



緑からもらったものを緑にかえそう!!

緑とともに

花いっぱい運動にご協力ください

第11号(2005年9月発行)

あいさつ

環境について学習していくと、「家庭から出る生活排水がいかにか水を汚しているか」、さらに、合成洗剤がどれほど人体や環境に悪影響を与えているかを知ることでもできます。「体に安全なせっけん」を作るため、**廃食油を回収・再利用**したせっけん作りを7月4日、滋賀県愛東町に学びに行きました。現在滋賀県を始め多くの市町村で廃食油(使用済み食用油)の回収・再利用が行なわれています。廃食油は貴重な資源です。環境を汚染することなく、体にも安全、資源の有効利用を進めていくためにも、廃食油回収をこの地方でも始めましょう。



H17.7.4
せっけん作り研修会

緑とともに ワンポイント



体においしい、ヘルシーオイル!

生産・製法にこだわった純正なたね油です。善玉コレステロールを増加させ、悪玉コレステロールを減少させるオレイン酸を多く含み、血圧を下げる効果もあります。

特集 豊田・加茂のなのはな油 2

～品種～ キザキノなたね



安心の品質のために・・・

国内産なたねは数多くありますが、その中で**無エルシン酸**品種である「**キザキノなたね**」を使用しています。残念ながら日本のなたねの品種には無エルシン酸のものが少なく、他のアブラナ科植物(ダイコン、白菜など)と交配しやすいため、完全に0にするには難しい環境です。さらに、遺伝子組み替え作物等が増えると体に対する影響は計り知れません。「豊田・加茂のなのはな油」は**純培養された種**を使って栽培した菜種から搾っています。



エルシン酸ってなあに?

エルシン酸とは、大量に摂取すると心臓機能に障害をおこすことが動物実験によって認められている物質です。



豊田・加茂のなのはな油

290g 500円 (税別)
600g 1300円

JAあいち産直プラザ、Aコープ、あいち生協、各種イベント等で好評販売中!

会員紹介 No.2 梅村 貢司 さん



豊田市藤岡地区で農業を始められ、今年で10年目を迎えます。約15haの水田を管理している他、景観作物(ひまわり・コスモス)5ha栽培しています。低農薬で栽培しているので虫・天候に左右されやすく大変な面も多いのですが、その分体によく安全でおいしいお米になります。価格は10kg 3600~4600円。藤岡周辺地区には、精米・配達サービスも行なっています(要相談)。
電話番号 (0565) 76-6171

もうすぐ新米の季節
おいしいお米はいかがですか?



なのはな油の
初売りします!
産業フェスタ2005
9月10日(土)、11日(日)
豊田スタジアム 会場にて



2004年
産業フェスタの様子

お知らせ

- 9月6日~8日 「日本土壌肥料学会」に行きます。豊田スタジアムにて「産業フェスタ2005」が開催されます。今年採れた「なのはな油」の初売りを行ないます。ご来場の際は、是非お立ち下さい。
- 9月10、11日
- 9月29日 ウィルあいちにて「菜の花セミナー」が開催されます。当プロジェクト名誉会長でもある藤井絢子さんが講演されます。菜の花の種まきが始まります。
- 9月下旬~

編集後記

ご愛読ありがとうございます。『緑とともに』は利用先の農家、関係企業の皆様方に配布しています。少しでも皆様の事業のお役に立てれば幸いです。みなさまのご意見・ご感想をお聞かせください。事務局までご連絡ください。次号は**菜の花プロジェクトの仲間を増やそう**です。どうぞお楽しみに!!

toyota kano

豊田・加茂

菜の花プロジェクト 事務局 梅谷

〒471-0061 豊田市花丘町1丁目17番地
TEL 0565-31-0276 FAX 0565-34-3566
URL <http://www.hanaoka.biz/>