

おいさと健康を提案！旬のネタを満載！

## 医・福・食・農の連携に取り組む京都大原記念病院グループ リハビリ患者や介護施設の食材にファイトリッチを活用

京都市左京区大原は、三千院や寂光院への参拝客で賑わう“京の奥座敷”で、鯖街道の玄関口にあたります。きれいな水と寒暖差のある気候を生かした、「大原野菜」で有名な土地です。京都大原記念病院グループは、この地で昭和56年に開設したリハビリテーションを専門とする京都大原記念病院を中心に、同一敷地内に老人保健施設「博寿苑」、特別養護老人ホーム「大原ホーム」を併設した、保健・医療・福祉の『三位一体』機能を備えた総合複合施設です。

京都大原記念病院グループでは「医福食農連携」の一環として地産地消に取り組み、管理栄養士さんを中心に自家菜園での野菜作りを始めました。また、在宅復帰や社会復帰を目指す患者さんのリハビリにも野菜作りを活用されています。そうした中、タキイの機能性成分を豊富に含んだ健康野菜シリ

ーズ「ファイトリッチ」に注目。栄養機能の高い農産物を取り入れ、それをメニューの献立とすることで、入院患者さんや施設利用者さんの“健康づくり”に力を入れるべく、取り組みを進めています。

取材で訪れた大原地区内のグループ施設高齢者住宅「ケアハウスやまびこ」の昼食は、大文字の送り火が行われる8月16日に合わせて「五山送り火」膳。京都のお盆の精進料理「あらめ煮」のほか、病院のスタッフさんたちが栽培した「こどもピーマンの炒り煮」、季節のフルーツ「オレンジ千果と千果」が献立に加わりました。

管理栄養士の渡辺さんから入居の皆様へ献立が説明され、お昼の食事がスタート。昼食をとる皆さんから食材への質問がすぐに始まり、渡辺さんらに感想を伝える姿があちらこちらのテ

ーブルで見られました。

特にこどもピーマン「ピー太郎」は多くの食材を食べてきた入居者の皆様も驚いた様子で、「全く苦みがない」「やわらかくておいしい」と大好評。「これまで、普通のピーマンは不人気で、メニューのアレンジに試行錯誤してきましたが、「ピー太郎」はピーマン特有の青臭さがなく、味・食感もいいので、残さず召し上がっていただいています」と渡辺さん。

また、ミニトマトをきっかけに、入居者が自身の子供のころに食べたトマトの思い出を語るなど、「ファイトリッチ」のメニューで食堂が活気づいていました。

「地産地消」「医・食・農同源」「地域創生」など多くの可能性が示された京都大原記念病院の取り組みに、タキイ種苗も注目です。



↑この日の昼食メニュー「五山送り火」膳。



↑管理栄養士の渡辺さん(左)と言葉を交わす貴船さんら。



↑痛めた腰のリハビリを兼ね作業療法士さんの介添えのもと、菜園のインゲンを収穫する患者さん。「オレンジ千果」などメニューに加わるファイトリッチシリーズの栽培もリハビリの一環に。



↑食事を終えた岡村さんは、「工夫を凝らしたメニューで色合いあざやかに多くの野菜を毎食いただける」とスタッフさんに感謝の言葉。肉厚の「ピー太郎」を自分でも料理したいと意欲を見せていた。



↑病院から徒歩10分程度離れた地元の住人飯尾さんの圃場を借りて「紅法師」などを病院スタッフで栽培。食材は地元の生産農家と契約で購入するなど、地域と病院との交流は年を追うごとに深まっている。

## 北海道夕張リゾート ホテルマウントレースイで 「ファイトリッチ」バイキングに手応え！ ～ホテルシェフらが注目～

北海道夕張郡の夕張リゾート、ホテル「マウントレースイ」は、スキー場を併設する観光ホテルです。最近では海外からの観光客も増加し、ホテルも活況を呈していますが、食の目玉は夏場の「夕張メロン」、冬場の「タラバ&ズワイガニ」の食べ放題が特に人気だそうです。そうした中、メロンの時期以外にも観光客を喜ばす食材がないかと、夕張リゾートを運営する西田社長が、長沼研究農場に相談に来られた際、「ファイトリッチ」野菜に興味を持っていただき、今夏、先述ホテルのランチバイキングにて「ファイトリッチ」シリーズを使ったメニューが提供されました。

今回は8月29～30日の土日で実施。ホテル関係者にもメニューを見てもらうためのテストケースでした。一般のお客様は40人ほどの来場で、この日は通常メニューに加え、ファイトリッチのスペシャルメニューを味わっていただきました。当日用意された「ファイトリッチ」の食材は、果菜類を中心に近隣の生産者からサンプルとして取り寄せたものです。トマトは「千果」「オレンジ千果」「フルティカ」、ニンジン「オレンジ」、ハクサイの「オレンジクイン」、赤ミズナ「紅法師」、タマネギ「ケルたま」、そして「こどもピーマン」の8種類。これらを使って当ホ

テルのシェフによる洗練されたメニューが多彩に並び、集まった関係者からも驚きの声が上がりました。

近年海外からの外国人観光客が増加する中、メロンだけでなく、日本人が当たり前で食べている品質の高い野菜も一様に好評とのこと。ましてや機能性成分を含んでおいしい「ファイトリッチ」なら十分メニューの目玉になると手応えを感じていただいたようです。やはり課題は、供給体制を構築するため生産農家を募ること。幸い道内は生産者も土地も豊富な地域ですから、シェフたちの構想は膨らんでいるようです。



↑ホテル内のレストラン「ルピナス」で色とりどりの「ファイトリッチ」料理が提供された。



↑「紅法師」のパンの香りのよさに驚きの声も。



↑「オレンジ千果」入りトマトスープそうめん。



↑「オレンジクイン」のクリーム煮と「ケルたま」のロースト。甘さが絶賛。



←こどもピーマンをソテーする菅原シェフ。「千果」「オレンジ千果」のソテーも。「千果」の生食と焼いた時の味の対比も楽しめた。

## 今秋、あなたも「ファイトリッチ」野菜を食べるチャンス！！ 農業ベンチャー、株坂ノ途中が ファイトリッチ品種を組み込んだ「野菜BOX」のネット通販を開始

「100年先も続く農業を」というテーマを掲げる株坂ノ途中(小野 邦彦代表 <http://www.on-the-slope.com/>)は、2009年7月に設立されるや、これまで数々のメディアで取り上げられ、ベンチャー関連の企業賞も受賞されている注目企業です。

環境負荷の小さい農業の普及を目指し高付加価値型の農産物販売を行っている株坂ノ途中では、お客さまに提供す

る価値向上のひとつとして、機能性成分を含んだ「ファイトリッチ」に注目。タキイ種苗も栽培時のポイントなど情報提供をして、京都の新旧農業系企業のコラボ企画が誕生しました。

坂ノ途中が契約する複数の農家さんに栽培委託した、「弁天丸」ホウレンソウ、「紅法師」赤ミズナ、「京くれない」ニンジンのファイトリッチ秋の3本柱を中心に、「ホワイトスター」ネギや、「ス



ワン」カブ、「桃太郎ファイト」を贅沢に使ったトマトピューレなど7～8品の野菜セットをWEB上で通信販売されます(税別1箱2,400円、送料別途480円予定)。株坂ノ途中ホームページ上で注文サイトの開設は10月1日開始予定。ファイトリッチシリーズの野菜を食べてみたいと思っている方は、この機会にのぞいてみてはいかがでしょうか。

## ミニトマトに続き、人気の中玉トマト「フルティカ」がドールの「ウルトラベジ」ブランドとして販売!

タキイ種苗が開発した機能性成分を含む「ファイトリッチ」シリーズで、消費者に人気の高い中玉(ミディ)トマトの「フルティカ」が、株式会社ドールの「ウルトラベジ ミディトマト」として採用されました。

今回ドールが発売したウルトラベジ ミディトマトの「フルティカ」は、糖度が7~8度と高く、なめらかで弾力性がある食感の中玉トマトで、リコピンは従来赤大玉トマトの約2倍含まれているのが魅力です。機能性成分を多く含む「質」に加えて、食味もとことんまで引き上げた「おいしさ」にもこだわりました。

高品質で健康な食品を提供してきたドールと、タネの品種開発から「機能性成分」にこだわってきたタキイが連携して商品化された「ウルトラベジ ミデ



↑「ウルトラベジ ミディトマト」として展開される「フルティカ」。

イトマト」は、ドールの国内農場での厳しい品質基準で生産され、現在全国の有名スーパー、百貨店などで好評発売中です。



↑「ウルトラベジ ミディトマト」であるフルティカを栽培する、株式会社I Loveファーム 登米の星野さん。

## 野菜ソムリエ協会主催第19回野菜ソムリエサミットにて ショップトリアンジュの「フルティカ」が二つ星を獲得!

静岡県浜松市で2014年から、高品質トマトのハウス栽培を始めたのは鈴木徹さん。鈴木さんは農林水産省部長職から転身して、農業法人ネクストを起業。2棟のハウス(総面積約24a)をスタッフ5~6人で運営。出荷は高級スーパー、大手百貨店のほか、「トリアンジュ」の商品名で大手ネット通販サイト上でも販売。トマト販売部門で週間売り上げ1位を何度も獲得される人気を得られています(URL: <http://www.rakuten.co.jp/next-triangle/>)。

特に人気なのが特殊フィルムを使用したアイメック農法で栽培する「フルティカ」。この農法と中玉トマト「フルテ

ィカ」は相性が抜群で、濃厚な食味のトマトが生産されます。また「フルティカ」はタキイの「ファイトリッチ」シリーズにも位置付けられ、リコピン含量が従来大玉トマトの約2倍になるよう改良された品種で、おいしさも申し分ないトマトです。元来果重60g程度の中玉トマトである「フルティカ」をフィルム農法によって栽培することで、大きめのミニトマトサイズに成分やおいしさが極限まで凝縮され、最高級品のトマトが誕生します。

このほど高品質を証明するように、「トリアンジュトマト」(フルティカ)が2015年2月の第19回野菜ソムリエサミ

ットにおいてトマトでは初の二つ星を獲得されました。評価員の代表的なコメントは「口の中に入れてつぶした時、いっばいに広がる甘酸っぱさと後に残る旨みが上質な大人のトマト」といったもので、糖酸比のバランスやゼリー部を含んだしっかりした食感が大いに評価されました。「調理の必要がなくブドウのようにそのまま食べるのが一番おいしい」と絶賛されています。今後も日照量が豊富な浜松の地でトリアンジュが生み出す絶品「フルティカ」から目が離せません。



↑大手通販サイトをはじめ、絶大な人気を誇るトリアンジュの「フルティカ」。



↑華麗なる転身を遂げた鈴木社長(後列中央)を中心にスタッフの皆さん。



↑トリアンジュ自慢のトマト各種。上段が「フルティカ」。