

野菜工場つききレストラン

究極の産直?

野菜工場をレストランに併設する「店産店消」の試みが1日、長崎県佐世保市御本町のイタリアンレストラン「マルゲリータ」で始まった。季節を問わずに効率的に栽培でき、育つ姿を客に窓越しに見せて「新鮮野菜を味わって」とPRにも活用する。

(矢嶋秀樹)

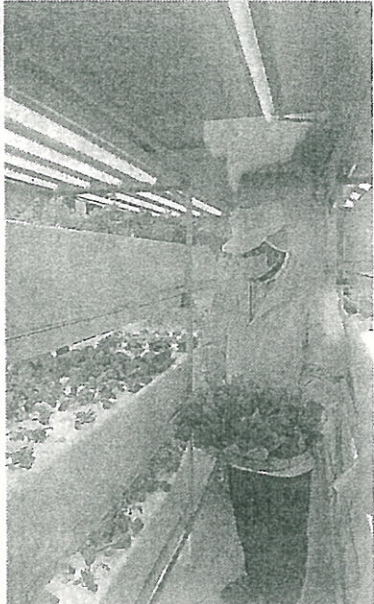
庄屋フードシステム

佐世保で試行開始

工場は店を経営する庄屋フードシステム(佐世保市)が約620万円かけて設置。工場は縦4・5メートル、横2・25メートル。室温は22、23度に保たれ、蛍光灯の光で育てる。化学肥料は使わず、無農薬が売りものだ。

7月から栽培を始め、ミズナやルッコラ、バジルなど10種類約700株を育てている。この日が初収穫で、サラダやパスタ、ピザなどに使われた。今後、朝夕に収穫して使っていくという。

同社は九州・山口などに「マルゲリータ」「庄屋」などの飲食店97店を展開する。栽培のノウハウを蓄積し、設置スペースがある郊外店30店以上に野菜工場をつくり、将来は店で使う野菜の8割をまかなうことをめざす。



併設された野菜工場。長崎県佐世保市、矢嶋秀樹