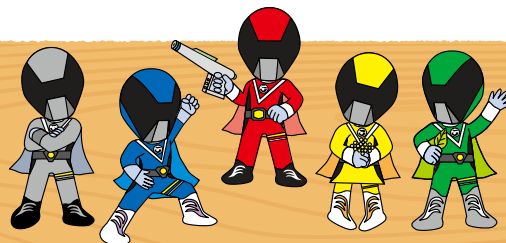


環境戦隊たはらエコレンジャー 環境けいじばん 5



田原産 100%菜種油 「たはらっこ」

「たはらっこ」は、菜の花エコプロジェクトに取り組む NPO 法人田原菜の花エコネットワークが、丹精込めて育てた菜種（搾油用菜の花の種）を昔ながらの圧搾法で搾って作った田原市の特産品の一つです。今回は、「たはらっこ」のおススメポイントをご紹介します。

●原料は「ななしきぶ」

使用されているのは、遺伝子組み換えをしていない安全・安心な「ななしきぶ」という品種です。



▲遊休農地に咲く「ななしきぶ」

●こだわりの製造方法

市販されている菜種油の中には、薬品や添加物などを使用して油を搾っているものもありますが、「たはらっこ」はゆっ



▲刈り取った菜種の選別と乾燥作業

くり時間と手間をかけて、力だけで搾る圧搾法によって丁寧に作っています。

●美味しくて体にもいい菜種油

「たはらっこ」は、菜種の自然な風味を生かしているため、香りが良く、また、酸化もしにくいいため天ぷらなどの揚げ物に数回使用できます。このほ



▲「たはらっこ」を使ったドレッシングをかけたサラダ

かに、ドレッシングや野菜炒めなどの料理にも使用できます。さらに「たはらっこ」には、悪玉コレステロールを下げてくれるオレイン酸、リノレン酸が多く含まれています。



●販売について

「たはらっこ」は、NPO 法人田原菜の花エコネットワークが出展するイベント（田原市民まつり、農業者のつどい、緑花まつりなど）で販売されるほか、サンテパークたはら、産直市場、道の駅などでも販売されています。詳しくは、NPO 法人田原菜の花エコネットワーク事務所（☎ 45 局 3744 / 月曜・金曜 / 午前 10 時～午後 3 時）へお問い合わせください。

●廃食用油は回収ボックスへ

菜の花エコプロジェクトの取り組みとして「廃食用油のリサイクル」があります。市内 10 カ所の公共施設および協力店舗にて家庭から出た廃食用油を回収し、バイオディーゼル燃料にリサイクル利用しています。



▲市役所北庁舎入口の回収ボックス

▶環境政策課 ☎ 23 局 7401