

高松ごじまん新聞 第54版

「高松産ごじまん品」の耳より情報かわら版
消費者と生産者を結ぶ「コミュニケーション・ペーパー」

発行日／平成29年4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/>

おすすめ！ 4～5月の“旬”ごじまん品

ビワ……………4～7月
 アスパラガス…2～11月
 キュウリ……………3～12月
 ソラマメ……………4～6月
 ゴボウ…2～6・10～12月
 ミニトマト……………通年



ごじまん野菜塾 夏野菜編 受講生募集します

トップニュース

◆ 日 時

平成29年4月22日(土)から8月頃までの
土曜日に全10回程度

◆ 場 所

講 義：JA香川県中央地区営農センター
 (高松市下田井町367-1)

実 習：西植田いきいき市民農園(高松市池田町)

◆ 定 員

20名程度

◆ 応 募 資 格

18歳以上70歳未満で
野菜づくりに意欲がある方

◆ 参 加 費

5,000円(学生は1,000円)

◆ 申 込 み

ハガキまたはFAXで 住所・氏名(ふりがな)・年齢・職業・
電話番号・応募理由を書いて4月11日(火)までに高松市
農林水産課へ
〒760-8571 高松市番町一丁目8番15号
高松市 農林水産課

◆ 問い合わせ先

TEL.839-2422
 FAX.839-2423



アスパラとエビの マヨネーズ炒め

材料(4人分)

- グリーンアスパラ…2束
- バナメイ(えび)…12尾
- 玉ネギ…1/2コ
- 酒…大さじ1
- 塩・コシユウ…各少々
- 片栗粉…小さじ1
- 水…150ml
- 鶏ガラスープの素…小さじ2
- サラダ油…小さじ1
- マヨネーズ…大さじ3
- マスタード…小さじ1



▼作り方

- 1 グリーンアスパラは固い部分の皮をピーラーで薄くむき、4cm長さに切る。
- 2 バナメイ(えび)は背ワタと殻を除きAで下味をつける。
- 3 たまねぎは芯を取り、1cm幅のくし形に切る。
- 4 中華鍋にBを入れて煮立ったら①を入れ30秒、次に②を入れエビの色が変わったら③を入れ、ひと混ぜしたら火を止め、ザルにあげる。
- 5 鍋にCを入れて中火にかけ、よく混ぜ④を入れて手早く炒め器に盛って出来上がり。

※④をCで炒めることによりアスパラの色つやがよくなり、甘みが引き立ちます。
 ※えびをイカやハムに、グリーンアスパラをヤングコーンに変えても美味しくできますよ。



季節のごじまん品 かんたんレシピ

甘夏のはちみつ漬け

材料(作りやすい分量)

- 甘夏…2〜3個
- はちみつ…100g



ボン太



▼作り方

- 1 甘夏の皮をむき、薄皮と種を除き、実を清潔なボール又は瓶に入れる。
 - 2 ①にはちみつを注ぎ1〜2日置くと出来上がり。
- ※甘くておいしい実をそのまま食べてもよく、ヨーグルトのトッピングは定番。
 また、白菜や大根、春キャベツのサラダに入れると彩りや風味が良く美味しい。
 ※ジュースはお湯で割ったり、ソーダを加えても美味しい。

たかまつ食と農のフェスタ 2017

で大好評だった

“ねぎ焼き”

材料

- 米粉 …………… 200g
- 青ねぎ …………… 100g
- 卵 …………… 1 個
- 水 …………… 310cc
- だしの素 …………… 2g
- 桜エビ(乾燥) …………… 2g
- 刻み生姜 …………… 適量
- ごま …………… 適量

作り方

- ①青ネギを小口切りにする。
- ②ボウルにごま油以外の材料を入れ、混ぜ合わせる。
- ③フライパンをにごま油を引き160℃に温度設定。
- ④タイマーを5分にセットして蓋をして焼く。
残り2分になったら裏返す。
- ⑤お好みでソース、マヨネーズをかける。

の作り方をご紹介!!



平成29年2月25日、26日の2日間、サンメッセ香川で「たかまつ食と農のフェスタ2017」が開催され、約4万人もの来場者を迎えて盛大に終了することが出来ました。ありがとうございました。

第17回「鬼無グリーンフェア-21」



- ◎会 期 平成29年4月28(金)～4月30日(日) 午前9時より午後4時30分
- ◎会 場 香川県鬼無盆栽センター(高松市鬼無町山口333-1)
電話番号: 087-882-4091(※会期中に限る)
- ◎内 容 盆栽、植木、苗木、花木等、約500種、1万点を展示販売
・お楽しみ抽選会 初日9:00～ ・みどりの相談コーナー(会期中)
・おさんぽオークション(10:30～・14:00～) ・プロとの集い(12:30～)
- ◎主 催 鬼無グリーンフェア21 実行委員会
- ◎問い合わせ先 087-881-2847(花澤さん)



国分寺盆栽センター春まつり

- ◎会 期 平成29年4月22日(土)～23日(日) 午前9時より午後4時
- ◎会 場 JA 香川県国分寺盆栽センター
- ◎展示品・即売品 盆栽各種・小品盆栽・雑木・山野草・鉢花・ミニ産直・喫茶コーナー・資料

〈プロによる植えかえ講習会〉 先着20名
4月23日(日) AM10:00～PM12:00
(受付11:00まで)

受講料: 2,000円～

〈苔玉教室〉 先着20名
4月22日(土) AM10:00～PM1:00
随時1時間コース
受講料: 1,000円

※両教室ともに、定員は20名前後までとさせていただきます。

〈オークション〉
毎年一番の
大好評! 4月22日(土)
PM1:00～
どなたでも参加できます

無料相談
コーナー

4月22日(土)
4月23日(日)
※持ち込み可能です。
豊富に取り揃えておりますので、
是非ご来場下さい

盆栽
教室

問い合わせ先

会 場 ●JA香川県国分寺盆栽センター TEL:087-874-2795(会期中のみ)
●香川県農業協同組合国分寺支店(ふれあいセンター国分寺店内)
TEL:087-874-1215

私は悩みました。『茎』と聞いていたのに、選択肢にないのです。仕方がないので②葉と回答したところ、「葉玉ねぎと勘違いされたんですね、①の根ですよね(笑顔)」とおこたえ。イヤイヤ、それは違うだろう。根はおしりからはえてるでしょ? 玉ねぎが根っこだとしたら、茎はどこよ! と思ったものの、自分の知識に確証が持てず何も言えませんでした。主人に話したら、たかがそんな事と大笑いされましたが、あまりにモヤモヤが続くので本やネットを駆使してトコトン調べました(笑)。新たなねぎと玉ねぎの違いは? 葉たまねぎの葉と長ねぎは同じなの? など、玉ねぎ一つとっても、私には気になることがたくさんあるのです(笑)。現代は様々な情報で溢れています。が、私が野菜や果物についてお話をしている際には、きちんと根拠を示さないとダメです。

分でしょう。

①根 ②葉 ③実

野菜ソムリエ
有里さんの
ちょっと話47

とある野菜クイズ大会で出題された問題のひとつです。
玉ねぎの丸い部分は、野菜のどの部