



ケルセチンを豊富に含むさらさらレッドは今年秋、初出荷。岡本さんは、生産から販売まで目配りしている（収穫が終わった北海道栗山町のタマネギ畑で）

作ります!

file.28
in the making

畑 研
で 究
学 室
ん の
だ 白
品 衣
種 か
改 ら
良 作
の 業
奥 着
深 に
さ

バラバラに壊れ、離れて、拡散しようという世界の流れに逆らい、モノとモノを結びつけ、秩序づけ、新しいなにかを生み出そうと奮闘する強い意志を持った人々がいる。なにゆえに、彼らは、モノを作るのか。彼らの意志の源を確かめたい、と思う。

岡本大作
38歳
植物育種家

高機能性タマネギ「さらさらレッド」

健康増進の野菜として、タマネギが注目されている。

タマネギに含まれる天然化合物が、脳梗塞や心筋梗塞の原因となる血液の微小な塊を出来にくくしたり、余分な脂肪を体内に吸収しにくくしたりするというのが、注目の理由。生活習慣病の予防として、薄く切ったタマネギのサラダなどもよく紹介されている。「タマネギで血液サラサラ」は、健康な食生活の新しいキャッチフレーズだ。

そんな健康意識の高まりのなかで、新品种の赤タマネギが今年秋、初めて店頭にお目見えした。

その名も「さらさらレッド」。動脈硬化やがんの原因の一つと考えられる活性酸素の働きを妨げる天然化合物のケルセチンを従来の品種のタマネギよりも、1.5〜3倍も豊富に含んでいるという。日常の食生活で、ケルセチンを摂取する機会には、タマネギを通してのものが多くことから、新品种「さらさらレッド」には消費者、生産者ともに大きな期待が寄せられている。

さらさらレッドを品種改良で世に送り出したのは、若き植物育種家の岡本大作さん。

現在、さらさらレッドは、岡本さんが、北海道栗山町の8軒の農家に生産を委託。全量を買上げる形で、札幌や都内のデパートの食品売り場などで販売している。今年の収穫量は30トと、まだ少ない。しかし、再来年には、タネ供給の体制も整い、増産の見込みが立つ。さらさらレッドを「ブランド」に育てるのが岡本さんの大きな目標だ。

収穫が終わった栗山町のタマネギ畑をバックに、岡本さんがこう話す。

「生産から販売まで一貫して見るというのは、野菜としてはこれまでになかった新しい取り組み。まだ生産量が少ないからできていることですが、それを強みにしたい。そのやり方ならば、売り場で反響を聞き、それを今後の品種改良に反映させるといってもできますから」

店頭価格は、1個100〜150円と従来品種の倍。甘味と辛味が調和しており、すべての料理に使えるが、彩りの鮮やかさからマリネやサラダがおすすめです。

独立し研究所を設立

岡本さんは、農家の出身ではない。父親はサラリーマンで、子ども時代は大阪、京都などで過ごした。北海道大学農学部に進んだのは、

「生物とか植物とかが好きで、将来的にそういう方面の仕事をしたいから」

だという。大学では、農芸化学を専攻。白衣姿で、バイオテクノロジーなどを学んだ。

卒業後は、1年の海外留学を経て、京都市に本社がある大手種苗会社に就職。野菜や花などの品種改良などに従事した。専門知識を蓄え、視野が広がっていくにつけて、それまで見えなかったことに気づくようになったという。

「どんな野菜を仕入れて売るかは、小売店や農協など流通側が決めています。消費者のニーズに沿った品種改良をしても、店側が扱いきれないものと味が良くて、流通ルートには乗りません。品種改良は