

川崎産乾燥野菜で健康に

薬局が商品化

長期保存 フードロス減

川崎市内でドラッグストア6店舗を展開する「灰吹屋薬局」(高津区)が、市産の乾燥野菜を商品化し、販売を始めた。地産地消と市民の健康増進の両立を目指している。



灰吹屋薬局が商品化した川崎市産乾燥野菜のミックス (川崎市宮前区で)

同社はこれまで、一部店舗で地元産の生野菜を販売していたが、利用客から「新鮮なうちに食べ切れず残ってしまうことがある」と、フードロスを気にする声をしばしば聞いていた。そこで、長期間保存でき、お湯で戻せばいつでも好きな量の地元産野菜を料理に活用できる商品の開発を今年1月から検討した。同社所属の管理栄養士が栄養成分を考えて野菜をミックスさせたほか、カットや乾燥の工程も市内企業に発注。野菜の生産から加工、販売までを地元で完結させた。8月に販売を始めた「管理栄養士が考えた川崎三昧乾燥野菜ミックス」は2種類あり、「料理全般用」にはトマトやピーマン、湘南レッド(紫タマネギ)が入り、「あえ物・お浸し用」にはタマネギ、キュウリ、ナス、ミョウガ、ミニトマトを使っている。開発に携わった管理栄養士の門松志保さん(26)は「栄養面はもちろん、彩りも考えて旬の夏野菜から選んだ。おいしさを伝えられたい」と話す。灰吹屋薬局

販売部長の石川学さん(45)は「長年お世話になってい地域に住民の健康を支え、地元野菜で川崎を身近

に感じてもらえたら」と願っていた。いずれも50袋入りで税込み13882円。宮前区のドラッグストア灰吹屋宮前平店など3店舗で扱っている。問い合わせは灰吹屋薬局(044・8333・3451)へ。