

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

2014年11月発行

機関紙 第66号

## はじめに

温かいものが恋しい季節となりました

季節の変わり目は何かと体調を崩しがちです。しっかりと体調管理をしましょう。さて、今年も“豊田・加茂のなのはな油”の新油を販売開始いたしました。皆様、手に取って味わって頂けたでしょうか。まだの方は下記事務所でも取り扱っておりますので、是非お買い求め下さい。



## 特集

### “なたね油の楽しみ方”

最近では健康=食べ物という世の中に成って来たからでしょうか。偽装や改ざんなど海外から発信されるニュースは、残念な気持ちとなるニュースばかりで、暗い気持ちとなります。ですが、当プロジェクトの販売する“豊田・加茂のなのはな油”は原材料も作り方も地元だけで作った安心・安全な食用油です。



#### “なたね油”のソムリエ

“なたね油”を皆様により良く知ってもらい、料理をはじめリクエストによりなたね油の使い方を提案できるなどの条件をクリアでき、常に研究をし実践・発信ができる人を養成、勉強会を経て認定されます。既に、活躍されている方がいます。

#### なたね油のテイस्टィングの仕方

オイルソムリエが実際に行っているテイस्टィングの仕方を紹介します。

- ①透明カップにオイルを少量注ぐ
- ②色、透明度、粘性をみる
- ③透明カップを両手で暖める（28℃が適切）
- ④片手で透明カップの上を覆い、少しずらし香りを嗅ぐ
- ⑤少量を口に含み、舌の上に乗せて味覚を確かめる
  - \*舌は先・奥・側面でそれぞれ感じる味覚が違うので、全体に行き渡らせる
- ⑥口から吸った空気を鼻で吐き、香りを確かめる



と、以上がテイस्टィングを行う順序となります。テイस्टィングを行うと、油の味の違いを見分けると同時に、適した料理を探し出す楽しさを味わうことが出来ます。また、複数の油をテイस्टィングしてみると、自分好みの油を見つけることが出来ます。さらに、クイズ形式にすると面白くなりますよ。

是非、挑戦してみてください。

#### レシピ

#### 簡単アヒージョ



#### 材料

- ・なのはな油 100ml
- ・にんにく ひとかけ
- ・バター 10g
- ・鷹の爪（輪切り） ひとつまみ
- ・塩 適量
- ・好きな素材 適量
- ・えび 適量
- ・マッシュルーム 適量
- ・おすすめ おすすめ
- ・バケット 適量

#### 下準備

にんにくは、みじん切り、えびの殻をむき、背わたを抜く。マッシュルームは一口サイズに切る。

#### 作り方

1. 小なべに油を入れ、弱火にし、にんにくと鷹の爪を入れ香り付けし、バターと塩を入れて味を調えます。濃い目がお勧めです。
2. えびとマッシュルームを入れ3分煮たら出来上がり。耐熱皿に移し盛り付けます。やけどに注意。

#### NPO法人豊田・加茂菜の花プロジェクトが考える事とは...

なのはな油は、どなたにでも安心して召し上がって頂ける自信作です。私達の体の細胞は日々生まれ変わります。肌の細胞の材料の一つが脂肪酸（油）です。量を気にして摂取しないと乾燥肌をはじめあらゆるトラブルの元になってしまいます。自分の体のために、より良い油を適量摂取し健康に心がけましょう。



### はなおじさんのひとりごと “なのはな油”への思いとは

現在、日本では世界中から色々な油が輸入されたり原材料を輸入して生産したりしています。私達はその油を用途により選択し購入することが出来る時代となりました。ですがその中でも、国産原材料だけで作った油は全体の4%で、なたね油に至っては0.04%となっています。豊田市の人口比に換算すると、42万人の中で168人分の量です。そんな希少な油を私達は取り扱っています。私達の活動から生まれた商品は、自信作となっておりますが、その自信は原料にこだわり製法や加工も一つ一つ丁寧にしっかりとこだわって作られているからなのです。私達は選択の自由があるからこそ家族や自分自身のためより良い商品を選択する義務があるのです。



### 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

9月2日(火)・9月30日(火)

## 猿投台中学校環境教育

猿投台中学校の環境教育学習が行われました。

9月2日は、廃油からのろうそく作りと、環境についてのクイズを行いました。

9月30日は、来年3月の卒業式に使う、菜の花の種まき、唐箕を使用した種の選別と、搾油体験を行いました。

子供達は、どの作業も説明を真剣に聞きながら、興味深そうに取り組んでいました。また9月30日には、ひまわりネットワークの取材を受け、10月2日に放送されました。この映像は、市役所のホームページからご覧頂くことができます。



# お知らせ

☆ 今年もナバナの苗植えを行いました。当日はとても暑く、大変な中での作業となりました。お手伝いくださった皆様、ありがとうございました。



☆ 地産地消の一環として、今年も豊田市の学校給食で「豊田・加茂のなのはな油」が使用されたメニューが登場しました。

☆ 11月8日(土) 9:00~14:00  
どんぐりの里いなぶ「どんぐり横丁」

なのはな商品の試食・販売を行います。お近くにお出かけの際はぜひお立ち寄りください。

### ～お店情報～

〒441-2522  
愛知県豊田市武節町針原22-1  
Tel(0565) 82-3666  
(営業時間) 平日: 9:00~17:00  
土日祝日: 9:00~18:00  
4月~11月は休まず営業



ろうそく完成～!!



唐箕を使って種の選別をしました。



種まきの様子です。

◎9月17日(水)

## 平成26年度豊田加茂地域 いよいよあいち地域サロン-地産地消を考える会

地産地消についての講演や、6次産業化の商品開発についてのパネルディスカッション、交流会が行われました。

◎9月27日(土)・28日(日)

## 豊田産業フェスタ2014

「菜の花ドーナツ」の販売をはじめ、なのはな醤油の試食を行いました。また新油の販売も行い、沢山の方がブースに来て頂きました。

◎10月4日(土)

## おんりーわんまつり

昨年に引き続き、今年も出店させて頂きました。とても良い交流の場となりました。

# 参加募集



◎11/2(日) 産業フェスタみよし2014

時間: 9:20~14:00  
場所: みよし市緑と花のセンター「さんさんの郷」

◎11/2(日) 第32回梅坪台ふれあいまつり

時間: 9:00~13:30  
場所: 梅坪台中央公園・梅坪台交流館

◎11/13(木)~15(土) あいちの農林水産フェア

時間: 10:00~19:00  
場所: 名古屋・栄丸栄階 大催事場

◎11/6(木) 島根県安来市農業委員会からの視察

時間: 14:30~16:30  
場所: 豊田市役所

◎11/11(火) 猿投台中学校 第4回環境教育

◎11/27(木) 猿投台中学校 第5回環境教育

11/11(火)は、菜の花を使った調理実習と環境についての講話を行います。11/27(木)は、BDFで動かしているトラクターとの綱引きと、菜の花の植替えを行います。お手伝い頂ける方は、下記事務局までご連絡下さい。

◎11/20(木) 豊田市長表敬訪問

時間: 11:30~12:00

今年できた新油をお届けいたします。日頃のプロジェクトの活動や、今後の活動内容を報告する予定です。1人でも多くの方の参加をお待ちしています。

# 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:nanchana@hanaoka.biz

## お申し込みはこちら

Toyota Kana  
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、(2015年1月発行)

「つなぐ」

です。お楽しみに!!

