

常潤の誉れ

鹿児島県立加世田常潤高等学校



ニンジンの葉などを活用した塩や「ピザ」を、自然農法に携わるメンバー
 鹿児島市加世田

貴重な恵み 無駄なく



ニンジンの葉などを使った塩

自然農法は、枯れ草など自然の堆肥で土を活性化させて育てる栽培法。「葉っぱ塩」は葉をフリーストレンジの華に混ぜた。同市で11月23日にあった自然農法体験学校「ありのまま分校」の収穫祭で140個配布した。赤い「ニンジン塩」もあり、カラフルなおにぎりなど幅広い利用を提案する

南さつま・自然農法グループ

南さつま市の有機生産者でつくる「自然農法・オーガニック野菜推進委員会」はニンジンの葉の有効活用に取り組んでいる。「ニンジン葉っぱ塩」を試作したほか、飲食店の「ニンジン葉のピザ」販売に協力。「葉まで安心して食べて」とPRしている。

ニンジン葉活用 商品化探る

塩やピザ…「野菜丸ごと味わって」

収穫祭では食堂勝八(同市坊津)のキッチンカーが葉をジェノベーゼソースにした「ニンジン葉のピザ」を限定販売。宮田勝英代表(56)は「味も良く捨てられていた食材に価値を見いだす意義は大きい」。

「葉っぱ塩」は料理教室などで使用するほか商品化も検討する。推進委員で体験学校の吉田幸一校長(68)は「食材を無駄なく使っており、子どもたちも食べやすそう」。市農林振興課の現王園仁志主査(48)は「自然農法のよさを生かし、野菜をまるごと味わえる活用を考えていきたい」と話した。(大塚政志)