

伊豆メデイカル農園

ハギー 農業を始められたきっかけは何でしょうか。

石井さん 弊社は元々血液分析センターから始まり、現在は検診センターも運営しています。健康診断をする中で、生活習慣病と呼ばれる病気があります。これはその名の通り、生活習慣からおかしくなっていると着目した先代が、**予防医学の観点から、食の環境を整える、すなわち体の内側から治していかなければいけないと考え、野菜づくりを始めた。**

ほーりー 現在何種類ほどの野菜を育てられているのでしょうか。

石井さん 17-ル(3カ月)で約3,40品目くらい。年間だと、なすやじゃがいもといった大きなくくりで6,70種類、それぞれ数種類の品種を栽培していますので、合わせて**150品目**くらいになりますね。

ハギー そんなに!? その品目はどのように選んでいるのでしょうか。

石井さん まずは成分や栄養価が高い**機能性野菜**や、**もちろん味も重要なので糖度の高いもの**などを基準にしています。新品種を逐一チェックしたり、昔からある野生種でも**栄養価が高い、味が濃いものを選んで、毎年必ず1,2種以上新しいものに挑戦しています。**時には野菜を卸しているレストランのシェフから作ってほしいと頼まれる場合もあります。

石井さん オススメ **ビーツの食べ方!**

ビーツは栄養豊富ですが正直癖が強い野菜です。でもグリルで焼くと、土臭さや苦味が取れ、甘みが残ります。焼いた後、軽く塩とオリーブオイルをかけたり、バルサミコ酢も美味しいですよ。

今回取材させていただいたのは、ステイホームの影響か、5月にピカイチ野菜くんで、驚異的な販売数をたたき出した野菜セットの生産している生産者さんの畑です。機能性野菜など珍しい野菜をたくさん、現役のお医者様が作られている畑です!ピカイチ野菜くん本社より、山道を登り、南箱根に位置する、晴れていると、駿河湾と富士山が一望できる見晴らしの良いところです!



ハギー 毎年新しいものに挑戦されているんですね。そのようなお野菜を育てられる上で、大事にしている部分などはありますか?

石井さん 一番は土づくりですね。土は微生物が大切なので、**化学肥料や土に入れる農薬は微生物も殺してしまうため絶対に使わないです。**そのため、肥料は有機の物を使用しています。農薬も無農薬で育てられるなら無農薬で育てますし、最低限で済むようにしています。

ほーりー 多品種や、新品種を栽培するうえで、苦労する点や逆に良かった点はどんなところでしょうか。

石井さん やり初めの品種を作るのは緊張します。皆さんに食べて頂けるまでに栽培方法を模索したり、試作して、自分の舌で味を確かめています。栽培は似たような野菜を参考にしますが、どこで完成なのか、正解なのか分かりにくいです。一番大変だったのは**花ズッキーニ**ですね。このお野菜、花がついているので、鮮度が保ちにくい、雨の日など水にぬれていると溶けてしまったり、栽培から運搬方法までいろいろ試行錯誤しました。でもその分、育てたお野菜で作ってもらった料理を食べたら、震えるくらい美味しくて...!今でもあの味は忘れられないです。花ズッキーニを知らなかった自分か悔しいくらい(笑)

ハギー 最後に、粒だよりをご覧になっているお客様へメッセージをお願いします。

石井さん 販売しているお野菜セットには、スーパーで見かけないものももちろん、スーパーにあっても普段は手に取らないような野菜を、あえて!入れています。そうすることで、**食べたことのない野菜にチャレンジしていただきたい、自分も味わった初めて食べた時の感動を知ってもらいたいという思いがあります。**弊社のコンセプトが「医農食楽」なのですが、「楽」の部分を感じてほしいです。もちろん、健康も大事なですが、まずは食を楽しんでもらえたらと思います。と石井さんは語られました。

石井さん ありがとうございます!



かなこさん ほーりー感想

石井さんの畑には、紫や赤いじゅいもなど色とりどりの野菜や、一般的な形とは違うレタスやキャベツなど、見たことが無いものはかりでした。変わったお野菜は味だけでなく、見た目でも楽しませてくれるんだなと感じました。普段、見慣れないものには中々手を出さない性格ですが、色々なお野菜に触れてみたいと思いました。

ハギー 感想

黄色い人参、白い人参、紫色の人参など様々な品種の野菜が育てられていることに驚きました。毎年、新しい品種の野菜にチャレンジし、また栄養価の高い野菜を育てられている熱意に感動しました。私も新しい野菜を料理して新しい発見をしてみたいと感じました!

ビーツの彩り野菜スープ

《材料》

ビーツ	…150g	水	…500g
人参	…90g	コンソメ	…小さじ3
玉ねぎ	…100g	塩コショウ	…2つまみ
トマト	…100g	バター	…10g
アスパラガス	…2本	オリーブオイル	…大さじ2
ウィンナー	…150g	オニオンチップ	…少々
シックスピーズ	…50g	茹で卵	…7個
ニンニク	…1片		

1. ビーツ・人参・玉ねぎ・トマト・アスパラ・ウィンナーを食べやすい大きさにカットしておく
2. 中火で熱した鍋にオリーブオイル・バターを入れ粗みじん切りにしたニンニクを炒める
3. 次に玉ねぎを入れアメ色になったら、人参・ビーツ・ウィンナーを炒める
4. 塩コショウをし、アスパラ・シックスピーズを入れ中火で火が通るまで加熱する
5. 水・コンソメ・トマトを入れて味がなじむまで煮込んだらお皿に盛る
6. オニオンチップや茹で卵で飾る

ピカイチ野菜くん **新しいスタッフご紹介!**

安西さん

いつもピカイチ野菜くんをご利用いただきまして、誠にありがとうございます。この度入社しました、安西と申します。私はよく周りの方から「良い声だね」と言っていたいただける事が多いので、その長所を活かして、お客様にとって聞き取りやすく、分かりやすい対応が出来るよう、精一杯頑張っております。よろしくお願ひ致します。

楽しく解こう!

ほりえのがっこう

今月はほりえのがっこう、初の英語の問題! 5つの単語を日本語に訳してください。さらに、訳した日本語の頭文字を並び替えると、7月に関係ある単語が出来ます。それはなんでしょう?

英語

- 1 School
- 2 Drink
- 3 Rain
- 4 Cotton Candy
- 5 Festival

単語

※答えは表面下部にあります。

ピカイチ野菜くん **ひとつぶ漫画**

自分... 燃え尽きたッス

なぜか!なぜか! 出荷が終わると放心状態に

皆大忙しは 出荷場は

大袈裟だなあ

出荷のジョー

無事に 出荷完了

ピカイチ野菜くんは 多日も大忙し!

編集後記 あっという間に半年が過ぎ7月の夏場となりました。静岡でも6月中旬あたりから段々と気温が上がり、30度を越す日もなんだか当たり前になってきた気がします。そんな中作物たちは元気に育ち今回は弊社から近くの農園へ行き現在の野菜の生育状況や栽培の思いを聞いてきました!そのこだわり機能性野菜のレシピを今回は公表しております。また、今まで捨てていた人参カスを使用した美肌効果があるかもしれない(笑)お肌ケアの方法もポケットを通じてのせております!ご家庭で簡単に出来ますよ♪漫画は今回は出荷場から実話を元に製作しております。こんなことが本当に起こったのか疑問ですが今年の漫画全て実話です!今回も盛りだくさん!

國末健太