

第12号

# 有機健康 つうしん

遠赤青汁通信 (H20.12.1 発行)  
体の中から元気に、外からも  
キレイに。健康を応援します。

**遠赤青汁株式会社**  
TEL 0120-148-162  
ホームページ <http://www.enseki.com>

## 念願の「夢せっけん」 地元コラボで完成しました。

日頃、青汁の販売を行っている  
と多くのお客様からお聞きするの  
がお肌の悩みです。体の中から元  
気に、健やかに過ごしたい。その  
思いから青汁を皆様にお届けして  
まいりました。

「なんとかならなどうか」高岡は  
考えました。そして、ひとつの出  
会いがありました。今回お届けす  
る無添加の石鹸です。  
体の中は青汁、体の外からは石  
鹸でどうだろうか？試行錯誤を繰り  
返しました。成分は？感触は？香  
りなんだろうか？使った後？香  
りものでなくては意味がない。素  
材選びから始めました。

生命の起源は海にあると言われ  
ています。その海は水と塩から出  
てきます。お母さんの羊水も、  
体を通れる血液も、体から排泄さ



焼塩 夢石けん  
60g ¥2,100  
80g ¥2,625  
焼塩石鹸をなめると、  
しょっぱい塩の味がします。

れる汗も海水と同じ塩分が主成分  
です。この意外な事実に着目し、  
自然のミネラルを生かした製法で  
伝統的に作られた「伯方の塩」の  
焼塩を配合することになりました。  
石鹸は汚れを落とす用途が主に  
考えられますが塩は塩水となり皮  
膚の老廃物や汗を引き出すと共に  
新しい皮脂(うるおい成分)を誘  
い出してくれます。洗いながらも  
うるおいを連れてくるのです。  
もともと体に含まれている塩だ  
からこそできるのです。

目指したのは皆様の安心です。  
ケールの栽培も土づくりからこ  
わってきたその思い、ここにも表  
れています。純石鹸は環境にもや  
さしいエコ石鹸です。素材は無添加  
数千年来、人が使ってきた弱アル  
カリの純石鹸で、香料・着色料・  
保存料などは一切使用していません。  
やさしく泡で洗った後は、しっ  
かりと水ですすいでください。泡  
切れも良く、さっぱりとした洗い  
上がりにもしっとり「キレイ」を  
感じていただける石けんです。

配合成分として石鹸素地・海塩  
に加え、年齢を重ねると体の中か  
ら減ってくるヒアルロン酸、コラ  
ーゲンをプラスした四つの組み合  
わせ。きれいになって良い夢を見  
ていただきたい。その思いをこめ  
「焼塩夢石けん」と名付けました。

すでに販売は開始され、地元  
温泉、高速道路のサービスエリア  
などでご紹介しています。塩が入  
った石けんがクリームみたいに泡  
立つのを、小学生の男の子がとて  
も不思議そうに見ていました。

今後は全国の有名百貨店、イン  
ターネット、通販でも販売を開始  
します。ぜひ一度お試しください。

(営業部 野本)



## 「伯方の塩」親子の想い

伝統的な製法で素材の良さを伝える「伯  
方の塩」。「夢石けん」には焼塩が使われて  
います。

弊社社長高岡の亡父正明は、伯方塩業株  
の創業者です。化学的に合成された加工塩  
が主流となってきた時代に、伝統的な塩つ  
くりを守りたいとの一心から会社を興しま  
した。  
昔ながらの製塩技法を守り続け、作られ  
た焼塩は高岡にとって身近な素材であり、  
亡き父の想いを引き継いだ石けんとなりま  
した。



## 桜物語

トルコから  
桜の便り届きました

植樹した陽光桜がこんなに  
大きくなりました。

有機健康つうしん第3号でお知  
らせしてから、もう三年の月日が  
経とうとしています。

陽光桜は、日本とトルコの友好  
と、エルツルル号遭難の追悼と  
して植えられました。

その高さも、九〇センチを超え  
公園の中で桜並木として育って  
います。トルコにお越しの際にはせ  
ひ立ち寄ってみてください。

日本さくら交流協会では、今後  
も世界に平和の桜「陽光」を届け  
てまいります。



高さは90センチを超えました

日本さくら交流協会ホームページ  
<http://sakura-yoko.org/index.html>

# 地域再生に

## 挑む

有機圃場では、にんにくの栽培が始まりました。一年前から、土づくりはスタート。ケールを栽培した後の土は育てるのに全精力を使い、元気がありません。堆肥を入れ土の元気を戻すことから始めました。

圃場にはまず堆肥が入れられません。攪拌を繰り返して、落ち着かせます。また堆肥を入れて攪拌。熟成、攪拌、熟成を繰り返してようやく野菜を育てる土に戻ってきます。

夏の暑さがピークを迎える頃には真珠貝や油力スモ撒き、またトラクターで土を耕して熟成を助けます。堆肥は暑さで発酵が進み、濃く黒くしっとりとし水分を蓄えた土になっていきます。



一つ一つが手植えになります。ひとつの畝(うね)に向きあい黙々と植え続けていきます。真剣な作業が続く圃場にはピーンとした緊張感が伝わります。



種イモになるにんにくを深さをそろえて植えます。使う道具も手作りです。



穴に見えているのは焼きすくも(初ガラ)です。穴にはきこむようにして、ほうきで掃いていきます。焼きすくもは炭のようになっており、風が吹くと飛んでしまいます。風の無い日に撒いていきます。

## 有機にんにくで、元気!

土づくりが出来た後、九月末くらいから、にんにくの種イモを植えるためのマルチ貼りを行います。にんにくはケールと大きさが違うので、横に5つの穴が開けられています。一列に400個以上植えられ、ひとつの圃場で何千個と植えていくこととなります。

一片ずつにんにくを取り、深さ10センチくらいに植えていきます。竹べらを土に差し込み深さを見ながら植えていく作業は手際よくやらないと、すぐに時間が経ってしまいます。たくさん植えるとしても深さにムラができそうになりますが、浅く植えてしまうとにんにくが割れてしまいます。美しい球のようなにんにくを育てるためにはちゃんと正しく植え続けることが大切です。こうして植えられた種からは五日くらいで芽が出てきます。

「地域再生に挑む」では放棄された農場を再生し、有機圃場として生まれ変わる様子をシリーズとしてお伝えしています。



種として使ったにんにくはそのままだとなり中心となります。その周りに6片から8片のにんにくが育つていき、おなじみの姿に成長していきます。お母さんが子供を抱きかかえ育てるように、力強さを感じます。

種を植えたマルチの上には焼きすくも(初ガラ)を焼いたものが撒かれています。マルチに空いた種を植えた後の穴に、ほうきで掃きながら焼きすくもを入れていきます。すくもを入れるのは草が生えないための工夫。これから冬を迎えるためのマフラー代わりにもなってくれます。

今年十月に植えたにんにくが収穫できるのは来年四月。半年以上も土の中で寒さに耐えながら土の栄養を吸収してじっくり育ちます。病気になるように、草を刈ったり、水を撒いたり、目が離せません。元気に育ってほしいですね。

新しくなりました!

## NEW パリッとまるごと!

20g入り ¥250  
12袋入り ¥3,000

パリッとまるごとは、発芽玄米のおせんべい。油を使わずに作っているため、敏感なお子様にも安心して召し上がりいただいています。お湯をかけると玄米粥としても召し上がりいただけます。ちょっと小腹がすいた時のお夜食代わりに、ダイエットに、玄米食にと楽しみ方いろいろ

### パリッと! おいしい6つの味

- 発芽玄米
- えび
- 黒大豆
- 青のり
- ゴマ
- ひじき

自然塩「伯方の塩」を使っています。



# EVENT

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のような様々なイベントを行っています。

八月二十六日・二十七日、東京ビッグサイトで開催された

「アグリフードEXPO2008」に出展してきました。

去年に引き続き「アグリフードEXPO」に出展しました。「食と農をつなぐ」をキャッチフレーズに、国産農産物や畜産物、その加工品を紹介する展示商談会です。今年も国産農業親善大使として女優の高木美保さんも観覧されました。

今年もケールとともに、にんにくも参考出品。国産有機にんにくへの関心は非常に高く、改めて健康な農産物作りの大切さを感じました。

六月十八〜二十日、インテックス大阪で開催された「2008日中韓産業交流会」に出展してきました。

「世界経済にとって大きな実り」という動きのなか、日中韓の親密度を高めるための交流会が、大阪で開催されました。一昨年中国ではじまったこの交流会は昨年の韓国を経て、今年日本で一巡りしたことになります。英語や中国語のエビデンスを展示し、日本産ケールの良さをアピール。海外のお客様に無添加の青汁の良さをアピールできたのではないかと思います。

## 展示会



「アグリフードEXPO」にて健康についていつも話しているところ夫婦やっばり野菜は大事よねと、青汁の試飲もしていただきました。

愛媛の特産品あつまれ!

## MADE IN EHIME

愛媛県の企業が集まる展示会「MADE IN EHIME」に出展しました。



地域再生事業で、放置農園を借り受けて耕作地に転換していく様子などを、写真を使って紹介していきました。大舞台上に営業・野本もドキドキ。

地元愛媛県の企業が集まる展示会「メイドイン愛媛」に昨年に続き出展しました。「伯方の塩」でおなじみの伯方塩業さんとのコラボレーション商品「焼塩夢石けん」も販売し、ご来場の方に体験していただきました。会場では農商工が連携した弊社の取組を紹介させていただき、地域再生事業や有機栽培についてご質問をいただきました。

## \*みかんジュースの蛇口発見!\*



不定期ですが、松山空港でも「みかんジュース蛇口」を見る事が出来ます。今や愛媛の名物ですね。

会場には、地元企業が話題のみかんジュース蛇口を設置。愛媛県には水道の蛇口と別に、みかんジュースが出る蛇口がついているらしい、という噂から出来たものです。本当に蛇口をひねるとみかんジュースが出てきます。珍しさに、写真を撮る人が後を絶ちませんでした。(思わずパチリ)

ホッと一息

と一息

## 四国八十八箇所・五十九番札所 国分寺 (こくぶんじ)

奈良時代、聖武天皇の勅願によって全国に建立された国分寺のひとつ。愛媛県今治市にあります。当時はこの近くに国府がおかれ、伊予の国の中心地として栄えました。創建当時は、4キロメートル四方の広大な敷地に七堂伽藍が建ち並び、他の国分寺に比べて特に壮大であったそうです。現在の本堂は寛政年間に再建されたものです。

今治市は全国一のタオルの産地。その影響もあってか、タオルのお接待をいただきました。「一緒に連れてってください」タオルもお四国を回ります。

境内には片手を開いた「握手修行大師」がわれわれを出迎えてくれます。握手をして願いを聞いてもらいましょう。でも横の立て札にも注目。「願い事は一つにしてください。あれもこれもはいけません。お大師様も忙しいですから」皆さんの願いをかなえるお大師様は、昔も今も忙しいに違いありません。





## 社長の顔にホッとします!

有機栽培で安心です。粒も固めるのに何も入っていないところがいいです。粉末は溶かすのが面倒に思いますが、粒は気軽に飲めるので気に入っています。社長さんの顔が健康そうで穏やかなので安心です。

山田様

## もう飲み続けて10年以上です!

母に勧められて青汁を飲み始めました。すべての面で良い事を実感して、家族で飲み続け10年以上になります。ケールは冬でも元気に育つ野菜。ケールの様に丈夫になる気がします。これからずっと飲み続けます。

横浜市 ととまる様

## やっとめぐり会えた!青汁

これまで市販の青汁を買ってはやめ、買ってはやめを繰り返してきましたが、やっと「これだ!」というインパクトの強い青汁にめぐり会えたということを心から感謝しています。

今では家族そろって青汁は欠かせない毎日の習慣となっています。

東京都 上村様

今、特に「食の安全」が厳しく見つめられています。有機栽培、無添加などをはじめ、皆様に安心してお召し上がりいただける商品づくりに社員一同努めています。社長も自らトラクターに乗って、農場を回っています。応援してくださいね。

ご家族の皆様でご愛用くださり、ありがとうございます。ケールは寒さに耐えながらも、ぐんぐん大きくなっていきます。ケールのたくましさ、葉の濃い緑を余すことなく青汁としてお届けしたいですね。これからもよろしくお祈りします。

出会いは本当にありがたいものです。私も百貨店の試飲で、「これ本当に青汁なの?飲みやすいね」と言っていたのが一番うれしい瞬間です。これからも、多くの方に感動と出会いをお届けしたいですね。

## おたより広場にメッセージをお寄せください!!

〒791-0311 愛媛県東温市則之内甲2225番地1 遠赤青汁株式会社  
有機健康つうしんおたより広場 係あて  
mail:aojiru@enseki.com

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。

## 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。

おしゃれに青汁life

## プロが作る!青汁メニュー

### 青汁ハニームースレシピ ココット容器に8個分

#### \*材料

牛乳・・・・・・・・・・100g  
砂糖・・・・・・・・・・40g  
ゼラチン・・・・・・・・7g  
はちみつ・・・・・・・・30g  
ヨーグルト・・・・・・・・180g }  
レモン汁・・・・・・・・少々 }  
生クリーム・・・・・・・・100g }  
遠赤ケール粉末・・・・大さじ4杯 }  
①

\*青汁を少量の水で溶かしておく。  
\*ゼラチンも少量の水でふやかしておく。

- #### \*作り方
- 1.牛乳と砂糖とはちみつをなべに入れ火にかける。
  - 2.砂糖が溶けたら火からはずしゼラチンをいれて溶かす。
  - 3.ゼラチンが溶けたら①と青汁を加え混ぜる。
  - 4.7分立てにした生クリームを入れて混ぜる。
  - 5.器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。

女性スタッフが笑顔でお迎え



遠赤青汁の小冊子が  
新しくなりました!

新しい小冊子が出来上がりました。  
表紙は青汁でいつも元気  
横浜市の越智水月ちゃんです。

百貨店などで配布中!ご希望の方は、ご注文の際にお気軽にお申し出ください。



Naturel(ナチュレ)さんの  
あおじるレシピも載ってます。  
(P32 34)



青汁で  
出来た!