

ふるさとみずき野朝市を主催して頂いている「もりあぐ」が東京新聞に掲載されました。写真の伊東さんはみずき野の出身です。

(2016年5月30日 東京新聞 茨城版)

2016.5.30 東京新聞茨城版

(第3種郵便物認可)

# 守谷の野菜 パウダー化

パンなどに加工、高付加価値商品に

守谷市の農業、畜産業や飲食店経営者らで構成する「もりや循環型農食健協議会」(通称・もりあぐ。伊藤明彦代表)が地場産野菜をパウダー化し、パンやそばなどに加工して朝市などで販売する一方、野菜パウダーを市内の和、洋菓子店に提供して商品化に取り組んでいる。

協議会では、収穫したハウレンソウやニンジンなどの野菜を毎月3回の朝市で販売するが、残ったものはパウダー化。市内のパン屋で、水を使わずに傘下の牧場の搾りたての牛乳で練り上げた小麦粉に、ハウレンソウとニンジンのパウダーを加えて焼いた「三色パン」を1袋360円で販売する。

収穫後、鮮度が落ちるハウレンソウも、パウダー化することで賞味期限は半年ほどになる。現在、三色パンのほか、ハウレンソウそば、パスタなどを商品化。協議会傘下のレストランや販売店で提供している。

和、洋菓子店でも、お焼きやケーキ、クッキーやアイスクリームなどの商品化に取り組んでいる。カボチャやムラサキイモなど、ほとんどの野

野菜パウダーを使ったパンとそばを手にする伊藤代表(守谷市で)



農家や飲食店経営者らで構成

「循環型農食健協議会」

菜がパウダー化することができ、協議会では他の野菜のパウダー化と商品化も検討している。

協議会は、2015年秋、「農と食」「食と健康」で地域資源の活用と持続的な地域活性化を推進しようと、伊藤さんが市内のレストランや牧場経営者、脱サラして農業や青果店を営む30、40歳代の仲間とともに結成、農林水産省の「都市農村共生・対流総合対策事業」の支援で活動している。(坂入基之)