

※この資料に音声は  
入っていません。

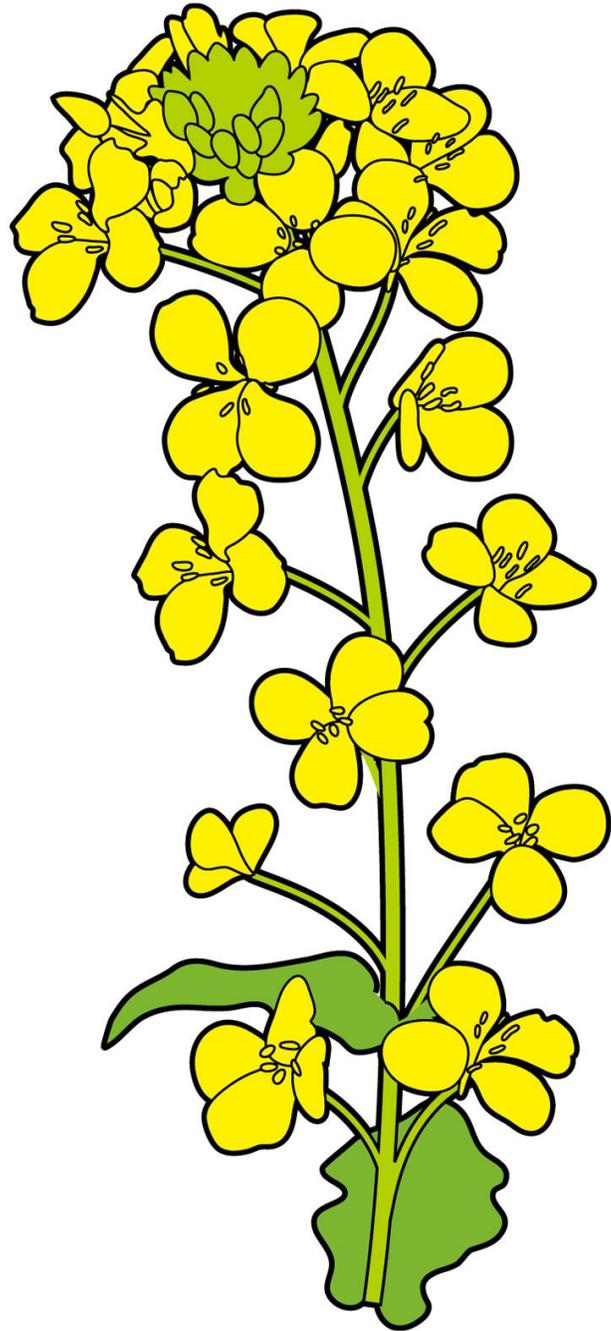
な はな  
菜の花オイルの  
はなし



い が し  
伊賀市のあちらこちらで、

な はなばたけ ひろ  
きれいな菜の花畑が広がっています。





はな さ あと み  
花が咲いた後、実ができて

がつ お ごろ  
6月の終わり頃、

しゅし  
種子(たね)ができます。

かんれん ねんせいり か  
関連: 5年生理科



しゅし あつ かん  
種子を集めると、こんな感じですよ。

な はな たね なたね  
菜の花の種 → 菜種

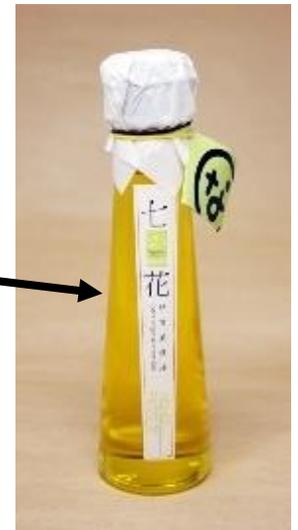
たね                      かんそう                      あと  
この種をしっかり乾燥させた後、

きかい                      しぼ                      きいろ  
機械で搾ると、とてもきれいな黄色の

あぶら  
油がとれます。



しぼる



な                      はな                      なたねあぶら  
これが菜の花オイル（菜種油）です。

な はな  
菜の花オイルは

い が まい い が うし  
伊賀米や伊賀牛とともに、

い が にんてい  
伊賀ブランドにも認定されています。



IGAMONO



きょう 今日、この菜の花オイルをパン粉と混ぜて、

さけ うえ や  
鮭の上のせて焼きました。



あじ  
味わっていただきますしょう。

おわり