

三郷産なたね油の料理どうぞ

市民団体、感謝祭で振る舞う



まつりは15日に開かれ、なたね油を使った天ぷらや焼きそばなどが出された。集まった近所の人たちは「普段使っているものより軽くておいしい」などと話しながら、会食していた。

なたね油は600^円〜1500^円。将来的には、油と一緒に三郷の農産物を外食産業などに売り込むビジネスにしたいという。

三郷市で環境問題に取り組んでいる市民団体「三郷菜の花 花いっぱい うんどろー」(谷古宇勇代表)が、収穫感謝祭の「菜の花 まつり」を同市彦成5丁目の公民館で開き、三郷産のなたね油を使った料理を振る舞った。写真。

市民団体は、5年ほど前から地元の農家の協力で菜の花を育て、地元支店がある食用廃油回収・処理・リサイクルメーカーの神戸商店(東京都葛飾区、神戸純社長)となたね油を商品化している。オレイン酸が多く、無添加・無調整なのが特徴という。