



丹羽真清の  
ベジトーク

## 野菜のほんとうのよさを伝えたい

人の健康に役立つ野菜のチカラを正しくわかりやすく伝えるために

野菜の品質評価基準=デリカスコアをさらに掘り下げたい…。

Farm to Wellness(ファーム トウ ウェルネス=農場から健康を)セミナーを終えて

丹羽真清社長が設定した新たな課題です。

### 7色の野菜のチカラ



### ファーム トウ ウェルネス Farm to Wellness

6月3日に開かれたFarm to Wellnessセミナーは、おかげさまで約700名の方がご参加くださいました。ありがとうございました。

このセミナーは5年ぶりです。この間デザイナーフーズで研究してきたこと、機能性表示に向けて私たちが考える野菜の中身を表現する方法を提案しました。

展示会場で、実際の野菜を見ていただきながら、「野菜のチカラ」として以下の7つを表現しました。

- 1 7色の野菜のチカラ…農産物の機能性は1成分では表現できないと考え、野菜の特性を色で表現
- 2 旬の野菜のチカラ…旬の時期の野菜のおいしさとチカラを分析データから表現
- 3 野菜の酵素のチカラ…酵素の役割ごとに野菜を分類
- 4 中身が見える野菜のチカラ…野菜の健康診断を表示
- 5 活性酸素を消す野菜のチカラ…人の体の中でできる活性酸素を消す野菜の強さを分析
- 6 サラダのチカラ…抗酸化力の高いサラダの紹介
- 7 スムージーのチカラ…抗酸化力の高いスムージーの紹介

この7つの方法は、栽培、流通、外食、量販店など、野菜に関わるあらゆるシーンで、体にいい食べ方の指標にさせていただきます。

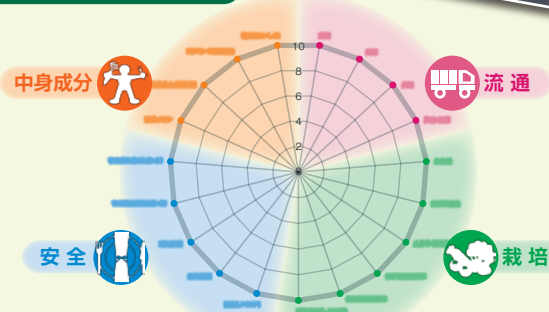
## 野菜の品質評価基準

今回のセミナーを通じて、私たちがこれまで積み重ねてきた野菜の中身を「見える化」する試みに、多くの方が関心を持ち、賛同してくださったことがわかりました。そこで、これをさらに掘り下げて、野菜のチカラを正しく、よりわかりやすく伝えるためのプロジェクトをスタートさせました。

私たちは、さまざまな方法で野菜のチカラを表現してきましたが、ベースにしているのは、野菜の中身を総合的に評価するデリカスコアです。これは、野菜を「中身成分」「安全」「流通」「栽培」という4つの側面から評価し、チャートで表すものです。

「中身成分」は糖度、抗酸化力、ビタミンC、硝酸イオンの4項目、「安全」は栽培履歴をはじめ残留農薬など5項目、「流通」はシス

### 野菜の品質評価基準



テムの施設・設備をはじめとする4項目、「栽培」は土作り・栽培技術など6項目。これをより深く掘り下げます。さらに、品目別に検討する必要があります。これまでどの野菜にも用いていた評価項目を、品目別にそれぞれの特性に合わせて、きめ細かく確認・評価できるように修正していきます。

そのなかで、なによりも私たちが重要と考えているのは、作物が正しく育てられたか、ということです。野菜のチカラの根本は生産方法にあります。生産者さんが手塩にかけて栽培した野菜の品質を食べる方の視点から評価し、健康をサポートしていける野菜として、多くの方々に届けていきたいと考えています。

(取材:野菜生活研究所 クサマヒサコ)