



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14号(2006年 3月発行)

あいさつ

平成18年2月13日、平成17年度「立ち上がる農山漁村」選定証授与式が東京・法曹会館にて行なわれました。「農林水産業を核とした、自律的で経営感覚豊かな農山漁村づくりの先駆的事例」として当活動が国に認められました。**未来の活力にあふれる地域**を皆さんと作っていくために、今後も邁進していきたいと思っております、ご協力よろしくお願いたします。



三谷町・インター近く H18.2.26



三谷町・町 H18.2.26

緑とともに ワンポイント



特集 菜の花を見よう！食べよう！

だんだんと暖かくなり、春の訪れを感じさせるようになってきました。今年も菜の花が開花し、一面の黄色いじゅうたんが広がって来ています。

菜の花は**見てよし！食べてよし！環境によし！**の植物です。是非、花見に、食卓に活用して下さい。

また、当プロジェクトの活動から生まれた菜の花は遊休地・休耕地を利用し無農薬で育てています、無料で摘むこともできます。※花芽を摘まれる方は、事務局にご一報下さい。



花蜜虫にナバナが強く！つぼみぬ療法【R】(現代農業 2006年3月号)として紹介されています。花粉に対して日頃から慣れることで免疫がつくという考えに由来した民間療法です。お試し下さい。つぼみぬ療法-専任トウ立ち(園芸雑貨)するフキノトウやハクサイ、ダイコン、ナタネ、ネウレンソウなどの花が咲く前の莖茎(つぼみ)を食べることで花粉症を治す療法 詳しい記事等見たい方は事務局までご連絡ください

簡単...！ 菜の花料理

～菜の花のマヨネーズ和え～

少し苦味のある菜の花も、マヨネーズで和えれば苦味がやわらいで、おいしく食べられます。

材料 菜の花
ツナ缶…1缶
マヨネーズ…適量



- ①お湯に塩を入れてナバナをかるく茹でる
- ②食べやすくカットし、ツナ缶、マヨネーズと和える

平成18年2月11日(土)

第2回総会と講演会が開催されました。

設立1周年を記念して、あいち豊田本店にて開催。会員を始め、約150名の参加がありました。会長より、協力していただいている皆様へのお礼の言葉とまotto地域を盛り上げていきたいとあいさつがあり、その後これまでの活動報告が行われました。

特別報告では東海農政局河江成一課長が「立ち上がる農山漁村」の制度について、選ばれたそれぞれの事例のどのような点が選定のポイントになったかを説明しました。

基調講演では、全国菜の花プロジェクトネットワーク藤井純子会長が、「菜の花が地域を元気にする」をテーマに、菜の花が石油代替エネルギーとして活用できることを話し、石原慎太郎都知事がアピールした「ディーゼルNo」宣言が全国に広がり、乗用車はほとんどがソリン車になってしまったが、トラックや鉄道、船などを植物エネルギーに代替することができることなど、**まだまだ広がる菜の花の可能性**について語られました。

お知らせ

- ひまわりネットワークが取材に来ます！
立ち上がる農山漁村」選定をうけて、取材に来ます。3月下旬放送予定です。
- 菜の花の花見会
4月中旬を予定しています。皆さんお話し合わせの上ご参加ください。詳しくはまた後日ご連絡します。
- キザキノナタネ開花情報
4月上旬から下旬に見頃になります。
- 第6回菜の花サミットin四国
5月13日～14日、豊高にて開催されます。

「消費者の部屋」を開催する中川農林水産大臣

消費者の部屋

平成18年1月13日、東京・農林水産省にて開催されていた「消費者の部屋」に行ってきました。今までに「立ち上がる農山漁村」に選定された、60団体の活動や特産品などが展示されており、1日に約100名もの人が訪れているとのことでした。各大臣の方々も訪れており、初日には中川農林水産大臣もご覧になったそうです。町や村をはじめとした自治体も多く選定されており、様々な全国での取り組みを実際に見ることができ、とても勉強になりました。

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愛知県**の取り組みです。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/>