

File
35

佐賀発“新・健康野菜”の発展に期待！ オリジナル野菜を生産販売



佐賀大学
農学部長
教授
鹿児島大学大学院連合農学研究科教授
農学博士
野瀬 昭博 氏

佐賀大学ブランド野菜「バラフ」の開発

平成16年度～

環境に強く、体に優しい！ 塩類土壌の修復技術研究が新しい食材を生んだ！

食における健康対策が関心を集めている昨今。時を同じくし、世界的に話題になっているのが地球の環境問題だ。砂漠化は問題の一つであり、元々塩湖であったカザフスタンのアラル海は砂漠化により水量が激減、塩分濃度が上がったため、生命体系は絶滅し、大量の塩分を残し干上がった土地は農地としても全く適さず消滅の一途をたどっている。野瀬氏が環境問題からヒントを得、土中から塩を抜く方法を考え出したのが10年前だ。約35年間、植物の光合成を研究している

野瀬氏は、砂漠に生える植物で、南アフリカ原産の「アイスプラント」が土壌に含まれる多量の塩分を吸収する可能性に着目し、制御環境下でのアイスプラントの栽培方法を確立。塩分吸収特性把握試験を繰り返し、同植物の野菜化を開発した。農地法改正による農業の法人化に対応した、大学発のベンチャー企業「農研堂」を設立。同野菜を「バラフ」と名づけ、生産者と共に佐賀県特産野菜化を目指している。「未来の新・健康野菜として流通を促したい」と語った。

課題と対策

世界の環境問題において、砂漠化は重要課題

砂漠化を防ぐには
土中から塩を抜く方法、
塩類土壌修復技術の開発と
発展が必要



植物「アイスプラント」
南アフリカ原産の植物
砂漠化した土壌で生息する
その塩分吸収特性を把握



すでにヨーロッパでは食用とされており、栄養価の高い「アイスプラント」を日本で野菜化できないか!?

研究と成果

●「水耕栽培(制御環境下)」で、農薬を使用しないアイスプラントの栽培技術・方法を確立

○アイスプラントの塩分吸収特性を研究、再現性のあるデータをもとに技術を確立



バラフの室内栽培

●佐賀大学ブランド野菜「バラフ」を開発

- 佐賀大学発ベンチャー企業「農研堂」を設立し、バラフの品質・安定的生産販売を実現(契約農家4農家、1法人で生産・全国7県で販売)
- バラフの豊富な栄養成分に着目、副産物(加工品)を開発・販売
- 大学における栽培化技術の具体的な事業化の推進
- 企業への供給力強化対策(平成21年度国産原材料サプライチェーン構築事業参加中)



バラフの畑

バラフアイスクリーム



今後の展開と可能性

新しい食材として多方面で調理・加工の可能性

年間を通じた安心・安定栽培で品質保証

展開

食品メーカーとタイアップして、
新しい加工品を誕生させる

例えば **アイスクリーム、ペースト、真空ドライ食品、カット野菜** など
すでに都心の高級レストランなどの料理人に注目され、活用されている。調理に使われない部分を加工食品に使用することで、消費者の嗜好の幅が広がる！

展開

「新・健康野菜」として、市場に流通！

将来的にバラフ専門の植物工場を作れば、年間を通じた品質保証で安定供給が望める等、新・健康野菜の安定供給が期待される

