



丹羽真清のベジ・トーク

ファーム トウ ウェルネス

Farm to Wellnessセミナーに向けて

6月3日、東京北千住でFarm to Wellnessセミナーが開かれます。

Farmは「農場」、Wellnessは「健康」。

健康な土地から生まれた作物は真の健康をもたらす、ということの意味し
デリカフーズは、6年前からこの活動を続けています。

今回のセミナーで、丹羽真清社長が届けたいメッセージを取材しました。

キャベツ畑

機能的表示の目的

食品の機能的表示制度が始まり、農産物の機能的表示についても関心が高まっています。機能的表示は、その農産物が体にはたらきかけるよい機能がある、ということ伝えるものです。農産物が本当に健康の助けになるためには、ごく微量に含まれる1つの成分を取り上げるのではなく、野菜まるごとのチカラを評価する必要があります。また、品種、産地、収穫時期、生産方法などは、野菜の品質を裏づける重要な情報として欠かせません。

こうしたことを含め、野菜をできるだけ包括的に評価しようとするのが、私たちが提案している「デリカスコア=野菜の品質評価基準スコア」です。私たちは、毎日入荷する野菜について、ビタミンC、糖度、硝酸イオン、抗酸化力という4つの項目の分析を続けており、現在までの15年間に蓄積したデータは約25,000サンプル。これをもとに野菜別データベースを構築し、産地別情報としての野菜の評価基準を抗酸化力のうらづけとし、消費者にわかりやすく野菜のチカラを★の数で表示することを提案します。デリカスコアは、生産する方にとってはどんな野菜を生産すればいいかという指針ともなります。さらに、野菜の健康診断もお手伝いしています。



健康の助けになる野菜とは

小麦、そば、大豆、ピーナッツ、りんご、ももなど、これまでふつうに食べられてきた食品でアレルギーを起こすことが知られています。健康をもたらすはずの作物がアレルゲンになってしまうのはなぜなのでしょう。これまでの農産物の生産方法やタネの改良に問題はなかったか。食べる人の健康は視野に入っていたか。改良された農産物を食べると人の体はどのように反応するか…。そこから考える必要があるかもしれません。

これに関連して、各地で昔から作られてきた在来野菜を見直すことも意味があるでしょう。南北に長い日本列島のそれぞれの地域で、その地の固有の条件に適応し、需要を満たしてきた野菜。それは生活に根ざして伝えられた「地域の文化財」として、長い間土地の人々の健康を守ってきました。

こうしたことを踏まえ、野菜の抗酸化力研究のパイオニアとして、Farm to Wellnessセミナーでは、食べる人の健康を考えた農産物について、みなさまとともに考えます。

私は、食と医をつなぎ、農業の発展が日本を健康にする基本になると確信しています。今後は、医・食・農・工・理の連携をベースに、「食の薬局(ベジマルシェ)」での食剤師養成や中身を評価した野菜宅配ビジネスを展開します。また、みなさまに食の重要性をお伝えする生命食セミナーを東京、名古屋、大阪で開催するとともに、ベジマルシェ通信「クルール」、情報誌「Farm to Wellness」、書籍出版など、多角的な情報発信を続けていきます。

(取材:野菜生活研究所 クサマヒサコ)



レタス畑