



FACE I

小山 剛

中部新制作所 所属

菜種かす「もったいない」 アレルギー物質含まず



開発した「なののはな醤油」を手に話す梅谷会長＝豊田市花丘町で

「なののはな醤油」販売へ

豊田市の農業生産法人「なののはな農園」が、菜種かすを使った調味料「なののはな醤油」を開発し、販売を始める。大豆や小麦といったアレルギー物質を含まないのが特徴。既に日本料理店やホテルのレストランから問い合わせがあるという。

(諏訪慧)

豊田の農業生産法人 早くも引き合い

なののはな農園は、環境に優しい社会を目指して活動するNPO法人「豊田・加茂菜の花プロジェクト」から菜の花の栽培、加工、販売部門を独立させて設立した。

遊休農地の有効利用を目的に豊田市とみよし市の四十鈴で菜の花を栽培。そのまま食用としてや、菜種油に加工して販売している。菜種油の廃油は販売先の企業の社員食堂などから回収。地元企業と連携してせっけんやバイオディーゼル燃料にしている。

「油を搾った後の菜種かすも、もったいない」と二年前から活用を検討。盛岡市のしよゆ醸造会社でエゴマのかすからしよゆを作っているのを知り、しよゆ風の調味料の製造を委託した。塩とこうじを混ぜて発酵させ、一年かけて完成させる。

マスタードのような香りがほんのりと漂う。一本百五十ミリ入り千二百円で今年は四千本を用意。NPOの梅谷勝利会長(左)は「普通のしよゆのように焼き魚や冷ややっこ、目玉焼きなどにかけて味わってほしい」とPRする。

二十八、三十日に豊田スタジアムで開かれる「とよたガーデニングフェスタ」で販売。当面は電話販売が主となる。◎なののはな農園＝電05