

news

おいさと栄養を兼ね備えた 機能性野菜を展開

海外への進出も強化

AML植物研究所

AML植物研究所(東京都渋谷区、〒03・6865・6537)は、2016年に設立した機能性野菜の水耕栽培にビジネスとしてのポテンシャルを感じ、地方創生と雇用確保を謳ってスタートしたのが2017年だった。その翌年には低カリウム栽培特許を取得。工場には栽培研究室を設け、時代を先取りした機能性野菜の研究開発



種まきから栽培、包装までを一貫して行うことで、病害虫の侵入がないため農薬は不要。生産数も圧倒的に少なく、傷みが抑えられ鮮度が冷蔵保存にて約2週間長持ちする。苦みやえぐみの原因となる硝酸態窒素の含有量を通常のレタスの3分の1に減らしており、おいしさにこだわっている。

に注力している。同社の野菜は、喜多方のきれいな水を用いて水耕栽培され、独自の培養液やLED光源の厳密な調整により特定の成分の含有量が調節されている。

クリンルーム内で当初は、「低カリウム

フリルレタスの生産・販売からスタート。腎臓の機能障害によりカリウムの排泄が十分にできず、カリウム摂取制限を強いられる腎臓病患者を主なターゲット層として販売してきた。現在はそれに加え、より美容・健康で認知の高い栄養素に着目し商品を展開。カルシウムを補給できる「C a・リッチ リフレタス」や、それに加えポリフェノールも補給できる「ポリフェノール&Ca・リッチ レッドリーフレ

タス」がある。百貨店の生鮮食品売り場など約400店舗に販路を持ち、「食ベチョク」などでの通信販売も行う。コロナ禍による健康志向や衛生面への意識の高



会津喜多方工場

高い。新製品の開発を担当する生野晶子さんは、「毎日の食事で手堅においしく健康・美容成分を取り入れられるのが高機能性野菜の強みです。さらに『社』のこだわりである『美味しさ』を両立させるため、ポリフェノール・リッチレタスの開発では、成分含有量と味の両方に苦勞しました。今後は日本全国展開だけでなく、海外進出も強化していきたいです」と語ってくれた。



クリンルーム内での水耕栽培