

報道関係各位

2023年3月1日
万田発酵株式会社**健康食品の万田発酵がギネス世界記録™を達成！****植物や農作物の健康と成長をサポートする植物用万田酵素で育てたジャンボ大根が
「最も重い大根/Heaviest radish」(45.865kg)に認定されました**

植物発酵食品「万田酵素」を製造・販売する万田発酵株式会社(本社:広島県尾道市、代表取締役社長:松浦良紀)は2023年2月22日(水)、本社に隣接するHAKKOパークにて、植物用万田酵素を用いて育てたジャンボ大根を収穫し測量しました。重さは45.865kgに達し、以前の世界記録である31.1kgを見事更新し、ギネス世界記録に認定されました。



●記録名: 最も重い大根/Heaviest radish

●記録: 45.865kg

●認定機関: ギネスワールドレコーズ

●認定日: 2023年2月22日

当日は多くのメディア関係者や社員が見守る中、ギネスワールドレコーズより派遣された公式認定員・測量士・植物専門家の立会のもと、挑戦が行われました。HAKKOガーデン(HAKKOパーク内)・隣接する自社農場・大型の樽の三か所からジャンボ大根を収穫し洗浄、仮計量を行い、そのうち最も重かった大型の樽から収穫したものをギネス世界記録に挑戦する大根に選定。「食べられる大根」という条件を満たすべく、植物専門家の指導のもと、枯れた葉・茎の剪定や外観のチェックが行われました。そして測量士が重さを測り、45.865kgと認定!公式認定員よりギネス世界記録の更新が宣言され、代表取締役社長の松浦へ認定証が授与されました!!

G7サミットの開催地として広島県が世界中から注目される今年は、平和な暮らしの象徴ともいえる「農」に関心を寄せてもらい考えてもらう絶好のタイミングでもあり、今回のギネス世界記録の達成は、当社が目指す「発酵」技術を活かした健康的な農業を世界に向けて発信していくきっかけととらえています。当社は引き続き「発酵」×「農」の可能性を追求し、企業理念の「人と地球の健康に貢献」していくことを目指します。

【本リリースに関するお問い合わせ先】**万田発酵株式会社 お客様サービス室 (担当: 橋本、高野)**TEL: 0120-85-1589 (9:00~17:00、水曜定休) / MAIL: kengaku@manda-kohso.co.jpURL: <https://mandahakkopark.com/>

◆当日の様子(写真)



◆万田発酵とジャンボ大根

万田発酵株式会社では、「植物本来の生命力を引き出す」というテーマのもと、植物用万田酵素の効果検証と自社の栽培技術をもつため、30年近く自社農場で大きな大根の栽培に取り組んでおり、例年30kg近くになる大根を育てております。栽培し始めたきっかけは、植物用万田酵素を使用し栽培した作物が良く育ったため、当時社長であった松浦新吾郎(現会長)からの「大きな大根を作ってみてはどうか?」という提案からでした。

また過去には、「全国ジャンボ大根フェスティバル」を年1回・15年にわたり開催し、植物用万田酵素を使って全国各地で育てられた大きな大根が100本以上も並ぶこともありました。今では「万田発酵と言えば、ジャンボ大根」と言ってもらえるようになり、たくさんの方に驚きと関心を寄せていただいております。

今回の挑戦でギネス世界記録を更新した大根は、桜島大根と耐病総太り(青首大根の一種)を独自にかけ合わせた品種です。「大根十耕」という言葉があるようにきめ細やかな土づくりからしっかりと準備を行い、昨年8月末に播種した後は病気や害虫対策、間引きする大根の選定、追肥のタイミングなど様々なことに注意しながら育ててまいりました。種を播いてから176日目の2月22日に収穫されたジャンボ大根がギネス世界記録を達成できたのは、万田発酵が長年培ってきた「発酵」技術を掛け合わせた「農」の技術、そして経験によるものです。



全国ジャンボ大根フェスティバル



ジャンボ大根の栽培の様子

◆植物用万田酵素とは

本社敷地内に植えられている生育状態が悪かった木に健康食品として販売していた万田酵素を水で希釈して定期的に散布してみたところ生育がとても良くなったため、このことからヒントを得て商品開発されたのが植物用万田酵素です。

植物用万田酵素の大きな特長は、万田発酵独自の発酵技術を活かした「植物発酵物」が配合されていることです。「植物発酵物」とは、果実類・穀類・海藻類・野菜類など、数十種類の植物性原材料を発酵・熟成させたものです。

果樹をイキイキ育てたい、庭木の樹勢を強めたい、花をいっぱい咲かせたい、野菜をたくさん収穫したい、など、さまざまな願いをサポートします。



植物用万田酵素

植物用万田酵素について詳細はこちら→ <https://mandahakko.com/article/gardening>

◆万田酵素とは

万田酵素は、日本国内を中心に選びぬかれた果実、穀類、藻類、野菜の「果穀藻菜」、さまざまな気候風土で生き抜いた53種類以上の植物性原材料を使用し、無加水・非加熱※¹にこだわり、保存料は使用せず、3年3ヵ月以上もの時間をかけて発酵・熟成させた植物発酵食品です。果実は皮や種までまるごと発酵・熟成させています。食生活改善から健康を目指す方にお勧めする商品です。※¹発酵・熟成の過程で



万田酵素

発売から40年近く経った現在まで多くのお客様にお買い求めいただいております。累計出荷個数は4,800万個※²を突破しております。※²万田酵素シリーズ累計出荷数/メーカー調べ(2022年11月現在)

◆HAKKOパークとは

万田発酵本社に隣接するHAKKO(発酵)を学べる入場無料のテーマパークです。島、海、山といった因島の自然環境をいかし、見て触れて食べて遊びながら「発酵」を体験できるよう、ショップやカフェを備えた「HAKKOゲート」、万田酵素を知る特別ムービーを上映する「HAKKOホール」、ジャンボ大根を間近で見ることができ植栽や錦鯉・ヤギとも触れ合える「HAKKOガーデン」、万田酵素の実際の工場を見学できる「HAKKOファクトリー」で構成されています。

またスタッフは、HAKKOガーデンにおける緑地の維持管理、周辺地域のクリーン活動などの環境保全活動に取り組んでいます。HAKKOパークは、公益財団法人都市緑化機構が運営する「SEGES都市のオアシス」※¹に2019年より認定されており、また「生物多様性のための30by30アライアンス」※²に参加しています。

※¹ SEGES(シージェス、社会環境貢献緑地評価システム)は、民間事業者が所有、管理する緑地の価値、その取り組みが市民や環境、社会にとっていかに素晴らしいものなのかを客観的に評価する「緑の認定」制度です。『そだてる緑』『つくる緑』『都市のオアシス』3つの認定部門で構成されています。そのうち『都市のオアシス』とは、快適で安全な都市緑地を提供する取り組みを認定する制度で、都市のアメニティに特化した緑地機能を評価する部門です。緑化面積の要件は設定せず、きれいな草花や景色、木陰、広々とした芝生、せせらぎやひだまりなど、みどりの恵みを五感で感じられる空間を重視し、都市の中で憩いの場となる質の高い緑地空間を認定しています。

※² 2030年までに生物多様性の損失を食い止め、回復させるというゴールに向け、陸と海の30%の保全を目指す国際約束(30by30)の達成に向けて、オールジャパンで進めるために設立された、環境省をはじめとする行政・企業・NPO法人などの有志連合です。



HAKKO ゲート

HAKKO ガーデン

足湯

ショップ

カフェ

◆会社概要

万田発酵株式会社

所在地：(本社)広島県尾道市因島重井町5800-95

代表者：代表取締役社長 松浦 良紀

設立：1987(昭和62)年6月3日

URL：<https://www.manda.co.jp/>

事業内容：健康食品等の製造及び販売