

第4号

有機健康 つうしん

社是・社訓を一新しました。

より良い製品の供給を目指して



遠赤青汁通信 (H18.4.1発行)
本年もお客様のために、より良い商品作りに勤めてまいります。
一層のご愛顧をお願い致します。

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>

桜物語



「桜物語」を読んでいただいた小学生の皆さんから、たくさん感想文が届きました。

弊社との共同研究先である静岡大学の先生が、周辺に咲いていた陽光桜とその物語に大変興味をもち、そのことがきっかけで、静岡県にある浜松市立入野小学校や地域の図書館へ、故高岡正明の陽光桜開発を綴った絵本「桜物語」を紹介していただきました。

「プライバシーマーク」を取得しました。



A560018(01)

われわれ遠赤青汁株式会社のルーツは果樹・花木苗生を中心とした農業です。創業以来、培ったノウハウを活かし、確かな土づくりに励んでまいりました。土づくりから販売まで、一貫した管理に励んだ結果、開墾した圃場も増え、この度第二工場を新設することもできました。これもひとえに皆様のご愛顧とご協力のたまものと感謝しております。

代表取締役 高岡照海

これからもお客様に満足していただけるよう、一層精進してまいります。変らぬご愛顧をよろしくお願ひ致します。

私たちとは商品のご注文などを通じて、多くのお客様の個人情報をお預かりしています。そのため、以前より個人情報の重要性を認識し、その取扱いに慎重を期してまいりました。さらに近年、社会の個人情報への関心と要求が一段と高まっていることもふまえ、より一層の情報管理体制の整備と安全対策の強化を行うために、個人情報保護方針を制定し全社で取り組みをすすめています。

また、その取り組みが適切であることを客観的に示すことで、よりお客様に安心してお付き合いいただけるものと考え、プライバシーマークの取得に向けて活動を始めたのが二〇〇四年末。そして二〇〇五年十二月、書類審査、現地審査を経て審査に合格し、プライバシーマークの使用が認められるようになりました。

プライバシーマークの取得を機とし、これからも個人情報保護への取り組みを維持・向上させ、お客様からの信頼にお応えするべく社員一同、個人情報の適正な管理・運用を行ってまいります。

【個人情報保護方針】

私たち遠赤青汁株式会社（以下、当社といいます）は、お客様第一をモットーに、優れた商品とサービスによって、お客様の満足と信頼を得ることを経営理念としています。

この理念のもと、お客様からご提供いただいた個人情報を適切に取り扱うことが社会的責務であると認識し、自ら積極的・継続的に個人情報の保護に全力で取り組んでまいります。

また、従業員の個人情報もお客様の個人情報と同様に保護致します。

- 当社は、お客様からご提供いただいた個人情報及び従業員の個人情報の取り扱いに関して、法令その他の規範を遵守致します。
- ご提供いただいた個人情報は利用目的に応じ、必要な範囲内において正確かつ最新の状態で管理するものとします。
- 当社は個人情報の取扱規定を制定し、体制を整え、定期的な見直しを行い、漏洩防止の継続的な推進・改善に努めてまいります。
- 当社は個人情報の収集、利用及び提供を必要とする場合には、「個人情報保護に関するコンプライアンス・プログラムの要求事項」に準拠したコンプライアンス・プログラムを遵守し、厳正な管理の下で行います。
- 収集した個人情報は不正アクセス、個人情報の紛失、破壊、改ざん及び漏洩等の防止並びに是正に努め、厳正な管理の下で安全に蓄積、保管いたします。
- 当社は定期的に監査を行い、この宣言を実践遵守する事に万全を尽くします。

2005.4.20 遠赤青汁株式会社
代表取締役 高岡 照海

春は桜の季節です。
弊社社長高岡の父、正明が開発した陽光桜。その美しく鮮やかな色合いで、今日も多くの人々を癒しつづけています。

たとえ手紙を多くいたしました。ありがとうございます。
陽光桜は日本に限らず世界各地で植樹されています。お近くで見られたら、平和への祈りが込められた、その美しい色彩をぜひお楽しみください。



「桜物語」
大西伝一郎・作／たちようこ・絵
文溪堂より（本体価格1500円）

地域再生に挑む

開墾し、有機認定を受けた圃場で初めてケールの収穫が行われました。

東温市に隣接する西条市丹原地域は恵まれた果樹園地として古くからあたご柿の生産で知られています。その広さは平坦地果樹農業地域として西日本一と言われ、現在でも盛んに栽培が続けられています。

しかしながら、近年の後継者不足をはじめ、作業者の高齢化はここでも問題とされ、全体果樹面積（三四〇ヘクタール）のうち約一〇〇ヘクタールが耕作放棄地となっています。

された農地を見て、安心してご協力いただけるようになり、おかげさまで現在では丹原地域において一〇ヘクタールになりました。スタートしてから今年で三年目。有機認定された圃場での収穫が始まりました。

有機認定転換中の圃場では昨年十月下旬から十一月中旬にかけて、健康芋として知られるカイアポ芋（シモン芋）を収穫しました。十一月下旬から十二月中旬には丹原地域の農地が有機認定されて初めてのケールの収穫が出来ました。三月上旬には二回目の収穫を終えました。昨年は十月に入つても暑さが続いたため青虫が活発に活動し、手で一つ一つ撤去する作業を繰り返し、高岡をはじめ農家の方々には気の休まるところのない期間でした。早朝から日の落ちるまで撤去作業は毎日続きました。

温暖化の影響でしょうか、いつまで経つも暖かい秋でしたが、真冬になると今度は急に冷え込んできました。冬でも温暖な丹原地域なのですが、二度三度と雪の降る寒さを迎えることのない期間でした。早朝から日の落ちるまで撤去作業は毎日続きました。

ケールはこの寒暖の差を耐えてぐつと甘みを増し、葉の緑色も深く濃くなりました。葉も厚く栄養をしつかりと閉じ込め、おいしく育ちました。



西条市圃場分布図



第二工場

当社の「地域再生事業」は二〇〇三年より始められました。やはりご自分に少しずつですがご理解・ご協力をいただける農家が増えてきました。最初は半信半疑だった皆様も、立派に整備

て、ご協力を頼んで何度も回

らせていたきました。日を重ねる毎

に少しずつですがご理解・ご協力をい

ただける農家が増えました。最初

は半信半疑だった皆様も、立派に整備

された農地を見て、安心してご協力

いただけるようになりました。おかげさまで現

在では丹原地域において一〇ヘクタ

ルになりました。スタートしてから今

年で三年目。有機認定された圃場での

収穫が始まりました。



2003年10月撮影

梅の木や柿の木が放置され草も生い茂っています。



2005年1月撮影

何度も耕し、石を拾い圃場らしく整備されました。



すっかり圃場として生まれ変わりました。

※次回は、丹原地域のケールの収穫後の元気な土づくりの様子をご紹介する予定です。

機農産物が収穫できる圃場に生まれ変わりました。これからももっと多くの方に、もっと輝いて農業を続けていただけます。西条市及び地元の皆様と共に、環境と経済が両立した循環型社会を目指して努力してまいります。

有機JAS情報

有機畜産物の認定制度がはじまりました。

有機畜産物は平成17年度に新しくできたJAS規格です。牛・豚・鶏などが飼われている環境がより自然に近くなるように、野外に放し飼いするなどし、有機栽培されたえさを与え、薬の使用は病気の治療などに必要な最低限のものに限るなど家畜にも環境にも優しい方法で生産するようになっています。

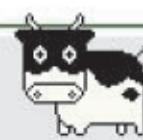
<主な有機畜産物>

有機卵・有機鶏肉・有機豚肉・有機牛肉



有機畜産物のJAS規格

- えさは有機飼料を与えます。
- 野外への放牧を行うなど家畜ができるだけ快適に過ごせるような環境と清潔でストレスを感じさせない畜舎で育てます。
- 健康管理をしっかり行い、病気の治療の場合を除き抗生物質を使用しません。
- 飼育を始めるときの子供の家畜は、有機飼料した母親から生まれたものを使います。
- 有機以外の畜産物と混ざったり、薬品により汚染されないように管理します



展示会に出展しました! 国内外で行われた展示会やプロモーションの様子をご紹介します。



言葉の壁を乗り越え、説明に熱が入る高岡。子供も熱心に聞き入っています。



健康への关心は洋の東西を問わないようです。

遠赤青汁、EUへ

そんな国民性を持つフライブルクの人々です。遠赤青汁商品への関心の高さは並々ならぬものがありました。現地ではケルンに対する認知度の高さや経験も手伝って、熱心に話を聞いてくる来場者が多く、「いつこちらに(会社が)来てくれるの?」というありがたいお声をいただきました。遠赤青汁商品はオーガニックの国ドイツの国民に受け入れられたのです。「いつの日かEUへ」高岡の夢がさらにふくらんだドイツでの日々でした。

オーガニック大国ドイツ

フライブルクに限らず国をあげて環境問題に熱心なドイツでは、環境にやさしい農業として、オーガニックへの取り組みも盛んです。ドイツは年間約二十億ユーロ(約二六〇億円)にも達する「ヨーロッパ最大のオーガニック生産物市場」を形成しているのです。世界的に見てもアメリカに継ぐ第二位の規模を誇り、その生産量は年々拡大傾向にあります。

環境首都フライブルク

フライブルクはフランスとの国境近くにあるドイツ南西部の観光都市・学生都市で、温暖な気候と美しい自然で非常に人気の高い町です。環境問題にも真剣に取り組んでおり、「環境首都」として世界的にその名が知られています。市民の多くが各家庭で生ゴミを堆肥にしていたり、車の使用を控えたりと徹底した環境意識を持ち実行しています。その意識の高さは子供たちが、小学校に上がる前からゴミの分別を知っていることからもうかがえます。

愛媛県松山市の姉妹都市経済交流事業として二〇〇五年九月十日～十八日、ドイツのフライブルク市で開催された見本市「パーデンメッセ」に出展しました。



「えひめ輸出有望商品展示会in東京」

1月25日、日本貿易振興機構(ジェトロ)本部(東京)で開催された展示会に参加しました。この展示会は愛媛県とジェトロの主催によって行われたもので、愛媛県内企業の輸出有望商品・技術在京の海外公使館や商社等にPRし、商談を行う目的で初めて開催されました。

当日は大勢の方にご来場いただきました。特に中国各都市の日本駐在経済貿易事務所の方々との話に熱が入り、有機ケールの栽培や、遠赤外線乾燥・無添加の加工方法などについて高岡自ら説明をおこないました。

中国では生野菜を食べる習慣がないせいか、野菜嫌いな人が多く、青汁のような食品がないそうです。野菜の必要性、有機栽培の重要性なども話題にのぼり、大いに盛り上がった一日でした。

中国への販路も視野に入れての今回の展示会出展は大変有意義なものでした。ぜひ次回も出展したいと考えています。



熱心に説明する社長・高岡

各社、商談で盛り上りました。



柑橘など愛媛の特産品が人気でした。
(えひめ愛フード推進機構提供)



現地のスタッフ、バイヤーと(堤撮影)

台湾でのビジネスを視野に入れて

現在、台湾国内で出まわっている健康食品はアメリカ産のものが多いそうです。日本の健康食品に対してはその品質のよさで関心が高いようで、今後のPR次第で進出も可能だと感じました。販売方針を早急に検討し、推進していく予定です。

専務 堤憲三



ホッ♪と一息



店長さんに聞きました♪

今回は旧国道11号線沿いにある、本格手打ちうどんのお店「真光」さんにおじゃましました。モダンなコンクリート造りのおしゃれな店内は、お昼時には大勢のお客さんでにぎわいを見せます。太めでこしのある本格手打ちうどんは讃岐うどんにも負けていません。地元でも評判のお店です。

遠赤稻若葉を練りこんだ稻若葉うどんもおいしくですよ。一度試してみてはいかがでしょうか?

うどん作りに強い愛情とこだわりを持つ乗松店長。ご家族で遠赤青汁を愛用していただいています。お店で遠赤青汁商品を購入することもできます。



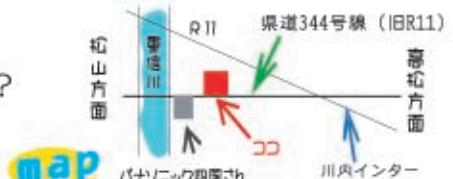
手軽に、おいしく、健康に!

それぞれのうどんを+50円で稻若葉うどんにすることができます。
(写真は稻若葉の天ざるうどん)
定食もボリュームがあって人気です。

最近の店長おすすめの稻若葉うどんはぶっかけうどんだそうです。

本格手打ちうどん 真光

〒791-0303
愛媛県東温市北方甲3117-5
TEL089-966-2863
営業時間 10:45～21:00
定休日 月曜日(祝祭日は営業)



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。

これからも続けていきます

肉類が好きで日頃野菜をあまり食べませんし、欠かさずお酒も飲みますが調子が良く、さわやかで健康な毎日を過ごしております。今後も続けて飲みたいと思っています。

福岡県 森さま

遠赤青汁V1はビタミン・ミネラルのバランスが良く、ゴボウの5.4倍の食物繊維が含まれているので、野菜不足の解消には最適です。
これからもぜひ続けてください！

おやつに「パリッとまるごと」

いつも「パリッとまるごと」をおいしくいただいております。1歳3ヶ月の息子もおやつにパリッとまるごとを食べ、元気に過ごしております。主人も単身赴任ですが、青汁を飲んで健康を管理しております。

岐阜県 小森さま

ご家族の皆さんでご愛用くださりありがとうございます。単身赴任のご主人の食生活も気になることかと思います。今後も青汁を健康管理にお役立てください。

配達が待ち遠しいです

青汁を定期購入するようになってから、毎月15日が待ち遠しいくらい家族で飲んでおります。おかげで調子を崩すこともなく、毎日元気に過ごしております。



京都府 越智さま

定期コースをご利用いただきありがとうございます。健康のため、これからも末永くご利用ください。

遠赤ケールをヨーグルトに混ぜて食べています

バランスの目安は ⑤：③：①：①

①は30～50g位

- ⑩ 主食⑤……………【毎食】
(玄米、胚芽米、麦、あわ、きび、そばなど)
副食⑤
— 野菜・海藻③……………【毎食】
— 豆類、豆腐・納豆類①…【1日2～3回】
— 魚介類①……………【1日1～2回】
●食事は感謝して、よく噛み、腹七・八分目に食べる

食材の目安(組み合わせ)は

まごわやさしいこ
まめ=豆類、豆腐・納豆類
ごま=種実類
わかめ=海藻類
野菜=野菜、山菜類
さかな=魚介類
しいたけ=きのこ類
いも=いも類
酵素=発酵食品(味噌、漬物)
生野菜など

日本型食事の合い言葉
「まごわやさしいこ」

⑤

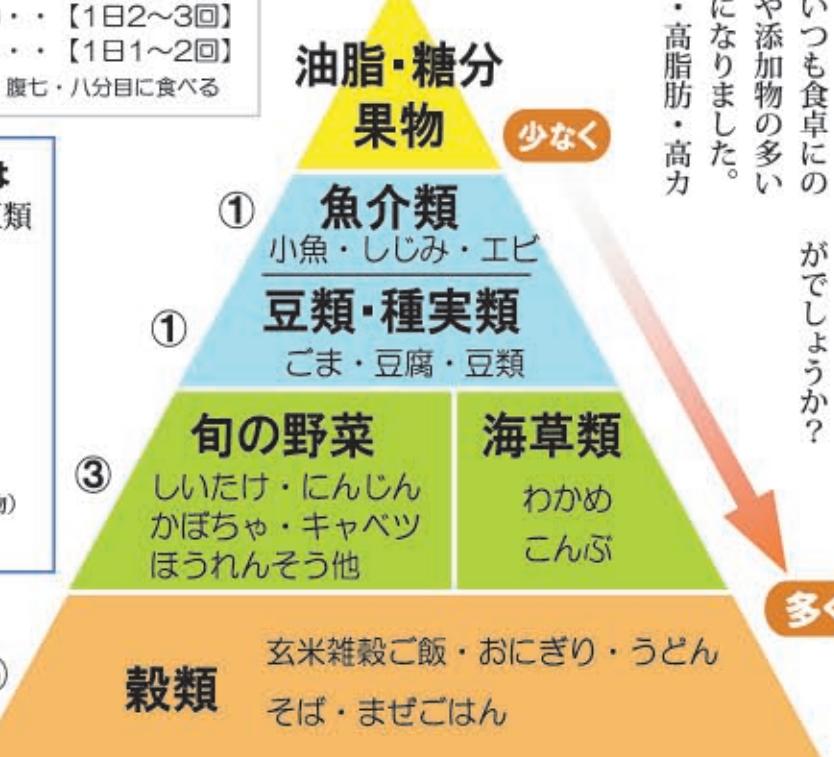
食事のバランスの乱れがいわれて久しい昨今、日本総合医学会と日本型食育推進委員会ではかつての日本食の良さをみなおした、日本型食事ピラミッドを作成し推奨しています。

かつての日本では肉・卵・牛乳・砂糖・油(の料理)はご馳走で時々しか食べられませんでした。ところがこの半世紀でこれらの食事はいつも食卓にのぼるようになり、外食や添加物の多い食事が日常化するようになりました。

こうした高たんぱく・高脂肪・高カロリーの食事に対して近年、未精白の穀類と野菜・海藻を多めに摂る、昔ながらの日本食が見直されてきています。

特集

日本型食事ピラミッドとは?



アメリカでは以前から独自の食事ピラミッドがあり、国をあげて全粒(未精白)の穀類や野菜を多く摂るという働きがさかんに行われていました。日本でも今後こういった動きが活発になることと考えられます。

皆さんもこの機会に食事のバランスを見直してみてはいかがでしょうか?

おすすめ商品のご案内

夏の贈り物に、稻若葉入りの健康麺をどうぞ



稻若葉そうめん

300g 小箱	¥525
1.5kg 桐箱 (贈答用)	¥3,150
3.0kg 桐箱 (贈答用)	¥5,250
3.6kg 徳用 (税込)	¥5,670

稻若葉
そうめん



讃岐稻若葉うどん

600g 小箱	¥735
2.4kg 贈答用 (税込)	¥3,675

讃岐
稻若葉
うどん

