

オーガニックが創造する美と健康の明るい未来

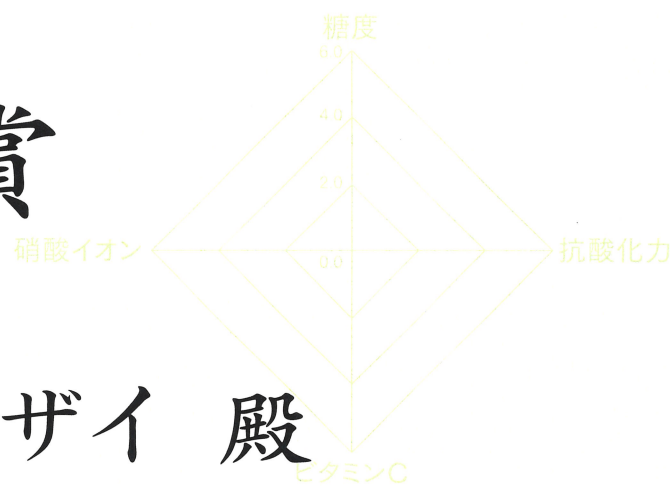
有機農業技術会議

# オーガニック・エコフェスタ2019

## 最優秀賞

キャベツ部門

株式会社メンテックカンザイ 殿



あなたの出品された農作物は  
オーガニック・エコフェスタ2019栄養価コンテストにおいて  
優秀な成績を収められましたのでこれを賞します

平成31年2月23日

一般社団法人日本有機農業普及協会

代表理事 **小祝政明**





分析担当者：木下  
オーガニック・エコフェスタ2019

# 分析結果報告書

サンプル名：キャベツ 乳酸菌100倍  
サンプル到着日：2019年1月24日



	分析結果	DB平均値 ※1 (キャベツ/ 2008~2018年 /12~1月)	食品成分表値 ※2	備考
Brix糖度 (%)	11.4	5.7	-	光合成の指標
抗酸化力 《植物ストレス耐性力》 (mg TE/100g)	47.9	17.3	-	DPPH法 窒素代謝(同化)や糖代謝の指標
ビタミンC (mg/100g)	93.1	26.2	41	糖代謝の指標
硝酸イオン (mg/kg)	15.0以下	1,370	1,000	窒素代謝(同化)の指標
食味評価	5 嗜好型(1~5)	甘味:1 旨味:1 青味:-1 えぐみ:0 食感:2 香り:1 分析型(0を基準として-2~+2の五段階評価)		

※1 DBはデリカフーズグループ保有のデータベースを指します。  
平均値算出に用いた数:164検体

※2 日本食品標準成分表 2016年度版(七訂) 《キャベツ/結球葉、生》 参照

### 野菜の健康診断スコア

(4項目をポイント換算し、グラフ化しています)

■ DB平均値  
■ サンプル

#### 【総評コメント】

DB平均値(キャベツ/12~1月)と比較すると、Brix糖度に関して約2倍、抗酸化力(植物ストレス耐性力)に関しては約2.8倍、ビタミンC含量については約3.6倍の非常に高い値となりました。

硝酸イオン含量については、検出下限値以下の非常に低い値でした。

食味は、バリバリと張りのある食感で、噛む程に優しい甘味が感じられ、キャベツの風味はしっかりとあるが、青味は控え目で食べやすく非常に美味しいという評価でした。

全体を通し大変良い結果となりました。

サンプルデータ	品種	やわらか	データ 圃場	圃場名称	柳原圃場
	栽培区分	有機		所在地	静岡市葵区柳原
	作型分類	露地		栽培面積	1アール
	株間	50×6cm		土質	-
	栽培の特徴	前作は長ネギ栽培	使用 農業の	殺虫剤	無
	播種日(定植日)	2018年11月上旬		殺菌剤	無
	収穫日	2019年2月半ば~		除草剤	無
	納品日 (産地サンプル発送日)	2019年1月23日 (2019年1月22日)		その他	無
生産者 データ	生産者名	㈱メンテックカンザイ	データ 購買	出荷時期	2019年2月半ば~
	住所	静岡市駿河区南町18-1		出荷概要(/月)	100kg
				分析結果の活用・用途	直売所
その他 データ	使用資材	乳酸菌100倍			
	自家製堆肥成分	なたねかす			