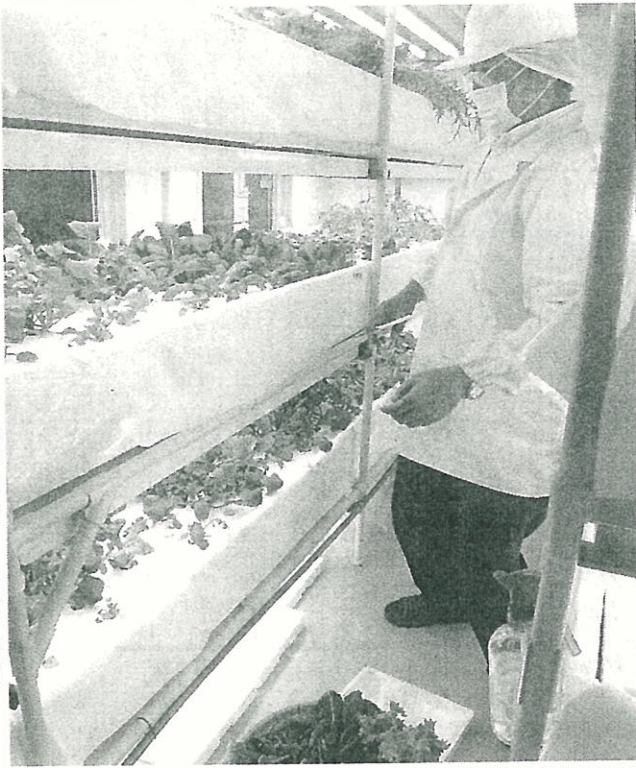


佐世保に「植物工場」

庄屋フードが九州初

九州・山口などで外「フードシステム（長崎食事業を展開する庄屋 県佐世保市）」は、同市

併設レストランへ無農薬野菜



完全無農薬栽培の「植物工場」―長崎県佐世保市で―日午前11時20分

で経営するイタリア料理店「マルゲリータ」に「植物工場」を併設し、栽培した野菜を1

日から同料理店のパスタなどの食材として使

用し始めた。民間企業によるレストラン併設の植物工場は九州初という。

植物工場は、人工照明を用いた水耕栽培で、完全無農薬の野菜を育てる。食の安全意識の高まりから、行政の補助金などを活用し

て飲食店に植物工場を併設する取り組みが全国で試験的に始まっているが、同社は約600万円の設備費すべてを自社で負担した。

工場は幅2・25メートル、奥行き4・5メートル、高さ2・45メートルのプレハブ造り。リーフレタスやハ

ーブなど約10種類を育て、サラダやピザなどの食材にする。同社の中村信機社長は「1年ぐらいテスト栽培し、採算などを確かめたい」と話している。郊外店の駐車場などでの大型施設設置を考えた」と話している。