

東近江の農業生産法人 丸ごと粉末で活用、商品化

明日葉茎、根も青汁に

東近江市永源寺高野町の農業生産法人「永源寺マルベリー」は、大阪市の健康食品販売会社と連携し、これまで廃棄していた明日葉の茎と根で、粉末状の青汁「boco to deco」（ボコとデコ）を商品化した。茎と根は、ポリフェノールの一種「カルコン」を葉の四倍含んでいると売り込み、食品ロス削減にもつなげる。

（斎藤航輝）

明日葉はセリ的一种。ベータカロテンや鉄など多くの栄養素を含み、健康食品として注目されている。青汁は、鮮やかな緑色の見た目が求められる傾向があり、白い茎と根は使わない加工されることが多い。のが一般的とされる。

大阪の健康食品会社連携

同法人は二〇〇四年に設立。耕作放棄地を活用し、障害者や高齢者らと桑やケールなどを育てている。一四年には明日葉の栽培に乗りだし、四年ほどかけて独自の有機栽培法を確立。一九年には、三畝の栽培面積で七十トンを出荷した。

明日葉は例年十一月ごろに種を取って育苗する。翌年春、牛ふんや木のチップを混ぜた旧茶畑に定植し、冬を越え、二年目の六月に葉を収穫する。最大で直径十センチ、長さ一メートルまで育つ茎と根は、土に戻している。

「二三年かけて育てたのにもったいない」と考えた同法人生産管理部長の上田長

司さん（三）。健康食品や化粧品品の販売サイト「ていねい通販」を運営する「生活総合サービス」（大阪市）の呼びかけもあり、青汁の共同開発に着手した。

茎と根は砕いて乾燥させてチップにした後、粉状にして葉の粉末と混ぜてある。粉は水に溶けやすいよう、サツマイモのデンプンを加えているが、甘味料や着色料などは使っていない。二十八品目のアレルギー特定原材料も不使用だ。

上田さんは「茎と根は加工に手間がかかるが、捨てるくらいなら多くの人に届けたかった。商品化でき、救われる思い」と喜んだ。「まろやかで飲みやすい」と味にも太鼓判を押した。

一包三ツ入り、一箱二十包で三千七百円。通販サイトで二十八日から販売する。永源寺マルベリーの農園内には、青汁の無人販売所を設置し、七月にも営業を始める。圃生活総合サービス（0120）556096



青汁に加工する明日葉の生育を確かめる上田さん（左）と、永源寺マルベリーの吉沢克美社長（右）。いずれも東近江市永源寺高野町で



農園内に設置された青汁の無人販売所