

植物工場産レタス 6社12種を食べ比べ

植物工場や農業ビジネスなどの情報発信と、アグリ・フード分野のビジネスのりサーチおよびコンサルティングなどを行っている、NPO法人のイノプレックス（藤本真狩理事長、東京都千代田区）で、水耕・植物工場野菜の実験的な食べ比べ試食会が行われた。植物工場については、現

在のところ明確な定義は無いが、一般的には「環境制御（CO2、温度・湿度、光量）」と「周年・計画生産」を満たせば植物工場に分類されている。食の安全・安心への関心が高まるなか、天候に関わらず安定的な収穫が期待でき、無農薬栽培ができる植物工場産野菜は、あらためて注目され

ている。さらに、最近では低価格化も進んでいる。これまでコスト的な問題で割高になってしまっていた植物工場産野菜だったが、技術的な向上と経営努力により複数の企業で低価格化してきており、今後の普及が期待が高まっている。試食会の開催にあたって

藤本理事長は「植物工場産の野菜」と一言で言っても、様々な種類と生育方法がある。今回の試食会は実験的な試みだが、食べ比べをして、様々な意見を交換したい」と挨拶。



香りや食感などを確かめる参加者

試食に用意されたのは、レタス類を中心とした12種類で、すべて東京都内の小売店にて購入可能な

小津産業、ラプランタ、葉っぱや。参加者は、イノプレックスのWEBサイトやツイッター等を通じて情報交換を行っている人が中心で、植物工場を経営している企業や水耕栽培の資材メーカーなどのほか野菜ソムリエ、大学生など、幅広い年齢層、異業種の19人。それぞれが各メーカーの野菜の味や歯ごたえなどを確かめた。

イノプレックスがまとめた試食アンケートによると、各野菜の評価は、参加者の性別・年齢・職業によって異なる、味・食感・香りなどの感想についても意見が異なっていたという。同じ野菜でも、「甘みを感じる、食べやすい」と回答する一方で、別の参加者は「クセ、苦味がある」と回答するケースも多かったという。

価格に関しては近年、大量生産（1日当たり1万株以上）が進んだことで低価格化が進んでいる。2007年の平均価格が350円（100g）ほどだったのに対し、現在では200円前後（100g）まで低価格化が進んでいる。中には1パック（60g）105円にしている企業もある。参加者のアンケートでは「露地レタスより1.25〜1.5倍の価格であれば購入を検討する」という参加者が5割と一番多く、需要と供給がマッチしてきているようだ。

試食後は、藤本理事長による、昨今の植物工場の動向や今後の方向性、日本だけでなく海外の植物工場についてなどの植物工場の概要についての説明が行われた。

イノプレックスでは今後もこうした会を定期的に行っていくとしている。今後の研究会の開催については、同社の「植物工場・農業ビジネス」情報提供サイト（<http://www.innoplex.org>）で広報される。

キンコ産が入荷する。今月は地震の影響や原発事故の

季節品で、品種は早生系が大半。品質に関しては「食