

緑とともに

Toyota・Kamo
NPO法人 豊田・加茂
菜の花プロジェクト

機関紙 第77号

2016年 9月発行

はじめに

今年の豊田・加茂のなのはな油も順調に出来上がっています。9月に行われます、とよた産業フェスタにて、新油のお披露目をいたします。是非、お買い求め頂き感想などお聞かせ頂けると嬉しく思います。なお、通常、下記事務所にて“なのはな商品”全般を取り扱っております。ご購入の際はお問い合わせの上、お越し下さい。お待ちしております。



昨年の“とよた産業フェスタ”での商品陳列の様子です。

特集

油の色について

皆さんは「身体にいい油」＝「使いやすい油」ですか？

最近では、いろんな種類の油が身体にいいと話題になる事も多く、実際に使われている方もお見えになると思います。さて、今回の特集では油の色から特徴をまとめてみました。

油の搾り方

植物から油を抽出するには「抽出法」「圧抽法」「圧搾法」の3つの方法があります。それぞれの違いを見てみましょう。

抽出法

有機溶媒のノルマルヘキサンを使って、油を抽出する方法。原料の99%を油として抽出できるが、製造過程で200℃以上の高温にさらされるため、ビタミンやミネラルがほとんど含まれず、脂肪酸が「トランス脂肪酸」に酸化・劣化する。

圧抽法

圧搾法と抽出法を併用した方法。圧搾法で搾りきれなかった油分を、溶剤で抽出する方法。

圧搾法

薬品を一切使用せず、原料に圧力をかけて油を搾り取る、昔ながらの搾油方法。



色で分けると

酸化物質が少ない ほとんど匂いが無い
色が薄い



コシが強い

酸化物質が多い 原料の香りが残っている
色が濃い



コシが弱い



豊田・加茂のなのはな油は、圧搾法で油を搾った後、元々菜種を持っている酸化した物質や、不純物を取り除く作業を行う事で、酸化しづらい透明感のある黄金色に仕上がっています。



原料は、愛知県産菜種100% 希少価値がとても高いです！



色の薄い油は不純物が少ないので、料理の幅も広く沢山の人のに使われています。スーパーなどで販売されている油は、値段もお手頃で使いやすい油ですが、原料の産地や遺伝子組み換え、油の抽出方法など不透明な部分が多々あります。

色の濃い油は、昔ながらの製法で作られているため、化学物質を使わずに抽出されています。ですが、酸化しやすい物質が多く含まれているので、賞味期限が短く、保存に注意をしなければいけません。また、原料の持つ香りが残っているため、使用する際に、作る料理を選ばなくてはならない場合があります。

プロジェクトの狙いとは・・・

私達の身体は、日々食べた物によって作られています。特に脳は、約60%が油でできており、中でも神経細胞の膜は、特に油が多いそうです。神経細胞の膜にある脂質は、絶えず入れ替わることで、その強度が保たれていて、良質な油を取り続けられれば、細胞膜が強化されていることで炎症や酸化が抑えられ、認知症予防に効果があるとされています。菜の花プロジェクトでは、皆様に毎日良質な油を使っていただけるよう、どんな料理にも合う、クセのないあっさりとした口あたりの油を作りました。豊田・加茂のなのはな油は、「原料・作業工程・環境への配慮」どれをとっても安心・安全な油といえます。これからも皆様の事を考えながら、一つ一つ大切に作り続けていきたいです。

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 25日 (月)

第2回 校務主任研修会の講師として参加しました

H28年度主任者会の講師として、話及び体験実習をさせて頂きました。これからを担う子供達にの教育現場の最前線に立たれる先生方へのお話とあって、多少、緊張の面持ちで参加いたしましたが、話を熱心に聴いて下さり、プロジェクトの理念をしっかりお伝えすることができたと思います。

7月 28日 (木)

ピッツ!あいちにて、「なのはお商品」の試食販売

販売も好調な、中日ビル地下1階にある、アンテナショップ「ピッツとあいち」にて、醤油の試食をさせて頂きました。今まで、商品があることがわかっていても、手に取るきっかけがなかったお客様に知って頂くよい機会となりました。商品の良さをご確認いただき、是非、ファンとなって頂けますように。

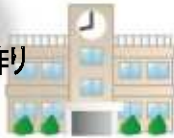


参加募集



◎ 猿投台中学校 環境教育学習

- ・第1回 9/6 (火) オリエンテーション
- ・第2回 9/27 (火) 菜の花の種まき
廃油を使った石けん作り
- ・第3回 10/18 (火) ろうそく・唐箕・搾油



◎ 9/21 (水) 第11回しんきんビジネスマッチング ビジネスフェア2016

時間: 10:00~17:00
場所: ポートメッセなごや



◎ 9/24 (土) ~ 25 (日) とよた産業フェスタ2016

スクラムとよた!~チカラをあわせて~

時間: 10:00~16:00
場所: 豊田スタジアム



8月 26日 (月)

エコプロジェクト情報交換会 に参加してきました

なのはな油を搾油して頂いている太田油脂(株)(賛助会員様)にて「菜の花エコプロジェクト情報交換会」が開催されました。得られた情報や交流はこれからのプロジェクトの活動に活かしていきますようにしていきます。



情報交換会の様子です。

お知らせ

表面に表記の通り、今年の新油ができました。とよた産業フェスタ2016にてお披露目いたします。油の引き換え券をお持ちの方は、期限内でお引き換え下さい。皆様お誘い合わせの上、ぜひとも沢山のお客様にお越しいただけますよう、会場にてお待ち申し上げます。



◎ 9/26 (月) 豊田市長表敬訪問

時間: 10:00~16:00

今年できたばかりの新油をお届けに伺います。日頃のプロジェクトの活動や今後の活動内容などを報告させて頂く予定です。



◎ 10/6 (木) なのはな油で料理教室

スーパー植物「菜の花」の魅力を聞いて!作って!食べる! 農家さん直伝!ヘルシー!なのはな油で料理教室

時間: 10:15~14:00
場所: 健康生活センター
定員: 12名
参加費: 1,800円(昼食・お土産付き)



詳しくは、豊田市健康センターにてお問い合わせ下さい。
(0565-31-9862)

教室は定員になり次第、締め切らせて頂きますので、お早めにお申し込み下さい。

お申し込みはこちら

- ・ハガキ
 - ・FAX
 - ・E-mail
- のいずれかで

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
E-mail: nanohana@hanaoka.biz

申込方法

- 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。



ご愛読ありがとうございます。
次号は、(2016年 11月発行)

「 地産地食
~愛知県農林水産フェアに向けて~ 」

です。お楽しみに!!!

