

有機健康 つうしん

遠赤青汁通信（H25.8.1 発行）

お客様と共に！皆様の想い
に応える企業を目指します。



〒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>



定点カメラの頑張りで、花を咲かせるまでの一連の記録が撮れました。貴重な資料になります。

今回、番組の中で東日本大震災で被害を受けられた南三陸町の陽光が写りました。まだ、二つ三つの花しか咲かせていませんでした。寒さにも暑さにも強い桜として作られた陽光が、これから年々花を増やし、被災された方々の心を癒してくれればと、本当に祈ら

経済産業省中小企業庁が発行する「平成二十四年度中小企業の動向」及び「平成二十五年度中小企業施策」（いわゆる中小企業白書）が今年四月二十六日閣議決定されました。

今回、弊社の取り組みが「第一一部 自己変革を遂げて躍動する中小企業・小規模事業者」の中に掲載されました。

二十六日闇議決定されました

四月十二日に、NHK松山放送局が制作した「心を照らす桜／陽光桜物語」が四国ローカル（しこく8）で放送されました。放送後、大変な反響をいただき、四月二十二日には全国版も放送されました。

番組では「父正明が三十年近くの歳月を費やして生み出した桜「陽光」の誕生秘話、太陽のように天地に恵みを与える桜になつてほしいという願いを込めて名付けられた事も紹介されましたが。四十年前に生み出されて以来、日

定点で、桜の開花を待つカメラを撮影。



ひたすらに開花を待つ定点カメラ。設置した翌日が豪雨になり、カメラが壊れたりしないかと心配しました。



番組の1シーン。開花を待つ高岡。何か思うところもあったのでは。

え子の鎮魂のために作り上げた桜です。その後、激戦地であつた地域や、戦争で亡くなつた方への想いに応え、その寄せ活動は亡くなるまで続きました。正明の没後、私がその想いを引き繋いで、日本だけでなく世界中へ平和への想いを届けています。

代表取締役
高岡照海

當課題を解決した企業の取組を示す。（中小企業庁HPより抜粋）

弊社では、C-I-O（情報担当責任者）を任命し、社内のIT推進に努めています。農業の栽培記録、工場の製造記録、WEBや電話注文等の顧客情報を連携し、お客様から寄せられるクレームにもいち早く対応できるよう仕組み作りを整備して参りました。こうした取組が評価され、一〇〇八年度から六年連続で「経営実践認定企業」に選ばれています。

お客様の想いに、常に応えられる企業でありたいと考えます。今後とも、よろしくお願い致します。ありがとうございました。



農地再生に挑む

「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る様子をシリーズとしてお伝えしています。



晴天の下、収穫作業は行われます。まずは、この葉っぱの部分をカットする作業からスタートします。



軸の部分がついたにんにくを、トラクターで掘り下げていきます。植えている深さの少し下にくぐらせて、土の中から掘り出します。



一斉に、掘り出されたにんにくを拾っていきます。土の中にまだ残っていないか、宝探しのように探します。

四月中旬を過ぎると、にんにくの収穫が始まります。今年は天候の関係で昨年よりも早い収穫になりました。作付面積も広がり、収穫量も増えます。毎年のことは言え、その生育状況により収穫時期のピークも違ってきます。にんにくの声を聞くように、葉の成長、玉太りなど見ながら収穫作業を進めていきます。

四月を中心に行われるのは、にんにくの芽の収穫です。やわらかくておいしい時期に集中して、ひとつひとつカットしていくきます。その後も曲がりを直すために、しばらく冷蔵庫で寝かして姿勢を良くしてから長さをそろえて出荷しています。

芽の収穫が終わると、一旦葉を切り落

してしまいます。葉を切ることで、余分な栄養を使わず、玉に集中させるのです。土の中できゅうっとおいしさを閉じ込めて、玉は収穫されていきます。

五月中旬を過ぎると一気に収穫時期がやってきます。掘り取り作業は、短期間で行われ、この間は雨との戦い。トラクターや使つて土から掘り出した玉が、雨

に当たると余分な水分を吸つてしまい、乾燥がうまくできません。掘り出した玉はその日のうちに集められます。

今年は、いつも軽作業を手伝っていた

だいている福祉施設の皆さんや、地元東温高校の学生さんにも手伝つていただきました。若い皆さんの活気に、農場にも明るい笑い声が響きます。五月とはいえ、この日は夏日、気温もぐんぐん上がります。

熱中症予防の水分補給や、休憩も取りながら収穫作業は進められています。

今年も玉太りは十分。有機にんにく福扯施設の皆さんにお願いします。自分たちで集めたにんにく。収穫風景を思い出しながら作業してくれると嬉しいです。

今年も玉太りは十分。有機にんにく



掘り出したばかりのにんにく。今年も玉太りよく育ちました。

「右肩関節唇（かんせつしん）損傷」。プロ野球の特に投手に多い症状です。長年ソフトボールやバレーボールに打ち込んでいた代償で、その名の通り唇の形をした部分が切れてしまい、どうにも右腕が痛くて動かせなくなりました。これは、青汁をいくら飲んでも繋がらない…仕方がないので、手術するために入院初めての入院を体験しました。

入院生活で、一番気になるのが食事。毎日食べているとわかるのですが、病院食なのに意外に肉、魚が多く、刺身が出ることさえあります。しかし野菜が少ない。日頃から便秘になることがない私でも、一週間でノックアウト。下剤が手放せなくなりました。お腹が張つて苦しいものですね。

「青汁飲めばいいのに！」ちゃんと入院の際にも持参していたのですが、病院では飲んではいけないような雰囲気が（笑）。でも苦しくなるとたまらない。「青汁飲ませて」と懇願。ようやく飲み始めることができました。途端に翌日から違います。リズムが良くなると、気分もスッキリ。離れてみて初めて分かる青汁の味、嬉しかったです。

青汁最高！新たな決意を持って、これからも皆様にお届けしたいと思います。よろしくお願いします。



「祝！タイイン」読めますか？
文字は海苔をちぎって書きました！入院生活も、発見が多く勉強になりました。



入院中、講演があり外出。腕を吊ってても、身体は元気な渡部でした。

頑張る遠赤青汁

初めての入院

～営業企画部 渡部～

EVENT

「アグリフードEXPO 大阪」「FOODEX JAPAN」に出展いたしました。



FOODEX JAPANでは、愛媛県ブースで商品ごとのプレゼンテーションが行われました。営業企画部日野が担当。この模様は愛媛県のfacebook等でも動画で紹介されていました。



愛媛県知事中村時広氏も、新商品「黒にんにく黒生姜」を試飲。知事にもしっかり宣伝してもらわないと！高岡も猛アピール。

今年の春はアグリフードEXPO大阪（2月21日、22日）、FOODEX JAPAN（3月5日～8日）愛媛県ブースに(出展)に参加しました。

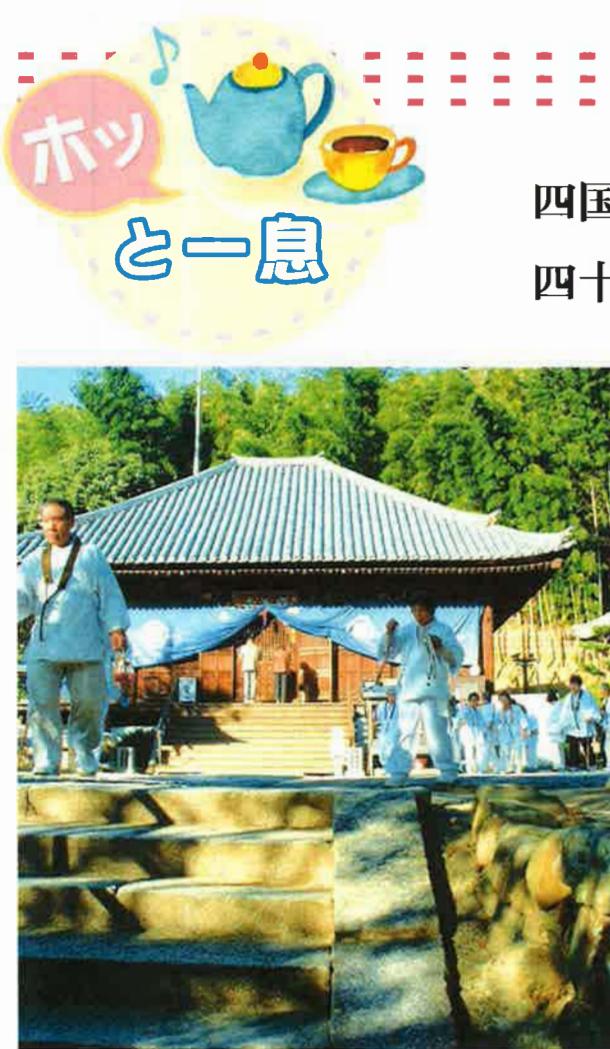
今回は新商品のみかんフレークやパウダーを中心、当社の技術を駆使した果物粉末・野菜粉末を紹介しました。みかんごはんやみかんパウンドのお客様のヒントとなるレシピをご提案。独自の技術で風味や色・香りを残した乾燥品や粉末は、フリーズドライとは違った素材本来の特徴があり、加工依頼などのお話しを多くいただきました。

試作品の「黒にんにく黒生姜」もディスペンサーで試飲を行いました。またたく間に試飲がなくなるほど盛況ぶりで、展示会後に商品を発売する運びとなりました。

どちらの会場でも高岡は説明熱心。一人のお客様に一時間以上青汁のことを説明する場面も。場所を問わず、新しい青汁ファンが生まれています。



今回、酒かすの乾燥・粉碎もアピール。商品開発の他、加工技術も紹介していきます。



四国八十八箇所 四十九番札所 浄土寺 (じょうどじ)

愛媛県松山市鷹子町1198

末法思想の広まりとともに阿弥陀如来への信仰が流行した平安時代中期、市井にあって踊り念仏を広めた僧に「市聖（いちのひじり）こと空也（くうや。こうやとも）がいます。諸国を遍歴した時期、この寺に3年間滞在し、修行に励んだと伝えられており、寺の裏山は現在でも「空也谷」という通称で親しまれています。残っている木造は国の重要文化財に指定されています。その姿は教科書などでよく見る六波羅密寺の国宝・空也上人像とうりふたつ。口に唱える「南無阿弥陀仏」の六字の名号を、口から飛び出す六つの仏が表している姿が浄土教の教えを象徴しています。

【空也上人】

踊り念仏の開祖、空也上人は難しい教理を分かりやすくし、阿弥陀の教えを説法して回った最初の人と言われています。

ノルティックウォーク全国大会に 参加しました。

四月十三日、十四日に、松山・道後において、ノルティックウォークの全国大会が開催されました。（主催、えひめノルティックウォーキング協会）

実行委員長の松本陽子さんは、長年、健康新体操を指導されており、六年前海外でノルティックウォークに出会い、高齢者の体力作りの一環として、毎週教室を開くなど、普及に力を入れていらっしゃいます。昨年行われた、健康講演会で高岡が一緒に協力させていただけとなりました。

ノルティックウォークは、ヨーロッパは北欧フィンランドにおいてスタートした二本のポールを使ったウォーキングです。

生活習慣病の予防や、リハビリテーション・介護予防、ダイエット、レクリエーションとして、楽しみながら出来て、年齢に関係なく始められるところから、スポーツとしての競技人口も増えています。

また、近年は体力が低下し「キレる」子供達が増える中、運動的重要性から「歩育（ほいく）」としての指導も進んでいます。



「おかえりなさい」皆様に、青汁を飲んでいただきます。当日は、ベトナムから来た研修生も一緒に商品をご紹介。片言ですが、丁寧に説明していました。頑張れ！



「黒にんにく黒生姜」はゆず味で、少し酸味があります。汗をかいた後にはスッキリと飲みやすいと、教えていただきました。

全国大会一日目は松山市堀之内公園から道後温泉までの五キロと一〇キロのコースで行われました。二日目は四国八十八ヶ所第四十六番札所淨瑠璃寺から五十一番札所石手寺をめぐり、道後温泉までの二十キロのコースでした。

開催二日間、晴天に恵まれ大勢の参加をいただきました。丁度、「ゴル地図」になる道後温泉「ホテル椿館」の駐車場で、参加していただいた皆さんに青汁や新商品の黒にんにく黒生姜を飲んでいただきました。

「疲れた体に、青汁の栄養がしみわたるようだね。」「おいしいなあ。」「今日一日でまるごと健康だ。」と嬉しいお声も聞く事ができました。

四国八十八ヶ所めぐりでは、お遍路さんにおもてなしすることを「お接待（せつらい）」と言います。青汁のお接待、皆さん届いたでしょうか。今後も、健康イベントなどにも参加して、おもてなしの心で皆様の健康を応援したいと思います。ありがとうございました。



20kmを歩き終えてゴール！お疲れ様でした。

NEW!

黒にんにく黒生姜

ゆず味（八倍希釀） 一八九〇円（税込）

黒にんにく
(愛媛県産有機にんにく100%)

にんにくを発酵させることで、臭いも少なく、S-アリルシスチンやボリフェノールなどの栄養価の高い食品になります。

黒生姜

ショウガは辛味や香りに特有の抗酸化成分をもつことで注目されています。発酵することでさらに素材の持つ栄養価が高まります。

NEW!

黒にんにく黒生姜

ゆず味（八倍希釀） 一八九〇円（税込）

黒にんにく
(愛媛県産有機にんにく100%)

にんにくを発酵させることで、臭いも少なく、S-アリルシスチンやボリフェノールなどの栄養価の高い食品になります。

黒生姜

ショウガは辛味や香りに特有の抗酸化成分をもつことで注目されています。発酵することでさらに素材の持つ栄養価が高まります。