

高松 ごじまん新聞 第17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／令和元年12月1日(日)
 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!
 12～1月の“旬”ごじまん品

ブロッコリー……10～5月
 ナバナ……12～4月
 イチゴ……11～6月
 キウイフルーツ……11～3月
 温州ミカン……10～3月
 黒大豆……11月～



ハナちゃん



イチゴ娘



マダム・ブロッツ



KURO-DAIず



オオキウイ



カンちゃん

キラキラ チャーハン

材料(4人分)

- 米…2合 ● サラダ油…大さじ1
- 金時人参…100g
- ブロッコリー…100g
- しめじ…100g ● 生シイタケ…100g
- 玉ねぎ…100g ● ウインナー…100g
- 卵…2個 ● 青ネギ…50g
- ガラスープの素…大さじ1
- 塩・コショウ…適宜
- ミニトマト…15個位
- レタス…2～3枚



ミニトマ兄弟



マダム・ブロッツ



作り方

- ①ごはんは少し硬めに炊いておきます
- ②人参・ブロッコリー・しめじ・生しいたけ・玉ねぎ・ウインナー等はチャーハンに入れるように細かく切っておきます
- ③フライパンに、大さじ1サラダ油を敷き②を炒めます。ガラスープの素で味を入れます
- ④卵2個を溶き、③に入れて炒めて炒り卵になったら、①のご飯を入れてパラパラのチャーハンにします
- ⑤最後に、青ネギの小口切りを混ぜておきます
- ⑥「ツリー」の型に詰めて抜きます
- ⑦周りを湯むきしたミニトマト・レタス等で飾ります



ねぎ坊

季節のごじまん品 かんたんレシピ

にっこにっこ みかんかん

材料(4人分)

- 「A」粉かんでん…4g
- 「A」水…200cc
- 砂糖…40g
- みかん生ジュース…300cc
- 「牛乳かん」
- 「A」粉かんでん…4g
- 「A」水…200cc
- 砂糖…40g
- 牛乳…300cc
- 他に 溶かしたチョコレート
- グミなどのお菓子



ハウス・デ・ミカちゃん

作り方

- ①みかんをジューサーなどで絞っておきます
- ②Aを鍋に入れ、火にかけます
- ③沸騰してきたら弱火にして、1分位煮ます
- ④③に砂糖を加えて溶かします
- ⑤①のジュースを入れて混ぜ、型に入れて冷やし固めます
- 「牛乳かん」
- 牛乳かんも、みかんかんと同様に作ります
- 二色を重ねて密着させるときは、一色の方が固まっている上に、80～90℃のもう一色のかんてん液を流し入れ、冷やし固めます



スイートコーン

スイート王子

甘いマスクと味で
みんなメロメロ



葉ゴボウ

ハゴ帽

立派な帽子がお気に入り



新しい仲間を迎えたキャラクター達をこれからもよろしくお願いします♪



イチゴ娘



ハナちゃん



ナスP



スイート王子



ハゴ帽



ガーリックくん



Mr.アスパラ



オオクラ画伯



ハウス・デ・ミカちゃん



いちじ君



エン・クーン



マダム・ブロッチ



ボン太



秋野カキ



トーガン坊



カンちゃん



ビアン子



ピオー姉さん



うっしい



アレキさん



プリンセス・フローラ



ひまわりママ



ストックキーナ



松さん



ミノリちゃん



コキウイ



エンジェル



おヨネちゃん



フナギルン



せとくん



シャイン

ごじまん品の
仲間たちが
大集合!

「たかまつ食と農のフェスタ2020」

■ 日
■ 場
■ 内

時 令和2年2月29日(土)～3月1日(日) 9:30～16:00

所 サンメッセ香川 大展示場・屋外展示場

容 産直 高松産ごじまん市、体験コーナー、ガラポン抽選会など

「フラワーフェスティバルかがわ2020」同時開催!!

詳しくは次号で紹介します。お楽しみに!!



オオキウイ



マダム・ブロッチ



プリンセス・フローラ



プリンセス・フローラ

残念ながら私には、煮つ転がしにするか、つぶしてコロッケにするか、炊き合わせにするくらいしか里芋料理のレパートリーがないのですが、先日、お店で食事をした時に、里芋にホワイトソースのかかったチーズたっぷりのグラタンが出てきました。初めは、口に入れても何かわからず、コレ、なんだろう...と思っていたのですが、里芋のねっとりほくほくした感じがホワイトソースにもチーズにも合っていて、とてもおいしかったです。そして、ホワイトソースには白みそを入れているんですよ、とお店の方がおっしゃっているのを聞いて、なるほどー!と思いました。お正月明けに、毎年余って困ってしまいう白みそですが、こんな風に使ってみようと思いました。

野菜ソムリエ
有里さんの
ちょっと話61

里芋をたくさんいただきました。里芋は、好き嫌いの分かれる食材ではありますが、我が家では割と人気です。家族が食事を終え、お皿がきれいになっていくのを見れば、面倒な皮むきも頑張ってよかったな、と思います。