

特産  
特食

# 切らすに簡単手料理

野菜を切る手間がなく、残った野菜を無駄にすることもない。お湯で戻してサラダなどの具材として手軽に使うことができる。長岡市越路地域の「たべたがり」が製造・販売する乾燥野菜は、忙しくて時間はない。

が手料理を作りたいといふ主婦らが主なターゲットだ。小林薫社長(45)が「野菜は地元で採れるものが中心。農薬や保存料、着色料も使っていない」と説明するように、安心安全にもこだわっている。

自社農園や県産の野菜、ハーブを使った商品は、切り干し大根や切り干しニンジン、長ネギ、ミョウガ、パクチーなど約30種類と豊富だ。「商談会に出でて数種類ではインパクトがない。まずはカットの仕方や乾燥時

間に加工方法は野菜ごとに違う。3年ほど前からは豚汁やカレーなどの材料にする複数の乾燥野菜をセットにした「かんたん・ひと手間」シリーズが誕生した。生鮮野菜は日持ちしないため、加工して長期保存ができる乾燥野菜に目を付けた。



長岡市越路地域や県産の野菜を使った「たべたがり」の乾燥野菜

メモ

旬の農産物や地場の食材を生かした加工品、郷土料理など、県内のおいしいものを紹介する「特産特食」のコーナーへ、情報をお

## 乾燥野菜

(長岡市)



乾燥したジャガイモやニンジンなどの重さを量り、豚汁の具材として袋詰めをする作業=長岡市

## 豊富な30種類 災害食に有効

た」と小林社長。さまざまな野菜を乾燥させ、おいしいかどうか試食を重ねながら種類を絞り込んだ。

本業は事務機器などを扱う商社。10年ほど前、高齢化が進む地域で耕作放棄地が増えるのを目

の当たりにして「何か地域おしができないか」と思い立ち、野菜の栽培を始めた。生鮮野菜は日持ちしないため、加工して長期保存ができる乾燥野菜に目を付けた。

小林社長は「新潟の食文化を通じておいしい野菜があることも全国の人々に知つてほしい」と力を入れた。

小林社長は「新潟の食文化を通じておいしい野菜があることも全国の人々に知つてほしい」と力を入れた。



賞味期限は小松菜、ホウレン草など葉物の乾燥野菜が半年、その他は1年と長く、災害食としても活用できる。首都圏で行われる商談会にも参加し、認知度も徐々に高まってきた。

「たべたがり」の価格は290~380円。売れ筋は、寒さが厳しくなる前に収穫し、甘みが詰まった大根を使った「切り干し大根」や、カラフルな4種類の大根を入れ、食卓に彩りを添え

る「かわいいだいこん」など。たべたがりのホームページから購入できるほか、JR長岡駅の駅ビル「C o C o L o 長岡」、新潟伊勢丹などで販売している。問い合わせはたべたがり、025(89)7741。

寄せください。〒950-8535 新潟日報社報道部経済担当まで。ファックスは025(385)7255。メールはkeizai@niigata-nippo.co.jp