

# 地元野菜活用へ あの手この手

地元産野菜を使った商品開発や料理教室の取り組みが長岡市で広がっている。幅広い世代に味わってもらおうと洋風メニューを考案したり、保存性を高めたり、消費を支えようと各企業が工夫している。

「水煮を使えば10分くらいでできますよ。長岡市千秋にあるSUZUDERU（スズデリ）が昨秋から開く「やさいの学校」。体菜の塩漬けで作った煮菜をアレンジしたクリームパスタなどを紹介した。

塩抜きをやり方を教え、一方、調理時間の短縮方法もアドバイス。講師を務めた同店の鈴木将さん(33)は「伝統野菜を残すには調理の手軽さも大事。多くの人から長岡野菜を好きになってもらいたい」と話した。

6年ほど前に東京から引越してきた来迎寺の主婦有橋三千代さん(46)は「スーパーで体菜の水「乾燥野菜」として市内

煮を見つけて食べ方が気になってきた。おいしかったので家でも作ってみたい」と笑顔を見せた。加工品開発で消費拡大を図る動きもある。岩田の農業生産法人たへたが

社長は「生産側にとって野菜をそのまま売ると付加価値が上がる。ラーメンやみそ汁の具など、ホテルではスープカレー用に、多い年で巾着ナ

## 洋風メニューで教室

## 加工品開発し手軽に



煮菜に牛乳や生クリームを加えたパスタソースの作り方を紹介した料理教室＝長岡市千秋2



③長岡市唐ナスが存在感を示す「長岡野菜キーマ風ホテルカレー」  
④長岡産のゴボウやダイコン、ニンニクなどを乾燥させた商品

静画展開を採る。

長岡グランドホテルは昨年、長岡市唐ナスとカグラナンパン入りの「長岡野菜キーマ風ホテルカレー」を発売し、土産品として打ち出す。

7年前、中越地震の支援への恩返しや農業の復興にと開発したスープカレーに続く第2弾で、まろやかな味が特徴。

ホテルではスープカレー用に、多い年で巾着ナ

ス約850とカグラナンパン約220gを使用。高橋実専務は「特産い」と力を込めた。物地地域のPRにもつな

がる。長岡野菜応援団として生産を支えていきた