



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。



人参を定期便でお届けしているお客様です。

今回のお客様は  
**茨城県にお住まいのM様です**  
ご協力ありがとうございました！

第21回

ピカイチ Heart to Heart  
—ハートトゥハート—  
本音で語ろう



**ベジライフ 飯島さん**



**茨城県**  
冬収穫の人参が入荷しています。今回は茨城県の人参の生産者ベジライフの飯島さんへ突撃取材いたしました。こだわりの土作りから人参にかける想いを伺いました。

コータロー：人参の畑の面積と収穫量はどのくらいですか？  
飯島さん：有機の人参については3町歩(300a)くらい、収穫量はだいたい90トン位になります。  
コータロー：広いですね。畑は何人で管理していますか？  
飯島さん：わたしを含めて家族3人で管理しています。あとパートさん4人で7人で作業をしています。  
ニンジンの収穫期は短期のパートナーにも手伝ってもらっています。  
コータロー：飯島さんの野菜の生産量の内、人参の比率はどのくらいありますか？  
飯島さん：有機の人参はだいたい60%くらいになります。  
コータロー：人参比率多いですね。ちなみに、他にどんな野菜を栽培していますか？  
飯島さん：有機で作っているのは人参の他に玉ねぎ。人参と玉ねぎが柱ですね。前はトウモロコシややっていましたが、トウモロコシをやめて横行栽培のエシヤレットに移りました。



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

**病気の再発防止を考え始めたにんじんジュース**  
人参ジュースを飲み始めたきっかけを教えてください。

主人が4月に胃食道接合部癌の内視鏡手術をしました。状況によっては開腹手術まで言われましたがおかげさまで開腹手術を逃れ抗がん剤治療も、投薬もなく普通の生活を送ることができています。しかし、これから5年間再発の心配を考えると良いものは取り入れたと思う人参ジュースをはじめることになりました。

主人は、早期発見をすることができたのが救いですよ。またま色々な検査をしていました。はじめは大腸ポリプを取ろうと思っただけ。その時にポリプよりも胃の方が心配と言われました。ちょっとややこしい部位の癌でした。内視鏡で5日間の入院をしました。それで、万が一開いてみたら手術をしようと言われていて。幸いなことに開腹は逃れることが出来ました。でも、食道の方が心配だから年に2回は検査しようと言われていて。今度、1回目の検査をする予定です。でも、今はありがたいことに通常の生活を送ることができていますよ。



人参ジュースは日にどのくらい飲まれていますか？  
一回に10本は搾っていますよ。主人と一緒に私も飲むようにしています。主人は9対1で人参とりんごを搾っています。やっぱり主人は人参をメインにしたいと思って。

私は人参の在庫が減らないように(笑)りんごをメインに搾っていますよ。洗剤がなくなると在庫を減らさないようにするでしょ。その感覚と一緒にできるだけ主人のために人参の在庫をなくしたくなって。それで私はりんごをメインに。先日、人参がなくなりました。急いでスーパーに買いに行ったら4本入りでお値段もまあまあ高くてびっくりしました。主人は夜勤の仕事もしています。お休みの日は、一日6000mlくらい飲むようにしています。仕事の日でも小分けにしています。

**低速ジュースの良さについて**  
ジュースは低速ジュースをお使いいただけますか？

今までは、実はミキサーを使っていたんです。ただ、ジュースの量もあまり搾れなくて。つい最近他店の低速ジュースを購入しました。そして、少しずつ良くしてびっくりしました。使い始めて10日くらい経ちました。ピカイチさんでもジュースを扱っているなんて知らなくて。知っていたらピカイチさんで買えばよかったって今思っています。



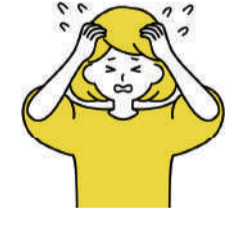
実は娘がいるんです。癌ではないのですが体の中に水泡があった。それを放っておくと癌になると言われるんです。だから、私も一緒に人参を半分ずつ分けて使っていますよ。姉にもジュースを勧めたい。早く昨日目見に来て。低速ジュースの良さにびっくりしてすぐに購入しました。姉の分も含めて2台、ピカイチさんにお願ひすればよかったですね。

低速ジュースは、搾りかすとジュースに分かれて出てきてくれてとっても良いですね。カスも冷凍させたりして料理に使っています。無駄がないように。

**とにかく「安心して続けたい」主人のために探した人参**  
今回、ヤフーショッピングからのお問合せ、その後お電話をいただきありがとうございます。

数あるショップの中から当店を選んでいただいたきっかけを教えてください。

実は、7件くらいのお店から人参を取り寄せていました。そんな中、とにかく在庫がなくなってしまうのではないかと心配がありました。あちもうちも調べるために、大変でした。そんな時に、ピカイチさんを知りました。類を見たり、まず「おいしかったんです。そして、すごく濃厚でした。人参臭もなくて、姉と一緒にびっくりしましたよ。人参臭がないから、お料理にも使えるんじゃないかなって思っています。



人参を取り寄せていた時は、東北から鹿島まで、そこからじゃうり取り寄せていたがもつ大変で、とにかく主人のために「安心して続けたい」と思いました。同じ人参10kgでも高価なものもありましたよ。でも飲んでみたら甘くなかったりして、こんなに高いのに甘くないのー？と思ってました。

色々な所の人参を搾って飲んでみるから余計にわかりました。そして、ピカイチさんに初めメールで問い合わせた時に説明してもらって、すごくよかったです。

**緑肥栽培とは**  
※バザリウム菌 土壌中や人間の住環境など広範囲に生息している菌類の一部。ほとんど無害であるが、植物に病気を引き起こす種もあります。

土に生息する病害虫を減らす植物や空気中の窒素を取り込む植物などを畑で栽培し、育てたら細断して畑にすき込み肥料にします。そのための植物を緑肥作物と言います。人参を栽培する前に、これらの緑肥作物を作つくと、外部から投入する農薬などが要らなくなり、肥料の製造や運搬で発生する二酸化炭素を減らすことができます。

**お客様メッセージ**

農薬や化学肥料を使用しないことや、有機 JAS 認証を取得することは目的ではありません。安全でおいしい人参を作るための手段としてやっていることです。暑い時季の除草の手間をかけ、緑肥や施肥をこだわって育てています。

足音を聞かせるというんですけど何回も何回も畑に行って、足音を聞かせて育てないとダメですね。

種まいた芽が出てほったらかしというよりは見に行つてあげて足音聞かせるように育てています。

手間をかけて、足音を聞かせて作った人参なのでたくさん食べてください。



※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。