

農薬を一切使わない「安全・安心」な野菜を安定供給

奈良交通株式会社 奈良県奈良市

奈良交通株式会社は、平成24年10月に土を使用せずに植物を生産する「水耕栽培」を開始。「地域に根ざした企業」という強みを生かしたビジネス展開を模索していた同社は、地元野菜の栽培に着目し、自社ビル内のスペースを有効利用した。

野菜の栽培場所は、「まほろば水耕園 奈良三条」（奈良市三条町）と呼ばれ、広さ約40坪の室内には栽培用の5段の棚が5つ並ぶ。施設内の温度とCO₂の濃度は適正に管理され、安定的、計画的に野菜を生産する仕組みができています。また、光合成を促進し高い栄養価をもたらすとされる赤と青のLED照明を採用、さらには施設内の塗装や養液のろ過に銀イオンを使うことで細菌数の少ない野菜の栽培を可能とするなど、より良い野菜を作るための最大限の工夫が随所に施されている。さらに、高品質の野菜を安定的に供給できることから、年間を通じて価格を一定に保てることも大きな特長だ。なお同社では、岡山県の両備ホールディングス株式会社の栽培システムを導入している。

現在、同園で栽培されている野菜は、大和まな（大和の伝統野菜）、大和^{せんすじ}干筋水菜（大和の伝統野菜）、グリーンリーフレタス、レッドリーフレタ

ス、フリルレタス、サラダ菜、ワサビ菜の7品目。直営店やグループ会社の飲食店はもちろんのこと、地元のホテルや飲食店にも供給されている。

この度、同園で栽培する「大和まな」が全日本空輸株式会社（ANA）の国際線機内食に採用された。まずは6月1日から8月31日まで、日本発の東南アジア路線（バンコク、シンガポール、ジャカルタ、ホーチミンシティ、ヤンゴン）およびホノルル路線におけるビジネスクラスで、大和まなが付け合わせのソテーとソースに使用されている。

責任者の村上博・取締役不動産開発部長は、「農薬を一切使わない『安心・安全』な野菜であることがANAの高い評価を得たと当社では考えている。今後、奈良県の伝統野菜の良さをPRし、さらなる販路拡大に繋げていきたい」と意気込みを語っている。

（丸尾尚史）



「まほろば水耕園 奈良三条」室内の様子



ANAの機内食
（付け合わせのソテーとソースに大和まなが使用されている）



村上 博
取締役部長

奈良交通株式会社
不動産開発部

〒630-8115 奈良市大宮町 1-1-25

TEL : 0742-20-3144

URL : <http://www.narakotsu.co.jp/kanren/vegetable/>