

おいしい野菜は機能性も高い

# 抗酸化力着目し有利販売

## デザイナーフォーの丹羽社長 野菜と文化のフォーラムで講演

NPO法人野菜と文化のフォーラム会野監理事長は都内で講演会を開催し、デザイナーフォーズ(名古屋千種区)の丹羽真清社長が「野菜の機能性を生命食として考える 農業と科学者の目をもった八百屋の取り組み」をテーマに、事業展開を紹介した。同社はテ

リカフーズのグループ会社で、青果物の抗酸化力、免疫力、解毒力、酵素力といった機能性の分析研究やコンサルティングなどを行う。昨年9月には東京、港区に野菜と健康のショールーム「ベジマルシエ」を開店した。

丹羽社長は、健康で長生きするには「メタボリックシンドロームを予防すること」を挙げた。カロリーの高すぎる食事は活

性酸素が発生しやすくなり身体が酸化し、老化や病気になる。そこで「食事で病気が治せるのでは」と8年ほど前から抗酸化力に関する研究に取り組み始めた。説明。

とくに、「紫外線の下で育った野菜は、カロテノイド類、ポリフェノール類、イオウ化合物といった抗酸化物質(フィトケミカル)の宝庫」という。同社では非破壊で抗酸化力を測定する機器を開発し、抗酸化力の高い野菜の有利販売に努めている。

さらに、データを分析するうちに「旬」と「おいしさ」「野菜の力」が密接に結びついていることもわかった。

産地は異なるものの、1月に測定したホウレン草のビタミンC、抗酸化力(トロロックス)含有量は6月に比べてともに7倍多く、糖度は3倍高くなった一方、硝酸イオン含有量は7分の1以下になった。こうした結果から、顧客である外食企業などへのメニュー提案に際して「旬の野菜を使うこと」「機能性を高める食材の組み合わせ」などを啓蒙。おいしさに工

ピタンス(科学的根拠をつけた提案は徐々に浸透してきているという。またベジマルシエでは、野菜・果物を「抗酸化系」「解毒系」「免疫系」といった機能で分類して販売。試食を用意し、抗酸化力による味の違いが確認できるようにしている。「抗酸化力の高いものはおいしく、価格が高くても売れる」と報告した。

### 10年産収穫量

## ミカンは過去最低79万ト

## リンゴも80万ト割れ

農水省は2010年産のミカン、リンゴの結果樹面積、収穫量および出荷量をまとめた。それによると、ミカンの収穫量は統計を公表している1973年以降最低となり、リンゴでは同年以降3番目の低水準となることがわかった。

ミカンの結果樹面積は4万6100畝で、生産者の

高齢化にともなう廃園や他のカンキツ類への転換などから前年産に比べ2%減少した。和歌山県や愛媛県などの産地で高温・少雨に見舞われ果実の肥大が抑制されたことなどから、収穫量は78万6000ト、出荷量は70万100トで、直近の裏年である08年産と比べてともに13%減少した。

品種別では、収穫量の約6割を占める早生の出荷量が08年産より15%減少。このうち極早生は18%減、ハウスは23%の大幅減となった。一方、普通は11%減にとどめた。

品種別では王林で10%当たり収量の向上により出荷量が前年比7%増加したものの、つがるでは12%減少、ふじも7%減少した。収穫量に占める割合はふじが5割半ばを占めている。収穫量に占める都道府県別の割合は青森県(57%)が6割を占め、長野県(18%)が2位となった。

撮にあえと現的も質350実合く日現場な1のいではるし量す案菜す難「視提取はる重も

ミカンの結果樹面積は4万6100畝で、生産者の

高齢化にともなう廃園や他のカンキツ類への転換などから前年産に比べ2%減少した。和歌山県や愛媛県などの産地で高温・少雨に見舞われ果実の肥大が抑制されたことなどから、収穫量は78万6000ト、出荷量は70万100トで、直近の裏年である08年産と比べてともに13%減少した。

品種別では、収穫量の約6割を占める早生の出荷量が08年産より15%減少。このうち極早生は18%減、ハウスは23%の大幅減となった。一方、普通は11%減にとどめた。

品種別では王林で10%当たり収量の向上により出荷量が前年比7%増加したものの、つがるでは12%減少、ふじも7%減少した。収穫量に占める割合はふじが5割半ばを占めている。収穫量に占める都道府県別の割合は青森県(57%)が6割を占め、長野県(18%)が2位となった。

