

高松
ごじまん新聞
第6版

消費者と生産者を結ぶコミュニケーション・ペーパー

「高松産ごじまん品」の耳より情報かわら版

発行日／平成30年4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!

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



ゴボー親方



タケじい



びわぞう



キューさん



ミニトマト兄弟



そらまめトリオ



Mr.アスパラ

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30年4月21日(土)から8月上旬頃までの
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10日(火)までに
高松市農林水産課へ

◆ 問い合わせ先

住 所：〒760-8571
高松市番町一丁目8番15号
高松市農林水産課
☎839-2422 FAX 839-2423

いちごのロールケーキ

材料(スポンジ生地1本分)

- 全卵(Ｌ寸)……3個
- 砂糖……80g
- 薄力粉……70g
- 無塩バター……20g
- 牛乳……20cc
- いちごジャム……40g
- ホイップクリーム……200cc
- いちご……1パック



イチゴ娘



▼作り方

あらかじめオーブンは170℃に予熱してお
く。

- ①全卵に砂糖を加え、爪楊枝を刺すと立つくら
いまで泡立てる。
- ②薄力粉をふるいにかけ、①に入れて混ぜる。
- ③Aを湯せんで50～60℃まであたため、②に
入れて混ぜる。

- ④クッキングペーパーを敷
いたオーブン皿に生地を
流し入れ、表面を平らにし
て170℃で12分焼く。
- ⑤焼きあがったスポンジの
粗熱がとれたらイチゴ
ジャムを塗り、ホイップク
リームを塗って、イチゴを
並べて巻く。

- ⑥ケーキの上にもクリーム
を絞り、イチゴを飾って出
来上がり!

アスパラ巻き巻き

20cm超え

ステッキ4種

材料(4本分)

- グリーンアスパラ……4本
- ベーコン……1枚
- 豚バラ肉……2枚
- 卵……1個
- 春巻きの皮……1枚



Mr.アスパラ

▼作り方

- ①アスパラ1本をベーコン
1枚で隙間がないように
巻き、フライパンでグリル
で焼く。
- ②アスパラ1本を豚バラ肉2
枚で巻いてフライパンで
焼く。焼けたところに甘辛
のタレをかける。
- ③茹でたアスパラ1本を卵
1個分の薄焼き卵で巻く。
- ④アスパラ1本を春巻きの
皮1枚で巻き、油で揚げ
る。CHEDDARチーズを一
緒に巻いても美味しい。

季節のごじまん品
かんたんレシピ

- 全卵(Ｌ寸)……3個
- 砂糖……80g
- 薄力粉……70g
- 無塩バター……20g
- 牛乳……20cc
- いちごジャム……40g
- ホイップクリーム……200cc
- いちご……1パック



イチゴ娘



▼作り方

あらかじめオーブンは170℃に予熱してお
く。

- ①全卵に砂糖を加え、爪楊枝を刺すと立つくら
いまで泡立てる。
- ②薄力粉をふるいにかけ、①に入れて混ぜる。
- ③Aを湯せんで50～60℃まであたため、②に
入れて混ぜる。

- ④クッキングペーパーを敷
いたオーブン皿に生地を
流し入れ、表面を平らにし
て170℃で12分焼く。
- ⑤焼きあがったスポンジの
粗熱がとれたらイチゴ
ジャムを塗り、ホイップク
リームを塗って、イチゴを
並べて巻く。

- ⑥ケーキの上にもクリーム
を絞り、イチゴを飾って出
来上がり!

たかまつ食と農のフェスタ 2018 で大好評だった



おコネちゃん

“米粉パンケーキ”の作り方をご紹介します!!

材料

- 米粉(お菓子用).....100g
- 砂糖又はきび砂糖.....30g
- 卵.....1個
- 牛乳.....80g
- サラダ油又はなたね油.....大さじ1

作り方

- ① 米粉と砂糖をホイッパーで均一にし、卵・牛乳・サラダ油を入れて混ぜる。
- ② コンロの温度調節機能を160℃に設定し、設定温度になったら生地を流し入れる。
- ③ タイマー機能で4分に設定し、残り2分になったら裏面も焼いてできあがり♪

イチゴ娘



オオキウイ



平成30年2月24日、25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2018」が開催され、約41,000人ももの来場者を迎えて盛大に終了することができました。ありがとうございました。

春の盆栽イベントが開催されます!!

第18回「鬼無グリーンフェア-21」

- ◎会 期 平成30年4月20(金)～4月22日(日) 午前9時～午後4時30分
- ◎会 場 香川県鬼無植木盆栽センター(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～)
・植木盆栽プロとの集い(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(担当:花澤)



松さん

国分寺盆栽センター春まつり

- ◎会 期 平成30年4月21日(土)～22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 087-874-2795(会期中のみ)
JA香川県国分寺支店 087-874-1215
- ◎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・資材
こけ玉教室:21日(土)、22日(日)10:00～12:00(随時受付)



ミニトマ兄弟

そのミニトマトの生産者の名前はSさん。もちろんお会いした事はありませんが、我が家では有名人、英雄的な存在です。

どんな人なのでしょう。近所の産直に出すってことはご近所さんかな。もしかしたら、同じクラスのSさんのおじいちゃんかもね(若い人かも?)。娘の中でイメージが勝手に膨らんでいます。

Sさん、美味しいミニトマトをありがとう。産直でSさんのミニトマトに会えるのを、いつも楽しみにしています。

野菜ソムリエ 有里さんのちょっと語48

数ヶ月前、JAの産直でたまたま手にしたミニトマト。トマト好きな我が家のこと、ただ洗っただけで夕食の一品が完成です(笑)。

その日から我が家は、そのミニトマトの大ファンになりました。1袋を一度で食べてしまいそうなほどです。産直に買いに行けず、他店で買った別のトマトを用意した時は、娘にはそのことを伝えていないのに、今日のトマトいつものと違う...と、悲しそうな顔をしていました。