



力を合わせて 甘いトマトを

心
あ
っ
た
か
ニ
ュ
ー
ス

同じ目的を持つ2人が、自分の得意分野で協力する形で展開している、面白いニュースがありますので、紹介します。ヤフリーニュース「あまーいトマト 26歳女性社長と60歳生産者がタッグイチゴやスイカと同糖度」NST新潟総合テレビ)より

新潟市の農業法人ベジ・アビオは、田中さんがコシヒカリに頼らない新潟の農業を目指し2006年に設立。新潟で、おいしい付加価値があるトマトを生産しようとする事業を始めた。2020年に現社長となる、山崎さんが入社。トマトの収穫体験や「どまちゃん」というアイデアを考えついた山崎さんに、その行動力を認めた田中さんが社長就任を勧め、社長やってみない？」と声をかけた。自分ばかりかというところ、自分が持っている部分、彼女が強く持っている。山崎さんは、初めてベジ・アビオのトマトを食べたときに、今までで一番おいしいと思ったが、売れなくて廃棄される状況を見て、自分の力

で打開したいと思ったそうです。もっとトマトをおいしくしたい田中さんと、もっとトマトを売りたい山崎さん。2人の歳の差は親子以上だが、生産と経営を役割分担することで、どちらの精度も上げたい。もともと植物の研究が大好きな田中さんは、会社経営から離れることでトマトと対話する時間を増やし、その効果を実感している。生産と販売。同じトマトで別々の見方をする田中さんと山崎さんだが、2人は同じ未来を見つめている。田中さん「若い人に農業をしてほしい」山崎さん「若い人に農業という働き方を伝えたい」小さくても甘味や栄養を凝縮したトマト。2人の「もつと」が重なって、夢が実る日もそう遠くないかもしれない。

微生物がプラを分解

福島大学共生システム理工学類の杉森大助教授らの研究グループは、ペットボトルのキャップなどには、使用されるプラスチックポリプロピレンを効率的に分解する微生物を世界で初めて発見したと、定例記者会見で発表した。

今回発見された微生物による分解処理が実用化されれば、二酸化炭素排出の大幅な抑制や資源のリサイクルにつながる。と期待される。今後、微生物がどのような酵素の特性を働かせて分解しているかなどの研究を進め、解析でき次第、微生物から遺伝子情報を取得し、ポリプロピレンを100%分解できる酵素を持つ微生物を培養。将来的に資源のリサイクルを目指す。

(福島民報より)

編集後記

いいこと、未来の希望は、しつかりあるな。という感じのニュースでした。目的が同じなら、年も性別も関係なく、協力できるし、お互いの良いところを生かしあっている。いいですよ。未来を良くしたいという目的は、みんな同じだと思いますので、力を合わせることだと思えます。