

2015-03-08(日)

■植物工場産の無農薬野菜を食べる

たまたまランチに入ったお店の、サラダビュッフェに植物工場産の無農薬野菜があったので食べた。

主食もおかずもセルフサービスだったので、席を取った後ビュッフェコーナーへと行ったり来たりした。席にアンケート付きのリーフレットが設置されていたので何気なく見たら「無農薬」とか、気になる言葉が並んでいた。それをよく読んだら、取って来たおかずのうち、リーフサラダが植物工場産だと気付いた。

工場産野菜は土を使わない水耕栽培で、光や温度、二酸化炭素濃度などの環境を人工的にコントロールして大量生産される。以前スーパーで買った露地栽培のサニーレタスに、青虫がついてるのを発見した時は叫びそうになりながら農薬まみれよりはまし、と言い聞かせた。無農薬で虫もつかないのは良いような気がする。

味もおいしくて、アンケートは帰りに回収箱に入れた。

光は人口光だけの工場と、太陽光も活用するハウス栽培に近い工場があるという。人口光とそれ以外の生育環境のコントロールに大量のエネルギーを消費するなら、やっぱり良くないじゃん。

(アラサー女子)