out20210916_10月粒だより裏面A2.pdf 1 2021/09/17 17:59:47

にんじん・生姜の生産者に突撃！

静岡県のまん延防止等重点措置・緊急事態宣言発令前に取材したものです。
※感染対策をしっかり行った上で取材をさせていただきました。

酒井さんは長崎県南東部の島原半島にある島原市で野菜を作っています。

島原市は「築城の名人」松倉重政が築いた島原城の城郭と街並みが今も残っており、街中の至る所で美しい湧水が湧いています。湧水群の数はなんと60カ所もあるそうです。

山と海が近く、海側は漁業の町、田園風景の広がる山側は田畑が広がる大自然に囲まれ、温暖な気候で水と緑に恵まれています。

今回はそんな島原市で野菜を作っている酒井さんにコータローが突撃！

島原自然塾について

コータロー：島原自然塾さんはグループ全体で何名の生産者さんが加盟していますか？またこの地域の特徴を教えてください。

酒井さん：30世帯います。島原自然塾とは農業にかける思いや、考えが同じ仲間が集まったグループで、得意な野菜を作っています。このあたりは火山灰の黒ぼくの土で、かなり水はけもいいですし、水も豊富で根菜・葉菜問わずつくりやすい地域ですね。段々畑になっていて、ひとつひとつの圃場面積は狭いです。その中でうちは人参を中心に生姜・大根・白菜・白ネギなど約20種類を育てています。

驚きのにんじん収穫方法

コータロー：大量の人参を収穫するのはどのように作業しているのでしょうか？

酒井さん：主に手作業で掘りますね。

コータロー：手？！直接抜くわけじゃないですよね？

酒井さん：いや、直接手ですね。一応機械もあって、追い付かないときは機械を使いますが大体手掘りします。結構前からです。

コータロー：え！手掘りできる量じゃないですよね。1反の圃場を機械だとすぐですが、手作業だとどのくらいかかりますか？

酒井さん：大体10人で半日くらいですかね。人参の葉もチョキチョキ圃場で切っています。それで人参だけを回収していますね。畑が狭いので、機械が入れないんですよ。機械を通す道をつくるために手で人参を収穫するんですよ。それひいていたら手が早いじゃんって、じゃあ手でひこうみたいな。あとやっぱり機械でひいてしまうとちょっと傷みが早いですね。

コータロー：すごいですね。聞いたことないですよ、大きな農家さんが手掘りは。

コータロー：すごく密植だなとは思っていたんですが、手掘りだから機械の道をつくらないでギリギリまで植えているんですね。

酒井さん：そうですねー。

コータロー：多分お客様も手掘りしているのはびっくりすると思います。

農薬・化学肥料不使用のにんじんについて

コータロー：年間でどのようなにんじんの品種を作っていますか。

酒井さん：うちは4種類なんですが、向陽二号、楽陽、彩誉、愛紅4つが主流ですね。昔から品種は変わりません。

コータロー：農薬・化学肥料不使用の人参を育てるきっかけはなんですか？

酒井さん：次の世代に豊かな畑を残していきたいというのが一番ですね。あと自然環境を守りたいと思っています。なので先代からですが、農薬・化学肥料不使用の野菜を作るにあたって野菜つくるのではなくて、土をつくれと言われてました。いい土ができないと野菜が答えてくれないので、いい土づくりというものにこだわっています。

コータロー：有機農法の農家さんは除草（草引き）に一番苦労していると聞きますが、除草に対して何かコツとがありますか？

酒井さん：冬は※マルチをしていますが、夏は本当に大変ですね。人手があればいいのですがなかなかそうもいかずに正直とても大変です…。除草のためにきてもらうのも難しくて。

※作物を覆うフィルム

コータロー：そうですよね、皆さん人手不足も悩んでいる方多いですね。それでも長崎の人参のレベルはとても高くて、安定的な供給がすごいと感じています。

去年の九州の人参は播種したあとに外気温が高くて発芽しなかったり、地面の温度が40℃を超えたりとか冠水しても温度が高すぎて種がだめになってしまったりとかが多くて、去年は悲惨でした。そのような年でも酒井さんは安定しているなと思います。

酒井さん：いやーいっぱいいっぱいですよ。毎年ばたばたとやっています。

コータロー：お客様の多くがジュース用として購入される方が多いのですが、今年は味も非常によくてとても評判がいいんですよ。

酒井さん：美味しかったと言ってくれる声を聞くと今年もがんばろうってなります。ありがとうございます！

ピカイチ野菜くんの生姜も酒井さんが育てています

みなさんご存じですか？ピカイチ野菜くんで取り扱いをしている生姜も酒井さんの生姜なんです！

病気を未然に防ぐことが期待できる食品であるデザイナーフーズのなかでも上位にある生姜は殺菌作用・発汗作用・血流改善・食欲増進など古くから健康対策、漢方薬として使用されてきました。

日頃身近にある生姜ですが、農薬・化学肥料を使用せず栽培している農家さんは非常に希少です。

土壌消毒をせず、除草剤を使用しない安心・安全な生姜は栄養が多く含まれる皮の部分も丸ごと食べられ香りがよく風味が強いです。

にんじんジュースに入れてるよ！というお客様も多く、ピカイチ野菜くんでは生姜入りのにんじんジュースセットや生姜単品のご用意もあります。ぜひ一度お試しください。

酒井さんからのメッセージ

食べてもらえる・消費してもらえるお客様のためにメンバー一同作っているので、これからもたくさん食べていただきたいです。

今はコロナの影響で出来ないですが、いつかできることならば、お客様みなさんにどういうところで、どうやってつくっているかをみてもらいたいです。

是非とも収穫体験をしていただきたいですね（笑）

これからもよろしくお願いします。

ピカイチ Heart to Heart とは、ピカイチ野菜くんをご利用頂いているお客様のもとへスタッフが直接お伺いしたり、お電話にて取材のような形でお客様と本音で語り合う企画です。

ピカイチ Heart to Heart
ハート トゥ ハート
本音で語ろう

第19回

今回のお客様は
福岡県にお住まいの**S様**です
ご協力ありがとうございました！

定期便で
人参3kgを月３回
お届けしているお客様です。

ご主人の大病がきっかけで始めた人参の定期便

2012年に当店に初めてお電話をいただきました。9年前、人参ジュースを飲もうと思ったきっかけを教えてください。

飲もうと思ったきっかけは、主人が大病（癌）を患ったことがきっかけです。その時に、息子からお医者さんが出している本を勧められて読みました。本の中で人参ジュースが良いという内容がありました。

「これはいいかもね」と思い、始めた事がスタートです。

ただ、人参ジュースを始めて翌年には、残念ながら間に合わず主人は亡くなってしまったんです。

でも1年は人参ジュースを飲むことができました。主人も「おいしい」と飲んでくれていましたよ。

人参ジュースを始めよう、と思った際、いろいろなお店があったかと思います。その中から当店を選んでいただけたきっかけはありますか？

息子が、ピカイチ野菜くんの人参を取り寄せていました。なのですんなり「お宅がいい」と。始めは主人と2人で、1日に2回搾っていたので、1ヶ月合計60kgお届けをお願いしていました。全て冷蔵庫で保存していたので、冷蔵庫が人参でいっぱいでした。

粒だよりバックナンバー
過去の粒だよりを2019年1月号からご覧頂けますQRコード、または
粒だより 一粒万倍 検索

お客様インタビュー
ハートトゥハート、ちょっとトークの2つをご覧頂けますQRコード、または
ピカイチ野菜くん 聞いてみた 検索

だんだん収まらなくなってしまったりして。主人が亡くなって、1人になってからは、やっぱり人参が余ってしまうようになりました。余るようになってからは、知人におすそ分けをしていました。農薬不使用の人参って高いでしょ。だから喜んでいただけましたよ。でも、やっぱり1人では消費できなくなって。キロ数を減らすようになりました。でも、**いいことに変わりはないから私も続けよう！と思ってずっと続けています。**

ストックして毎日搾る負担を減らす

人参ジュース、もう9年目になりますね。習慣化するコツはありますか？

やっぱりずっと搾るのは大変ですね。勤めを辞めて家に居るようになったので、頑張って搾っています。毎日じゃなくても、**2・3日に1回搾ってストックしたりもしています。**

毎日搾らないと！と思うと負担になってしまいます。それでも、元気なうちは続けていきたいと思っているんです。

私の場合は「病気をしないために」飲み続けています。

どのくらいの量を搾って飲まれていらっしゃいますか？また、飲むタイミングも教えてください。

1回に飲む量はコップ1杯ほど。人参とりんごレモンの組み合わせが一番好きです。

まとめて搾る時は人参10本・りんご1個・レモン50g程が良い配分です。前に、バナナを入れて一緒に搾ったりもしたんです。でも、とろっとしてしまって好みではなかった。りんごは、フジの品種が一番合いますね。固めのりんごが好みです。

何か入れるよりも、人参りんごレモンが一番落ち着きます。

毎日飲むのは決まっていて、お昼に飲むようにしています。

今は1人なので、お昼ご飯に、バナナを1本いれた人参ジュースを飲むのが習慣になっています。

あとは、お菓子も食べます。食パンも食べたりします。はじめは、りんごのカスなども入れていましたが**やっぱり搾ったジュースが一番美味しいです。**

絞りカスはどうされていますか？

搾りかすは、最初はお嫁さんがパンを作っていたので、**食パンに入れたりしていました**が私はそういう事ができないので。だから今は悪いけど、負担にならないようにジュースだけ飲んでいます。**餃子に入れたり**もしましたね。

飲まないときみしい 人参ジュースは生活の一部

9年間、人参ジュースを続けていただいて体調などはどうですか？

便秘もしない、体調がいいですよ。今のところ続けられているのはやっぱり体調が良いからですね。

搾るのが面倒になったら、冷凍ジュースもいいなと思いながらパンフレットを見ています。

でも、今のところはまだ頑張りたいと思っています。**もう、人参ジュースは生活の一部となっているので苦にならないですね。**人参搾らないと！飲まないと！と思っています。

息子が、「お母さん、続けたら何年でも続くね」と驚いています。

もう、飲まないといられない。飲まないと不安になったりしてね。

たまに、次男のところに1ヶ月くらい遊びに行くんです。その時に、1ヶ月ジュースを搾らないから落ち着かなくて。

「人参飲まないと」ってなるんです。だから、市販のジュースを買ったりすることもあります。**飲まないときも、「さみしい」ですね。**習慣になっている。それがもう**生活の一部**です。

長く続けていると、季節ごとの人参の変化も感じていただけているかと思います。夏場の人参は、旬の時期と比べると品質がどうしても劣ってしまうのですが、年間通してご満足いただけておりますでしょうか？

それは、9年間続けているので季節ごとの品質は理解しています。

実は私、いま福岡に住んでいますが出身は九州の熊本なんです。だから、熊本や長崎の人参が届くと地元だと思って嬉しくなります。

夏場はやっぱり、二股だったりカットだったりは分かっています。以前は会社に勤めていましたが、勤めを辞めた後主人と2人で畑を始めた事があって。その時に、**もう本当に野菜の農薬不使用栽培は難しい**と思いました。簡単には出来ないと思っていますよ。**虫との闘いですよね。**それは本当に理解してます。

79歳、老眼鏡なし！ご主人の分も健康を受け継ぐ

人参ジュースの他に、健康のために続けていることや飲まれているものはありますか？

実は、一切健康食品はとってないんです。それに、医者にもかかっていないし、薬も飲んでいません。

唯一、漢方薬を息子から勧められて。それは飲んでいますが病院へは通っていません。

人参を続けているからこそですね。市販の薬も、病院の薬も飲んでいません。それこそ友達は、血圧の薬を飲んでるという話をしたりしますけどね。

人参を辞めたら病気になりそうで心配です。**もう人参が薬のようなものです。実は私、79歳なんです。でもメガネも老眼鏡も、もちろんコンタクトもつけていなくて裸眼なんですよ。**

趣味で「そうり」作りをしているんです。そうり作りの教室に何年か通っていて、**そこで使う針の穴も、ちゃーんと見えます。**老眼で多少は視力は落ちているだろうけど、**新聞もそのまま読めますよ。健康そのもの。**

本当にありがたく思っています。

主人の分も、わたしが健康を受け継いでいますね。

9年間、ご利用いただくことができ本当に感謝の思いでいっぱいです。ピカイチ野菜くんへのメッセージがあればぜひお願いします。

人参ジュースは元気な限り、続けたいです。

いつも、気持ちよく電話を受けていただくし、配達の変更も間違いなくきちんと届けていただけている。だから感謝しています。

安心して続けていられるのもピカイチ野菜くんのおかげです。ほかにもいろいろありますけど、**人参ジュースは自分で搾るのが一番だと思っています。**

これからもよろしくお願いしますね。

取材担当の感想

今回も、お電話にて取材をさせていただきました。突然のお電話にもかかわらず、「取材、いいですよ」とすぐにお時間を下さったS様、貴重なお時間、お話を伺わせていただき本当にありがとうございました。

「ご主人様のために」と始めていただいた人参ジュースがもう9年目ですね。

「こんなに長く続けている人、沢山いるのかしら?!」と取材のなかでお話をいただきましたが、本当に9年間、変わらず人参をお届けさせていただけていることに心より感謝申し上げます。そして、まだまだこれからも長くお付き合いをさせていただきたく思っております。お話のなかで「ご主人様の分も奥様が健康を受け継いでいます」と頂いたお言葉、とても私の心に響くものがありました。今はコロナ渦のため直接お会いすることができないのが大変残念です。いつか、直接お客様に会うことができる日を楽しみにこれからもお電話での取材を続けていきたいと思います。（セリ）

※記事の内容につきましては、個人の感想であり、効果効能を示すものではありません。どうぞご了承ください。