

当之无愧に食卓に並ぶ野菜に成長させたい!

若手生産者が思いを込めて育てる 産直 ベビーリーフ

やわらかくて香りが良い野菜の若葉がミックスされた「産直 ベビーリーフ(有機栽培)」。
訪ねた生産現場の平均年齢は27歳。畑には若いエネルギーと笑顔が満ち溢れていました。



12ページで
この商品を
使ったレシピを
ご紹介しています。

有機JAS認証



ルッコラの収穫風景。同じ土地で同じものを作り続けると起きる連作障害や虫の発生を防ぐため、必ず前に育てていたものとは違うものを畑に植えます

宅配 毎週取り扱っています。『ヴィ・ナチュラル』でも12月2回・3回、1月2回に取り扱う予定です
店舗 一部店舗で、千葉産直センター産ベビーリーフ(有機栽培)を取り扱っています

化学的に合成された肥料や農薬の使用を避けることを基本として、自然界の力を生かし生産する有機栽培された商品が受ける認証。このマークがないものは「有機」「オーガニック」と表示できません

産直 ベビーリーフ (有機栽培)

「有機栽培は、化学的に合成された肥料や農薬、遺伝子組換えのものを使用しない、栽培の過程で環境に負荷をかけず、その土地が持っている力を引き出して



刈ったばかりのルッコラ。
畑には葉の良い香りが充満していました

1枚1枚の味が濃い
コープの「産直 ベビーリーフ(有機栽培)」は、ルッコラ・水菜・小松菜・ビート・ロメインレタスやオークレタスなど5〜6種類の野菜の若葉をミックスしたものの、生産するのは、熊本県上益城郡にある株式会社果実堂。県内500棟、県外を合わせると700棟のビニールハウスでベビーリーフを育てています。技術・品質管理室主任の米田朋樹さんと工場管理室サブリーダーの坂本健二さんに話を聞きました。

「産直 ベビーリーフ(有機栽培)」 どんな葉が入っている？

●水菜

ギザギザの形がおなじみ、シャキシャキ歯ごたえが自慢の京野菜。カルシウムがほうれん草の約3倍含まれています。



●小松菜

アブラナ科の野菜。色が濃く、やわらかくてジューシーです。カルシウム、βカロテンが豊富です。

●ルッコラ

ごまの風味と独特の苦味があるやわらかなイタリアン野菜。亜鉛が豊富に含まれ、βカロテンがかぼちゃとほぼ同量含まれています。



●ビート

赤い葉脈は抗酸化作用のあるベータシアニンたっぷりの証。大きく育ったものが真っ赤な根菜・ビーツです。マグネシウムがほうれん草の約2倍含まれています。

●オークレタス

ナッツ風味のレタスの仲間。やわらかくて食べやすい。カリウムがすいかの約5倍含まれています。



●ロメインレタス

やわらかいフランス生まれの野菜。抗酸化作用も高く、亜鉛がかぼちゃの約2倍含まれています。



※葉は季節によって入れ替わります

農家の勘を 見える化した

「植物を育てる方法です」と米田さん。有機肥料は、畑に投入後微生物が分解すると植物が栄養素を吸収できるようになります。徐々に栄養素に分解されるので、栄養を取ろうと根がしっかりと張り、野菜自体の持つ力を引き出すことができ、葉一枚一枚の味が濃くなるのだといいます。

ベビーリーフは毎日どこかの畑で種まきをし、収穫もしています。夏は約2週間、冬は40〜50日間育てて収穫です。「一番大事なのは水の管理です。スタッフは、土の水分率を

手で握っただけで把握できるように訓練し、マニュアルも作って誰でもできるように標準化しています。畑ごとに社内研究所で土壌分析し、適量の肥料を必要な分だけ与えます」と米田さん。「農業でよく聞く『経験や勘』には、必ず科学的な根拠があります。それらをデータ化していきたいです。あとは、農業だから長時間労働は仕方ないという考え方はせず、効率良く作業を統一し、計画を立てて仕事をしています。何よりも、食べてくださる方々がいるから栽培できるので、質の良いものを作り続けていきたいです」と米田さんは熱く語ります。

土で育てるからおいしい

収穫したてのベビーリーフはすぐに直営工場ではパック詰めし、出荷されます。「常に農場と生育状況や収穫量などの情報を共有し、農場はもちろん、工場も有機JAS認証を取得しています」と坂本さん。

選別機で異物を取り除いたあ



やわらかな手つきが必要なパック詰め

とは、4℃の冷蔵庫で平均20時間かけて冷やすことで、植物の活動を低下させ、菌の増殖を抑え、日持ちもします。その後、葉をミックスする工程では、彩りや味のバランスを整えます。目視でのチェックも繰り返しながら、ふんわりとパック詰めして完成です。

「食べる直前に水で洗ってください。洗うことでみずみずさも戻ります。栄養が豊富な土で育てているからおいしいんです。ベビーリーフを、当たり前



自動で包装して完成です

「いきなりたいです」と米田さんが最後に話してくれました。ふわっとお皿に盛るだけで、料理がちよっと華やかになるベビーリーフ。ぜひ食卓でご活用ください。



手前左から高木翔真さん、坂本健二さん、米田朋樹さん、西上明里さん、奥左から木野勝浩さん、石田仁星さん、徳永雅和さん。

果実堂は2016年に発生した熊本地震の震源地から10kmのところであり、大きな被害を受けました。それまで水やりで使用していた大切畑ダムは、決壊の恐れがあり水を抜かなくてはならず、廃業の可能性も考えなくてはならない状況でした。しかし4基の井戸を掘り、ベビーリーフを育てられない危機を乗り越えました。現在もその井戸水を使ってベビーリーフを育て、皆さんにお届けしています。果実堂のベビーリーフは、国際的に安全管理の評価を得ている農産物であると認められる「グローバルGAP認証」を取得しています。坂本さんは50人ほどの仲間と工場での仕事を、米田さんは24人の仲間とともにベビーリーフの栽培と、自社の研究所での研究業務にも励んでいます