

# 日本農業新聞

聞

2012年(平成24年)4月29日(日曜日)

刊

☆ (10)

東  
TOKAI  
海

情報提供は支所ま  
たはJA中央会へ

中部支所

〒460-0008  
名古屋市中央区錦3-3  
-8 JAあいちビ  
ル西館3階

☎052(971)2020  
FAX052(971)2024  
Eメール  
chubu-h@agrine  
ws.co.jp

東海地域の中央会

岐阜中央会  
☎058(276)5631  
静岡中央会  
☎050(8101)3945  
愛知中央会  
☎052(961)8944  
三重中央会  
☎059(229)0008

## ナタネ搾りかすから調味料

愛知県豊田市  
なのはな農園

愛知県豊田市の農業生産法人、なのはな農園(株)は28日、ナタネを搾油した搾りかすからつくられる、しょうゆ風調味料「なのはな醤油(しょうゆ)」の販売を始めた。材料にする菜の花は市内の耕作放棄地で作り、循環型社会について考えるきっかけにしてほしいという願いを込める。

## しょうゆ風仕立て フェスタで販売中

「なのはな醤油(しょうゆ)」とした買感で、ほんのりとの搾りかすを蒸し、麹(こう)マスタートの香りがする。ほじ(菌)塩と水を加え、1年か常のしょうゆと同じように使けて醸造させてつくる。さらさら、えるが、小麦や大豆を使わ

いので、アレルギーを持つ人、産菜の花プロジェクトから派生。2003年から菜の花を

も安心して食べられる。同法人は耕作放棄地に菜の花を植える、特定非営利活動から油をつくり、市内の直売法人(NPO法人)豊田・加所などで販売している。面積



ナタネかすから作ったしょうゆを、梅谷さんは「味も抜群」(愛知県豊田市)と話す。

種(の代表を務める梅谷勝利さん(87)が08年に富田県を視察した時、エゴマの搾りかすからしょうゆ風調味料が作れることを知り、ナタネでやろうと開発を始め3年かけて完成した。

今年(700)は搾り、28日(30)日まで市内の豊田スタジアムで開かれる、とまた「ガーデンフェスタ」で売りと出す他、直売所などで販売する予定だ。1瓶(150g)は1,200円。ナタネは岡崎市の工場で搾油し、醸造は岩手県の工場が担当。

梅谷さんお勤めの食べ方は、卵かけごはんやあえ物だ。「素材の味を引き出せる。頻りに手に取る調味料について考えたり、食生活を直したりしてほしい」とい