

おのだネギ三昧とそのまんま干しのり

山陽小野田市産の食べ物をいくつご存知ですか？

山陽小野田市観光協会が認定する名産品の中から、「おのだネギ三昧」と「そのまんま干しのり」をご紹介します。

「おのだネギ三昧」

「おのだネギ三昧」というブランドのネギは、1年365日、毎日出荷されています。おのだネギ三昧は、山陽小野田市の西高泊にある、「グリーンハウス」と南高泊干拓にある「アグリーフプラス」という会社のビニールハウスの中で栽培されています。

環境に配慮しつつ、土づくりや農薬、化学肥料低減を実施するなど、栽培方法にも工夫をされて、エコファーマーの認定も受けておられます。市内のスーパーなどで買うことができます。

また、ネギは、冷え症や風邪予防、便秘解消にも効果があるといわれております。ぜひ地元の新鮮なネギを食べ、健康な体を作りましょう。



「そのまんま干しのり」

「そのまんま干しのり」は、海苔を自然のままのかたちで乾燥させているものです。海苔の風味が大変よく、お味噌汁や、和え物に入れても良いですし、水に戻せば生のりとして酢醤油で食べることもできます。

また、「元気のりのり汁」という、味噌仕立てのけんちん汁にも使われています。海苔は海の野菜と言われるほど、ビタミン、ミネラル、食物繊維、など様々な栄養素を多く含んでいます。

