

KURO-DAI



● 粉砂糖・きなこ・抹茶…適量

● 黒豆の煮豆…2カップ

▼材料(作りやすい分量)

しほり黒大豆 (黒豆甘納豆)

作り方

- ① 煮豆をザルにとって煮汁をきる。
 - ② なるべく豆が重ならないように広げて半日から1日位乾かす。
(条件によって乾燥の具合が違うので、表面にしわがよってべたつきがほばない位まで)
 - ③ オープン120度くらいの低温で乾燥も可。必ず冷ましてから③の粉をまぶす。
 - ④ ②に粉砂糖・きなこ・抹茶などお好みのものをまぶして出来上がり。
- ※そのままお茶うけだけでなく、ヨーグルトやマドレーヌ・パウンドケーキにも。
- ※おせちの黒豆を利用して、たつぷり作った時には小分けして冷凍すると長く楽しめる。

季節のごじまん品 かんたんレシピ

- ① 材料(4人分)
- 富肴柿…1コ
 - ほうれん草…1/2束
 - クコの実…小さじ1
 - 充填豆腐…半丁
 - 砂糖…大さじ1 1/2
 - すりゴマ…大さじ1 1/2
 - 白みそ…大さじ1 1/2
 - 塩…少々



秋野カキ



柿とほうれん草の 白和え

作り方

- ① 柿はヘタと皮・種を取って、6×7mm角の拍子木切りにし、クコの実は湯につけてもどす。
 - ② ほうれん草は茹でて冷水にとりしっかりと絞って3cmの長さに切る。
 - ③ ①の充填豆腐を布巾に包んで絞って水切りしボールに入れてよく混ぜ、ほかの材料も加えて更に混ぜ白和え衣を作る。
 - ④ ③に②の順に入れて和え、器に盛る。
- ※マヨネーズやクリームチーズ・ヨーグルトを使って洋風にアレンジしても、柿の甘みが引き立って美味しい。

おすすめ! 10～11月の“旬”ごじまん品

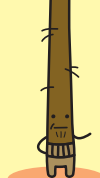
カキ	9～12月
温州ミカン	10～3月
ブロッコリー	10～5月
キウイフルーツ	10～3月
ゴボウ	2～5・11～12月
米	8～11月



オオキウイ



秋野カキ



ゴボー親方



カンちゃん



おヨネちゃん



マダム・ブロッコ



松さん

高松の 秋の盆栽イベント

「第29回グリーンフェスタ国分寺」
「第34回きなし盆栽植木まつり」が
同日開催!!

両会場で盆栽等を購入された方に
抽選でキウイフルーツをプレゼント

第29回グリーンフェスタ国分寺

- ◎日時 平成28年10月28日(金)～30日(日)
午前9時～午後4時30分
- ◎場所 高松市国分寺橋ノ丘総合運動公園
(高松市国分寺町新名2069-1)
- ◎内容 盆栽等の展示・即売、苔玉教室、盆栽オークションなど
(子どもみこし奉納、もちなげ等)



第34回きなし盆栽植木まつり

- ◎日時 平成28年10月28日(金)～30日(日)
午前9時～午後4時30分
- ◎場所 農事組合法人香川県鬼無植木盆栽センター
(高松市鬼無町山口333-1)
- ◎内容 盆栽植木等の即売、盆栽の名品展、
盆栽オークション
盆栽針金かけ教室など



トップニュース

発行日／平成28年10月1日(土)
発行者／〒760-8571
香川県高松市番町1丁目8-15
高松市農産物ごじまん品推進協議会
電話：087-839-2422
<http://gojiman.jp/>

イベント情報

香南アグリームにて 親子農業体験教室を開催します。

- 開催日 11月19日(土)
9時～13時半
- 場所 香南アグリーム(現地集合)
- 問合せ・申込先 〒760-8571
高松市番町一丁目8番地15号
高松市 農林水産課
TEL:087-839-2422
FAX:087-839-2423
HP <http://gojiman.jp/>
- 応募資格 高松市内に在住または勤務しており
親子または家族で参加できる方(3歳以上)
- 募集人員 30名程度(親子10組程度、抽選)
- 参加費 大人1名1,000円
中学生以下 500円
- 申込方法 住所、氏名、年齢、電話番号、応募理由
をご記入の上、ハガキまたはファック
スにて申込してください。11月9
日(水)必着。抽選結果は後日郵送に
て通知します。



香南アグリームにて 収穫祭を開催します

- 開催日 11月13日(日)
9時～14時
- 場所 香南アグリーム
- 問合せ先 〒761-1401
高松市香南町岡1270番地13
有限会社香南町農業振興公社
(香南アグリーム内)
TEL:087-879-8741
FAX:087-879-8731
HP <http://www.agream.jp>



地元生産者が作った農産物やお花の販売を行います。
当日は、AM10:00より先着200名様に豚汁の無料配
布もごさいます。
たくさんの方のご来場をお待ちしております！
その他、香南アグリームでは収穫体験や調理体験など
色々な体験メニューをご用意しております。
(詳しくは、香南アグリームのHPをご覧ください)

野菜ソムリエ 有里さんの ちょっと話44

数年前でし
か。街中で行われ
ていたイベント
で、ラップに包ま
れた小さなおむす
びを試食していだ
きました。いま思
えば、それが私と香川県で育種
されたお米「おいでまい」との
出会いでした。

私は幼少の頃から結婚した今
でも、お米をお店で購入したこ
とがほとんどありません。親戚
や身近な農家の方に、分けてい
ただくのが当たり前だったから
です。ですので、お米について
気にしたことがありませんでした。
もちろん有名な魚沼産コシ
ヒカリなど名前を知っているお
米もありましたが、自宅で食べ
るお米に不満もなく、お米とい
うのは気付けば家にあるもの、
だったのです。

しかし、あの試食のごはん
の、おいしかったこと。そこか
ら、お米に興味がわくようにな
りました。

夏の終わりから秋にかけては
全国の新米リレーが行われ、と
ても楽しい季節です。おいで
まいは、香川のお米の中では出
番が遅めなようですが、かわい
いパッケージに詰められたつや
つやのお米に、今年も早くお目
にかかりたいです。

～ホームページはこちら！～



スマートフォン用
QRコード



携帯用
QRコード



宛先 ▼ 〒760-8571
高松市番町1丁目8-15
高松市農林水産課内
高松市農産物ごじまん品
推進協議会事務局

「ごじまん新聞」は、消費者と
生産者を結ぶコミュニケーション
ペーパーを目指しています。
お気軽にメッセージをお寄せく
ださい。また、「ごじまん品」
を使ったオリジナルレシピを募
集します。掲載された方には、
ごじまん品のプレゼントもあり
ますので、ふるってご応募く
ださい。

メッセージ&ごじまん品
レシピを大募集!!

消費者である、あなたの
意見を聞かせてください。