



注目情報

テーマ

食

便利でおいしい 新潟産の乾燥野菜

●農業生産法人 株式会社たべたがり

使いたい時に使いたい量をお湯で戻して使え、カット済みだから調理の手間も省けて、無駄も出ない。近年、評価が高まる乾燥野菜を手掛けている会社が県内にもある。長岡市岩田(旧越路町)にある「株式会社たべたがり」だ。夏にはホタルが舞い飛ぶ自然豊かな地域に自社の畑を持ち、主だった野菜やハーブを農薬や化学肥料を一切使わずに栽培し、加工・販売までを行う。

「山間地のため量はたくさんできませんが、種類数は日本一にしようと、さまざまな野菜を乾燥させて、これなら大丈夫というものの商品化しています。野菜とハーブを合わせて40種類ほど作りました」と同社代表取締役の小林薫さんは話す。カラフルな4種のダイコンが入った「かわいい大根」や切り干し



①かわいい大根や切り干し大根(各313円)、豚汁、カレーの具などのかんたん・ひと手間シリーズ(各410円)など。県内では新潟伊勢丹、駅ビルCoCoLo長岡、スーパー原信(一部店舗)で取り扱いがあるほか、同社のホームページからも購入できる ②「かわいい大根」を使った調理例。カラフルなダイコンは、着色料で色付けされたものではなく、ダイコンそのものの色。料理に華やかさを出すのに良い ③山あいのジャガイモ畑。農業を使わないため、生えてくる雑草との戦いが待っているという ④株式会社たべたがり代表取締役の小林薫さん。「価格は安くはないですが、一度食べていただくとおいしさや便利さを知ってもらえるようで、リピーターも多いです」と語る

大根のほか、野菜がミックスされた豚汁の具、きんぴらの具などもある。家庭で日常的に使われるほか、キャンプや山登りなどのアウトドアシーンでも重宝されているという。

賞味期限は1年(ホウレンソウや小松菜などが入った商品は半年)と長期保存が可能なおかげで、災害食としても有効だ。災害時、パンやカップ麺ばかりでは飽きるし、栄養面

での不安にも、乾燥野菜があれば安心だ。中越地震で自らも被災した小林さんは、普段から多めに常備しておき、使いながら補充することで、非常時の備えにしている。

「切り干し大根の戻し汁は、だしの代わりになるので、捨てずにみそ汁や煮物に使うと、おいしいですよ」と調理のヒントも教えてくれた小林さん。今後もミックス野菜の種類



を増やしたり、乾燥野菜を通して新潟野菜のおいさを県外、国外に伝えていきたいと意欲的だ。

●株式会社たべたがり
長岡市岩田227-1
TEL 0258(89)7741
<http://www.tabetagari.jp>