

高松「ごじまん新聞」の耳より情報かわら版

第57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10月1日(日)
 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！ 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月～3月
 ゴボウ……………2～5・11～12月
 米……………8～11月



秋野カキ



おヨネちゃん



ゴボー親方



カンちゃん



マダム・ブロッコ



オオキウイ

高松の 秋の盆栽イベント

「第30回グリーンフェスタ国分寺」
 「第35回きなし盆栽植木まつり」が
 同日開催！！

第30回グリーンフェスタ国分寺

◎日 時
 10月20日(金)～22日(日)
 午前9時～
 ◎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35回きなし盆栽植木まつり

◎日 時
 10月20日(金)～22日(日)
 午前9時～
 ◎場 所
 (農)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、
 盆栽針金かけ体験コーナーなど

焼き椎茸ご飯

材料(4人分)

- 椎茸…1パック
- 米…2合
- 昆布だし…350cc
- 油揚げ…1/2枚
- 人参…3cm位
- 薄口醤油…大さじ2
- 酒…大さじ2
- 細ねぎ…2～3本
- すだち…2個



ねぎ坊



タケじい



作り方

- ①米は炊く30～40分前に洗い、昆布だしを入れておく。
- ②椎茸は魚焼きグリル等で軽く焦げ目がつくくらい焼き、2cm角位に切る。
- ③油揚げは熱湯に浸して油抜きし、2～3cmの短冊に切る。
- ④人参は細く千切りにします。
- ⑤①にAと②③④を加えて炊飯し、小口切りにした細ねぎと半分に切ったすだちを飾る。



おヨネちゃん

季節のごじまん品 かんたんレシピ

みかんとぶどうのゼリータワー

材料

- 粉寒天…4g
- 水…200g
- 砂糖…30g
- みかんジュース…150g
- ピオーネジュース…150g
- 粉寒天…2g
- 水…250g
- 砂糖…25g
- ホイップクリーム…50g
- フルーツ…4切れ
- セルフィーユ…4枚



ピオー姉さん



カンちゃん



作り方

- ▼下ごしらえ
 みかんとぶどうをミキサーにかけ、こしてジュースをとる。種なしピオーネも同様にする。
- ①Aの粉寒天を水に入れて火にかける。沸騰し始めた後弱火にして、2分程加熱し、砂糖を入れて溶かす。
 - ②それぞれのジュースに①の寒天液を1/2ずつ入れ、50～60℃の湯を張ったフライパン等で保温しておく。
 - ③Bの寒天液も同様に作り、保温しておく。
 - ④ゼリーの容器を氷水で冷やしなから、②を加えて冷やし固め、③を加えて固める。
- 一番上が固まったらホイップクリーム、フルーツ、セルフィーユで飾る。

トップニュース

イベント情報

香南アグリームで
親子農業体験教室を開催します

■開催日時 11月5日(日) 9時～13時半

■場所 香南アグリーム(現地集合)

■問合せ・申込先 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/>

カンちゃん

■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。10月20日(金)必着。
抽選結果は後日郵送にて通知します。香南アグリームで
収穫祭が開催されます

■開催日時 11月12日(日) 9時～15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.net>

ねぎ坊



秋野カキ

地元生産者が作った農産物やお花の販売を行います。

当日はイノシシの丸焼き試食(無料)、ジビエ料理やうどん・餅等の販売もごさいます。

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50野菜ソムリエさ
んから、オリーブ摘
みに誘われました。
70kg程オリーブの
実を摘めば、後日、
エキストラバージ
ンオリーブオイルがいただける!!
というものです。とても興味深か
ったのですが、日程が合わずに私
は参加することができません…。
お土産話を待たばかりです。秋は、みかんやりんご、栗やきの
こなど、様々な味覚狩りや紅葉狩
りを楽しむことができますが、オ
リーブ狩りとはやはり香川らしい
ですね。我が家もオリーブの木を植えて
おり、少しですが実もなります。実
の色がマスカットのような黄緑か
らデラウェアのような赤紫、そし
てブルーベリーのような黒紫に変
わっていく様子を見てみると、秋
の深まりを感じます。精製されるオリーブオイルの味
や香りは、実の色により異なるそ
うですが、黒紫色に成熟した実か
ら作られるエキストラバージンオ
リーブオイルは、とてもまろやか
で、香り豊かなのだそうです。今年
の、香川の、オリーブオイルがとて
も楽しみです。

産直へ行こう! ~栄養たっぷりの柿を食べよう~

柿が美味しい時期になりました。

柿は「柿が赤くなれば、医者が青くなる」と言われるほど栄養価が高い果物です。

早い時期に収穫期を迎える「早秋柿」、鮮やかなオレンジ色をした甘柿の王様「富有柿」、梨に似た
サクサクとした食感が人気の「太秋柿」などがあります。特に太秋柿は最近人気の品種です。他の品種よりも大玉で、果皮が青い状態で売られていること
が多いため、見た目にインパクトがあり、また、一口食べるとその食感と口の中いっぱい広がる甘
さ、果汁の多さにも驚かされます。

富有柿は昔からある品種で、果肉がやわらかく糖度も高いため、根強い人気があります。

高松市内では香川・香南地区を中心に柿が生産されており、産直にもたくさんの柿が並びます。

この時期、おやつはもちろん、サラダ等のお料理にも柿を加えてみてはいかがでしょうか?



秋野カキ