北海道新聞
夕刊
2023年
4月24日
月曜日

発行所
北海道新聞社
〒060-8711
札幌市中央区大通西3-6
電話 011-221-2111
www.hokkaido-np.co.jp
読者センター
011-210-5888
（平日10時～16時）
ご購読申し込み
0120-464-104

ベビーリーフ急成長

発芽10～30日の葉野菜

複数の種類の幼葉でつくるベビーリーフがサラダに使う野菜として道内でも普及している。幼葉は成長した葉より栄養成分が凝縮して含まれているほか、切らずに食べることができる簡便さも人気で、コープさっぽろ（札幌）での売り上げは3年前から2・5倍に急増している。ただ、季節を通じた安定生産が難しく、通年での商品供給には全国規模の産地の連携が欠かせなくなっている。

アド・ワン・ファームの農場では、品種ごとに分けてベビーリーフが栽培されている＝14日、苫小牧市

複数種 楽しむ食感、栄養も豊か

道外産地と補完 安定供給

ベビーリーフは発芽から10～30日ほどの葉野菜の幼葉を摘み取り、パックしたもの。コープさっぽろの担当バイヤーは「生産をベビーリーフに切り替える農家もおり、生産量は増えている。総菜の付け合わせなどにも使われ、触れる機会が増えたことで、売り上げ増につながっている」という。

ベビーリーフ1パックには5～8種類の幼葉が入っており、ホウレンソウやコマツナなど日常的に使う野菜の幼葉も含まれている。多くの種類の葉野菜が一度に食べられ、異なる食感や味が楽しめるほか、ミネラルや鉄分、ビタミンなど栄養成分が多く含まれており、少ない量でも効率的に栄養摂取できる点が人気になっている。

寒冷地の道内では本州以南より普及が遅れたものの、2014年に苫小牧市の苫東地区に通年でベビーリーフを栽培する農場が完成し、道内の供給力が急増した。現在、農場を運営する農業生産法人のアド・ワン・ファーム（札幌）は広さ1㌶の広大なビニールハウスで、7種類のベビーリーフを生産している。ハウスの中には緑色のじゅうたんを敷いたような光景が広がっており、現在は年80㌧のベビーリーフを生産している。

年間の日射量が多いことが苫小牧に立地を決めた理由の一つだった。また、寒冷地でより多くの葉野菜を生産するため、ハウスの素材として、より多くの日光を取り入れることができる透過性の高いフィルムを使っている。冬場は加温してハウス内の温度を12度以上に保っている。それでも、夏場より収穫量は落ちるため、不足分は熊本県や茨城県などに立地する別の企業のベビーリーフ農場から調達し、補っている。

アド・ワン・ファームのベビーリーフの製品（70㌘入り㊨と20㌘入り）

一方、本州以南の農場は夏場の酷暑で生産量が減るため、冷涼な苫小牧での生産分を調達して補っている。産地間の「助け合い」によって、季節を通した供給の安定化をはかっている。

アド・ワン・ファームでは7種類のベビーリーフを独自の配分表に従って、従業員がパック詰めしている。「子どもに食べやすいように、カラシナのような辛い葉は入れないほか、苦みのあるルッコラも少量に控えている」（農場長の山口敏樹さん）という。

最近はベビーリーフの中のお気に入り品種だけを購入したいという消費者もおり、道外ではベビーリーフの品種ごと、パック詰めで販売する生産者も出始めているという。（デジタル報道チーム　若林彩）

デジタルに詳報

ベビーリーフに入っている主な葉の品種と特徴

スピナッチ	ホウレンソウの幼葉。クセがなく、やわらかな口当たり。鉄分が豊富
ビノグリーン	コマツナの幼葉。シャキシャキとした食感が特長。ビタミンCが多い
デトロイト	ビーツを品種改良した野菜。赤い葉脈が料理を引き立てる
ターサイ	チンゲンサイやハクサイの仲間。肉厚でパリッとした食感が特徴
レッドオーク	リーフレタスの一種。赤紫色のフリル形が特徴で、甘い
ルッコラ	アブラナ科のハーブ。ゴマのような香りとほのかな苦みがある

（注）写真はアド・ワン・ファーム提供

©NICHINOKEN
個別学習で「中学受験」
思い立った、その時、できる準備。
個別だからできること。
日能研札幌
☎011-223-5541
www.nichinoken.co.jp

初当選一夜明け 大泉さんが意欲 6
スーダン退避 対応急ぐ各国 7
カルチャー
鍵 米