

ディニティ

拜見

vol. 28

AML植物研究所 喜多方市

クリーンルームの環境維持のためエアシャワーを2度行い、ミストで除菌も行う

取材で訪れたのは、まだ寒さ厳しい2月上旬。雪に覆われた田園が周囲に広がる喜多方市郊外。冬の会津らしい風景の中に、その工場を見つけた。

入口を開けると、すぐさま会津支社長兼野菜事業本部長の小山茂昭さんが笑顔で迎えてくれた。気になっていった社名の由来を尋ねてみる。「Aは会津(Aizu)、Mは磐梯山の山(Mountain)、Lは猪」



クリーンスーツを身にまとい、頭にキャップ、口元にマスク、両手にゴム手袋と、全身を覆った従業員たちが収穫、包装作業を行っている。光に照らされるレタスが、次第に工業製品のように思えてくる。

「この工場では、現在カルシウムを多く含むレタス、ポリフェノールを多く含むレタス、カリウムが少ないレタスの3種類のレタスを、農薬を使わず水耕栽培しています。商品の『カルシウム&ポリフェノールを補うリーフレタス』を例に取ると、一般的なレタスの約6倍という牛乳並のカルシウム、赤



種まきから35日後に棚からパネルごと移動し、収穫を行う



工場では独自の栽培技術を駆使し、日々新しい高機能性野菜の研究・開発を行っている



外側の葉を取り払い、見た目も美しく仕上げ一株一株丹念に包装されていくレタス

取材二つね話

「分とく山本店」野崎洋光さんも太鼓判!

AML植物研究所の秋山社長は、和食の名店「分とく山本店」の総料理長である野崎洋光さんと、同じ福島県出身で同い年。社長が前職の銀行員時代に知り合い、AML植物研究所を立ち上げる際に、料理人で栄養士でもある野崎さんに協力を依頼、アドバイスを受けました。「福島県からおいしく栄養価の高い未来型健康野菜を届けること」が、二人の共通する思いです。



独自の栽培手法を特許出願

プレミアムな高機能性野菜

ワインの約1.3倍というポリフェノールを含んでいます」

クリーンルームには、青く光る一角があった。特殊な光源と独自の栽培手法により、レッドリーフレタスが赤くなるのを促進して、ポリフェノール含有量を増やしている。また、苦み、えぐみの要因となる硝酸態窒素を減らした培養液を使うことで、その含有量を一般的なレタスの3分の1程度に抑えている。健康被害を防ぐため硝酸態窒素が規制されているヨ

ロッパの基準値も大幅にクリアしているそう。海外展開を視野に、世界基準の農業認証グローバルGAPの取得を計画中だ。

福島県内のスーパーをはじめ東京の有名百貨店などにも1日あたり2300株を出荷するAML植物研究所。季節にも天候にも左右されず、常に一定の規格を満たして生産する植物工場。美容や健康維持といった人々のニーズに合わせて作られる野菜が、未来の主流になっていくのかもしれない。



写真左から好評販売中の「カルシウムを補うフリルレタス」「カルシウム&ポリフェノールを補うリーフレタス」「低カリウムフリルレタス」

苗代湖・五色沼の湖(Lake)の頭文字から取っているんです」なるほど、工場周辺の豊かな自然環境を伝えていたのか。だが、ここは完全閉鎖型植物工場で、その特徴は野菜本来の栄養価とおいしさを高めた機能性野菜を作ることにある。早速、工場内を安齋清輝工場長に案内していただいたのだが、現場はクリーンルームで、関係者以外立ち入り禁止。見学通路からの見学となる。

白色のLEDライトに照らされて青々と育つレタスが棚の上に浮かんで見える。「光、風、温度、湿度などを自動制御する環境で育つ機能性野菜は、同じグラム数のものが同じ期間で出来上がりません。機能性を高める決め手は、独自の原料を用いた培養液です。専用の装置を使い、機能性野菜の種類ごとに決められた濃度を常に一定に保っています。現在、栽培法に関して国内特許を出願中で海外6カ国ではすでに取得済です」

キーワードは
未来型
野菜

栄養価に優れたおいしい野菜を通して美容や健康維持に貢献していきたい



野菜事業本部長 小山茂昭さん



クリーンルームの棚に整然と並ぶ高機能性レタス。一様に鮮やかで青々とした葉を茂らせていた