

緑からもらったものを緑にかえそう

# 緑とともに

2014年 9月発行

Toyota・Kamo  
豊田・加茂  
菜の花プロジェクト

機関紙 第65号

## はじめに

実りの秋が、すぐそばに

今年も9月に行われます産業フェスタでは、いよいよ皆様へ“豊田・加茂のなのはな油”の新油をお披露目いたします。今年も良い出来になっていますよ。この秋の豊かな実りと共に、お買い求め頂き、味わってみてください。



## 特集

### “なのはな醤油”

皆様には、“なのはな醤油”を召し上がって頂いていると思います。日本の食文化が評価され和食が無形文化遺産に登録されました。日本の食生活を原点に戻って見直すきっかけとなるでしょう。これを機に今回の特集にて、当プロジェクトが販売を促進している“なのはな醤油”をご紹介します。“なのはな醤油”は、全国初の菜種粕から作られた醤油風調味料です。



#### 醤油の歴史（ルーツ）

古代中国の「醤（ジャン）」がルーツです。醤には肉醤・草醤・穀醤がありますが、穀醤が醤油の原型です。

#### 菜種粕はなぜ醤油？

毎年、大量に菜種粕を肥料以外での利用法を模索していました。せっかく、大変希少な原材料を使っているのに、どうせなら口にできるものを、...と考え成分を考慮の結果、醤油にターゲットを絞り作ることにしたのです。

#### “なのはな醤油”の特徴

“なのはな油”の菜種粕を用い、2～3年かけて自然発酵で作った商品です。また、愛知県内の耕作放棄地に植えた菜の花の菜種粕より作った醤油なので安心・安全な原材料です。

#### “なのはな醤油”を購入することのメリットとは？

・消費者へのメリットとは  
“なのはな醤油”は、全国初の菜種粕より作った希少な醤油風調味料です。更に美味しさにもこだわった商品となっています。通常、醤油に含まれる大豆や小麦を使用していない為、アレルギーをお持ちの方ももちろん、どなたにも安心して召し上がって頂けます。

・社会へのメリットとは  
私達が目指す「資源循環型社会」の延長上から出来上がった商品です。ご購入頂けるだけで、資源循環の輪となります。

#### NPO法人豊田・加茂菜の花プロジェクトが考える事とは...

私達が、もともと販売を促進している“なのはな油”の需要が増えれば、自然と“なのはな醤油”の原材料も増えます。そうすると原材料を育てるための耕作放棄地を解消する力にも繋がります。全ては繋がり、やがてそれは更に大きな輪となります。私達は更に色々な方々の知恵や力や手によってもっとより良くてたくさんの方が参加できるそんな輪を作って行きたいと考えています。



### はなおじさんのひとりごと “なのはな醤油”への思いとは



消費者の方が手にする商品は作り手の人柄を含め思いが詰まった商品を選んで欲しいと考えています。故に私達は「なのはな商品」を使って頂く方に説明を聞いて納得し購入してもらおうことを目指し活動を広めて参りました。と同時に、自信作の「なのはな商品」を沢山の方に知って頂きたいと考えています。その中の商品の1つ“なのはな醤油”は無駄な調味料を加えていない分原材料の菜種の風味がします。風味や豊かな香りを感じつつ召し上がって頂きたいです。

### 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

7月15日(火)

## 猿投台中学校 第1回環境教育



猿投台中 環境教育の  
オリエンテーションの様子です。

第1回目となる今回は、2グループに別れて、これから行われる環境教育の学習内容のオリエンテーションと廃油より石けんを作る体験学習を行いました。生徒さん達はオリエンテーション時は真剣に聞き、石けん作りでは、廃油から石けんが出来る不思議に時折歓声をあげながらの作業となり、大変有意義な怪我をすることもなく第1回の環境教育を終えることが出来ました。ご協力頂いた皆様、有難うございました。



石けん作りの様子です。

8月25日(月)

## 菜の花エコプロジェクト情報交換会

午後1時30分より愛知県東大手庁舎3階の会議室で行われました。当日は菜の花エコプロジェクトの取り組み団体をはじめ沢山の方が参加されました。予定内容の今年度の菜の花の栽培と収穫状況の報告やなたね油の楽しみ方などが話しあわれました。今回の情報交換会で得た情報をこれからのプロジェクトの活動に活かして行きたいと思っています。

## 参加募集

◎9/17(水) 平成26年度豊田加茂地域  
いいともあいち地域サロンー地産地消を考える会ー

時間: 13:30~16:30  
場所: 愛知県豊田加茂総合庁舎 第1会議室

- ①基調講演(13:30~14:30)  
テーマ:地域から求められている地産地消商品  
講師:秋元浩一氏(前あいちブランド創出委員会座長)
- ②パネルディスカッション(14:30~15:30)  
テーマ:6次産業化の商品開発について
- ③試食及び交流タイム(15:45~16:30)

◎9/2(火) 猿投台中学校 第2回環境教育

今回は、当プロジェクトが考えた、エコクイズを出題し、早押しで答えてもらう、ゲームを予定しています。

◎9/27(土)・9/28(日) とよた産業フェスタ2014

テーマ:とよたの力~あれから10年これから10年~

時間:10:00~16:00  
場所:豊田スタジアム

豊田市内の農林畜産物をはじめ、他県の美味しいお菓子など、食べる・見れるが盛りだくさんのイベントです。是非、お越し下さい。また、プロジェクトのブースでは、新油の販売もいたします。是非、お越し下さい。

## なのはな商品ラインナップ

なのはな油 缶 一斗缶  
なのはな油 ペットボトル 600g  
なのはな油 ペットボトル 290g  
なのはな油 ビン 140g

なのはな醤油 ビン 155ml  
なのはな醤油 ビン 70ml  
なのはな醤油 お試し袋

なのはなポン酢 パウチ 600g  
なのはなポン酢 ビン 155ml

ギフト2本(ビン商品)セット  
ギフト3本(ビン商品)セット

その他、姉妹商品も有ります。

## お知らせ

新油が出来ました。産業フェスタでお披露目します。また、7月号で会員様に送付済みの油の引き換え券をお持ちの方は、期限内にお引き換え下さい。



## 申込方法

- ・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込下さい。



〒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

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、(2014年11月発行)

「なたね油の楽しみ方」

です。お楽しみに！！

