



味覚検査で  
確認しました

# 「甘くて」「苦味が少ない」 京都府綾部 農夢の京みず菜

農夢の京みず菜は  
京都での水菜出荷率  
トップクラス



シャキシャキ  
しつとも、  
やわらかな歯ごたえ

京都府綾部市、  
由良川の  
ほとりで栽培

噛むと甘味が  
ふわっと広がるのは、  
農夢の  
京みず菜だけ!



### 栽培方法に こだわりあり!

**土づくり** 自家製完熟堆肥を毎作ごとに200kg/アールを投入。堆肥には、もみ殻堆肥・剪定くずチップ堆肥を使用。「京のこだわり農法」により有機質肥料の投入による土作りを行い、減農薬無化学肥料で栽培しています。

**肥料** 化学肥料は一切使用せず、有機質肥料のみで栽培。食味の向上や連作障害の防止を行っています。

**農薬** ハウスサイドや出入り口に防虫ネットを設置し、害虫の進入を防止。「京のこだわり農法」規定による化学農薬の使用基準を厳守するだけでなく、極力使用回数を少なくして栽培しています。

**愛情** 収穫予定日に合わせて播種(種まき)を行い、収穫日まで愛情と手間暇をかけて栽培しています。春～秋の期間は、収穫予定日を5日以上過ぎた場合は処分、という徹底した品質管理のもと栽培・出荷しています。

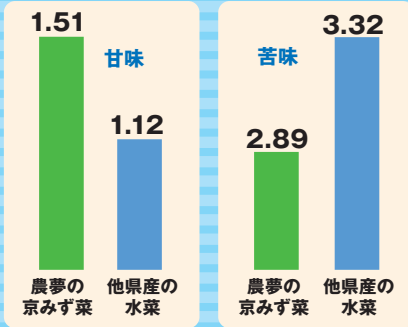


—「京のこだわり農法」とは…?—  
京野菜の品質を守るために、京都府が提案している「京野菜の栽培方法」です。堆肥と有機質肥料による土作りや、減農薬での安定生産を目指しています。

味博士に  
調べて  
もらいました。

## 京みず菜が抜群の甘さを持つことが確認できました!

**味覚分析とは**  
ヒトの味覚メカニズムを再現した「味覚センサー」により、その食品が持つ基本五味を数値化させ、味を化学的に分析。AISSY株式会社と慶應義塾大学の共同研究グループが開発した技術で、人間の舌の感覚を再現し、精度の高い分析ができることから日本・アメリカ・EUで特許を取得済。現在PDT特許(国際特許)出願中。



京みず菜は他県産みず菜に比べて「甘味」と「苦味」に優位差が認められます。「甘味」が0.39大きく、他県産に比べて、とても甘いと言えます。また「苦味」は0.43小さく、他県産に比べて苦味が大きく抑えられていると言えます。

「農夢の京みず菜」と他県産の水菜の味覚を分析しました。数値が0.2違うと、人は味の違いを認識できます。

テレビでおなじみ  
「味博士」鈴木隆一  
AISSY株式会社 代表取締役  
慶應義塾大学 共同研究員

