

再生していく檜葉と
ずっと共に歩み続けられる
復興のその先を見据えた
特産品でありたい

Story17

NARA-ROMA

[檜葉町]

☎050-3590-6311

檜葉町山田浜シウ神山7-16

http://nara-roma.com



皮の白いワタ部分を取り除くのは、活動する中で知り合った地元のお母さんたち。このひと手間が精油の質を向上させます。

商品名のNARA-ROMAは檜葉のアロマという意味とともに、苦難の中で素晴らしい文化を伝えたロマ民族のように、檜葉から「香りの文化」を発信しようという思いが込められています。



NARA-ROMA

YUZU <アロマバーム>(写真左)

YUZU FRESH・CITRUS REST<アロマスプレー>(写真右)

郡山市出身の安達有希^{あだちゆうき}さんは震災後、友人のいる檜葉町のために何かしたいと、仲間とまちづくりサポート団体を発足し、まちの魅力を伝える動画を発信してきました。その中で、町特産のユズを栽培する農家と出会い、その香りを故郷を離れて暮らす檜葉の人たちに届けたいと、ユズを使ったアロマ商品の開発を思い付きます。「原料は農家が果汁を搾った後に残る皮も使っています。限りある資源を有効活用することで、循環型社会の構築に取り組んでいます。人と人とのつながりから生まれたユズの香りを通して、檜葉の風土や人々の魅力を多くの人に広めていきたいですね」と力強く話してくれました。

ほっと温まる
なめこのピリ辛スープ

エネルギー
124kcal
(1人分)

材料 / 4人分

なめこ…200g	こしょう…少々
長ねぎ…1/3本	ラー油・ごま油…各大さじ1
水…600ml	豆板醤…小さじ1弱
鶏がらスープの素…大さじ1と1/2	卵…2個
しょうゆ…大さじ2	白ごま…小さじ1

作り方

- ①なめこは水で洗い、水気を切る。長ねぎは斜め薄切りにする。
- ②水を沸騰させた鍋になめこを入れ、ひと煮立ちさせる。
- ③弱火にし、鶏がらスープの素、長ねぎ、しょうゆ、こしょうを入れ味を整える。
- ④ラー油、ごま油、豆板醤を加え、よく溶いた卵を入れて火を止め、器に盛り、白ごまを振る。

ムチンのとろみで冷めにくい
冬にオススメのスープです



※写真は1人分

クックパッド福島県公式キッチン
「はら食っち〜な ふくしま」で
レシピ公開中



なめこ

[収穫時期: 通年 (栽培物)]

なめこに含まれるムチン(ネバネバ成分)は、胃腸の粘膜保護に役立つとされています。他のきのこ類に比べ水溶性食物繊維が豊富で、腸内環境の改善も期待されます。

桜の聖母短期大学・食物栄養専攻の学生の皆さんが考案したレシピをご紹介します

