

第3号

有機健康 つうしん

遠赤青汁通信（H17.12.1発行）
新しい事に次々とチャレンジ。
遠赤青汁の、地域一体化となる
取り組みの輪が広がっています。

遠赤青汁株式会社

〒791-0390 愛媛県東温市則之内甲2225-1
TEL フリーダイヤル 0120-148-162
ホームページ <http://www.enseki.com>

第二工場の本格稼働がスタート

丹原地区に新たな有機認定圃場も加わり
今まで以上に生産体制が強化されました。

真つ白な霜柱が立ち、ここ東温市にも本格的な冬の寒さが訪れようとしています。皆様、いかがお過ごしでしょうか。

丹原地区に完成した第二工場は、今秋、有機農産物加工工場として認証を受け、本格的な稼働を始めました。同時に、圃場整備された農地についても、有機認定圃場として正式認定されましたことを皆様にお知らせいたします。



第二工場へと運ばれてきた有機ケールはベルトコンベアに乗せられ洗浄工程に入ります。

『自分の健康は自分が守るもの』
そう悟った私は、自分自身を救ってくれた青汁で皆さんのお役に立ちたいと強く願うようになりました。
それからの私は、農薬や化学肥料に頼らない本来あるべき農法である有機栽培に取り組み、誰もが安心して口にすることが出来る原料作りに没頭しました。そしてケールという素晴らしい素材に出会い遠赤青汁がスタートしたのです。
あれから十数年、皆様のお陰で遠赤青汁製品は全国各地へと広まっていき、多くの方々から嬉しいお便りをいただけるまでとなりました。



洗浄された有機ケールは水分を飛ばした後、乾燥工程へと移ります。

有機栽培でケールを育て始めた当初は、有機栽培に理解を示してくださる農家の方も少なく、わずかな契約農家さんだけであつた有機ケールの栽培も少しずつ有機圃場を増していくことができました。一昨年から、地域再生という新しい取り組みによって、人が人を動かし、丹原地に地域と一体となった圃場を開拓していくという試みも始めています。
新たな圃場、新たな工場、新たな取り組みにより、皆様に今まで以上のご満足をお届けしたいと存じます。まもなく丹原地区で生産・加工された青汁製品を皆様にお届けすることもできそうです。
新しい船出の時を迎えた遠赤青汁を来年もどうぞよろしく願っています。

遠赤青汁株式会社
代表取締役 高岡照海

桜物語

平和と繁栄を願い世界各地に陽光桜の苗木を寄贈し続けている高岡は十月下旬、日本さくら交流協会、また気持ちを同じくする多くの方々と共にトルコの地に陽光桜の苗木を植樹して参りました。

私たちにはあまり馴染みのない国と考えるトルコですが、日本とトルコには歴史的に深いつながりがありそのきっかけとなった出来事は、トルコの歴史教科書に掲載されているほどです。

日本とトルコの間に、一体どのような出来事があったのでしょうか。

一八九〇年(明治二十三年)、オスマン帝国(現トルコ)の使節団が軍艦エルトゥールル号で日本を訪れ、約三ヶ月間、両国の友好を深めた後、日本を出港しました。しかし帰途の途中、台風の影響に遭い、使節団六五〇余名を乗せたまま、和歌山県大島沖で沈没してしまつたのです。

この時、五八七名の尊い命が奪われた。この遭難で亡くなった方達を追悼するため日本から五八七本の陽光桜が現地に送られ、この日のために造成された公園に現地テマ財団会長ニハト・ギョクイート氏、トルコ海軍中将らと共に植樹されました。

陽光桜が、日本とトルコ双方の人々の心を照らし続けますようにとの祈りを込めて・・・。



記念碑の前にテマ財団会長ニハト・ギョクイート氏らと。



トルコ海軍を代表して海軍中将も桜の苗木を植樹しました。



【トルコ軍艦遭難慰霊碑】
エルトゥールル号の遭難で海に散った海兵達の霊を慰めるために串本町(和歌山)に建設された慰霊碑。串本町では5年ごとに追悼式典が行われています。

地域再生に挑む

収穫の時を迎えた丹原地区の圃場。 初めての収穫に心が躍ります。

丹原地区の耕作放棄地を圃場へと整備を始め二年が経ちました。

私たちの取り組みは少しずつ実を結び今では、地元の方々も一緒になっての地域再生運動へと広がってきました。沢山の人たちの応援によって、現在も耕作放棄地を圃場へと生まれ変わらせるための作業は続いています。

夏が始まろうとする頃、土作りを終えた丹原地区の圃場にカイアポ芋の苗をさし苗しました。カイアポ芋は田七人参と同様に土壌に含まれる栄養分を吸収して育つため、一度栽培すると同じ土地での連作はできない、と言われています。初めて栽培するカイアポ芋、うまく芋が育ってくれるでしょうか。

カイアポ芋のさし苗が終わって間もなく、丹原地区で整備した第一号の圃場が有機認定を受けました。



カイアポ芋の収穫はユンボで行います。よく見ると、バスケットの部分がメッシュ状になっているのがわかります。



メッシュ状になっているお陰で芋だけがバスケットに残ります。



収穫したカイアポ芋。こんなに大きく育ちました。両手に持って「ハイ、ポーズ！」

いよいよ有機ケールの生産が可能となる時がやってきたのです。

まだまだ厳しい暑さが残る九月中旬、有機認定を受けた圃場でケールの定植作業が始まりました。圃場にはきれいに畝が立てられマルチが張られます。

そこに丸い穴が開けられ、次々とケールが定植されていくのですが、新たに有機認定された圃場はなにせ広い。定植作業を手伝ってくれた地元の方は、「北海道に行ってくるよ」と言ってお家を出てきていたとか！

定植を終えたケールですが、今年は残暑が厳しく、例年では考えられない問題が発生しました。青虫の発生です。例年であれば、九月中旬ともなると朝夕の気温の差が大きいために青虫が付くことなどないのですが、暑さがいつまでも続く今年に限っては青虫が活発

に活動し、成長する間もなくケールの苗は全滅・・・。自然相手では人間に勝ち目があるはずもなく、ケールの苗は植え直しとなりました。

その後も青虫の被害は止まず、植え直しをしたり、一つ一つ手作業で取り除いたりという作業が続く、社長はじめ圃場で作業を行っている農業法人遠赤有機農園（東温市・西条市認定農家）や契約農家の方々には気の休まらない日々だったようです。

しかし、見方を変えると、青虫が付くというのは『おいしい』という証拠ではないでしょうか。農薬や化学肥料で育てたものは虫に食われた跡などなく、とてもきれいに見えます。

でも、虫たちは見向きもしません。澄んだ空気、美味しい水、自然の恵みをいっぱい含んだものにこそ、自分たちに必要な栄養素が詰まっていることを知っているから。自然に生きる生物は正直です。

苦勞の甲斐あって、その後のケールは元気に成長を続け、収穫の時を迎えようとしています。



新たに有機認定を受けた丹原地区の圃場。収穫間近のケールが元気に育っています。

青虫が殆ど姿を見せなくなつた十月下旬、ケール



より一足先にカイアポ芋の収穫が行われました。丹原の土地であれば、カイアポ芋の栽培にも適しているのではないかと挑戦した初めてのカイアポ芋作り。圃場を覆う葉を刈り取り、土を掘り起こしてみるとみごとに育ったカイアポ芋が沢山でてきました。

これから地域再生によって丹原地区の圃場は増えていく予定です。有機栽培で育てた様々な農産物が、この地域一帯を支えるものとなる日まで、地域の方達にご協力いただきながら地域再生に取り組んでいきたいと存じます。

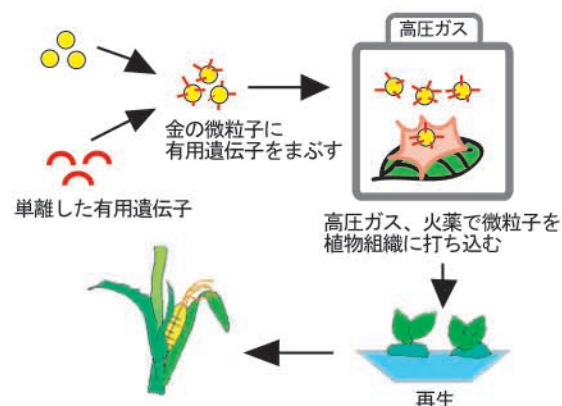
カイアポ芋とは？

カイアポ芋は南米ブラジルのカイアポ山地に自生する白甘藷の一種で、栄養価に優れており、インディオの間では健康維持のため好んで食されてきました。また田七人参などと同様に土壌中の栄養素を大量に吸収して育つためビタミン・ミネラルが豊富に含まれています。ここ数年は健康食品の原料だけでなく、焼酎などの原料としても注目されているということです。

危険がいっぱい 遺伝子組み換え

テレビやラジオなどで一度は耳にしたことがある【遺伝子組み換え】大豆やとうもろこしやナタネ、ジャガイモやワタ（綿）が代表的ですが、この遺伝子組み換えに潜む危険をご存じの方が、一体どれくらいいらっしゃるのでしょうか？ 私たちの口に入るものとして売られているのだから安心に決まっている・・・いいえ 実は遺伝子組み換え食品を長い間食べ続けて大丈夫かどうかというのは調べられていないのです。アレルギー性もきちんと調べられていないのです。自分たちを守るため、自分たち自身が遺伝子組み換えに潜む危険について勉強する必要があると思いませんか？

【 遺伝子組み換えの方法① パーティクルガン法 】



食と健康を考える

講演会レポート

日差しが厳しかった真夏の七月十六日
静岡県浜松市で開催された「食の講演会」に私たち遠赤青汁(株)も協賛として参加してきました。



社長高岡の挨拶

「食の講演会 子供たちの健康を守るための食と健康」(食と健康を科学する会主催)が七月十六日(土)静岡県浜松市福祉交流センターで開催されました。

「食」と「健康」の関係について医師の立場からお話してもらうことによって、食事から健康を考えてもらうという講演会です。

山梨医科大学名誉教授・佐藤章夫先生には「食べ物と病気の関係」について、静岡大学保健管理センター山本裕之先生には「肥満と病気の関係」についてお話ししていただきました。

わが社も協賛として参加。ご来場の皆様に青汁の試飲や発芽玄米せんべい「パリッ」とまるごと」の試食を楽しんでいただきました。

また、当日は静岡県をはじめ、お隣愛知県・名古屋方面からも健康に関心のある方が集まってくれました。熱心な聴講者からの質問も飛び交いに盛り上がった一日でした。

おたより広場

遠赤青汁製品をご愛用の皆さまからうれしいおたよりが届いています。

遠赤青汁が強い味方です

安全な食材を使って、バランスのとれた食事をする事を心掛けていますが思うようにいかない時もあります。そんな時は遠赤青汁が強い味方になってくれます。家族で遠赤青汁V2を飲んでいますが、ここ数年、家族全員が元気に過ごしています。遠赤緑茶青汁も飲んでます。牛乳といっしょにシェイクすると抹茶シェイクのようで、とても美味しいです。



東京都 増野さま

ご家族みなさんで飲んでくださってるんですね！どうもありがとうございます。野菜と穀類のWパワーで元気に冬を乗り切ってくださいね。

子供の方が違いがわかるようです

毎日、私と子供2人で遠赤青汁を飲んでます。先日、1週間ほどきらしてしまった時、中2の息子が何となく飲まないと身体の調子がバッチリじゃないよ～と言ってました。子供のほうがやはり細胞が若いせいかわかりがわかるようです。



千葉県 みーさん

成長ざかりのお子様だからこそ、敏感に感じるのかもしれませんが。息子さんを見習って私たちも違いがわかる、敏感な大人にならなくては！

とってもおいしいケールです

飲みやすく、とってもおいしいケールです。野菜は普段からよく取っておりますが、煮たり炒めたりすることで野菜の栄養が損なわれるのでケールを摂ることでバランスもよく、体の調子もよくなったようです。



神奈川県 武石さま

体によいとわかっていても、なかなか効率よく野菜は摂れないもの。今後も体調管理にご利用ください。

～おたよりお待ちしております！～

当社製品をお飲みになってのご感想、ご質問やご家族のこと、イラスト、「有機健康つうしん」を読まれてのご意見など、どしどしおたよりをお寄せください。お待ちしております。(ハガキ、封書、E-mailなど、いずれでも結構です)

ケールについて研究中

静岡大学と遠赤青汁(株)ではケールについて共同研究しています。十月十六日(日)に愛知県名古屋市中で開催された「第四回 日本加速度脈波・複雑系研究会」でも、研究の成果が一部発表されました。



山本先生の講演風景。皆さん熱心に聞き入っています。

ホッ♪と一息



今回は東温市の河之内地区で開催された『白猪滝祭り』に行ってきました。地元活性化のために始めたお祭りも今年で16回目を迎えるそうです。当日(11/3)は時折小雨が降るあいにくのお天気でしたが沢山のみなさんに賑わっていました。



滝見の橋からの白猪の滝全景。自然に触れて心も体も癒されます。祭りの日当日は滝まで来た人全員にもれなく景品がもらえます。

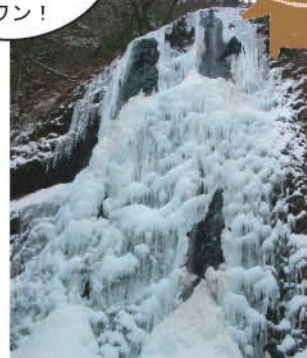
● アクセス ●

松山市から高松方面へ国道11号線进行すること約20Km。国道494号線との交差点に着くのでここを右折し、そこから4Kmほど進むと白猪の駐車場に到着。体力に自信のない方は山道を登りきった所にある有料駐車場を利用することをおすすめします。



餅撒きが始まると、あちこちで歓声が。お祭りを盛り上げるには餅撒きは効果的！

白猪の滝は凍った姿が有名なんだワン！



滝が凍ると、その美しい姿を一目見ようと沢山の観光客の方が訪れます。

★ 展示会に出展しました ★

10月5～7日の3日間、東京ビッグサイトで開催された「食品開発展2005」に出展してきました。

「食品開発展」は食品分野の健康志向のニーズに応えるわが国最大の展示会として内外の関心を集めています。

本年度は出展企業数482社、過去最大の規模で大盛況のうちに終了となりました。

出展5回目になるわが社は有機ケールの栽培風景や商品の特徴(「土作りからのこだわり」

「遠赤外線」「無添加100%」)を紹介。さらに新商品の有機黒糖や関連商品を展示して、安心・安全をPRしてきました。皆さんに有機の商品や無添加商品の良さを確認していただけたのではないかと感じています。

今年は百貨店担当の天羽営業部長も参加。大勢のお客様に囲まれて説明にも熱が入っていました。食品開発展は次回も出展予定です。

最新の情報を皆様に提供できるように計画中。来年もご期待ください！



搾り汁を煮詰める

搾ってろ過された有機さとうきびの汁をマキでたき、天然の火力で煮詰めます。アクは何度もすくって取り除かれます。火加減を調整しながら煮詰めていきます。



結晶工程

熱を摂り、固まったものを攪拌後、さらにほぐして粉状にします。



完成! やさしい甘さ。おいしい有機黒糖のできあがり。

伝統的な
技法で製造
しています



社長高岡です。(左から二番目)

それから一年、日本の有機JAS認定申請を行って、有機農産物加工食品に認定されました。有機さとうきびだけを原料として石灰など一切使用しない伝統的な自然のままの方法で製造した黒糖です。

サンパウロから南西に六〇〇km車で五、六時間走ったパラナ州でついに見つけました。肥沃な土地と豊かな太陽の下で自然の恵みをいっぱい受けて有機農法で栽培しているさとうきびです。



有機さとうきび生産農家。自然豊かなブラジルはさとうきびの有機栽培に最適です。



有機栽培のさとうきびを
探してブラジルへ!

お召し上がり方

コーヒーなどの飲みものに。
お子様のおやつに。
煮物や鍋料理など料理の味付けに。

本物だけが持つ高い栄養価、香り。まるやかな甘味をお楽しみください。

β-カロテン、ビタミンB1、ビタミンB2、ナイアシン、ビタミンB6、パントテン酸、亜鉛、マクネシウム、リン、鉄、カリウム、カルシウム。

新製品のご案内



有機JAS認定

遠赤青汁に新しい仲間。ショウガ入り青汁と有機黒糖が新登場です。

寒い日もポカポカ



古くから食生活の中に取り入れられてきたショウガ。特有の抗酸化成分を含む事で注目されています。

遠赤青汁V8

有機ケール+ショウガ

1,250粒ビン入 ¥12,600 (税込)
1,250粒詰替用 ¥11,550 (税込)



お口に広がるやさしい甘さ

有機黒糖には天然の栄養成分がそのまま凝縮されています。コーヒーやお料理、お菓子作りに自然の風味をお楽しみください。



有機黒糖

ブラジル産有機さとうきび100%

300g ¥504 (税込)
800g ¥1,260 (税込)