



組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

タイヨー電子

産直 やわらかで、甘く食べやすい タイヨーのお野菜

美味しくくて、使いやすい 新しい機能性野菜も開発

葉先がフリルのようになったフリルレタス。赤系と緑系のリーフレタスを混ぜた華やかなミックステラス。『タイヨーのお野菜』の葉もの野菜は、土を使わず水と液体肥料で育てる水耕栽培で作られています。露地ものよりえぐみが少なく、甘みがあつてやわらかいため、子どもにも食べやすいと評判です。

2015年、タイヨー電子は食の安全・安心をさらに強化するべく、製造環境の整備や衛生を徹底する「食品安全マネジメントシステム国際規格ISO22000」の認証を取得しました。



Project管理推進部 伊藤 朋美さん



Profile

タイヨー電子株式会社(鯖江市)

電子部品製造で用いる技術やノウハウを生かした野菜工場で、水耕野菜を栽培。『タイヨーのお野菜』ブランドとして販売中。

「衛生的なクリーンルームで栽培や袋詰めをしているので病害虫やウイルスの心配がなく、農薬は一切使用しません。水で洗わず袋から出してそのまま使えるので、忙しい主婦の方にも喜ばれているようです」と伊藤さん。

ものづくりのノウハウを 安全な野菜づくりに活用

「同社は、秋田県立大学との共同研究で、腎臓病で透析中の人も食べられるよう、一般的なリーフレタスよりカリウム含有量を75%カットした低カリウムリーフレタスの開発にも成功しました。「水耕栽培は、養液を使うので機能性野菜の開発に向いています。今は、高カルシウム野菜の実験栽培をしています」。



始。現在、「食の安全性」を重視した野菜工場

「マイナスイオンとLEDを使った自社開発商品で観葉植物を長持ちさせる研究をしていたのが、野菜栽培のきっかけ。『たけふ菊人形』の菊に当社の技術を用いたところ開花期間が伸びた実績もあり、野菜を作ることになりました」と振り返ります。電子部品製造に用いるクリーンルームを栽培室に活用し、温度や湿度、明るさなどはすべてコンピュータで制御。棚や給排水などの栽培設備も自社製造し、コスト削減につなげています。「野菜の生産管理も、ものづくりとしては同じですね」。真摯な姿勢でお客さま満足度のさらなる向上をめざしています。



自社開発のLEDを使った栽培システム



おすすめの食べ方



「サラダはもちろん、スープや味噌汁に入れても美味しく召し上がれますが、私のおすすめはリーフレタスのごま和え。すごく簡単ですよ」と伊藤さん。「リーフレタスの袋を少しあけ、レンジで30秒加熱。しんなりしたレタスをごま和えの和え衣で和えればできあがりです」。

上手な保存方法



水耕野菜の保存は、基本的に他の葉野菜と同じです。一度に使い切れない場合は、芯の部分をとって袋の空気を抜き、冷蔵庫の野菜室に立てて置くようにすると新鮮さが長持ちするそうです。

【A】(5月より(つるが・三方五湖・わかさ店を除く)) 【宅】(毎週企画(ふくい〜な))