

報道関係各位

2024年2月6日

万田発酵株式会社

健康食品の万田発酵がジャンボ野菜を収穫

植物用万田酵素で育てた大根は20-25倍、キャベツは10倍の重さ(一般的なものと比べて)

「超」規格外を逆手にとって食育と地産地消に取り組む

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12月から2024年1月にかけて、本社に隣接するHAKKOパーク・自社農場にて、植物用万田酵素を用いて育てたジャンボ野菜(大根、キャベツ)を収穫しました。収穫したジャンボ大根は尾道市因島の小中学校や広島市のANAクラウンプラザホテル広島様に提供され、ジャンボキャベツはHAKKOパーク内での展示および販売、JA尾道市の直売所で販売されるなど、食育と地産地消の取り組みに活用されています。



2024年1月に、収穫したジャンボ大根を因島島内の小中学校5校に無償提供し、提供したジャンボ大根が、給食(1,090食分)の食材として活用されました(写真左・中)。子どもたちはジャンボ大根の大きさと重さに驚き、給食を食べた際にはその美味しさ、甘さにまた驚いていました。ANAクラウンプラザホテル広島様には、ジャンボ大根がブッフェメニューの食材として提供されています(写真右)。なお、HAKKOパークでは2月末頃まで、畑に植えられているジャンボ大根を間近で見ることができます。



2023年12月に収穫されたジャンボキャベツは、植物用万田酵素を用いて、極力農薬を使わないこだわりの方法により栽培され、HAKKOパーク内のショップやJA尾道市の直売所(写真右)にて販売されています。JA尾道市の直売所では、店頭に並ぶとすぐ購入されることもあります。HAKKOパークでは、来場された方々がジャンボキャベツの大きさと重さに驚き、大きな関心を寄せていました。

昨今、規格外の野菜は収穫効率の悪さや輸送コストの面から廃棄されることが多く、フードロスとして社会問題化しています。万田発酵では、地域での販売やHAKKOパークでの展示、小中学校への提供など、様々な形でジャンボ大根、ジャンボキャベツを活用しています。2023年2月に「最も重い大根」の世界記録を達成するなど、「超」規格外だからこそ、地域資源として注目され、子どもたちは野菜に興味を持ち、食べてくれるのではと考えています。万田発酵は、これからも独自の植物発酵技術を通して「健康・環境・食糧に関する課題」の解決に取り組んでいきます。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

万田発酵株式会社 営業推進部 (担当:桑島)

TEL: 06-6397-7708(代) / MAIL: pr-koho@manda-kohso.co.jp / URL: <https://www.manda.co.jp/contact>

◆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農業技術を高めるため、30年以上自社農場で大きな大根の栽培に取り組んできました。栽培し始めたきっかけは、「目に見えない発酵のチカラを一目で理解してもらえる取り組み」として大きな大根を作ってはどうか、という当時社長であった松浦新吾郎（現会長）のアイデアからでした。

今回栽培した大根は、耐病総太り（青首大根の一種）と、万田発酵では「万田大根」と呼んでいる既存品種を掛け合わせた独自の品種です。「大根十耕」という言葉があるように播種から収穫までの間、土づくり、病虫害対策、水管理、寒さ対策など様々なことに注意しながら育てました。大きく育てるためには間引き（どの株を残すか）も重要で、さらに大きく育った大根の葉と根を傷つけないよう土寄せ（大根の周りにある土をほぐし、株元に寄せること）には細心の注意を払いました。

2024年1月に収穫されたジャンボ大根は、長さが90cmほど、重さが20kg以上になるものもあり、一般的なダイコンの20～25倍の重さとなりました。なお、2023年2月22日に収穫された万田大根は、重さが45.865kgに達し、「最も重い大根」の世界記録を達成しています。



◆万田発酵とジャンボキャベツ

ジャンボキャベツは、HAKKOパークにて数年前から栽培しており、その大きさと多くの来場者を驚かせ、楽しませています。2023年は見た目だけでなく味でも驚かせていただけるよう、こだわって栽培しました。

今回栽培したのは、札幌大球という品種です。北海道の伝統野菜であり、規格外の大きさと重さ、それゆえ収穫作業が大変という理由で、近年は北海道でもほとんど栽培されていない希少な品種です。栽培にあたっては、ジャンボ大根と同様、肥料や水の散布量、病虫害対策など様々なことに注意を払い、また、大きく育てるために、畝間・株間を大きくとりました。

2023年12月に収穫されたジャンボキャベツは、直径が50cmほど、重さが8kgほどになり、一般的なキャベツのおよそ10倍の重さとなりました。



◆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。「植物発酵生産物」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。



◆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(シーゼス、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

事業内容：健康食品等の製造及び販売

<コーポレートサイト>

<https://www.manda.co.jp/>

<「植物用万田酵素」紹介ページ>

<https://www.manda.co.jp/products/green/>

<オンラインショップサイト>

<https://mandahakko.com/>

<HAKKOパークサイト>

<https://mandahakkopark.com/>