

高松ごじまん新聞 第一版

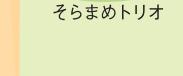
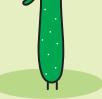
「高松産ごじまん品」の耳より情報かわら版
消費者と生産者を結ぶ「コミュニケーション・ペーパー」

発行日／令和2年4月1日(水)
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
<https://gojiman.jp/>

おすすめ！

4～5月の“旬”ごじまん品

ビワ	4～7月
葉ごぼう	1～4月
アスパラガス	2～11月
キュウリ	3～12月
ソラマメ	4～6月
スイートコーン	5～6月
ゴボウ	2～6・10～12月



トップニュース

「高松盆栽の郷」が4月にオープンします！

国分寺町に新しく高松盆栽の拠点として、「高松盆栽の郷」がオープンします。

■内 容 展示・販売：盆栽や盆栽関連資材、盆栽グッズの販売

体験・交流・研修：ワークショップなどの盆栽体験、就農希望者への支援、盆栽に関する相談、購入した盆栽のメンテナンス等

■場 所 〒769-0102

高松市国分寺町国分353-1
(大型バス駐車場完備)

■営業時間 8:30～17:00

(年中無休・年末年始のみ休み)

■電 話 087-874-2795

<https://ja-takamatubonsainosato.com>



季節のごじまん品 かんたんレシピ

ソラマメのわうび餅

- 作り方
- ソラマメはさやから豆を取り出し、2～3分位茹でて豆の皮に傷をつけて皮をむいた状態の豆をわらび餅用に50g用意します。飾り用の豆も、1人3粒位用意しておきます。
 - ①のわらび餅用の豆・わらび餅の粉・砂糖をフードプロセッサーに入れ、水250ccのうちの100cc位を入れて、細かくなるようにしばらくかけます。
 - ②を鍋に移して、残りの水も入れて火にかけ、アルファード化糊化させます。
 - バットなどに入れて、表面を平らにならし密着ラップ(生地にピタッと密着させるラップ)のかけ方をして、室温において冷蔵庫で固めます。
 - ⑤に盛りつけて、炒り卵と塩茹でし、黒みつをかけたり青きな粉をまぶしたり、黒みつをかけたりして、①の飾り用の豆を添えて供します。

グリーンアスパラガスと春キャベツのグリーンパスタ

■材料 (4人分)



Mr. Aspara

- 1・4mmスパゲッティ…300g
- オリーブオイル…大さじ2
- にんにく…1かけ
- 玉ねぎ…1個
- ベーコン…4枚
- グリーンアスパラガス…4本(120g)
- 春キャベツ…120g
- コンソメ顆粒…小さじ1
- かにかま…4本
- 塩・コショウ…適宜
- 炒り卵…2個分
- グリーンアスパラガス(飾り用)…2本



Gari-kun



Soramame Trio

- 材料 (4人分)
- ソラマメ(正味)…50g
 - わらび餅の粉…50g
 - 砂糖入り青きな粉…適宜
 - 水…250cc
 - 砂糖…25g
 - 黒蜜…適宜
 - 飾り用ソラマメ…12粒



- 1.4mmスパゲッティを入れて煮立てます。
- ③コンソメ顆粒・塩・コショウで味を整えます。
- ④炒り卵と塩茹でし、黒みつをトッピングします。
- ⑤皿に盛りつけて、炒り卵と塩茹でし、黒みつをかけたり青きな粉をまぶしたり、黒みつをかけたりして、①の飾り用の豆を添えて供します。



高松盆栽のホームページがリニューアルしました!

高松市の鬼無地区と国分寺地区は松盆栽における国内最大の生産地で、全国シェアは約8割を占めます。両地区には、約60軒の盆栽家があり、ここで作られる盆栽が「高松盆栽」となります。

今回のリニューアルで国内外の盆栽愛好家に向けた情報発信を行うため、多言語化を実施するとともに、各盆栽園の特徴を紹介し、盆栽を購入できる販売サイトをまとめた販売案内ページを新設しました。

この機会にぜひ盆栽の魅力と情報をぎゅっと詰まつたホームページをご覧ください！

[URL] <https://takamatsu-bonsai.com/>



**野菜ソムリエ 有里さんの
ちょっと話63**

小学生の娘は、長い休みの間、自主勉強の課題が出されました。社会科で学習をしていることもあります。娘は参考書などを見ながら、各都道府県の地形や産業などをまとめていました。

参考書をのぞいてみると（私は、地理は割と得意なつもりでいたのです）、記憶違いなのか時代の変化か、思つたのと違うことが、たびたびありました。例えば、北海道でのトマトの生産量が全国2位だったり（ト

マトって温かい地域でとれそう）、静岡でのお茶の生産量は、全国1位ではあるものの、2位の鹿児島との差がなくなってきていたり（ダントツで静岡だったようだ）。

香川についても見てみると、オリーブの栽培とはまちの養殖について触れていました。確かにそうだけど：生産の「量」では他県にはかなわないけれど、イチゴやアスパラ、お米だって、全国に広めたい農産物は沢山あるのに！

生産者でもない私が、勝手に悔しい

出回りカレンダーが新しくなりました！

新しく高松産ごじまん品に登録されたスイートコーン、葉ゴボウを加え、出回り期間が一目で分かる出回りカレンダーが新しくなりました。

イベント等で配布するほか、ホームページでも公開しております。

[URL] <https://gojiman.jp/whats/calendar/>

