

YOKOSHIMA TAMANA

KUMAMOTO



硝酸態窒素
EU基準をクリア



株式会社 マルダイ

MARUDAI

JAPAN PRIDE
Vege Love[®]
phyto vegetable & fruit

常に「チャレンジ」

～“挑戦する”農業と共に～

「食べていただく方に、本当に喜んでもらうには？」

野菜は美味しさだけでは選ばれない時代が来ています。私たちマルダイは、常に「挑戦する農業」を通し、美味しさだけではなく、野菜の新しい価値創造と向上に努めます。

3つの約束

Challenge 1.

機能性**向上**

美味しいだけじゃない野菜を作るための努力を惜しみません。

Challenge 2.

硝酸態窒素 大幅**削減**

EU基準の野菜づくりを目指します。

Challenge 3.

抗酸化力の**向上**

活性酸素の働きを阻止する力を育てます。

OUR PROMISE

3つの思い

- 一、常にチャレンジし、「農業」の固定概念を覆します。
- 二、常にチャレンジし、「農業」とともに自らを成長させます。
- 三、常にチャレンジし、「農業」で人と人を繋げ仲間をつくり、地域に貢献します。

OUR THOUGHT

グローバル・A・P

グローバルG.A.P.は、食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられる国際認証です。

今や世界120か国以上に普及し、事実上の国際標準となっており、欧米の大手小売をはじめ、最近では日本の小売でも国際認証を取得した生産者からの仕入れが優先されています。(株)マルダイはグローバルG.A.P.を目指しています。

GOOD 適正な
AGRICULTURAL 農業の
PRACTICES 実践

取扱商品

- ・キャベツ
- ・フロッコリー
- ・グリーンリーフ
- ・カリフローレ
- ・ミニトマトなど

Broccoli -ブロッコリー-

硝酸態窒素含有量と抗酸化力に好変化



試験圃場：熊本県五名市横島町(株)マルダイ園場



Brix糖度

セル区で慣行区の140%達成!

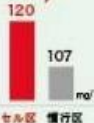


甘さなどを表す糖に使われる糖度ですが、甘み成分には「果糖」「ブドウ糖」「ショ糖」などの種類があります。

糖度とは、果汁100グラムの中に糖分が何グラム含まれているかを表します。また糖度として表示される数値は、糖度計で測定した場合Brix値(アリックス値)で表示されています。

ビタミンC

セル区で慣行区の112.1%達成!



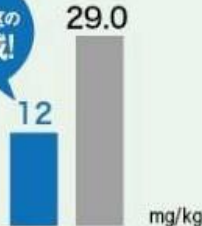
ビタミンCはコラーゲンの合成をサポートし、毛細血管・骨・軟骨などを正常に保つ働きがあるほか、ストレスや感染症などの病状に対する抵抗力を強める働きがあります。

又、最近ではビタミンCの抗酸化作用が注目され、がんや動脈硬化の予防や老化防止にビタミンCが有力であることが期待されています。

硝酸態窒素

2019年 株式会社 メディカル青果物研究所

セル区で慣行区の58.6%減!

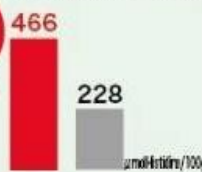


セル区 慣行区

一重項酸素消去活性値

2019年 株式会社 メディカル青果物研究所

セル区で慣行区の204%達成!



セル区 慣行区

一重項酸素消去活性値が高いほど活性酸素に対する消去能力の高い事が知られています。一重項酸素消去活性値に寄与する成分には、クロロゲン酸などのポリフェノール類や、ビタミンC、有機鉄アミノ酸などがあり、この抗酸化力の高いブロッコリーとなっています。

硝酸態窒素低減 抗酸化力向上

を極める。



Cabbage -キャベツ-

植物体の硝酸態窒素含有量がEUの制限値を大幅に低減

世界の硝酸態窒素制限値との比較

セル区:2018年 財団法人 日本食品分析センター



セル区 スイス ロシア

出典:東京都都市衛生検査所 収量調査 冬季収穫一
スイス:参考値 ロシア:制限値

セル区でスイスの95%減!
セル区でロシアの90%減!

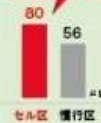


セル区 慣行区

試験圃場：熊本県玉名市横島町(株)マルダイ園場

β-カロテン

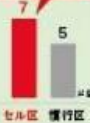
セル区で慣行区の142.8%達成!



β-カロテンとは、人参などの緑黄色野菜に存在する赤橙色素の一つです。抗酸化作用及び免疫賦活作用などがあることが報告されています。最近の調査結果によると、β-カロテンが不足していると胃がんにかかるリスクが約2倍に高くなるという発表されました。

レチノール

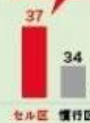
セル区で慣行区の140%達成!



レチノールは活性酸素を抑制し、動脈硬化や心筋梗塞などの生活習慣病の発生を軽減します。レチノール、レチノール、レチノール、レチノール、レチノールの維持に必要なたんぱく質を豊富に含む食品は、レチノールはビタミンAは体内で合成することができます。その不足は皮膚の乾燥や夜盲症の原因となります。

ビタミンC

セル区で慣行区の108.8%達成!



ビタミンCはコラーゲンの合成をサポートし、毛細血管・骨・軟骨などを正常に保つ働きがあるほか、ストレスや感染症などの病状に対する抵抗力を強める働きがあります。又、最近ではビタミンCの抗酸化作用が注目され、がんや動脈硬化の予防や老化防止にビタミンCが有力であることが期待されています。

総クロロフィル

セル区で慣行区の127.2%達成!



クロロフィルには、強い抗酸化作用があり、細胞レベルで体を活性化します。クロロフィルの効力な浄化作用は体内に溜まった「活性酸素」を除去してくれるために「免疫力」を高め、がんの発生を防ぐ働きが期待されています。又、クロロフィルの食物繊維は、特に小さな腸管の癌、老廃物に働き、体外に排出する優れたデトックス効果も期待されています。

日本食品分析センター

2019年 株式会社 メディカル青果物研究所 ※試験使用例

(株)メディカル青果物研究所の食味テスト(食味評価)で、「食味は、両サンプル共に食感良いが、(セル区)の方が、色鮮やかで食感良く、特に茎に旨味と甘味が詰まっていてコクがあり、ブロッコリーの良い風味が鼻に抜けて美味しい」との高評価が得られました。



硝酸態窒素について

硝酸は、一部が体内で亜硝酸に変換され、血液中のヘモグロビンと結合し酸素の運搬を低下させます。亜硝酸は、体内でアミンと反応するとニトロアミンとなり強いアルキル化剤としてDNAに作用します。これは変異原性のある物質で食道がん・肝臓がんなどのリスクが高くなる危険性があります。

抗酸化力について

抗酸化物質は酵素を含めてタンパク質、尿酸等多様です。又、ビタミン類やポリフェノール類等食物に含まれる抗酸化物質も多く種類があります。働きとして活性酸素の発生や酸化を抑制するもの、活性酸素を受けた被害を修復するもの役割をもっており、働き方も異なります。この様な物質の働きを「抗酸化力」と言います。



**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**



株式会社マルダイ

設立:2018年10月1日 代表者:大家聖矢
住所:熊本県玉名市横島町共栄85
TEL:0968-51-3453 FAX:0968-84-2260
MB:090-5088-6219(大家) [MAP▶▶▶](#)



栽培面積

キャベツ/約40ha ブロッコリー/約35ha グリーンリーフ/3ha