

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「てんしの光やさい」
 - 2) 「蛍光灯で野菜スクスク」
 - 3) 「現代の品質保持技術」
 - 4) 「古都に新施設」
-

1) 「てんしの光やさい」

京都北山のベンチャー企業、フェアリーエンジェルが、「てんしの光やさい」という水耕栽培野菜をつくっている。

水耕栽培とは、土を使わずに野菜の根に直接養分を与えることで、効率よく野菜を生育させる方法のことだ。天候に左右されず、安定的な栽培が可能なので近年注目を浴びている。同社では 2005 年から販売を開始し、この水耕栽培の衛生環境を無菌に近いレベルまで向上させ、農薬を一切使用せずに、LED（発行ダイオード）を利用する。また、独自の配合によるオリジナル肥料を与えることで、高品位で栄養価の高い野菜が栽培できるとする。

1 袋約 150g 未満で 300 円強〜と割高だが、取り扱い店も主要都市で増加し、さらにこの商品を使ったカフェやレストラン等も出てきており、有機・無農薬野菜を超え次世代の野菜として人気を呼びそうだ。

2) 「蛍光灯で野菜スクスク」

神戸市の実験機器メーカー「森久エンジニアリング」が、蛍光灯の光で野菜や果物を栽培できる小型プラント「えれふぁーむ」を開発・販売した。

屋内で無農薬栽培ができる小型プラントは、幅 1.3 メートル、高さ 1.1 メートル、奥行き 0.6 メートルで、保育園や幼稚園での食育用教材としての利用を期待している。

植物の種を脱脂綿に置いて鉢に入れ、蛍光灯の光を 1 日 8 から 11 時間あてる仕組み。1 時間のうち 15 秒間だけ、自動的にリンやカリウムを含んだ養液を与える。虫の発生を防ぐため、土を使わないなど工夫した。

通常の土を使った屋外栽培と比べ、約 2 倍の早さで育つ。レタスやシュンギクなどは約 1 カ月で収穫できるという。森一社長は「野菜に触れ、自分で育てている実感を子どもたちに持ってほしい」と話している。

時代の変化と共に技術の進歩も進んで、野菜の育て方も様々な方法が開発された。光で育てた野菜はすでに大手メーカーも販売しているが、食育としてもこうした「人工的」なものが使われるようになったという点に少し寂しさも感じた。

安定栽培が可能なことや無菌・無農薬はこれご時世、消費者にとって嬉しい反面、対象が小さい子供だけに野菜はこうして（屋内・プラントで）出来るものと認識されてしまわないか、ちょっと不安になった。実験だからよし？

3) 「現代の品質保持技術」

食べ物が傷み易いことを「足が早い」という。食品メーカーは食品の劣化の速さと戦ってきた。そして、かつては日持ちしない商品とされていたものの、今では品質や食感を保つ日数がぐっと伸びた食品として特に“豆腐”が挙げられる。

豆腐の原材料は栄養分の固まりだけあって、包装されないままでは質がすぐ損なわれてしまうが、昨今の豆腐には、保存料を使わずにパックのまま 10 日くらい冷凍保存できる商品も登場しているとのこと。その背景には、包装や製法などの技術革新の成果がある。

カットしたものを包装するより、“充てん”という製法なら容器に入れたまま固まらせるので、雑菌の混入を抑える事ができる。包装資材や製造機器の開発が日持ちの良さにつながったのだ。日持ちする豆腐の中には 10 ヶ月もの消費期限を設定している海外向けの「ロングライフ豆腐」というのもあるそう。

近年、スーパーや食品会社などに、元々の食べ物の足の速さを度外視したようなクレームが寄せられることが多くなったと聞く。確かに、買ってから日が長く経っても食べられる食品は魅力だが、実際の食べ物の傷みの感覚がなくなってしまうのは、本当の意味での食の安全は得られない。

4) 「古都に新施設」

3月20日に東大寺門前に、“ふれあい回廊 夢しるべ風しるべ”という、奈良初の総合飲食施設が誕生した。およそ2400坪の敷地に古民家をイメージして作られた12店舗が入っている。建設会社の本社跡地だそう。

店舗には大阪の有名チェーン店や、奈良厳選の地酒店などがある。中には、近畿で17店舗を展開する“大和百菜”という、産地直送の野菜販売店もある。そこでは、奈良の農家から仕入れた新鮮な野菜や果物の他に、ジャムや豆腐、こんにゃくなど奈良の特産品をリーズナブルに提供している。工芸品も取り扱っているという。

古都の街、東大寺の目の前という最高の立地にこのような新しい施設ができることはまれであるし賛否両論あるだろうが、こういった立地の店舗ではなかなかない22時までの営業であるし、気軽に入れる飲食店等が少ない場所なのでその土地の住人にとっても便利と言えるのではないか。