

有機健康
つうしん

遠赤青汁通信 (H23.12.1 発行)

エネルギーの有効利用に、
関心は高まっています。

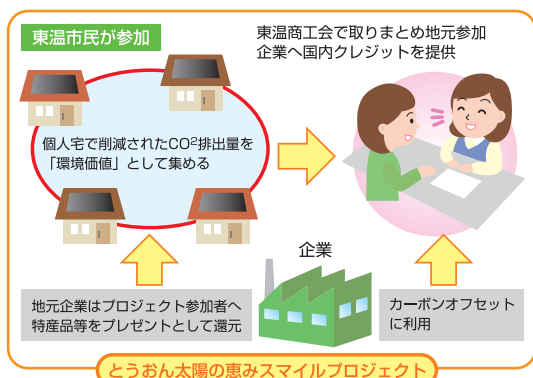
遠赤青汁株式会社

〒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>

国内クレジット。本格始動！

八月に行われた夏の感謝祭において、国内クレジットを活用した「とうおん太陽の恵みスマイルプロジェクト」の活動が本格的にスタートしました。

弊社の取組としては、大感謝祭期間中、5000円以上お買い上げの方にスマイルクレジットシールを添付1枚当たり、1kgのCO₂削減にご協力をいただきました。



クレジットの使用量は決められています。今回は1tの削減に協力した証明書をいただきました。

へとうおん太陽の恵み
スマイルプロジェクト

家庭で活用されずに残っている太陽光発電システムの「環境価値」を取りまとめ、有効活用します。

取りまとめた「環境価値」を排出権（クレジット）としたものを東温市商工会が買い取り、市内のイベントや商工会の会員が排出するCO₂のカーボンオフセットに利用する仕組みです。

協力していただいた市民の皆様には、収益の分配として市の特産品等で還元し、市内の経済の循環に貢献しています。

環境価値の地産地消を目指す事で、地域経済を活性化、環境と経済の両立を目指すプロジェクトです。



対象商品とご一緒に、プロジェクトの説明文書を同梱し、皆様にお知らせしました。



マッチシティを告知するポスターこのイベントでは15tのCO₂が削減できました。

東温市では、太陽の恵みスマイルプロジェクトの推進として、地元プロサッカーチーム「愛媛FC（J2）」のマッチシティゲームで排出されるCO₂も削減。本年度は、地元の花火大会や、市民運動会などを排出量削減イベントとして実施しています。

愛媛FC対F.C.東京戦は、東温市の日と題して、地元市民を集客。さらに、記念品として愛媛FCとF.C.東京のメンバーに、遠赤青汁製品をプレゼントさせていただきました。

今後も、プロジェクト推進に協力してまいります。

がんばる女子高生！

東温石けん販売ナンバーワン！

「商い甲子園」で優勝しました。

昨年より、地元東温高校生と取り組んできた「東温石けん」。校内のクヌギの葉を原料としています。商品を開発した生徒さんは今年の春に卒業してしまいましたが、新3年生が後を受けて、改良や販売実習に取り組んでいます。

このたび、高知県で行われた「商い甲子園」に参加しました。

＜商い甲子園とは＞

三菱グループの創始者である岩崎弥太郎の生誕地である高知県安芸市に全国の高校生が集い、商売の腕を競い合う大会です。高校生に「商い」の面白さや大変さを学んでもらうと共に、地元商店街の活性化にもつながっています。

全国の高等学校を対象に参加チームを募集し、安芸本町商店街において、チームごとに設定したテーマにそった商品販売を行い、商品知識や接客マナーなど「商い」の技を競い合います。

＜東温石けんプロジェクト＞

遠赤青汁の地元東温市にある愛媛県立東温高校商業科の皆さんと、平成二十二年から、ビジネスキャリアサポート事業としてスタート。高校生の斬新なアイデアを形にした新商品として、「東温石けん」が生まれました。パッケージデザインも高校生によるものです。

東温石けん



今年、過去最多の15校25チームが参加しました。

大会では泡立ちの良さをいかにアピールするか知恵を出し合い、洗顔パフォーマンスを実施、販売にも工夫しました。

規定時間3時間の販売で、石けんは約130個売れ、最優秀賞に加え、審査委員特別賞もダブル受賞しました。

チーム名もクヌギからKNG（くぬぎ）チームとする程の気合いの入れよう。クヌギが自然なイメージであることから、店舗であるテントを緑色で飾るなどディスプレイにも工夫しました。

今後はさらに商品開発、また品質向上を目指して、石けんの香りに注目して、より良い石けん作りに一緒に研究を進めていく予定です。

がんばろうね。

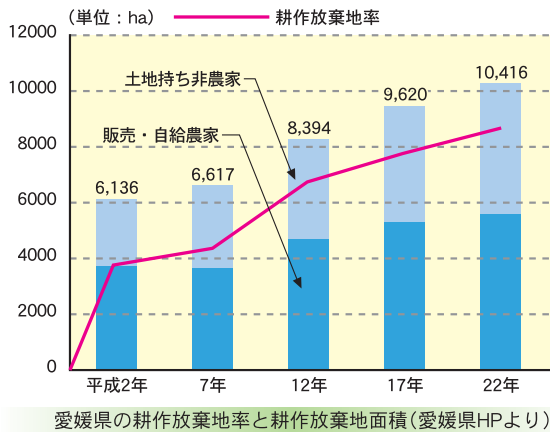


農地再生に挑む

愛媛県の耕作放棄地率は、平成二年に9.5%でしたが、平成二十二年には21.95%と二十年で二倍以上に増えていきます。全国で耕作放棄地率を比較したランキングでは、五位。ここ数年はこの順位から動いていません。

弊社が二〇〇四年に地域再生事業に取り組みはじめたのも、こうした耕作放棄地の問題からでした。これまでに再生してきた農地も増えましたが、ますます放棄地は広がっています。

耕作放棄地の有効活用を近隣の農業者の団体や、支援機関の方々にも見学に来ていただき、弊社の取組をご紹介しますと共に、農業の復興をお願いしています。



「農地再生に挑む」では、放置された農地を再生し、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。

圃場では、今年も新しい野菜作りに挑戦しています。にんにくは、従来から栽培を続けていたのですが、玉の部分しか収穫していませんでした。安定してにんにく作りが出来る様になり、いよいよ葉にんにく作りにチャレンジです。

葉にんにくは、その名の通り、にんにくの葉っぱ。にんにくを種として土に植え、葉が伸びてきて、そのままを越し翌年に玉を収穫していました。この葉を、伸びたばかりの柔らかい時期に出荷していきます。

もともと中国料理では、回鍋肉(ホイコーロ)などの料理にも利用されていたのですが、日本では葉にんにくになじみがなく、栽培地も少なく、手に入らないのでニラで代用されてきたのだそうです。



土から抜くとこんな感じに。ひと玉から葉がよきよきと育っています。

葉にんにくは、伸びてきた玉より上の部分をカットして使います。やわらかくしんなりしており、どちらかと言うとニラに近い感じです。しかし、にんにくの香りは鮮烈に感じます。葉っぱを刻んで薬味としても、そのまま炒めてもおいしく召し上がれます。



紐を引っ張るだけなんですけど、カラスは気になるのか、寄ってきます。不思議ですね。



葉にんにくはやわらかく、収穫しても日持ちしません。少しずつ日をずらして植え付けていき、出荷を待ちます。

植え付けして芽が出てくると、カラスに引っ張られて抜かれてしまうという事件が発生しました。ケールの苗を植える際にも気を付けているのですが、カラスは興味があるとイタズラをしにくるのです。慌てて畝の上にカラスよけの紐を引っ張るようになりました。

意外なところに敵がいるものですね。今年はまだ試作段階なので、栽培量も少ないのですが、来年からは本格的に出荷体制に入ります。有機栽培の葉にんにく。お近くのお店にお届け出来る日も近いかもしれませんね。ご期待ください。

木下さんの

ゆづきの話〜ビニールハウスの出来るまで〜

農場を訪れると、新しいビニールハウスの組立作業に遭遇しました。長さ十メートルもあろうかと思うハウスのシートを、たった三人ほどで張っていきます。

すでに枠組みは出来あがっていたので、後はシートをかけるだけ。最初は、しわしわのシートが、みるみるうちにピンと張られてきれいに出来上がっていきます。

「ついでに顔のしわも伸ばしてくれたいからね」農場に笑いが響きます。



すでに2棟が作られていて、3棟目。この日は風が強く、作業も大変そうでした。



黒く見えているのはシートの抑え。舞い上がらないように抑えて、端から順序よくシワを伸ばしていきます。ピンと張ってくるととても気持ち良いです♪



ビニールハウスは便利なスペースで、苗の育成期間が終わったら、作業場所としても活用できます。夏場は、中の温度が五〇度近くまでなってしまうますが、冬場は風をしのげて温かい、良い環境で利用できます。収穫したにんにくの根を落したり、野菜の一時的な保存場所としても活用しています。



ハウスはとても頑丈！大人が乗っても大丈夫！

EVENT

2011.6.17-20

四国物産展

IN 香港そごう

昨年に引き続き、今年も香港そごうで「四国物産展」を開催いたしました。

今回は、三月に起こった東日本大震災による海外での風評被害がどのくらいのものか予想できず、昨年の経験が生かせるのか、不安を抱えながらのチャレンジでした。



【香港そごう外観】

中国語と英語の表示の中、「そごう」とひらがなで表示されているのが印象的です。



遠赤青汁製品もずらりと並べられました。



青汁の良さを資料を使って丁寧に説明します。

幸い、多くの方にご来場をいただき、関心を持っていただきました。こんな時だからこそ、日本商品を買って応援しようという、温かい励ましの言葉をかけていただいたお客様もいらっしゃいました。参加企業の皆さんも販売に一層、熱が入りました。



もちろん看板も中国語表記。遠赤青汁、黒にんにく、愛媛県と読みます。愛媛県を海外へ紹介するためのポスターも掲示。

今回も、高岡、弊社営業担当に加え、代理店スタッフの方々参加協力のもと販売にあたらせていただきました。風評被害の影響など、当初苦労したところはありましたが、お客様に、四国産の日本製品の品質の高さをアピールし、売り方も工夫して、昨年以上の売り上げを上げることができました。同じ様な商品でも、販売方法で売れ方が違う、ディスプレイの仕方ひとつで流れは変わってきます。



四国八十八箇所・四十番札所 観自在寺 (かんじざいじ)

愛媛県南宇和郡愛南町



この寺の近くにある南レク馬瀬山公園には、旧日本軍の戦闘機・紫電改が日本国内で現存する唯一の実機として保存・展示されています。終戦間際に撃墜され、戦後近海から引き上げられたものですが、遺族の意志により引き揚げ時の原型を維持する程度に補修・塗装されました。この保存館の裏手には、高岡正明の教子により、陽光桜が植えられており、春には満開の桜を咲かせています。

平城天皇の勅願により、弘法大師によって開かれたと伝えられています。平城・嵯峨の二人の天皇はこの寺にかなりの愛着を持っていたようで、この地を訪れて、般若心経などの経典を納めたそうです。出家した皇族や、宇和島藩主の伊達家からも厚く信仰されていました。

この寺は愛媛県最初の札所で、一番札所からもっとも遠いところに位置しているため、四国霊場の裏関所とされています。



講演会

九月一七日には、税理士さんの全国的組織であるTKCの、四国会秋期大学に招かれ、「ITとインターネット活用は中小企業の生き残り策だ」と題して、一〇〇名を超える税理士さんたちの前でお話させていただきました。システムに関しては渡部がフオー。もしかして親子？と言われるほど、最近は息がピッタリ合ってきました（笑）

IT経営力大賞特別賞をいただいていたから、講演会のテーマもIT経営の話が増えていきます。皆様の何かヒントになればと、講演会のお話をお受けしています。



2011.9.17
TKC四国会秋期大学にて

十月十三日には、愛媛県経済同友会でお話させていただきました。今回のテーマは「耕作放棄地活用と製法特許・ITで海外進出」。

弊社の取組として、耕作放棄地を開墾して農場に生まれ変わらせる「地域再生事業」を二〇〇年から続けています。愛媛の農地を再生し、有機栽培した野菜を加工して青汁へ。栽培から加工、販売までを一貫して取り組むその安心・安全への想いをご紹介させていただきました。

また、昨年、今年と実施した香港そこでの四国物産展へのIT活用など皆さん、熱心に聞いていただきました。

最後に弊社が毎年三〇〇本の桜の苗を世界平和の願いと共に寄贈していることとお話させていただきました。皆様のお役に立てる企業でありたいとお伝えしました。この様な機会を設けていただき、本当にありがとうございます。



2011.10.13 愛媛県経済同友会にて、黒にんにくを片手に商品の紹介をする高岡。

青汁パティシエ こずえレシピ



〈材料〉（紙型8個分）

卵	4個	サラダ油	50g
砂糖	60g	水	50g
米粉	60g	いちごチップス	20g

- 準備 ○サラダ油と水を混ぜる。
○米粉をふるう。

作り方

- ① 卵黄に砂糖の1/2を入れて、ハンドミキサーでよく混ぜ合わせる。
- ② ①に、サラダ油と水を混ぜたものを少しずつ加えながら混ぜる。
- ③ 卵白をハンドミキサーである程度泡立てて、角が立つようになったら砂糖を少しずつ加えさらに泡立てる。
- ④ ②に③の1/3を加え、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ⑤ ②に米粉の1/2を加え、ゴムベラで混ぜる。
- ⑥ ②に③の1/3を加え、ゴムベラで混ぜる。
- ⑦ ②に米粉の残りを加え、ゴムベラで混ぜる。
- ⑧ 残りの③といちごチップスを少し砕いて加え、泡をつぶさないように手早くむらなく混ぜる。
- ⑨ 生地を紙型に分けて入れる。
- ⑩ 180度に温めたオーブンで約25分焼く。途中で状況を見て170度に落とす。



ミニシフォンケーキ

新商品

100g袋入
¥9,450



100g袋入
¥8,400

25gピン入
¥2,625



無添加
無着色
無香料

愛媛県産100%

いちご
パウダー
チップス

愛媛県で栽培されたいちごを
独特の低温乾燥技術で色・香り・風味を
損なうことなくまるごと加工しました。