

地あぶらで取手の子供を元気に！

私たちが毎日使用している油は、体に重要な影響を与えています。

最近増加している、アレルギー、認知症、うつ病等は、悪い油が影響していると言われています。

将来の取手市を担う、発育時の子供たちには、健康な体と精神を育成するためにも、安全で体に良い油が必要です。

この度、地元の取手産のなたね油を、学校給食等に使ってもらうためのプロジェクトを発足しましたので、取手産なたね油の導入を提案致します。

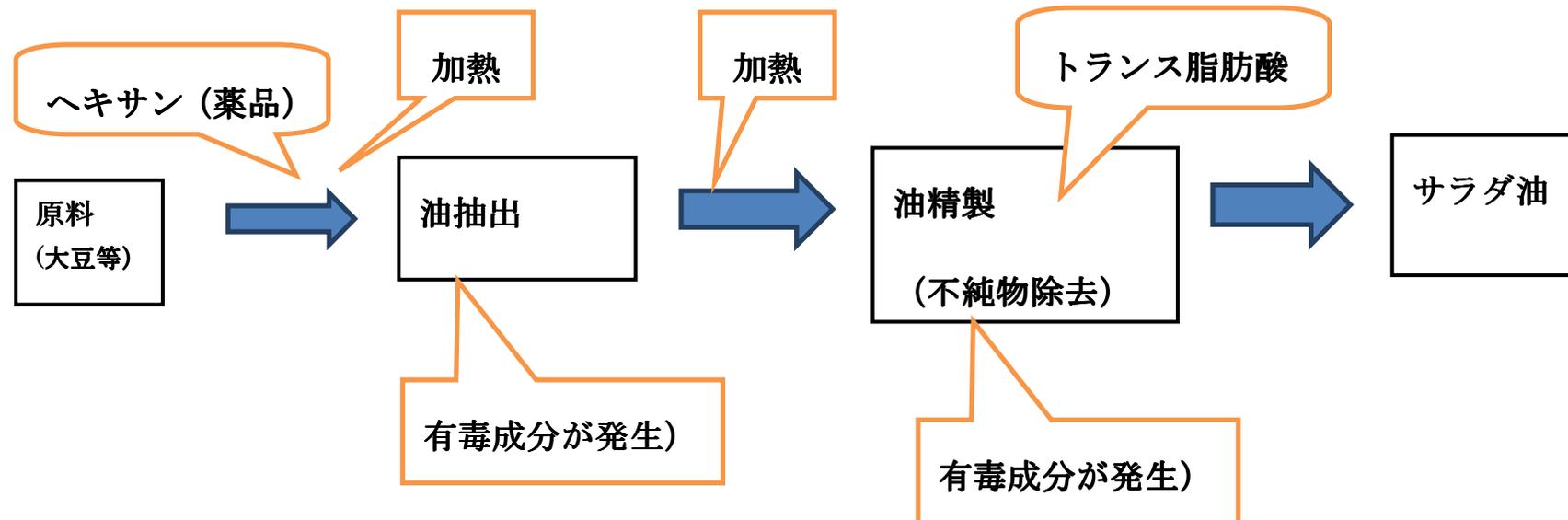
平成28年9月

NPO法人バイオライフ（主な生産拠点：取手市 <http://npo-biolife.jp/>）

1. 食用油の実情

- ・ サラダ油は危険・・・製造方法が問題！

原料の大豆等を化学薬品（ヘキサン）で高温処理するため有毒成分（ヒドロキシノネナール）が発生



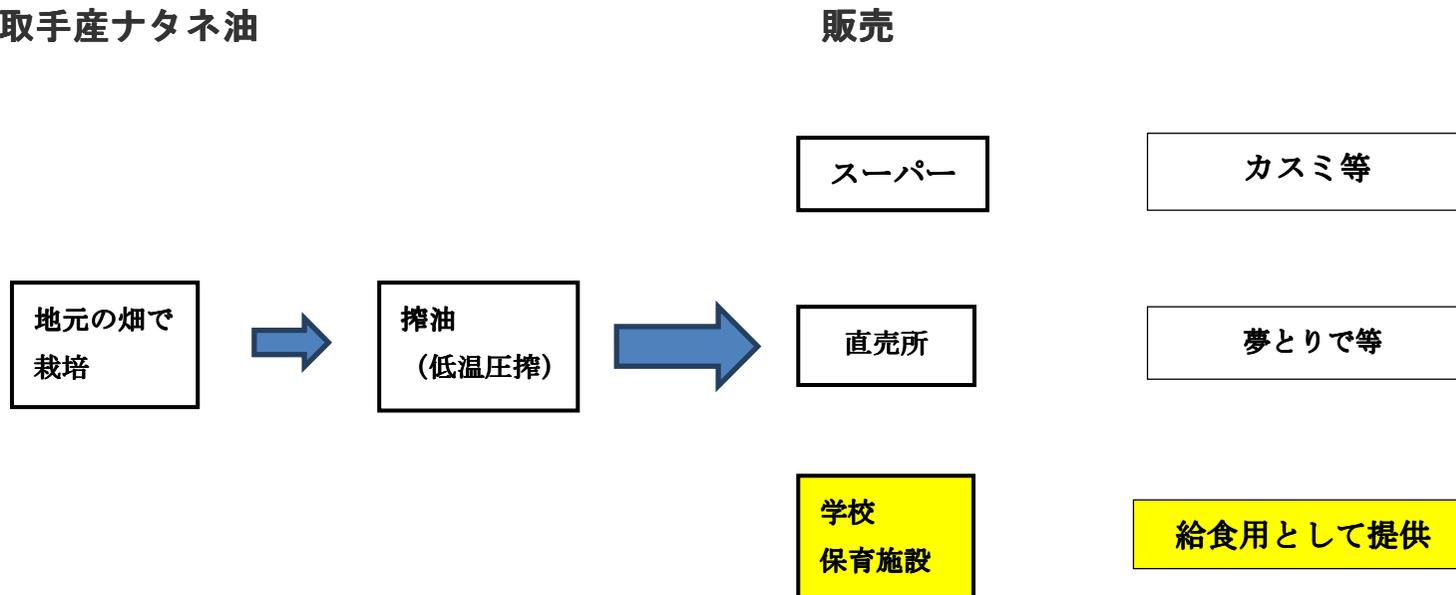
- ・ サラダ油の製造過程で発生するトランス脂肪酸はガン、糖尿病、コレステロール疾患、うつ病等に悪影響。
- ・ 油の主成分リノール酸の取り過ぎは、政府や自治体でも生活習慣病を引き起こすと喚起。
(油に含まれるリノール酸の量、リノール酸の害を打ち消す α -リノレン酸の量を確認する必要有り。)
- ・ サラダ油の精製過程で何度も加熱すると、ヒドロキシノネナール（毒物）が発生する。

* 大豆以外の原料、キャノーラ（カナダ産の菜種）、米糠などでも、ヘキサン抽出では同じことになる。

2. 体に良い油の提供

- ・生の素材から純粹に搾油・・・油の原料が菜種やひまわり等で添加物が無い
- ・加熱処理をしない油・・・サラダ油のように溶剤（ヘキサン）を使用せず、加熱せずに圧搾した油。

・取手産ナタネ油



3. 油プロジェクト

- ・ 給食用として取手産のなたね油を学校、保育所等に提供するため。



- ・ 栽培面積の拡大（現在3haを当面10倍に）、生産設備（搾油機、コンバインなど）の確保、作業従事者が必要。



- ・ 広く世間からの同意を得て投資を受ける、クラウドファンディングで募集を開始（今後の取り組みの契機に）。

（プロジェクトのURL <https://readyfor.jp/projects/bio810>）

募集期間 H28. 8. 29～H28. 10. 28

募集金額 100万円

- ・ クラウドファンディングへのご支援者にはリターンとして、金額に応じてお礼のメールや生産された油、地元名産品を送ります。→ ご支援者にも、低温圧搾の油を実際に使ってもらう。

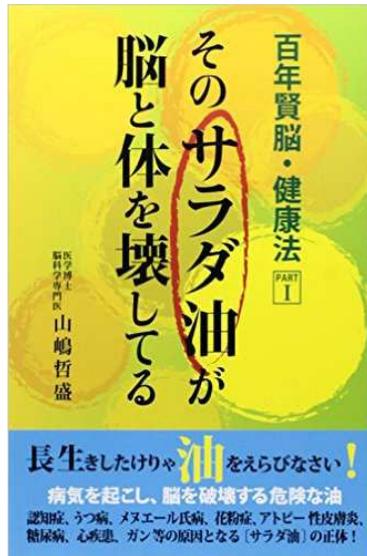
*** 趣旨ご理解の上で、地元への働きかけとご賛同をよろしくお願い致します。**

以 上

ナタネ種まき (取手市下高井)



ナタネ開花 (取手市下高井)



収穫 (取手市下高井)



搾油 (旧高須小学校)



油製品

