

カルシウム多いエノキ

抗酸化作用高いトマト

高機能野菜

すくすく育つ



海洋深層水で栽培するエノキダケ「極み逸品」

小売りに拡販 家庭向け苗も

カルシウムの多いエノキダケなど、栄養価の高さを売りにした高機能野菜が販売を伸ばしている。消費者の健康志向の高まりを背景に従来の業務用から小売りへ販路拡大を狙う商品も出てきた。家庭菜園向けでも高栄養野菜は登場している。

高知県室戸沖の海洋深層水を使って栽培するエノキダケ「極み逸品」高知えのき茸(だけ)」。通常のエノキダケと比べてカルシウムが二・六倍に増加するのが特徴だ。糖分も五割増しとなり甘みが増えるため、調理用だけではなく、生でもおいしく食べられる。栽培方法の特許を取得した横田きのこ(高知市)のみが栽培しており、二〇〇八年は四百十トを生産した。都内の百貨店で

は一袋(百八十袋)二百円で販売。通常のエノキダケより割高だが、栄養価の高さや味の良さから人気は上々だ。今年はその増産を予定しているという。

カゴメが手掛ける「高リコピントマト」。従来品と比べ、抗酸化作用があるとされるリコピンの含有量が五割多いトマトだ。東京・杉並のスーパーでは一袋(四個)四百円程度。〇八年度の売上高は四億九千万円だった。

福島県と和歌山県の二カ所の菜園で栽培しており、今後については拡大を検討中。「栽培が容易

ではない品種だが、課題はほぼ克服した」(カゴメ)という。今年度は前年度を四割上回る六億八千万円の販売を目指す。

日本デルモンテ(東京・港)は、ベータカロテンやリコピンを豊富に含む「カロテンリッチトマト」「リコピンリッチトマト」の苗を販売している。ウイルス病に強い独自の自開発のワクチンを使い、栽培時の薬剤散布量を軽減できるように工夫した。

団塊世代の定年退職や食の安全への関心の高まりによって、家庭菜園の人气が広がってきたことが追い風となっている。〇九年の販売量は、カロ

テンリッチとリコピンリッチの合計で前年比三割増を見込んでいる。

営農指導などを手掛けるアグリアシストジャパン(東京・中央)は、中央アジア原産の新顔野菜「チャムスル」の販売に力を注ぐ。ニンジンに似た植物で、カリウムや鉄分など二十種類以上のミネラルを含む。ピタ

ワサビのような清涼感のある辛みを持ち、サラダの具材に適する。現在はホテルやレストランなど業務用に販売。今年は大手スーパーでの販売も計画しており、二十億百

四十一億五十円前後になる見通しだ。

群馬県甘楽郡の「みらい農園」などで農業を進めたい」(アグリアシストジャパンの杉本章社長)が「小売りでの評判が良ければ生産規模を広げ、価格を下げて普及を進めたい」(アグリアシストジャパンの杉本章社長)と考えた。