

## 「にがり大豆」販売へ

三重県四日市市保々地区の畑で、同県尾鷲市の海洋深層水で塩を作った後の「にがり」を利用した大豆の栽培が行われている。産学官が連携して実験を重ねてきており、にがりだけで育てた無肥料・無農薬の「高ミネラルにがり大豆」として、来年2月に全国で売り出す。にがりは高知県などで野菜や稲の栽培などに利用されているが、大豆に特化した利用は珍しい。

実験は、2004年から四日市市東新町の大豆加工機器専門メーカー「ミナミ産業」が三重大や県、市などと同地区の契約農家の畑で進めている。

にがりには植物の葉緑素を増やすマグネシウムが豊富なため、散布すると葉での光合成が促進され、より多くの栄養分が作られる。大豆加工業者の間で、国産大豆は土壌による質のばらつきが問題となっていたが、にがりの使用で押さえることができた。

使っているのは同社も出資する「おわせ深層水しお学舎」(尾鷲市)が食塩を製造した後のにがり。7月に植えた大豆が、ある程度成長した後の10月ごろ、葉に霧状に散布する。実験を始めた当初は、土にまいたり、芽が伸びている時に散布したりしたが、効果が出なかった。何度も実験を重ね、試行錯誤を繰り返して効果的な散布方法を確立した。

「ミナミ産業」は保々地区以外に、松阪市などにも100ヘクタールの契約畑があり、120トンを出荷予定。国産大豆ではほとんどなかったトレーサビリティ(生産履歴)も導入し、流通経路を追跡できるようにして消費者に安全性を訴える。



同社の南川勤社長(45)は「大豆を豆腐やしょうゆに加工する際にも、尾鷲の深層水から作った塩やにがりを使い、地元とのつながりを持たせたい」と話している。

### 取材後記

にがりを使った栽培は、高騰を続ける肥料を使わないため、生産コストを抑えられるが、それでも価格ではアメリカなどからの輸入大豆にかなわない。

「豆腐」「納豆」「みそ」など日本食と深いつながりを持つ大豆だが、その自給率はわずかに5%にすぎない。

「食の安全」が取りざたされる今、すべて地元の品で作った「豆腐」や「しょうゆ」は、多少割高でも十分消費者にアピールできるはずだ。(土屋晴康)

(「中日新聞」夕刊2008年10月20日)