

安心、安全からもう一歩進んでみる

2002年度品質検査発表会報告

らでいっしゅぼーや(株)農産部農産管理課 吉田三千代

Report

■4年にわたる 分析検査史

1999年、まずは果樹の糖度、硬度の計測からでした。素人集団が書籍を片手に見よう見まねで始めたのです。素人とはいえ数を重ねるごとに目、口、五感すべてが肥えてゆきます。2001年度には、農産全スタッフを動員し、ひたすら硝酸イオンを測りまくりました。分析の手順に慣れることと今後の方向性を考える必要があったからです。そこで得たことは、「分からないけれど、危ない値が結構あるし、よく肥えすぎている畑がたくさんありそうだ」ということでした。

2002年度、スタッフの中で唯一、分析の仕事に専任するよう言い渡された私は、検査品目を、クレーム件数の上位を占め、しかも夏場に増加する作物、“大根、キャベツ、レタス”などに絞りました。そして関東近郊で大量に出荷していただいている産地をお願いに伺いました。栄養価が高く（ここではアスコルビン酸＝ビタミンCが高く硝酸イオンが低いもの限定とします）、おいしい（甘いと感じられる野菜はおいしいと評価されがちです）野菜はどのような条件で作られるかを探るためです。（※1）

■2002年度を通じて 見えてきたもの

分析作業をしている時、そして検査結果を持参し産地に伺った時点では、皆さんにお手数をかけた割にはたいした結果はでないのではないかと懸念いたしました。出荷にかかわる情報をいただき、つなぎ合わせてゆくとさまざまなことが分かるようになりました。

それらを元に、らでいっしゅぼー

やでたてた推論を確認、共有していただき、改善方法を提案したのが今回の勉強会です。

3月28日、大宮で開催した勉強会に集まっていた生産者は44名。勉強会の前半は、提供いただいた主に土壌分析と施肥にかかわる情報から問題となる項目についておさらいしました。また、土壌分析方法、pH、石灰：苦土：カリ比、微量要素の重要性、有機窒素、リン酸…いままで勉強してきた内容をトータルでまとめました。これは必見の内容です（ご希望の方にはビデオを貸し出します（※2））。参加された皆さんがびっくりするような内容の濃い時間でした。



まずはこれまでの勉強会の復習です。

そして昼食を挟み、検体写真、土壌分析と施肥内容、検査データ、試食感想、天気にかかわる情報をもとにした参加者全員による検査結果の分析。その中から出されたことは、

- ① 収穫適期を過ぎてしまうと栄養価は高まるが、味の点で問題となりやすい。
- ② カリ過剰は柔らかい作物を作り、石灰過剰は硬い作物を作る。
- ③ ほかしなどのアミノ酸を主体とすると甘みの高い作物ができる。
- ④ 窒素過剰すぎると、栄養価・味は天候に大きく影響を受けやすくなる。
- ⑤ 窒素を控えすぎ、光合成がうまくいかないと甘みがでず、繊維のみ

の味となってしまいやすい。

- ⑥ 窒素過剰は作物を栄養生長から生殖生長にしにくい。
- ⑦ 準高原、高原のレタスや白菜・キャベツの2作目を無肥料で作る場合、ミネラルが不足しがちで、硝酸イオンの高い作物になる可能性が強い。
- ⑧ 生長の遅い作物は初期から生長を妨げる何かがあり、クレームを引き起こしやすい。

■「ファンになりたい野菜たち」を待っています

らでいっしゅぼーやの看板は農産品です。健全に生長した野菜は、病害虫にも抵抗力が強いとともに栄養も高くなると信じています。参加された皆さん、どうぞ28日午前中の内容を思い起こし、ご自分の問題を解決していただけるようお願いします。ご協力いただきました皆さん、重ね重ねありがとうございます。今後ともよろしくお願いします。



分析してきた野菜を写真でも記録。「おいしい！」と感じた野菜は外観でも違いが分かるかグループに分かれて検証しました。

※1：糖度、シュウ酸、硝酸イオン、アスコルビン酸、食味を検査。生産者さんには施肥内容、天候の情報、収穫した畑の状態などを調べていただいた。

※2：らでいっしゅぼーや(株)農産部へお問合せください。