

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「農家と消費者をつなぐ新プロジェクト“ルミネアグリプロジェクト”始動」
 - 2) 「規格外野菜を使った“野菜シート”が凄い！欧州の星付きレストランも使用」
-

1) 「農家と消費者をつなぐ新プロジェクト“ルミネアグリプロジェクト”始動」

ルミネは農業と食文化の振興を目的とした新プロジェクト「ルミネアグリプロジェクト」を開始する。農業生産者と消費者をつなぐ環境をつくり、双方のコミュニケーションを通して生産物や農業の価値向上、生活の満足度の向上を目指す。

プロジェクトの一環として4月6日-5月6日、生産者が直接販売を行う「ルミネアグリマルシェ (LUMINE AGRI MARCHE)」をJR新宿駅の南改札前で開催する。熊本県や山形県など日本各地の農家が参加し、小松菜やイチゴ、まいたけなど種類豊富な野菜や果物を用意。生産者が店頭で立ち会って暮らす消費者とコミュニケーションをとることによって、農作物や食に関心を持つきっかけをつくるのが狙いだ。

ほかにも、山梨の果物の生産者グループのショート・レッグス (SHORT LEGS) による食育プログラムや、アーティストの伊倉真理恵による野菜や果物をテーマにした参加型ライブペインティング、スポーツ関連事業を手掛けるマッシュスポーツラボがプロデュースするヨガ体験イベント、ニューマン (NEWoMan) 新宿屋上にある会員制貸菜園ソラドファーム (SORADOFARM) がプロデュースする寄せ植えワークショップなど、「農業 × ○○」をテーマにしたさまざまなイベントを開催する。今後は産地見学・農業体験ツアーも開催予定だ。

また、「ルミネアグリプロジェクト」はプロジェクト参加農家を一つの団体としてまとめ、食品の安全性や労働環境、環境保全に配慮している農業関連事業者に与えられる国際ブランドである“グローバルG. A. P.”の認可を取得することも目的としている。取得に向けて、農業生産者には4月25日に、東京農業大学の農学博士で、農業関連事業を手掛けるファーム・アライアンス・マネジメントの専務取締役の数納朗を招いて、“グローバルG. A. P.”と農業ビジネスに関する勉強会をルミネゼロで開催する。

近年、「食」という分野は改めて注目されており、取り組みを行う企業も増えている。スーパー以外でも様々な食材が購入でき、ネット販売も盛んな今、各社の様々な取り組みにより消費者の知識・選択の幅はますます広がっていくだろう。分野の垣根を超えることで、元々専門であった企業は新たな刺激を受け成長できるチャンスとも言える。今後の「食」に対する動きが楽しみだ。

2) 「規格外野菜を使った“野菜シート”が凄い！欧州の星付きレストランも使用」

長崎県平戸市の株式会社アイルは、野菜をペースト状にして乾燥させたシート食材「VEGHEET (ベジート)」を製造販売している。

形やサイズの違いで使われない「規格外野菜」を活用したエコな商品で、原料は野菜と寒天のみ。栄養素は、野菜が持つ成分のほとんどが入っているという。常温で保存でき、賞味期限は1年。

現在は、「ニンジンシート」と「ダイコンシート」の2種類（5枚入、税別350円）をイトーヨーカ堂の一部店舗でテスト販売している。

ネット上などで「かさばらないし、主張しすぎないし、飾り付けには最高だして最強じゃない?」「離乳食にめっちゃ良さそう!!」「災害時の備蓄にもなりそう」「用途が無限に広がる」「欲しい」「こういうの、どんどん広がればいい」と注目を集めている。

早田社長は約20年前に九州の海苔メーカーの工場の一角で野菜をシート状にする開発が行われているのを見て衝撃を受け、その事業に参画して事業を展開した。

しかし、海苔メーカーが民事再生となり、事業がストップしてしまったそう。その後、単独で商品の開発を行い昨年9月に現在の商品の量産化に成功し、本格的な販売を開始した。

開発にあたっては「食感」を工夫したという。野菜をペーストにして乾燥させると通常は食感がゴワゴワとした紙を食べるようなものになるため、口どけがして海苔を食べているような食感にするために特殊な加工を行い、薄く乾燥させるための機械を開発。鮮やかな色は野菜そのままのナチュラルカラーだ。

原料に着色料や保存料を使用しないことにこだわり、独自のノウハウで変色を最小限に抑えることに成功している。

使い方の一番のお勧めは、サラダを同シートで巻いて食べる「ベジロール」だという。

野菜の他に肉や魚介類と一緒に食べると更においしくなり、また、細く裁断してパスタやスープのトッピングとしても使用したり、海苔の代替品として巻きずしやおにぎりにも使用できる。

同商品は国内外で大反響となっており、フランスやイタリアの星付きレストランでも使用が始まったそうだ。イトーヨーカ堂でのテスト販売ではニンジンシートが販売開始後3時間で売り切れた。

「野菜シートは、環境・地域・人にやさしい商品。原料となる野菜は、ペーストとして使用するため、サイズの違いや傷、変形などで市場に出回らない規格外野菜を使用します。

また、本社がある平戸市は、人口3万人の過疎化が急減に進む地域です。その平戸市に新たな産業を生み出すことで地域の活性化になります。

更に野菜シートは、野菜の成分をほとんど含んでからだにやさしい商品です。この野菜シートを日本だけでなく世界中の食卓に並ぶような商品にしていきたいと思います」と早田社長は言う。

規格外野菜を使用していて、尚且つ保存期間も長いというのはエコの観点で見ると素晴らしい商品だと思う。野菜不足が嘆かれる災害時の非常食にも重宝しそうだ。またシート状にすることで食べやすく、子どもたちにも受け入れられそうな商品であるため、お母さんたちの強い味方になるのではないかと。少々値が張るが、今後、種類の拡大・インフルエンサーによる拡散で目にする機会が増えそうな商品だ。