

有機健康 つうしん

遠赤青汁通信 (H24.4.1 発行)

安全・安心をどのように維持しお伝えしていくか、注目されています。

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>

圃場の安全性を求めて ゼオライトを導入

「小さな子どもがいるので、ごめんなさいね。」 東日本大震災以来、お問い合わせをいただくのが、土壤と栽培についてです。

弊社は愛媛県に位置しており、西日本地域なので、放射能についてもお客様からは、一定のご理解をいただいております。しかしながら、土壤に腐葉土が混ざられているのではないか、あるいは栽培と収穫はいつ頃に行われた素材を使っているのか等、多くのご質問をいただく事が増えました。

取り急ぎ、ホームページには愛媛県が検査している放射能測定値、ならびに弊社の取組状況などをご紹介させていただきました。

日本中の農業者が今悩んでいるのが、放射能への対策です。國の方針がありで、説明不足なども伴い、多くの方が不安を感じているのではないでしょうか。



吸着をイメージした図
(微細孔内に分子を吸着する)

●ゼオライトとは

イオン交換機能をもつため水質改良剤として、また土壤改良剤としても用いられています。

ゼオライトは微細孔内に水分子を吸着し、また放出することができるため、有機溶媒の脱水や温度調節に用いられています。

小さな気泡のような穴がたくさん開いていて、そこに水分を吸着したり、放出したり出来るので、一般的に農場などの土づくりにも活用されてきた素材です。

天然のゼオライトと人工的に作られた工業製品としてのゼオライトがあり、弊社では、島根県出雲市産の、天然ゼオライト「イズカライト」を使用しています。

実際に採取されている現場まで、岡が足を運び、天然ゼオライトの安全性を確認。四国販売代理店として、社内でも勉強会を開催し理解を深めるだけでなく、栽培地土壤に不安を抱えている農家に、安全・安心をお客様にお届けする素材として、ご紹介を続けてまいります。

「ゼオライト」は沸石とも言われ、従来から園芸用の土に混ぜて使われていた素材で、セシウムや重金属を吸着します。

土壤改良剤や、水質改良剤として利用されていたのですが、福島第一原子力発電所事故の放射能汚染水処理に使用されてから、放射能対策の素材として注目を浴びるようになりました。

弊社では、従来から安全・安心な土壤を求め、農薬を長く使っていない耕作放棄地を開墾し、農場へ生まれ変わらせる地域再生事業を進めてまいりました。有機肥料を活用し、土の元気を育てきましたが、お客様のご心配に対し、それだけでは安全がお届けできないと判断し、「ゼオライト」を導入する事に致しました。

「これから皆さんは社会に出て、生活をしていきます。まずは元気に仕事をしていくこと。いずれ結婚してお子さんを産んで育てます。そうすると、今よりもっと健康について考えますよ。今から、安全な食品について、健康な食品について考えて行動してほしいと思います。」ちょっとオーバーアクションを交えながら話す

山を切り崩して、採取されるゼオライト（島根県出雲市の現場で撮影）

実際に採取されている現場まで、岡が足を運び、天然ゼオライトの安全性を確認。四国販売代理店として、社内でも勉強会を開催し理解を深めるだけでなく、栽培地土壤に不安を抱えている農家に、安全・安心をお客様にお届けする素材として、ご紹介を続けてまいります。



身振り手振りで、説明します！



耕作放棄地の活用を示した地図を使い、取り組みを説明しています。

これからの農業に必要なこと

愛媛大学教育学部 家政教育講座

食品栄養学研究室 来社

去る1月末に、愛媛大学教育学部、家政教育講座食品栄養学研究室の皆さんに来社されました。

国立愛媛大学農学部とは、数年に渡り共同研究を進めてまいりました。ご縁があり、今回教育学部の先生と生徒さんにご訪問いただきました。

弊社の取組みとして、耕作放棄地の再生事業、石けん・青汁と共に通す安全性への追究などお話をさせていただきました。

いずれは私たちと一緒に仕事をする仲間になるのかもしれません。若い彼女たちに逆にエールをもらつたような、良い機会をいただきました。これからも頑張っていきましょう。

6次産業化が進む中、これらの農業には食品の栄養等の知識分野も大切になってきます。学生のうちに経験出来る事を増やして、自身の可能性も広げていきたいですね。

農地再生に挑む



たい肥は、トン袋と呼ばれる大きな袋に詰められて運ばれてきます。クレーンを使って、トラックに載せ替えて農場に撒いていきます。



袋 자체が重いので、農場に撒くのもクレーンを使います。上手に紐をひっかけないと、風向きで全部頭からかぶることも。



ゼオライトに、ステビアを混ぜて一緒に振っていきます。土に撒いてからトラクターで鋤きこみます。

農地には、定期的に施肥（たい肥をいれる作業）が行われます。にんにくの収穫を終えると、栄養分を吸い取られ、農地も元気がなくなります。ちょっとひとやすみですね。

その間、しばらく農地を休ませて、次の収穫までに力を蓄えさせていきます。人間も走り続ける訳にもいきません。睡眠が体力を維持するように、農地も同じ。働き詰めの生活から解放して、おいしいものを食べて、力を取り戻すのです。

農地にとって、栄養はたい肥。有機たい肥を何回も撒いて、トラクターで鋤きこみ、さらにたい肥を撒いていきます。この作業を繰り返しながら、土は元気を取り戻していきます。

農地には、定期的に施肥（たい肥をいれる作業）が行われます。にんにくの収穫を終えると、栄養分を吸い取られ、農地も元気がなくなります。ちょっとひとやすみですね。

「風をちゃんと読んで風上に逃げとけよ」大きな声で指示が飛びます。袋を降ろした途端、たい肥が風にまつて風下にいると体ごと浴びてしまします。

たい肥を浴びるとさすがに臭い。周辺にいても、そこはかとなく漂う匂いに、私も取材しながら服をくんくん（笑）頭からかぶってしまうと、帰りの車でもずーっと臭くなってしまいます。たい肥は完熟して、細かい砂の様になっているので、目に入つても痛い。安全面からも降ろす時は、慎重になります。

今年は、ゼオライトも撒いていきます。ゼオライトはもともと園芸土にも活用されています。ステビア、ぬかと一緒に混ぜて撒き、トラクターで鋤きこんでいきます。施肥と同じように、何度も撒いて、何度も鋤き、土にはたい肥、ゼオライトが十分に混せられています。余分な水分を吸着し、さらに雨が降つても調整してくれるゼオライト。安全・安心な農場作りに活用しています。

「農地再生に挑む」では、放置された農場を再生し、有機園場として生まれ変わった様子をシリーズとしてお伝えしています。

フレコンパック（通称トン袋）と呼ばれる、1t入りの袋に鶏糞やたい肥が入っています。一袋が重いので、クレーンでトラックの荷台に乗せて運びます。当然、人の力では降りません。撒くもトン袋ごと降ろしながら袋を開いていきます。

ゼオライトは細かい粒子になっています。農場に撒くと、煙の様に舞い上がります。

頑張る遠赤青汁

～愛媛マラソンに挑戦だ～

去る二月五日（日）、「愛媛マラソン」が開催されました。今年で五〇回目を迎える記念大会に弊社から参加したチャレンジャーがいました。工場次長の近藤です。

●どうして参加しようと思ったのか？
今回は嫁と一緒に参加したかった。子供たちも、お父さんが頑張るところを見せたいし、今じゃないと走れないと思って。

近藤は3児の父親。カツコよいところを見せられるのか？応援のいる場所までたどり着けるのか。轟音一発、走り出しました。愛媛マラソンの参加者は、最多参加の七三五一人。五〇回記念大会と言うこともあり、ゲストランナーにQちゃんこと高橋尚子さんも参加。大いに盛り上がりました。



出発地点での近藤。まだ笑顔です。



10km過ぎ。すでに、足が痛い。奥さんにおいていかれています。がんばれ～！



頑張りました。

●もう、次回のマラソン
チャレンジはない？

「いや、悔しいから次こそ、完走してみせる」と意欲満々。来年は、遠赤青汁で、おいしいのシャツでも作って参加してみますか（笑）

第三の関門（十二・三キロ）は通過したもののは、最後は十七キロ

で関門通過が叶わらずタイヤ。十キロ過ぎから足の痛みに耐えて、また七キロも進んだんですから、

EVENT

「第73回東京インターナショナル・ギフト・ショー春2012」
 (2012年1月8日~1月10日)

「第5回アグリフードEXPO
 2012」
 (2012年1月14日~1月15日)

に参加しました。



ギフトショーには社長の妹さんも助っ人として参上。
 似てます？

ト・ショーアーは、日本最大のバーン
 ナルギフトと生活雑貨の国際見本
 市です。

今回、台湾販売用に開発した
 ショウガを使った黒糖漬け「金の
 生姜」をご紹介しました。ショウ
 ガは体を温める食品として、冬の
 寒さにも、冷えにもいいですね。
 年齢を問わず召し上がっていただ
 ける商品となりました。



高岡もエプロン姿に♪案外、かわいいと評判に。



海外には営業部知念がお伺いしています。英語は片言なんですが販売のプロとして頑張っています♪



四国八十八箇所・七十九番札所

金華山 高照院 天皇寺(てんのうじ)

香川県坂出市西庄町天皇1713-2



弘法大師が堂宇を建立したと伝えられるこの寺は、平安末期、保元の乱で敗れた崇徳上皇が、讃岐に流されたまま亡くなった際、都からの指示があるまでこの寺に安置されたと伝えられます。

近くにある八十場の泉は、神話の時代に、瀬戸内海を荒らす魚の毒気に当たった八十人八人の兵士をよみがえらせたという伝説が残っており、水のすくない香川にあって枯れることなく、その清らかさを保ってきました。いまは出店のトコロテンが名物で、八十場の水で作られ冷やされたトコロテンが、遍路たちの疲れを癒してくれています。



八十場(やそば)

台灣でも販売スタート！

弊社は、香港に続きアジア市場拡大のため台湾の百貨店で催事販売を開始いたしました。

台湾では、昨年太平洋SOGO忠孝店(十月十一日~二十四日)、天母店(十一月二十七日~十一月七日)、新光三越台南西門店(十一月三十日~十二月十二日)。今年は高雄漢神(阪神百貨店)で一月十九日から三十日まで販売させていただきました。

「昔、日本にいたころに、百貨店で私も遠赤青汁さんの青汁を売つてたんですね」当時のマネキンさんからも嬉しいメールをいただきました。今は点でも、いずれは面になる。高岡も国内販売の合間にねつて販売にかけつけています。台湾、そして今年は韓国に進出。高岡の夢はどんどん広がります。



社員研修に行ってきました

九州
コッコファームさん見学



研修ルームにて。建物内には、地域の方々も利用できる研修施設が用意されていました。大会議室で説明を聞きます。

熊本市内からは、車で四〇分くらい。かなり郊外に向かうなと思つていたら、新しい幹線道路沿いにコッコファームさんの建物がありました。

二〇一〇年には農業も優秀賞を受賞。表彰式で一緒にさせていただいたご縁から、今回の訪問を快く引き受けていただきました。

熊本市内からは、車で四〇分くらい。かなり郊外に向かうなと思つていたら、新しい幹線道路沿いにコッコファームさんはあります。コッコファームでは、カルシウムを含むたまごの殻を多く混ぜた土で、バナナを育てているそうです。

協会会長賞を受賞されました。

二〇一〇年には農業も優秀賞を受賞。表彰式で一緒にさせていただいたご縁から、今回の訪問を快く引き受けていただきました。

熊本にあるコッコファームさんは、熊本県菊池市にあり、自社生産の卵、お肉、加工品を直売店「物産館」、产地直送で販売されています。「物産館」に訪れる年間四十七万人のお客様、ならびにコッコメンバーズカード会員様と連携して情報を発信・共有している点が高く評価され、二〇一〇年には経済産業省中小企業IT経営力大賞において「ITコーディネータ

昨年の十二月、社員研修で九州・熊本にあるコッコファームさんを訪問してまいりました。

コッコファームさんは、熊本県菊池市にあり、自社生産の卵、お肉、加工品を直売店「物産館」、产地直送で販売されています。「物産館」に訪れる年間四十七万人のお客様、ならびにコッコメンバーズカード会員様と連携して情報を発信・共有している点が高く評価され、二〇一〇年には経済産業省中小企業IT経営力大賞において「ITコーディネータ



たわわに育つバナナ。この成長にも、秘密が隠されている?ひとつひとつが無駄なく考えられています。



この日、到着したのはお昼前だったのですが、特大たまごがもう完売。隣の小さいサイズの卵よりも売れる方が早い!

創業時はたった四〇〇羽の鶏から始まつたそうです。卵を販売するにも一から。自分でスーパーに売り込みにいき、置いてもらうだけじゃ売れない、それではとチラシを作り手の想いを伝えるため、社長自らが販売台の前に立ち、卵を売つて行く。そのうちに口コミでおいしさが伝わり、ようやく販売が拡大していったそうです。菊池でしか伝えられない安心感を届けたい思いから養鶏所に直売所を併設。おいしい卵を求めて集まるお客様は、今や年間四十七万人にも達するほどになりました。

一つの企業さんが、地域とともに育つ未来を描いている。その想いに感動しました。遠赤青汁も、地域への想いは同じです。これからも、いい刺激を受け合って、共に農業から人と地域を支えていきたいと思います。

物産館には、卵を活用したお菓子や、新鮮な野菜も直売されています。また、レストランも併設され、バナナ館もオープンしていました。

「あれ? バナナって?」不思議いっ

ぱいです(笑)バナナは成長する過

程でカルシウムが大好物。そしてたまごの殻は、カルシウムで出来ています。

コッコファームでは、カルシウムを含むたまごの殻を多く混ぜた

土で、バナナを育てているそうです。

なるほど。

新しくオープンした「たまご庵」

には会議室のほか、文化ホール、イ

ンキュベーションルームまで作られ

ており、地域の中心的存在として、循環型社会を支えています。



金の生姜

■150g入り 各¥1,050
■1kg入り 各¥6,300

酵素と
黒にんにく仕込み

『金の生姜』は、もっちりとした食感のショウガ糖を、納豆菌・乳酸菌・酵母菌をブレンドして発酵培養した酵素液と黒にんにくエキス・有機黒糖とともに漬け込み、こだわりの野菜粉末をまぶした新感覚のショウガ食品です。

新発売

ほつかほか おいしい
金の生姜

- 黒にんにく黒糖
- ケール
- 発芽玄米
- 発芽黒大豆
- ウコン
- レモングラス
- かぼちゃ
- ココア
- いちご*
- むらさきいも*

*印はショウガ糖にそのまま野菜粉末をまぶしています。