

## 研究活動

# 岐阜大学ブランドの新野菜を研究開発・商品化へ。 その名も『仙寿菜』として販売スタート。

本学応用生物科学部附属岐阜フィールド科学教育研究センターの大場伸哉教授(栽培学・作物学)が、熱帯アジア原産のヒユ科の植物である「野菜用アマランサス」を日本国内栽培用に品種改良した新野菜が注目を浴びています。『仙寿菜(せんじゅさい)』の名で商標登録し、今後は岐阜大学発のブランド野菜として全国にアピールしていく計画です。まずは美濃市(美濃仙寿菜研究会)の全面バックアップにより、同市内での販売が今年8月にスタートしました。

**大場 伸哉**  
Shinya Oba  
応用生物科学部  
教授

## この赤い野菜には、 岐阜大学ブランドとしての 可能性があるはず…。

「その鮮やかな赤色に惹かれましてね…」大場教授がバングラデシュの市場で手にした『きれいな赤い葉の野菜』は、現地ではカレーやスープなどに入れて食べられている非常にポピュラーな野菜です。イネの栽培進化の研究目的で訪れていた際に出会った、野菜用アマランサス。生でも食べられ、味にクセはなく、見た目や歯ごたえはホウレンソウといった感じ。茎や葉まで全体に赤い野菜という独自の価値に興味を抱き、その種子を日本に持ち帰って研究することに迷いはありませんでした。バングラデシュの留学生を受け入れるタイミングとも重なり、2003年に本学農場での本格的な研究がスタートしたのです。

「研究がスタートしたころは、各大学が独自のブランド品を商品化する動きが特に活発でした。お酒とかカレーとか牛肉とか、いずれも各大学の農場など施設での栽培・生産が起点となっています。ならば、岐阜大学発のブランドとして、この赤い野菜は可能性があるんじゃないかと、漠然とですが感じていましたね」。

熱帯の国で生育する植物を日本の気候下で栽培できるようにするための条件、さらには葉が一層鮮やかに赤く色づくための条件などを研究し、大場教授はバングラデシュの留学生とともに種子の

改良を重ねていきます。寒さには弱いのでハウス栽培からスタートし、日本での露地栽培には5月以降の夏場が適していること、種子からの栽培なら1ヵ月ちょっと、苗からの栽培なら2~3週間で収穫期に入ることなどが明らかになりました。種子がポロッとこぼれたのか、畑の外で雑草に混じって生育している光景も見られるくらい、病気や害虫には比較的強く、栽培しやすいということです。



## 商品化への第一歩、 『仙寿菜』の商標登録が 大きな役割を果たす。

国内での栽培にめどがつき、日本の食卓に日常的に登場するスタンダードな野菜となるには申し分なく、商品化に手応えをつかんだ大場教授は、岐阜大学ブランドとしてどのように展開・発信していくべきかという次のステージに入ります。

「ただ、こういう分野は私の専門ではないので…」と、他学部の教員をはじめ各

分野の専門家に相談したところ、「岐阜大学ブランドとして展開していくなら、栽培技術の特許よりも、まずは商標登録が戦略として最優先」という結論に行きつき、『仙寿菜(せんじゅさい)』の名で商標登録に至ったわけです。

「赤い野菜=仙寿菜」というイメージ訴求、岐阜大学ブランドとしてのオリジナリティ(他が真似できない価値)の維持はもちろん、今後は大学の農場から発展して、研究成果の象徴である『仙寿菜』を栽培する農家をどんどん増やし全国に広げていくことが必要です。農家のみなさんが愛着と高い志を持ち、そのみなさんを守っていく意味においても、『仙寿菜』の商標登録は大きな役割を果たしていきます。

## 美濃市が全面バックアップ。 提携農家での試験栽培、 そして、販売がスタート。

次なるステージ、それは『仙寿菜』を栽培してくれる農家を探すことです。ここでは社会科学系の教員などの協力もあり、ちょうど時期を同じくして新たな地元特産品を模索していた美濃市との協議がスムーズに進行。『仙寿菜』について、今年7月に発足した「美濃仙寿菜研究会」と商標使用許諾契約を締結し、以後3年間は同研究会が商標を独占的に使用することになりました。

「美濃市の全面バックアップが決まっ

た時は非常にうれしかったですね。地域産業振興の一助にもつながる流れであり、岐阜大学ブランドとしての『仙寿菜』の価値・知名度アップに拍車がかかると期待しています」。わが子の成長に目を細めるかのような大場教授は、提携農家のハウス内での試験栽培に臨み、ブランド品質の維持・向上を見据えて栽培法の指導・監督などにあたっています。

今年8月には、美濃市内の道の駅「美濃にわか茶屋」で『仙寿菜』の販売が始まりました。評判は上々で、来年は露地栽培にも着手し、美濃市内での生産拡大・消費普及はもちろん、その先に備える全国展開に焦点をあてて全体の仕組みづくりに入る計画です。岐阜大学ブランドとして訴求できる点に加え、美濃市特産品としても訴求できるダブルの宣伝効果を強みに『仙寿菜』がメジャーな野菜へと成長していくのは、そう遠い話ではないかもしれません。

### 高い栄養価も特長のひとつ。 『仙寿菜』の今後の課題は 食べ方の提案。

ところで、『仙寿菜』の赤色は、老化などを防ぐといわれる抗酸化作用がある「ベータシアニン」と呼ばれる色素がもたらすもの。他にも、鉄分・カルシウム・アミノ酸・ビタミンCなどが豊富に含まれ、栄養価が高いことも特長のひとつです。大場教授は力説します。「鉄分補給として女性にはうってつけですし、もともとアマランサスは中国では漢方の分野でも以前から注目されているらしいですよ。まさに、ビタミン・ミネラル豊富な夏の赤い葉野菜。食べやすさや彩りの良さとも相まって、来年は本学医学部附属病院で病院食に使われることも予定されています」。

日本の消費者の健康志向や簡便志向に応える野菜としても期待がかかる『仙寿菜』ですが、大場教授は「サラダ野菜として生で食べてもおいしいですが、それだけでは面白くありません。『仙寿菜』といえばコレだねという、何かスタンダードなレシピがほしいですね」と、その食べ方の提案に課題を残しています。加熱しておひたしにしたり、あるいはジュースにしてみたりと、美濃市「美濃仙寿菜研究会」でも料理人に協力を仰ぎながらレシピ開発が進められています。

### 研究領域が各分野に波及。 大学ブランドの産物としての 価値をより一層高める。

野菜用アマランサスから『仙寿菜』へ、その研究活動はここまで順調に進んできました。「本学の先生方をはじめみなさんが興味を示してくれて、ものすごく応援・サポートしてくれます」という大場教授の言葉の通り、植物学の教員はもちろん、岐阜大学ブランドの新野菜を社会にいかに広めるかという観点から研究に取り組む社会科学系・流通系の教員、熱帯原産の植物を日本で栽培するにあたって太陽光発電の研究が生かせないか模索する工学部の教員、野菜を計画的に周年栽培することで野菜の安定供給をめざす『植物工場』を研究する教員など、各専門家がそれぞれの角度から『仙寿菜』の未来を追究しています。大学での新たな研究テーマを生み出し、しかも研究領域が各分野に波及していることは、岐阜大学ブランドの産物としての価値をより一層高めているのではないのでしょうか。

イネの栽培進化の研究という本来の目的とは違うところで、バングラデシュの街の市場でふと見かけた赤い野菜が、ここまで大きな影響力を及ぼす成果を生んだのは、大場教授独自の着眼点があったからに他なりません。岐阜大学ブランド『仙寿菜』、今後の動きにご注目ください。



#### ■大場教授インタビュー

**Q：野菜用アマランサスをバングラデシュで初めて食べた時の感想はいかがでしたか。**

カレーの中に入っていたこともあって味はあまりしませんでした。それよりも、せっかくのキレイな赤い葉の色が台無しで「もったいない」と感じました。「彩り美

しく上手に食べる調理法が絶対にある!」「和食などで色味を存分に発揮してほしい!」という期待を持っています。実際にはクセがなくて食べやすいですし、栄養満点ですし、色を生かした『遊び』も楽しめる野菜なんですよ。

**Q：なぜ、日本に持ち帰って研究しようと思ったのですか?**

実は、私が20代のころの話ですが、学部生時代の友人が商社で『もやし豆』の輸入を担当していて、「赤いもやし豆があったらヒットするのに…」と言うんですね。その言葉が不思議とずっと頭の中に残っていて、『赤い色の植物』に対して無意識のうちに常にアンテナを張っていたんだと思います。バングラデシュで鮮やかな赤色を目にした時は「これ見つけ!」でした。特長的な色を持つこの野菜に可能性を感じましたし、それで日本に持ち帰ったというわけです。

**Q：名前が『仙寿菜』に決まったいきさつを教えてください。**

アマランサスには穀実用(種子を食べる)もあり、日本では『仙人穀(せんじんこく)』とも呼ばれています。仙人が食べる穀物という意味に魅力を感じて、「だったら、その葉っぱ版だから『仙人菜』がいい」と初めは思いましたが、商標登録上で問題がありまして…。高い栄養価から『長寿菜』も最終候補にありましたが、私が『仙人』にずっとこだわっていたことから『仙寿菜』が通って正式決定となりました。その言葉の響きには薬草的な不思議なイメージもあると思いませんか? 私はすごく気に入っています。

**Q：農場で今後取り組む新たな課題は何ですか?**

大学の農場(附属岐阜フィールド科学教育研究センター)を運営・管理していく立場の人間として、私には『福祉農場』の構想があります。障がい者の就業場所として農場が存在できるのではないかと思います。まず第一段階として、特別支援学校に依頼して障がい者にインターシップで来ていただく活動に取り組んでいます。障がい者と農業を結びつけることを新たな課題として、人と人が共生する『ひとつの村的な集合体』としての農場・農業の確立をめざしています。