

粒だより

2022年4月 64粒目

2022年2月某日

無性に食べたくなるもの一つにたまごかけご飯があります。もちろんだんご飯と別容器にたまごを割って、醤油をさして器でよく溶いて温かいご飯にかけます。海苔や納豆と一緒に食べると相性がいいのでとても美味しい。「日本の飯の文化はいいなあ」と思う瞬間です。何も考えずに飯に集中の幸せな時間です。

さて、もう10年ほど前になりますが結婚した息子が遊びに来てたまごかけご飯を食べたんです。それが、驚いたこと「飯の上にたまごを直接割り落とし、黄身に穴をあけ醤油を直接さして食べたのです！びっくりしましたねえ。そんな風に教えた覚えはないのに、何故か行儀が悪いような……」

「そんな食べ方の「うん」「うん」「うん」「……」「それからというものの、息子のためごかけごはんは必ずそうする。器を動めでも使わない。」

私と息子は、親から自分が教わったままでおりの食べ方を続けて、10年経って、2022年2月某日、フット思いついて（食べ方で味変わる？）こんな気持ちになるの、やってみたくて「やってみようか」と飯の上に直接オン「アレ、アレ……」「うん」「これか、美味しかった、驚きです。たまごの味の濃淡が出て何とも酸っぱい感じがしてたまごかけご飯で、私好みの美味しい一品。結果、やってみようか。美味しかった、嬉しかった、なのですが」

でも考えてみると、他にもいろいろありますね、何となくやってはいいけど、理由はあるから、私のトコロは直接ご飯の上にお行儀が悪いとされてきたような記憶があります。味噌汁かけごはんも、おじやであればOK、野菜炒めやお肉を煮た汁物をご飯の上のせ、更にお湯をかけるお茶漬けとか、（漬物刻んであればセーフ）今のよう時短、カンタンレンジではなく、ひと手間をかける食事の美学（にちが）のような気がしますが、もしも「ごはんを器でかき回すとか、茶碗のふちに口を付けて食べるのが綺麗に出来ない」など、あるのかもしれない。たまごかけご飯の10年の封印を考えると、やってみる価値ありで、他にもマヨネーズを使った野菜炒めなど、驚きながらチャレンジしています。

でもひと手間が大事、キチンと食べる姿勢が大事、調和が大事ですね。（笑）

粒だより

2022年4月 64粒目

満開の河津桜（かわづぎくら）

河津桜は3月上旬に満開になる静岡県賀茂郡河津町の名産の桜です。ピカイチ野菜くん本社の近くにも、河津桜の隠れ名所があるんですよ。

—— 粒だより4月号もくじ

表紙面 □社長忙中関記 □粒だより…今年の桜づくりがスタート
□GW休業のお知らせ □新しいスロージューサー【H-300E】の紹介

内面 □ハートトゥハート…にんじんの定期便をご利用の東京都リ様
□OOに突撃…ピカイチ野菜くん【ジュース工場・出荷場】へ突撃

表紙裏面 □かなこさんのレシピ…竹のかくやめし □冬場はつらいよ…冷凍ジュース解約編
□ほりえの学校…クイズ □ペットひろば…犬のバルくん □編集後記

かなこさんのかんたんレシピ

竹のかくやめし

にんじんカス入り

今回は番外編。アウトドアでやってみたいおたのしみレシピです。

【用意する材料】
ご飯 …700g (2合) だし汁 …400ml
(調味料) しょうゆ…大さじ2〜3 (具材) にんじんカス…適量
みりん …大さじ2〜3 (今回は1本分くらい)
酒 …大さじ1 ゴボウ …1/2本ほど 鶏肉 …適量1パックくらい

（ある方は）竹の準備手順

- ゴボウはささがきでカット、にんじんカスはそのまま使用。鶏肉は食べやすいように一口大にカットします。
- 具材と米と調味料を入れて竹の筒の中に入れ、蓋を閉めて炭火で焼き焼き。にんじんカスは、今回は上にのせてみました。
- 沸騰するまで直火、沸騰してきたら30分くらいちょっと火が弱いところで焼き、さらに10分くらい火からおろして蒸らして完成！

コメント：今回はちょっと火力が足りなかったが、ちょっと生っぽかったんですが、同時にやったバターライスばっちりでした！竹は、黄竹が良いですね。器に加工するのが大変ですが、のこぎりや鉋で何とか加工しました。

ピカイチペットひろば

人気企画「ピカイチペットひろば」では、皆様のペットのほっこりエピソードや、おもしろエピソードなど、皆様よりお寄せいただいたペットとの思い出を、写真と共に紹介するコーナーです。ご参加いただける方は、ピカイチ野菜くん公式 LINE へ頭に「ペットひろば係」と記入いただきメッセージと写真をお送りください。

皆様と皆様のペットのご参加お待ちしております！

ピカイチ野菜くん公式 LINE の登録はコチラ→ @653cxryl

～お客様のご投稿をご紹介します～

今回ご紹介するのは、ハリー一様宅のバルくん

家族でテレビに夢中になると、どうも気に食わないのが、「ねえね、ボクこんなところにいるよ。ねえねえ！」と必ずこうしてアピールしてきます。わざと見て見ぬふりをすると、すごい悪態を鳴らしながら、こちらにやってきます。笑もはや、強硬手段ですね。もう、おじいちゃんなんですけど、かまってちゃんは、ずっとずっと変わらないようです。（ハリー一様）

畑だより

今年も順調スタート！

種をまいた後、土（ふくど）と書いて上に土をかぶります。土をおこしすぎない様に作業するので注意が必要です。

畑だよりの担当 コーナーです。いよいよ今年も畑づくりがスタート！3月17日今年も畑に緑の種を蒔きました。例年2月中旬に1回目の緑肥を蒔きますが2022年はコロナの影響で物流に影響が出てしまいいつも使っている緑肥（ヘアリーベッチ フジエモン）が手に入りませんでした。そこで急遽新しい緑肥（ヘアリーベッチ 豆助）を使います。余談ですが、農業の世界は面白い名前が多いです。豆助とかフジエモン……（笑）

さてこの豆助ですが、ヘアリーベッチと同じ早生種です。そもそもヘアリーベッチとは土の力を高めてくれるありがたい緑肥なのです。一般的なイメージとしては肥料を撒くことになり、豆料のヘアリーベッチは土の力を使わずに力を高めてくれる栄養剤のような緑肥です。にんじんを作る上でこの緑肥の力がなくてお腹の空いた畑になって質の良いにんじんを作ることが出来ません。

早生種なので育つのが早い為例年より遅く蒔きます。どんな風に育つか楽しみですね。今年も1年畑だよりをよろしくお願いたします。

スロージューサー 世界シェア No.1 HUROM

2022年最新機種登場

H-300E サテンホワイト

とにかくカンタン、短時間。

にんじんジュース生活は、さらに快適に進化する。

組み立てがより簡単に。わずらわしかった細かい組み立ては、スクリューとフィルターが一緒になった「マルチスクリュー」の登場により一気に簡単になりました。

食材を一気に投入できるホッパー。りんごが丸ごと入る大容量のホッパーにまとめて食材を入れると、内部にあるカッターが自動で食材をカットしてくれます。面倒な食材のカットはジューサーにおまかせ。

お求めは、お電話またはピカイチ野菜くんのネットショップへどうぞ

ほりえのがっこう

4月といえば、エイプリルフールがありますね。この日は嘘をついても良いというのは、不思議な習慣ですね。起源もよくわかっていないそうです。今回は、そんなエイプリルフールにちなんで、下記の文章から嘘を見つけてください。（1つの文につき、間違っている箇所が1つあります）

- 旧暦で、4月は卯月と呼んでいた。 答え（ ）
- 4月29日は、「明治の日」である。 答え（ ）
- いちごの品種の1つ、あまおうは沖縄県生まれである。 答え（ ）
- 桜は英語で「Apple blossom」という。 答え（ ）
- 「四月二日」と書いて、「わたぬき」と読む。 答え（ ）
- 日本最古とも言われる樹齢2000年の神代桜は、神奈川県にある。 答え（ ）
- 「春はあけぼの」の文章で始まる本は、源氏物語である。 答え（ ）

答えは編集後記の下にあるよ！

「前回のあらすじ」工場長が人参ジュースでスリムになったのを見て、女性従業員も、余った人参ジュースを大瓶に飲み始めた！

工場長がスリムになれたなら私も！

「工場長がスリムになった」は、冬の寒さで冷凍ジュースの定期便が解約された後、ジュースがなくなって困っていた工場長が、自分でジュースを飲んでも消費してはいたスリムにならなかったのだ。

3話

にんじんジュース工場長の冬場はつらいよ ー冷凍ジュース解約編ー

そして時は過ぎ春になった！

暖かくなって定期便のお客様が増えてきました！これでも多量の定期便の成果！

私も頑張ってツヤ肌スリムな体を手に入れちゃって！

健康お花見 にんじん団子

解約が工場長の体形は元に戻ってしまっ！

工場長を応援しよう

PIKA_831

インスタグラムで今までの話を掲載中です。応援お願いします！

編集後記

暖かい陽気と共に4月がスタートし、新しいジューサーの仲間も増えました。今回のレシピは、竹の子の炊き込みご飯をキャンプのような火でくべて作ります。竹も器代わりになるので風味もよくおいしくいただけます！ペット広場もどしどしご応募いただき大変うれしく思います！新しいスタートの春！今号もよろしくお願いたします。

藤末健太

ピカイチ野菜くん 株式会社一粒万倍

〒419-0123 静岡県田方郡函南町関宮897-1

TEL:0120-09-1831 営業時間 平日 9:30-18:00 (土日祝日は休業です)

FAX:055-977-7833 MAIL: info@pika831.com