

「なたね」には塩害に強い種類のものがあり、また放射能汚染物であるセシウムを吸収する性質があります。

土中の放射能除染効果だけでなく、チェルノブイリでの活動からなたねの「油脂部分」にはセシウムが吸収されないことが証明されています。

このため放射能汚染された土壌で栽培したなたねから搾油したなたね油を食用にしてもまったく問題がないことが確認・証明されています。

こうした知見を踏まえて、放射能汚染された農地の再生と新しい商品作物の栽培に南相馬市を中心にして取り組みが進められており、2016年秋の播種面積は70ヘクタールにも及んでいます。今後100ヘクタールを目標にしています。

搾られたなたね油の普及を図るため「油菜ちゃん」というブランドが生まれました。

同時に、これまで天ぷら油としての使われ方が主だった利用方法に「バージンオイル」としての利用を進めようとしています。



全国各地でのなたね油の品質を高め、より高付加価値のなたね油の商品化を促進するため菜の花プロジェクトネットワークでは「高品質バージンオイル」の取り組みを進めています。写真は「全国菜の花サミット」での全国各地で生産されたなたね油バージンオイルです。

このほかにも、南相馬市ではなたね油を利用してマヨネーズやドレッシングなどの商品化も行われています。

また、震災復興に協力したいと、英国の化粧品・バス用品メーカー「LUSH(ラッシュ)」が南相馬市のなたねを買い入れ「つながるおもい」というせっけんを商品化しています。

3.11で地震・津波被害、放射能被害を受けた農地の再生と農業再生になたねが大きく寄与しようとしています。



# 未来へ…… 菜の花を希望の光に！

菜の花プロジェクトによる福島県での農業復興のためのボランティア事業



「菜の花プロジェクト in 福島」2016年度 活動報告書

2016年9月9日(金)～9月12日(月)

NPO法人菜の花プロジェクトネットワーク <http://www.nanohana.gr.jp/>