秋の収穫祭

11月がはじまり、人参の産地も移り変わりはじめてきました。人参がいちばん美味しい、冬はもうすぐ！という事で今号では、これから冬にかけて、人参をお届けする生産者の方々、そしてこの季節が旬のりんごやレモンのご紹介をしたいと思います！

熊本県　平井さん　11月から8月頃

ファンの多い安全で美味しい人参

平井さんの農場は全部合わせると東京ドーム約10個分にもなる広さ。スマート農業を取り入れたり、できるだけ手のかからないように作業効率を上げている取り組みが評価され、全国優良経営体表彰において「経営改善部門」で「経営局長賞」を受賞されています。

平井さん「できるだけ安全で、安心できる美味しい人参を作っていきたいという想いで頑張っております。」

熊本県　堀川さん　12月から7月頃

ミズミズしさと甘みのバランスがピカイチ

熊本県の菊陽町で人参一筋！人参しか育てていない、珍しい生産者さんです。農薬化学肥料不使用栽培で電子水を散布しています。電子水とは、水の中に炭を入れて作ったお水です。個人で作っているので生産量に限りがありますが、ぜひお試しください。

長崎県　酒井さん　11月から8月頃

農薬・化学肥料不使用

いい土ができないと野菜が答えてくれない

長崎県島原市で活躍する生産者グループ「島原自然塾」に加盟されています。農薬・化学肥料不使用栽培はもちろんですが、その前にいい土づくりにこだわって生産しています。

圃場に機械が入れないという理由もあり、収穫時期には毎年手掘りをされています。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。」

茨城県　飯島さん　12月から4月頃

あんしんの人参

何度も畑に行って、足音を聞かせて育てる

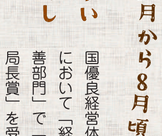
有機JASをはじめ、「元気な土」の証明であるSOILや、適正な生産管理や出荷管理を証明するJGAPの認証を得ています。

圃場のあるつくば市は12月～3月にかけて霜が降りるため、人参の甘みが増していきます。

飯島さん「安全でおいしい人参を作るため、緑肥や施肥にこだわっています。種をまいて芽が出てもほったらかしというよりは、見に行って足音を聞かせるように育てています。」

佐賀県産レモン

佐賀県　吉森さん



みかんに疑われる?! コケが出てくる旬はもうすぐ

防腐剤・防カビ剤不使用、減農薬で育てた特別栽培農産物の佐賀県産レモンも、出荷がはじまっています。

収穫が始まった9月頃は緑色の酸味の効いたグリーンレモンですが、11月から12月にかけて段々と黄色く色づき、味もまろやかになっていきます。黄色くなる時期がレモンの旬にあたります。

長野県　さみずさん

こどもが走り回れるあんしんの果樹園

環境になるべく負担をかけず、人と自然が永続可能な農業を実践する「アップルファームさみず」さん。さみずさんの果樹園は長野県板網町、県北部の丘陵地にあります。標高が高い事から1日の寒暖差が大きく、春から秋にかけての日照時間が長い事や、降水量の少なさ、粘土質の土など、りんごの栽培に最適な環境です。

果樹園を子どもたちがいつでも安心して走りまわれるように、除草剤は一切使用していません。化学肥料や農薬に極力頼らない栽培をされています。

特別栽培農産物のりんご

青森県　成田さん　葉を取らずりんご本来の姿で育てる

りんごの生産数がとても多い青森県において、取得している生産者は少ないという「青森県特別栽培農産物認証」を取得されています。

さらに、葉を取らない栽培方法は、なんと特許を取得しています。葉を取らない、自然な状態で育ったりんごは、甘さをぎゅっと閉じ込めたような上品な味に。成田さん「りんごは健康食品だと思っています。健康食品は安心安全じゃないといけない。それが一番の前提条件です。農薬は規定量の半分以下。絶対守らければいけないと思っています。」

産地の収穫が始まり次第順次出荷となります。お楽しみに！

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30回

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

カンタン定期便をご利用頂いているお客様です。

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 お客様インタビュー　検索

取材をさせていただく際に、まず一言先にお伝えしたいとお言葉をいただきました。

ピカイチ野菜くん、そして生産者の方には、本当に感謝しています。いつか、この感謝の想いを伝えたいと思っていました。そんな時に取材の依頼をいただいたので、ここで伝えようと思い今回取材を受けることにしました。しっかり伝えられるといいのですが…。よろしくお願いいたします。

本で知った人参ジュース。すぐに取寄せた、ピカイチ野菜くんの人参。

この度は、取材をお受けいただきありがとうございます。そしていつも当店をご利用いただきまして誠にありがとうございます。A様が人参ジュースを飲まれたきっかけをまずお伺いさせてください。

人参ジュースを飲んだきっかけは、実の娘が病気を患ったことです。病気の中でも、なんだか難しい癌だったようで…。その時に、東京に住んでいる娘も来てくれて。その娘が、**本屋さんに人参ジュースに関する本があった**と教えてくれました。それから、人参ジュースを始めることにしました。

お嬢様のご病気がきっかけだったのですね。それからすぐに人参を購入し、搾ることにしたのですか？

そうです。人参ジュースを搾るのに、人参はどこで手に入れたらいいか分からなくて。近所の方に頼んで、泥付きの人参をもらったりもしました。だけど美味しくなかった…。私は、ネットで調べたりすることができないので、娘からピカイチさんの人参を教えてもらい、すぐに取り寄せました。顔面の病気もあり、目も耳も痛い日が続き、人参ジュースも飲めないと言っていたんです。でも、それでも何とか飲んでほしいという思いで、何回か作っては飲める日があれば飲ませて。という日々でした。

そうだったのですね。お嬢様を思う、お母さまのお気持ちが伝わってきます。

絶対に飲んでほしいという思いで、希望をもって頑張っていました。

テレビなどのメディアでも人参ジュースが取り上げられているのも見たりなんかして。人参ジュース、たくさんの人が飲んだらいいのではと思いましたよ。ただ、残念ながら娘は亡くなってしまいました…。最期は何も治療はしませんでした。

亡くなる前、お医者様にどこが痛いか聞かれても、痛くないと言っていたことが救いです。そのあと少しして私も人参ジュースを飲むようになりました。

お気に入りのジューサーで搾る人参ジュースと、体に合った毎日の食事。

お嬢様亡くなられてしまったのですね。その後、お母さまが人参ジュースをお続けいただけているとのこと、お嬢様もきっとお母さまの健康を祈っていらっしゃいますね。A様は、ジューサーは、低速ジューサーをご使用いただいていますか？

そうです。アメリカ製のジューサーを使用しています。本当にこのジューサーがいいなと思う点はいくつかありますが、ゆっくり回転してくれて、栄養素もなるべく破壊せずに搾ったジュースが飲めていると思っています。このジューサーは、布にとって搾るのですが、しっかり搾れるのでファイバーもつぶれて出てきますよ。30万円ほどの高額な商品でしたが、気に入っていてとても満足しています。

大切にジューサーを使われている様子が目に浮かびます。一日にどのくらいの量を飲まれていますか？

1日の量は、時間ごとに200ml飲むようにと勧められました。青野菜・りんご・人参などいろいろな食材を入れて搾っています。だけど、食材もなかなか農薬不使用のものを手に入れるのは難しいですよね。もちろん人参だけでもすごく美味しいですよ。たくさん飲むことはできないので、今は1日4回300gの人参を量って搾り、2400mlのジュースを飲むようにしています。本当はりんごをたくさん入れたいけど、なかなか難しいので旬の時期だけです。入れなくても美味しいですけどね。

少しですが空いている所で、自分で野菜を育てたりもしています。自分で育てる野菜は農薬不使用ですからね。キャベツなんかも入れたりしています。

ジュースは食事の基本です。

主人は私の看病一筋で頑張ってくれているから飲む暇はなしです。今は私だけ飲んでいます。人参ジュースの間に野菜スープを飲んだり、食事のために朝から晩まで本当に毎日忙しいです。

今は、人参ジュースに加えてお食事も気を付けていらっしゃるのですね。一日食事のためにご夫婦で協力してサポートされているのですね。

はい。食事の方は、今、制限されているものがたくさんあります。タンパク質・塩分・乳製品。スープに塩分も制限しています。人間ってこんなに制限されてもいいのかって前に、病院で検査したときに病院からすぐに電話がかかってきて、「塩分が足りていない」と言われて。ただ、それで具合が悪いかと言われると私は、悪くないのです。私には合っているのかなと思います。

甘いものは、一日小さじ2杯までは良いので、摂取するようにしています。

オートミールにドライフルーツを入れたり。ドライフルーツも自然のものにこだわりたいのですが、なかなか手に入らなくって。オートミールにはちみつを入れたらとても美味しかったです。それを1日1回食べています。

そして、野菜サラダも食べています。サラダにはいろいろな野菜を使っています。

人参ジュースがあるからこそ、元気でいることができている。

人参ジュースだけでなく、日ごろの食事にも大変気を付けていらっしゃるのですね。ピカイチ野菜くんの人参はご満足いただけていますか？

もう、本当にピカイチさんには感心しています。もちろん季節によって品質が悪いこともあります。じゃがたったり、二股だったり割れの多い人参が来たこともあります。

ただ、そのような人参がきたときでも、生産者さんもピカイチさんも本当は良い人参を届けたいと思っているはず、と解釈するようにしています。

努力して、いいものを届けたいと皆様思っていらっしゃいますよね。売る人だって品質が不安定なときに売りたいと思っていないですよね。なのですべての不満は全くなく本当に感謝しています。

ですので、ずっとおれを言いたいと思っていたのです。人参を栽培されている方、そして取り寄せて私たちに販売をしている皆様に感謝の想いです。

こんなに人参が美味しいものか！と思っています。

飲んだことがない人にはわからないですよね。本当に感謝です。

ありがとうございます。このようなお言葉をいただけることは本当に私たちスタッフにとっても力になります。これからもずっと、A様の人参ジュース生活のお力になれればと思います。

ありがとうございます。いつまで続けられるかな～と思っています。実は、6月ごろから体調を崩してしまっていました。また、体調がよくなったら今のようにこんなに1日にたくさん飲むことはありませんがずっと人参ジュースは続けていきたいと思っています。私自身は本当にいろいろなことを経験しています。若いころから、食べ物には興味がありました。

人間の身体は、何かあれば治そう！というように、不要なものは排出されるようになっていると思います。だから私は、自分に合った食事療法で頑張っていきたいと思っています。

人参ジュースがあるからこそ、今私はこうして元気でいることが出来ている、と思っています。もちろん、老化はありますけどね。

最後になりましたが、**要するに人参ジュースは「本当に素晴らしいに良い人参は他では手に入らないと思っています。**

本当に人参ジュースのおいしさに感動し、感謝しています。今日は、このことを伝えることが出来て良かったです。これからも変わらずよろしくお願いいたします。

A様の「人参ファイバーおすすめレシピ＋アレンジ方法」

「人参ファイバーと卵のアレンジレシピ」

小さいボールに卵1個入れて、人参ファイバーと混ぜます。味付けは砂糖・塩少々。そこに小麦粉を入れて、デンプンも入れてみたりして。フライパンにうすーく油をひいて焼く。シンプルな料理ですがとっても美味しいですよ。

私は食べられませんが、主人が美味しいと食べています。

その他、人参の搾りかすを菜っ葉やネギ、植木の堆肥にしています。人参の搾りかすの他に、りんごの芯やレモンの皮などの野菜くずも一緒に堆肥へ。

植木は青々としていますし、畑の菜っ葉やネギも生育が良いように感じています。

余すところなく再利用させていただいています。

取材担当の感想

A様、この度は取材のお時間をいただきまして誠にありがとうございます。

急な取材のお願いにもかかわらず、いつかこの感謝の想いを伝えたかったというお言葉をいただくことができ、本当に当店といたしましても感謝の思いでいっぱいです。

お嬢様のお話から、現在のA様ご自身のお話までたくさんのお話、ありがとうございました。

これからもA様のご要望やご相談を伺いながら、人参のお届けをさせていただければと思っております。

これから寒い時期がやってまいります。北海道は冷え込みも厳しいと思いますが、くれぐれもご自愛ください。

今後ともよろしくお願いいたします。