



菜の花だより

(2010.9.23)

猛暑の夏が過ぎ、今年は大町でも早めに稲刈りの季節を迎えました。

(温暖化?の影響でしょうか?暑かったですねー)

菜の花畑は今、混作のそばの花から実が生り
新そばと菜の花オイルがおいしい信濃大町へ、
皆様おさそいあわせてお出かけください。

来年のNHKの朝ドラ「おひさま」のロケがありました。井上真央さん

全国お宝食材に選ばれました!

料理通信 10月号

<http://www.r-tsushin.com/>

長野県

美麻高原 菜の花オイル

- 生産者: NPO 地域づくり工房 菜の花農業生産組合
- 100ml / 940円、業務用 1L / 4000円

問い合わせ

長野県大町市仁科町3302
☎0261-22-7601
<http://npo.omachi.org/>



ピーナッツを思わせるような
香ばしさ。
マグロの刺身にぴったりでは

自家焙煎、自然ろ過

スキー場の跡地の再利用策として始まった菜の花栽培。夏時きの菜の花を、無農薬で栽培し、越冬させて翌7月頃に収穫し、焙煎して搾油している。無脱臭、自然ろ過、無脱色で色も香りも濃く、油の旨味を存分に感じられる。注文搾油方式で、常に搾りたてが味わえる。「グリーン」の香り。ヴィネグレット、ソースの仕上げに。ソテーにも(コルビ)、「旨味とコクが強いので西洋料理にも使いやすいそう。脂ののった豚肉などを合わせて」(笹島)

「創造的に作り、創造的に食べる」ためのフードマガジン「料理通信」の「第2回全国お宝食材コンテスト」に、菜の花オイルが選ばれました。(応募総数257品中選定品20品)

1次審査員による講評

コミュニケーションが食材を育てる

2次審査では

「グリーン」の香り。ヴィネグレットソースの仕上げに」(サラダドレッシング)

「旨みとコクが強いので西洋料理にも使いやすいそう。脂ののった豚肉なども合わせて」などと審査員のシェフの評価がありました。

この香りと旨みとコク、精製してないからこそものなのです。

《お知らせ》

お待ちしております



第3回菜種オイルソムリエ研究会 11月11日(不)に開催

今回は、ワインのマスターソムリエの高野豊さんを講師に開催します。お楽しみに!

文化祭に出店 11月3日(火) 大町市文化会館前広場

菜の花プロジェクトの展示、オイルの試食販売いたします。ぜひお出かけください。

発行:



ホームページをご覧ください
[ニュース、レシピ等掲載中]

〒398-0002 長野県大町市大町3302 NPO地域づくり工房
Tel & Fax.0261-22-7601(代表理事・傘木宏夫)
ホームページ: <http://npo.omachi.org/>
メール: npo@omachi.org