

カイワレ×パン お芽見えです

射水 廃棄品を粉末化 生地

射水市産カイワレ大根のパウダーを使ったパンが、同市善光寺、旧第一イン新湊内のパン店B-CUBEで発売された。香りが良くて栄養価が高い、射水らしいパンに仕上がった。パウダーは伸びすぎるなどして廃棄していた規格外品を活用しており、食品ロス防止と廃棄物の削減にもつなげる。

(松村裕子)

うっすら緑がかった生地で、野菜の青臭さがなく、菓子のみとカイワレ大根のほろ苦さがマッチ。葉酸やビタミン類などが含まれる。食パンより甘みのある菓子パンの生地に練り込んだ。店長の釣谷景さん(49)が約一カ月かけて開発。2個税込み150円で、日月木曜を除き午前11時から各日10袋を販売する。

カイワレ大根の栽培会社シテン(射水市西高木)が「もった

根の大根を使
射水市善光寺で
作ったパン



いない」と、規格外を焼却していた廃棄物回収業アースクリーン21(寺塚原)から助言を受けて、パウダーを開発。利用先として、アースクリーン21から取引先のパン店の紹介も受けた。シテンの中谷幸葉社長(31)は

「これを機に、ほかの店にもパウダー利用が広がるといい」と期待。アースクリーン21取締役の椋野勝博さん(40)は「今後も客と客をつないで、不要なものを新しく生まれ変わらせる後押しをしたい」と話した。