

野菜の新カテゴリー

「マイクロハーブ」

が 始 園 農 上 村
開 売 発 農 園

スプラウト、豆苗など
の製造・販売を手掛ける

村上農園(村上清貴社長、
本社)広島市佐伯区)



「マイクロハーブ」は既存のスプラウトより成長した「幼苗ハーブ類」で、これまでは、新商品「マイクロハーブ」10種類と「オイスターリーフ」の販売を開始した。ホテルや外食が対象。このうち「マイクロハーブ(上)オイスターリーフ」と「オイスターリーフ」の2〜3週間程度の幼野菜。今回発売されたのは、中華料理で使うスパイスの花椒(ホアジヨ)のように舌がしびれるような辛味のある「四川花椒菜」(シセンホアジヨ)や、キュウリのような風味のある「ポリシ」、鮮烈な赤色で目をひく「アマランサス」のほか、

「オイスターリーフ」は、柔らかくて甘味があり、その名のおろし、生の牡蠣の食感と風味を持つ葉である。元々、オランダの野菜生産企業「コッパトクレス」が15年程前に、これらを商品化。村上農園では2014年に同社と相互ライセンス契約を締結し、国内生産の準備を進めてきた。高温多湿な日本ではマイクロハーブの生産は難しいとされてきたが、山梨県北杜市に建設した最新式の植物工場で、生育環境をコントロールすることで周年生産が可能となった。



な辛味のある「四川花椒菜」(シセンホアジヨ)や、キュウリのような風味のある「ポリシ」、鮮烈な赤色で目をひく「アマランサス」のほか、