

有機健康 つうしん

遠赤青汁通信 (H19.8.1 発行)

有機農業を通じて、皆様に安心してお召し上がりいただける商品作りに努めています。

遠赤青汁株式会社

〒791-0398 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>

有機農業推進法の成立に際して

平成18年12月8日、衆議院本会議で「有機農業の推進に関する法律」(略称：有機農業推進法)が可決成立了。この法律は有機農業推進の理念が明確に掲げられ、国や地方公共団体には、法が定めた理念に基づいて有機農業を推進する責務があると定められています。

有機農業推進法の主な内容

③ 国および地方公共団体（都道府県、市町村）の債務

- (a) 有機農業者や有機農業を行おうとする者を支援するため、有機農業に関する技術の研究開発とその成果の普及
- (b) 消費者に対する有機農業に関する知識の普及や啓発のための広報活動
- (c) 有機農業者と消費者の相互理解を増進するための有機農業者と消費者の交流促進
- (d) 有機農業の推進に必要な調査
- (e) 有機農業の推進のための活動の支援に必要な施策

① 「有機農業」の定義
化學的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいう。

② 有機農業を推進する基本理念

- (a) 農業者が容易に有機農業に従事できるようにすること
- (b) 農業者やその他の者が有機農産物の生産・流通・販売に取り組めること、消費者が有機農産物を容易に入手できること
- (c) 有機農業者、有機農産物の流通・販売者と消費者との連携を図ること
- (d) 農業者やその他の関係者の自主性を尊重しつつ推進すること

当社は創業以来、地域生産者とともに有機農業に取り組み、収穫された農産物を有機加工食品として製造・販売してまいりました。この法律の成立を機にもう一度初心にかえり有機農業を見つめ直して参ります。また、お客様とのより一層の交流・連携を深め、食品安全・安心はもちろん、喜んでいたたける商品の開発・ご提供に努めます。
(工場長 越智)

トルコからの桜の便りが届きました。



平和と繁栄を願い、高岡は世界各地に陽光桜の苗木を寄贈し続けています。トルコを訪れたのは一昨年の十月下旬。三重県沖で沈没したエルトゥールル島で亡くなられた五八七人の方を追悼するために、桜を植樹してまいりました。

陽光桜は、高岡の亡父により、寒さにも暑さにも耐えられるようにと交配を重ねて作られた品種です。日本からほか離れたトルコでも無事に根を下ろしました。

平和への思いを陽光桜に託して、トルコの皆様へお贈りした桜です。桜は苗から2年でまだまだ二輪二輪しか咲きませんが、これから成長していくれば満開の花を咲かせてくれることでしょう。楽しみですね。

※トルコの植樹は『有機健康つうしん第3号』で紹介しています。

●世界中で陽光は咲いています。
先日、天皇陛下皇后陛下がヨーロッパをご訪問の際、リトアニアにも立ち寄られました。その際訪れた慰靈塔の横にも陽光桜が並木として植えられています。季節が合えば、桜並木を歩いていただけたのではないか。皆様リトアニアご訪問の際にぜひ、お立ち寄りください。(杉原千畝記念館の横にも植えられています。)

Customer DEAR Customer

by リリアン

Just a few broken English.
Two weeks ago my ENSEKI COMPANY and me visit a very old Temple.
It's so wonderful my company giving AOJIRU for Gift.
It's so grateful and helping to give AOJIRU Gift to grandpa grandma.
AOJIRU natural food is good for the health.
It's give me much pleasure that day.

P/S:This picture taken from the old temple.



英語が所々おかしいですがごめんなさい。
2週間前に遠赤青汁株式会社の一同行はお寺を訪れました。
私たちの会社は、青汁をプレゼントするために行きました。
お年寄りの方々にプレゼントするために、私も手伝いに行かせてもらいました。
青汁はナチュラルな健康食品で、強い体を保つことができます。
私はこの日、とても楽しい1日を過ごしました。

追伸：この写真はお寺を訪れた時のものです。

* * * * *

リリアンさんは、マレーシアからお嫁入りしてきました。工場で袋詰め作業を担当しており、入社10年のベテランさんです。今回、四国88ヶ所のひとつ、淨瑠璃寺で青汁をお接待しました。

地域再生に 挑む

葉や茎の収穫も終え、圃場には花が咲きました。アブラナ科のケールは、菜の花に似た花が咲きます。花の色は薄くはかなげですが、放つておくとどんどん大きくなり、圃場一面を黄色く覆いつくしてしまいました。

昨年は早い段階で刈り取つてしまいましたが、今年は違います。このまま育てて種を取る計画を立てました。昨年から有機の圃場で苗を立てその苗を植えて育てるという、すべて自社で行う農法にチャレンジしてまいりました。苗立ては難しく、ようやく2年越しで苗が立てられるようになりました。さらに、今年は種を収穫して本格的に自社のみで、すべての苗を立ててみよう計画しているのです。



一面に広がる花畠

一つの花から種はたくさん取れます。

にさやのついたまま刈り取り、さらに天日で干して脱穀の要領で種をさやから外してふるいにかけて取り込みます。

花が咲く枝ごとにたくさんのが自然
つきます。一つのさやから十個から三十
個くらいの種が取れますので、圃場全
体では何万個も収穫できます。

ケールの種は、さやと呼ばれる袋状のものに入っています。種は直徑が一センチ位くらいの粒です。さやは青いうちは袋の中もふわふわで綿毛のふとんにくるまれているようですが、花が落ち茎も乾燥してくると、種がさやの中でカラカラと音を立ててきます。

今までには苗はその生育の難しさから専門の種屋さんに一部お願いしていました。自分達で育てる野菜だからこそすべてやり遂げたい。担当者の熱い思いから、ようやくここまでやってきました。

有機の圃場で取れた種をそのまま有機栽培で育てたい。これが私たちの理想です。

ケールの種を
収穫します。

◆ケールの種は、ご希望の方に自社サイトで販売を予定しています。ぜひ、栽培にチャレンジしてみてください。



ケールの種は本当に小さい。(爪楊枝の頭と比較してみました)

Let's Try

■スプラウトで毎日健康

今、注目されている

今、注目されている
ラウト（芽だし野菜）
の種で育ててみました。
「リースラウト」はス
トモよく見かけます。
が、ラウト（芽だし野菜）
が同じに出来るはず！

◆トレーは光に当らないように
真っ暗な場所で保管します。
こうしないと、茎の部分がス
クラウトらしく白く伸びてく
れません。

やサラダに使えます。

◆トレーは光に当らないように
真っ暗な場所で保管します。
こうしないと、茎の部分がス
ープラウトらしく白く伸びてく
れません。

A close-up photograph of a white rectangular tray held by a person's hand. The tray is filled with numerous small, young green plants with thin, light-colored stems and bright green leaves, likely radish microgreens. The background is blurred green foliage.

遠赤青汁女人 <製造>

青汁を作っています。

だんだんと暑くなり、夏がやってきました。今年も猛暑になるそうで、熱中症や夏バテに気をつけたいですね。皆様のご健康をお祈りしています。

工場では冬のケールの収穫に伴う洗浄工程も一段落し、普段どおりの青汁製造のベースに戻っています。ケールの収穫時は新鮮なうちにより早く加工するために、短期間で集中して洗浄、乾燥作業を行わなければなりません。

もともとケールは年中を通して育つ野菜ですが、寒い冬場は虫も少なく、近隣の畑から飛来する農薬の危険性も防げます。時期を選んで栽培・収穫するのでピーク時は洗浄ならぬ「戦場」という感じになります。

年々有機認定の圃場も増えていき、多くのケールを原料に確保することができるようになりました。これから夏場を迎える、気候が暖かくなると虫の数が多くなります。工場内の防虫対策を厳重に管理し、原料の温度管理などより一層衛生管理にも力を入れて、皆様に安全・安心な商品をお届けしたいと考えています。

製造部 近藤



来島海峡サービスエリアで

試 飲会

5月の3日、4日、5日の連休中に、愛媛県今治市と広島県尾道市を結ぶ『しまなみ海道』にある来島海峡サービスエリアで青汁の試飲会を行いました。

ゴールデンウィーク中ということもあり、かなりの観光客が立ち寄って下さり試飲会も盛況でした。普段は工場で商品を管理している仕事なので、お客様と直接お話しする体験は私にとって貴重です。青汁はますいんじやないかと、呼びかけても嫌がって飲んでいただけない方も多く、まだまだテレビの影響は残っているんだなと実感しました。

恐る恐る飲んでみると、あれ?飲みやすいねと笑顔になります。私も一緒に笑顔になります。飲んでいただければ分かってもらえるんだ。そう思うと、どんどん声が出て勇気が湧いてきました。自分達が作っている青汁をおいしそうに飲んでいただくと、本当に嬉しく感じます。

大勢の人の流れの中で、一日外で立つままの接客は疲れましたが、お客様の笑顔をたくさん見ることができて、また頑張っておいました。また機会があれば試飲会に出掛けます。どこかでお会いできれば声をかけてくださいね。

(工場 山本)



試飲会の様子



来島海峡 S Aからの眺め

遠赤青汁ではお客様との

ふれあいを通して

もっと青汁の良さを

知っていただけるよう

様々なイベントを行っています。

EVENT

東京ビッグサイトで

展 示会

3月 28 日～30 日の3日間、東京ビッグサイトで開催された「健康博覧会2007」に出展しました。

次回は「食品開発展
2007」(2007
年11月20～22日／東京
ビッグサイト)に出展
します。皆様のご来場
をお待ちしております。



2年ぶりに健康博覧会に出展しました。話題のメタボリックシンドrome対策として、健康器具やダイエット食品などを展示する企業が多く、会場は業界の最新情報を収集されるお客様でにぎわいました。

我が社も遠赤青汁V-1と有機ケールを展示。大学と共同研究した成果とともに、有機栽培として遠赤外線乾燥したケールの素晴らしいを皆様にお伝えできたのではないかと思います。



四国八十八箇所・四十六番札所 淨瑠璃寺 (愛媛県松山市)



久万高原町にある四十五番札所岩屋寺から歩くことおよそ8時間、交通の難所三坂峠を下っていよいよ道後平野・松山市に入ります。

苦しい坂道を下り終えた松山最初の札所が淨瑠璃寺です。静かな木立に囲まれた、落ち着いた雰囲気のお寺で、境内には仏手指紋（文筆達成）や仏足蹟（健脚祈願）など、手や足で触れてご利益を得られるものが数多く配置されており、「ご利益のよろず屋」の名で親しまれています。お遍路さんたちはここでほっと一息。ひとときの休息を楽しんで次のお寺へと向います。



永き日々

衛門三郎

淨瑠璃(瑠)寺

正岡子規



仏足跡で健脚祈願。



有機農業の 広がりと交流



平成19年2月23日に徳島県で有機認定業務を行っている、「NPO法人徳島県有機農産物認証協会」の主催により会員及び関係者18名が、弊社が取り組んでいる西条市丹原町における遊休地を活用した有機ケールの栽培について視察研修にこられました。

生産者の高齢化と後継者不足により耕作放棄地と化した畑を有機ケールを栽培することにより地域再生を行い、安全・安心な食品の供給と環境型社会の実現を図ることが当社の使命であると認識して取り組んでいることを弊社社長高岡が熱く語りました。

最後に、この視察研修を機に、有機農業に取り組む仲間として、情報交換や連携を深め交流の輪を広げていきたいという思いをお互いに確認しました。



お客様からうれしいお便り

おたより広場

私の有機栽培

愛媛県 岡田様

毎回有機健康つうしんを読ませていただいている。中でも私が楽しみにしているのは「地域再生に挑む」などの圃場での様子の記事です。

私も農作業、特に野菜作りには興味があるのですが、残念ながら畑や田などは一切持っておりません。あるのは敷地内に畠4畠ほどの荒れた土地のみ。しかし今年の春先、高岡社長の取り組みを少しでも味わいたいとの思いつきで、有機栽培の野菜作りに挑戦してみました。

雑草だらけの土地でしたが鍬で深さ20cmくらいまで耕しました。たった4畠ほどの土地なのに、慣れない私はもう腰が痛くなり、高岡社長さんや圃場で働いている方々の苦労を私なりに感じた次第です。その後、見よう見まねで牛糞、鶏糞、糞殻、綿実粕など化学肥料以外のものを混ぜ込んで土作りしてみました。これでうまく野菜が育ってくれるか不安はあったのですが、4月、5月と野菜たち(なす、きゅうりなど)も成長してくれ、この7月にはじめて農薬や化学肥料なしで野菜が収穫できました。農作業って大変ですが、やっぱりいいですねえ。



お便り大募集!!

皆様からのお便りを募集しています。青汁商品に関するご意見、ご感想、ご要望など。また日々の出来事や感動した事などをお寄せください。

イラストや写真も大歓迎です。

採用させていただいた方には粗品を進呈させていただきます。

〒791-0311 愛媛県東温市則之内甲2225番地1
赤青汁株式会社

*お寄せいただいたお便り等は、その他の目的で使用することはありません。

有機健康つうしんおたより広場 係あて mail:aojiru@enseki.com