

JAえちご上越



で新商品を販売！

高農産ニンジンを使用した郷土料理『のっぺ』登場

4種類の惣菜を元気に販売しました！

12月13日（土）、生物資源科3年農業生産コース野菜専攻がJAえちご上越の農産物直売所の「あるるん畑」で惣菜の販売を行いました。11月に続いて2回目の対面販売です。

今回、新商品として本県の郷土料理の「のっぺ」を用意しました。使用したニンジンは学校で生産したニンジンで、私たちが丹精込めて育てたものです。収穫したニンジンの中には岐根によって販売できないものがあり、通常、安価で販売するしかありません。味は正規のものと全く変わりません。

そこで私たちは、「食品ロスの削減」や「規格外野菜の有効利用によってエコを実践したい」という思いから岐根のニンジンに光を当てるために、惣菜として加工して価値を見出しました。不整形の野菜を積極的に利用して、アップサイクルを試みました。

今回の販売会では4種類の惣菜を用意。「高農ランチ Pasta」は学校や上越市内の農家さんのブロッコリー、ミニトマトで彩り、「銀鮭と彩りの健康サラダ」はブロッコリー、ニンジンを使用、「鶏肉と根菜の甘辛炒め」ニンジンやレンコンを使用しました。「高農ニンジンと紫大根の彩りのっぺ」はニンジンの他、薄紫色のダイコンを使用して鮮やかにしました。

9時半の開店後、販売を開始しました。お声掛けに反応してくださり、多くのお客様が惣菜を手にしてくださいました。最初は声掛けに少し恥ずかしさがありましたが、徐々に慣れ、「高田農業高校です」「美味しいですよ」などと、元気にお声掛けしました。

今回も学校と上越地域の農家さんが生産した野菜を使用することにこだわり、上越地域の農家を応援しました。地元食材でコラボすること、地産地消、食品ロスを削減により、規格外野菜の積極的な利用ができました。

販売に当たり、協力いただいた三つ星惣菜店様、あるるん畑の皆様ありがとうございました。

次週も販売会に参加します。

岐根（きこん）

根が真っすぐ伸びずに、途中で枝分かれ（股割れ）して複数の根に分かれてしまう状態です。



アップサイクル

廃棄されるようなものに、新たな価値を加えて魅力的な製品に生まれ変わります。素材をそのまま活かし、より付加価値を高めることです。



高農ランチ Pasta



銀鮭と彩り健康サラダ



鶏肉と根菜の甘辛炒め



高農ニンジンと紫大根の彩りのっぺ



多くのお客様にお買い求めいただきました



高田農業高校や上越地域の野菜を使用