

緑からもらったものを緑にかえそう

緑とともに

Toyota・Kamo
豊田・加茂
菜の花プロジェクト

2012年 3月発行

機関紙 第50号

はじめに

暖かい日が待ち遠しいですね

先月号でお伝えしました新製品の、「なのはな醤油」が出来ました。今まで、油を搾り終えた油粕は肥料でのみ利用してきましたが、そこから、醤油が出来る事がわかり商品として実現しました。これは、被災地の企業と協力しあってきた取り組みです。しっかりとした食味と香りが特徴です。是非、ご賞味下さい。

なのはな醤油



全国初

特集

油利用の歴史

近年、油は、種類も豊富で消費者が選んで使う時代になっています。だからこそ、自分の体に合う油を選んで使って欲しいと考えて作ったのが、“豊田・加茂なのはな油”です。これからも、特集として取り上げて行きますが今回、少し離れ、油の辿ってきた歴史を見てみたいと思います。また、震災より一年が経ちました。油を利用して災害時にお役に立ちそうな卓上コンロを見つけましたのでご紹介致します。是非、お試し下さい。

菜の花油の歴史

以前、照明は原料を燃やして明かりとしていました。平安時代末期、仏教伝来により灯明として果実油（椿など）が登場し、後にエゴマが使われ始めます。まだまだ庶民には高価なものでした。

江戸時代に、菜種から油にする技術が確立しました。

- 幕府も商品作物として菜の花を奨励。各地で菜の花栽培。
- 行灯（あんどん）の普及で菜の花油が普及。
- 菜の花油の用途：灯明・食用・薬用・塗料用・研磨用

等と、江戸時代に値段も安価なものとなり菜の花がたくさん使われ始めました。

*シーボルトは長崎から江戸に向かう途中、菜の花畑の美しい光景に感動し「江戸参府紀行」に書いています。

NPO法人豊田・加茂菜の花プロジェクトが考える事とは...

油の歴史を見てみると、油は高価なものだったり、生活に欠かせない特別な存在でした。また、搾った油粕なども無駄にせず使われていたようです。現在の私達の生活でも油がなくては生活できませんが、原料が不透明だったり、食べる事、以外の用途ではあまり使いません。また、油粕は生活での利用価値がほとんど無くどのように処理されるか等、気にしていない様です。

これからも油は私達の生活に必ず必要です。プロジェクトでは今まで資源循環を目指し、またその為に油の有効利用を考えてきました。その結果、実用化するものは実用化し、同時に新しい事にも挑戦してきました。これからも、プロジェクトでは資源循環を目指し活動し続けていきます。

卓上コンロの作り方

用意するもの：アルミホイル（25cm幅のもの）・楊枝（穴開け用）・灯心（ティッシュ等で作っても良い）・アルミ缶（350ml）×3・はさみ・ステンレス製のお盆

参考：「サ・ア・テふしぎな卓上コンロの作り方」より



25cm×17cmのアルミホイルを4つ折り①にしさらに、中心に向けて両側から1/4折る。

先を約3mm出す しっかりおさえる



①を三等分に折りもう一度広げて、一箇所に2個ずつ灯心（ティッシュを丸める等して作ると良い）を付ける。楊枝などで穴を開けると良い。三角形に折り、用意する。



7cmのところを線を描き切り離した後、線に合わせきれいに切る。

2.5cmまで油を注ぎ火を④つける。下記のように、3つ作ると強力になります。火傷に注意しましょう。

3cmのところを線を描き切り離した後、線に合わせきれいに切る。③アルミ缶 350ml を用意し、図のように切る。【コンロ】



上記のものを3つ作りステンレスのお盆などに並べて置く。その上に鍋などを置きお湯などを沸かします。また、④の状態でロウソク代わりに使えます。コンロやロウソクを使用する際は、目を離さないよう注意して下さい。



はなおじさんのひとりごと

資源循環を目指してやってきた事って知ってるかな

最初、私達は安心・安全な食べ物を求め活動を始めました。また、同時に環境保全ができないか考えたのです。菜の花は強くて丈夫、しかも花が咲けばきれいで気持ちさえ癒してくれます。私達が目指す資源循環の活動は菜の花から食用油を作り、油粕を肥料とし、使い終わった油（廃油）からBDFや石けん有効利用する。もちろん、菜の花も無農薬野菜として市場に出荷し、菜の花を育てる土地として、耕作放棄地を利用しています。このように、理想に近づき円滑に活動を進める為には皆様のご協力が欠かせません。今年度、日本発となる新製品の「なのはな醤油」を開発しました。またcafe Musu.Bさんで「なのはな油」を使った米粉ケーキも販売されています。活動は想像を超え、まだまだ広がっています。



各コーナー・イベント情報のお問い合わせ先

Toyota Kamo
NPO法人 豊田・加茂
菜の花プロジェクト

事務局 梅谷

〒471-0051 豊田市花丘町1丁目17番地
TEL 0565-41-4837 FAX 0565-34-3566
URL <http://www.hanaoka.biz/>

イベント報告

1月30日
(月)

菜の花キャラバン

豊田スタジアム、こども発達センター、豊田市長様にそれぞれ花束に関連した商品を贈呈しました。皆様、とても喜んで下さいました。



豊田スタジアム様に贈呈しました



豊田市長様に贈呈しました



こども発達センターにて

2月16日
(水)

農商工連結ビジネスフェア

地産地消を目指し、県産の農林水産物の消費拡大につなげることを目的に開催されました。今後の活動に役立てていきたいと思っております。

2月25日
(土)

ファーマーズマーケット あいひょう市場



沢山の方が来て下さいました。

豊田スタジアム南駐車場バス停付近にて毎月2回開催(第2・第4土曜日)行われていきますファーマーズマーケットあいひょう市場に出店しました。毎月、商品を販売してましたが、今回はなのはなの天ぷらを試食し菜の花のおひたしをなのはな醤油をつけて、試食を行いました。なかなか好評で次のイベントにも楽しんで食べてもらえる内容を考えてと思います。また、是非、お立ち寄り下さい。

2月12日
(日)

菜の花祭会

絶望から希望へ

～菜の花プロジェクトは一筋の光となるか～



たくさんの思いが届きますように

菜の花プロジェクトでは、「食とエネルギーの地産地消」をテーマに、一次産業の現場再生による持続可能な社会づくりに取り組んできました。今回の福島原発の事故により、世界規模で持続可能なエネルギーのあり方を改めて問いかける出来事になりましたプロジェクトで、その為に何が出来るかを一緒に考える会となり新ためて持続可能な社会作りを目指し活動して行くことを誓いました。

お知らせ

◎2月3日、地産地消の一環として育てた菜の花が豊田市内の給食に今年も登場しました。美味しく食べてもらえたようです。

◎3月 私達の育てました菜の花を卒業式に飾ってくれる学校が数校あります。きれいに飾ってくださいます。楽しみです。

◎5月12日 第6回総会を予定しています。内容は詳しく5月号にてお知らせいたします。是非、ご参加下さい。

参加募集

◎3/8・9 第3回とよたビジネスフェア

場所：スカイホール豊田
時間：8日10:00～19:00 9日10:00～17:00

各企業や団体が販路開拓やビジネスマッチングを求めて参加します。また、新規分野への進出の可能性を図ります。

◎3/24 松坂屋 菜の花開花イベント

菜の花がきれいにさきました。是非、見に来て下さい。

◎4/28、29・30

第33回 '12とよたガーデニングフェスタ

場所：豊田スタジアム
(コンコース内、西イベント広場他)
時間：10:00～16:00

今年も恒例のガーデニングフェスタが行われます。いろいろなお店が出店予定です。また、楽しいイベントも予定されていますので、是非遊びに来て下さい。

申し込み方法

・ハガキ
・FAX
・E-mail
のいずれかで

- ①氏名
 - ②郵便番号
 - ③住所
 - ④電話番号
- を記入して右記までお申し込み下さい。



〒471-0051 豊田市花丘町1丁目17番地
TEL 0565-41-4837 FAX 0565-34-3566
E-mail:nanohana@hanaoka.biz

お申し込みはこちら

Toyota Kamo
NPO法人 豊田・加茂
菜の花プロジェクト
事務局 梅谷

ご愛読ありがとうございます
次号は、(2012年5月発行)
「アンケートの結果」
です。お楽しみに！！

