

高松
ごじまん新聞
第15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31年2月1日(金)
発行所／〒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!

2～3月の“旬”ごじまん品

ナバナ……………12～4月
 ブロッコリー……10～5月
 イチゴ……………11～6月
 アスパラガス……2～11月
 ゴボウ……………2～6・10～12月
 中晩カン……………1～5月
 シタケ……………通年



ゴボウ親方

Mr.アスパラ



ハナちゃん



イチゴ娘



マダム・ブロッジ



タケじい



ポン太

▼作り方

①ブロッコリーは、小房に分け、軸も皮を厚く剥き、3mm幅位の輪切りにし、電子レンジに700Wで3分位かけて硬めに加熱しておきます。

②パプリカは、赤・黄ともに3cm角位に切りまします。

③卵は固ゆでにし、卵切り器等で輪切りにしておきます。

④ベーコンは3cm角位に切っておきます。

⑤市販クリームシチューの素は、暖かい牛乳で滑らかに溶かしておきます。

⑥①～⑤を混ぜ合わせ、グラタン皿に入れて、ピザチーズをかけて220℃で6分位焼いて焦げ目をつけま



マダム・ブロッジ

季節のごじまん品
かんたんレシピ

▼材料(3合分)

- 黒豆……………100g
- 米……………3合
- 市販雑穀……………50g
- 梅干し……………6～7粒
- 炒り胡麻……………適宜



おヨネちゃん



KURO-DAIず

黒豆入り雑穀ご飯

▼作り方

①黒豆は一晚浸水させるか、40℃位のぬるま湯に5時間位浸しておきます。

②①をつけ汁ごと豆が食べられる位になるまで煮ておきます。(圧力なべだと、圧力がかかってから10分位)

③米3合を洗い、②の煮汁と水を合わせて普通に水加減して、市販の雑穀と梅干しの果肉を刻んだものをに入れて、30分位吸水させた後、炊飯します。

④蒸らし終えたら、底から混ぜて器によそい、炒り胡麻を振りかけま



トップニュース

たかまつ
食と農のフェスタ2019

イベント盛りだくさん!

ご家族・ご友人をお誘い合わせの上、ご来場下さい。



平成31年 2月23日(土)・24日(日) 9:30～16:00
 サンメッセ香川 大展示場及び第1屋外展示場にて

※動物をつれてのご入場はご遠慮願います(ほしよ犬は除く)。

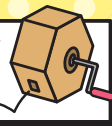
産直!高松産ごじまん市

地元農産物や加工品が盛りだくさん!



ガラポン抽選会

補助券を5枚集めて挑戦しよう!



体験コーナーでもっと楽しい!

品評会展示 くらべてみよう! ミカン・デコボン・イチゴ

調理体験 高松産ごじまん品で野菜おやきをつくろう!

農業体験 野菜の種を選んで種まき体験をしよう!

瀬戸・高松広域連携中核都市圏 綾川町・さぬき市・三木町・小豆島町・土庄町からも出展します!



詳しくは、ホームページをご覧ください。

[URL] http://gojiman.jp/event/festa.php

たかまつ食と農のフェスタ

検索



平成31年 2月23日土・24日日 9:30
サンメッセ香川 大展示場及び第1屋外展示場にて 16:00

※動物をつれてのご入場はご遠慮願います(ほじょ犬は除く)。

調理体験コーナー

～高松産ごじまん品で野菜おやきをつくろう！

米粉、ブロッコリー、青ネギ等を使って野菜おやきをつくります。

- 時間・定員：1回目 10時～12時 先着30名
2回目 13時～15時 先着30名
- 参加費：1名100円
- 参加方法：当日、随時受付(定員になり次第終了)
- 協力：四国ガスグループ

参加してみよう

ガラポン抽選会

期間中、たかまつ食と農のフェスタ会場でお買い物300円ごとに1枚の抽選補助券を発行します。抽選補助券5枚で1回抽選ができます。

高松産ごじまん品の非売品グッズも用意しています。何があたるかお楽しみに☆

※一部対象外ブースがあります。フラワーフェスティバルかがわでのお買い物は対象外ですのでご注意ください。

産直 高松産ごじまん市

高松市内でとれた新鮮な農産物を生産者が直接販売します☆
畜産品や水産加工品なども多数ご用意。
フードコートになっているので食事もOKです!!



農業体験コーナー

～野菜の種をまこう！

好きな野菜の種を選んで種まきをします。

2か月後には収穫して食卓に？

野菜・花の園芸相談も実施します。

- 参加費：1名100円
- 参加方法：当日、随時受付(なくなり次第終了)
- 協力：常谷種苗園芸

◎イベント内容は、変更・中止する場合があります。
その他のイベントについては、ホームページを見てくださいね!!

たかまつ食と農のフェスタ

検索

食事の記憶は残りやすい、といわれます。それは、食事は味覚や嗅覚、視覚や触覚など、様々な刺激を同時に受けるからだそうです。特に味や香りの記憶は残りやすいそうです。が、食事をした時の楽しい気持ちやその時の様子も、懐かしさと共に蘇りますね。

これから、料理を作る時や食べる時、「楽しい記憶」をたくさん作れたらいいなと思います。きっとそれが、将来の「おいしい」につながります。

野菜ソムリエ
有里さんの
ちょっと語る

『平成最後の〇〇』という言葉をとびたび目にしますね。

先日、テレビで平成を振り返る番組があり、平成元年に流行ったものを紹介していたのですが、懐かしい! あったあった!と思うずにんまり(笑)。

特に記憶にあるのは、飲料水の「ちみつまん」です。よく飲んでました! 爽やかで甘酸っぱくて、普通のジュースよりもなんだか健康そう、外遊びのお供でした。数年前に復活したようで今でも目にしますが、初めて飲んだ時の衝撃を上回ることはないだろう、と思います。

消費者である、あなたの意見を聞かせてください。

メッセージ&ごじまん品
レシピを大募集!!

「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。

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

～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

