

2021年12月1日

キューサイ株式会社

報道関係 各位

13年間検査一筋！ケールの品質を守り続ける残留農薬検査の専門家

余計なものが混じっていない青汁をお届けする取り組みとは！？

キューサイ株式会社は、1982年にケール青汁の製造・販売を開始し、来年2022年に40周年を迎えます。ケール青汁のロングセラー商品「THE KALE シリーズ」は、安全・安心なものをお届けしたいという想いのもと、発売以来、農薬・化学肥料を一切使用せず育てた国産ケール100%にこだわって製造してきました。栽培したケールは、グループ会社である「キューサイ分析研究所」にて、農薬がケールに付着していないかを検査する残留農薬検査で最終チェックしてケール青汁へと加工されます。キューサイのケール青汁の品質を守る重要な工程である残留農薬検査について、13年以上の経験を持つエキスパート・栗原龍さんにお話を聞きました。

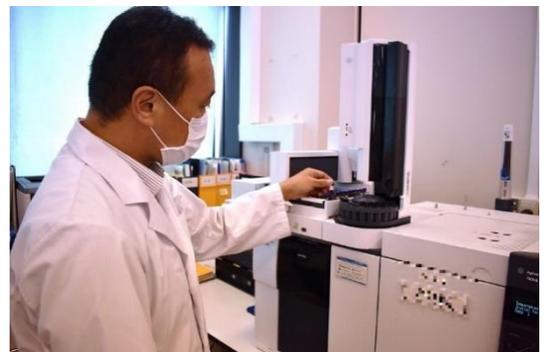


■担当者プロフィール

2008年にキューサイ分析研究所に入社後、検査部に配属。残留農薬検査の立ち上げから担当し、キューサイのケールの品質を守ってきた。現在も、検査部の部長として、キューサイのケールの残留農薬検査をはじめ、あらゆる食品の安全のため日々検査業務に従事している。

●「余計なものは一切加えない」、創業からの想いを守る徹底した管理体制

キューサイのケール青汁「THE KALE シリーズ」の原料であるケールは、自社グループ農場のキューサイファーム島根と契約農家にて、農薬を一切使用せずに栽培しています。しかし露地栽培のため、近隣からの飛散農薬の影響を受ける心配はまぬがれません。そのため収穫が近くなるとすべての畑から5か所ずつ検体を採取し、「キューサイ分析研究所」で残留農薬検査を行い、原料の最終チェックを行っています。万が一、農薬反応が出た場合は、手間ひまかけて育てた畑のケールすべてを廃棄することがルールとなっています。そのため、責任の重さも感じますし、細心の注意を払い正確な検査実施を心がけています。実際に飛散農薬が検知されてしまったケール畑を視察に行ったことがあるのですが、愛情込めて育てられたケールを廃棄する様子は今でも忘れられません。



ここまで徹底した品質管理を行っているのも、「健康のための青汁だから、余計なものは一切加えない」という想いからです。お客さまに安全・安心なケール青汁をお届けするキューサイ品質を守り続けています。

●残留農薬検査の一斉分析は国内最大級の 815 項目！

「残留農薬」と一口に言っても、実はその中身は多種多様です。具体的には「殺虫剤」「除草剤」「抗菌剤」「植物成長促進剤」「殺鼠剤」など、用途別に様々な分類があり、数多くの種類があります。キューサイ分析研究所の設立当初は、キューサイの青汁の原料であるケールのみを対象に分析を行っていました。しかし、次第にケール以外の食品も扱うようになり、対象が拡大すると検査方法も変わるため、必要な残留農薬検査ができないこともありました。そこで、多項目の農薬の有無を一斉に分析する技術の開発に取り組みました。

20 万件以上の検体を検査してきたノウハウと、そこで編み出した 100 以上のマニュアルをもとに、2021 年 4 月には 815 項目もの残留農薬の一斉分析が可能になりました。また、それにより一度に何種類もの農薬を効率よく分析できるようになり、徹底した管理体制のもと、より安全・安心なケール青汁をお届けできるようになりました。



●ケールの残留農薬検査はすべての検査の基礎となる誰もが通る道

キューサイ分析研究所の残留農薬検査は、ケールから始まり、今ではあらゆる食品の検査を行うまでに進化してきました。それが実現できたのはケールの残留農薬分析で培った技術や経験が土台となったからです。

設立から 18 年たった今でも、キューサイ分析研究所で検査に携わる誰もが通る道であり、半年に 1 回行っている技術者の実技試験も、新たな検査方法のテストもすべてケールの残留農薬検査で行っています。ケールの残留農薬検査は、キューサイ分析研究所の歴史ともいえる大切な役割を担っています。



●お客様の健康を支えるものだから、心から安心して食べられるものをお届けしたい

キューサイ分析研究所は、ケールの栽培やケール青汁の製造など直接商品を作る仕事をしているわけではありません。ですが、キューサイのケール青汁という商品を作るチームの一員という気持ちで日々業務に取り組んでいます。お客様の健康を支えるものだから、心から安心して飲んでいただけるものをお届けしたい、その想いでお客さまの目線で検査に取り組んでいます。

国産ケールを 100% 使用したケール青汁「THE KALE シリーズ」を、ぜひ皆さまに安心してお楽しみいただければ嬉しく思います。



●摘みたてケールの栄養とおいしさをお届け！100%国産ケール使用の「THE KALE シリーズ」

◇「THE KALE シリーズ」の特長

- ・100%国産ケールを使用
- ・農薬・化学肥料不使用
- ・無添加（保存料・酸化防止剤・着色料不使用）
- ・お好みに合わせて選べる3タイプ（粉末、冷凍、粒）
- ・粉末・粒タイプは常温で長期保存が可能
- ・スティックタイプは持ち運びに便利
- ・キューサイ独自の4つの製法
 - ①水にもなじみやすいさらりとした粉末にする「マイルドパウダー製法」（粉末タイプ）
 - ②フレッシュ感のある色や風味を実現する「極・細粒製法」（粉末タイプ）
 - ③栄養成分の変質や分解を極力抑え、体への吸収を高める「凍結粉碎製法」（粉末タイプ）
 - ④極力酸素にふれさせず、畑のケールの味わいをキープする「低酸素 新鮮クリア製法」（冷凍タイプ）



▼「THE KALE シリーズ」の詳細はこちら

<https://www.kyusai.co.jp/aojiru/>

■「KALE WORK」を提唱～生命力あふれる「ケール」のチカラを皆さまへ～

キューサイは、長年の栽培や研究を通じてケールの魅力を知るエキスパートカンパニーとして、ケールのチカラをより多くの方へお届けできないかと考え、2019年よりスーパーフード「ケール」を日々の生活に取り入れる新たなライフスタイル「KALE WORK（ケールワーク）」を提唱し、情報発信や商品開発をはじめ様々な活動を行っております。



2021年には、創業55周年を記念した「キューサイ健美カレッジ」というオンラインイベントを開催し、ケールの栽培講座や生鮮・粉末ケールを使ったギルトフリーレシピ、五感で愉しむレシピなどを紹介する料理講座を行いました。

また、いつものメニューにケールをふりかけるだけで、“手軽”で“健康的”な食生活へ導く「ケール de かケール」や常温・省スペースで長期保存な粉末ケールを使った防災・備蓄レシピの紹介など、飲むだけではない新たなケールの楽しみ方の提案も行っています。

～キューサイ健美カレッジはこちら～ 【アーカイブ動画】あり
<https://corporate.kyusai.co.jp/55th/college/>

～ケールに携わるプロフェッショナル達のSTORYはこちら～
https://corporate.kyusai.co.jp/business/aojiru_member.php/

【本件のお問い合わせ先、画像のご依頼など】

キューサイ株式会社 広報窓口

TEL：092-724-0179 メールアドレス：koho@kyusai.co.jp

<https://corporate.kyusai.co.jp/>

キューサイ 企業

検索