粒だより 74粒目

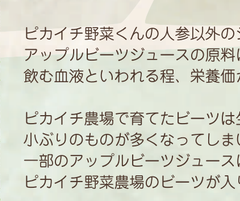
【誤植のお詫び・訂正のお知らせ】
前号の粒だより 73 粒目に掲載の「〇〇に突撃・三ケ日みかん」の記事内に
次の誤りがございました。謹んでお詫び申し上げ、ここに訂正いたします。
（誤）減農薬・減化学肥料 → （正）減農薬・無化学肥料
（誤）化学肥料回数１回 → （正）除草剤１回

2023 年の恵方は
「南南東のやや南」

忙中閑記

とれてみないと

大根、人参、ビーツ、の収穫を終え畑は次の生産の準備に入ります。
人参は、金美、黒、京くれない、など普通あまり見かけない人参を栽培しましたが
むずかしいですね…
なかなか思ったようにはできないものです。自然との調和の難しさを痛感します。
葉付まるごと人参ジュースの原料が足りなくなってしまい、産地にかなり無理してもらって急遽送っ
てもらうことになりました。
産地はすでに予定が組んであるので、急遽差し込み対応で正月の三日、四日に収穫し運んでもらいま
した。
この時期は寒さで葉が枯れるので難しいのですが、そうも言ってはいられず、弊社もお正月休みの真っ
最中でしたが、有志に集合してもらい、14人で人参の葉っぱの選果作業を行いました。
これでなんとか製造が可能です。
自然の中で育つ野菜というものは毎年毎年の微細な条件がそろわないとうまく育ちません。
でも、毎年毎年気候は全く異なり、台風や地震など大きな変動から小さいものに至るまで予測はでき
ないのです。
少しでも条件を整えるために手を入れるのですが、これはこれで観察力と判断力と行動力が必要です。
産地に行くと
「去年はこうだったけど…今年はこうだから余分に〇〇した」とか
「例年になく〇〇だったので、〇〇したけど、まあ・しまいまでわからない」とか
「今年はぁ…まあ・とれてみないとわからない・」など…
生産者アルアルです。でも、本当にそうです。
同じ品種でも同じ場所でも、その年の地球環境で、大きさ、味、匂い、出来栄え、全く違うんですよね。
ジュースにするとよりハッキリします。
お正月には来宮神社に行って人参の出来を報告し、契約産地の為に、自社農場の為に今年もいい人参
ができるようにお祈りしてきました。
「人参？今年もとれてみないとわからない…」?!



畑だより

650kgの大根を収穫！！

コータロー

農産担当のコータローです。

ピカイチ野菜くんの農場は2023年、絶賛収穫の真っ最中です。
寒くなると人参の糖度がぐんぐん上がりますが人参だけではありません。

今年作った野菜は…
里芋・大根・ビーツ・金美人参・黒人参・京くれない人参です。

すくすくと
大きく育った大根。
農産部による
収穫の様子です。

今日は大根とビーツの収穫日！
大根はすべて野菜ジュースの原料になります。
農産部門が一番意識することは、新鮮な状態で
マザーベース（当社製造工場）に
大根を届ける事です。
収穫したての新鮮な状態で
ジュースを製造することが大切。

大根は今年全部で650Kg収穫しました。
この後大根を洗って土を落とし、
鮮度保持袋に入れマザーベースに届けて
大根ジュースとなります。

ビーツは、今年初めて育てた野菜です。
形はカブのような形をしていますが、
テンサイと同じ仲間になります。
砂糖の原料ですね。

ピカイチ野菜くんの人参以外のジュース！
アップルビーツジュースの原料になります。
飲む血液といわれる程、栄養価がとても高いです。

収穫された大根。
この後、
スタッフみんなで
葉を落とし洗いました。

ピカイチ農場で育てたビーツは生育がなかなか難しく、
小ぶりのものが多くなってしまいました。
一部のアップルビーツジュースには
ピカイチ野菜農場のビーツが入りますのでお楽しみに！！

ピカイチ ペットひろば

ペット自慢でりんごをもらおうキャンペーン

ペット自慢を
送っていただくと
先着で10名様に

青森県産
りんご1kg
プレゼント

応募期限：2023年2月28日（火）まで

「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ご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、できれば商品にからめた写真をお送りください。**皆様のご参加お待ちしております♪

@653cxryl
公式 LINEの
登録はコチラ

～お客様の投稿をご紹介～

かっこいい
ですね！

笑顔が
すてき♪

今回ご紹介するのは
ハビちゃんママ様宅のハービーくん

マルプー（トイプードルとマルチーズのハーフ）の８歳の男の子のハービーです。
ママは大病を患ってから食生活を改善して、毎朝ニンジンジュース飲んで、無農薬野菜や減農薬野菜、オーガニック食材を使うようにして再発防止に努めています。
ハービー君にも安心な材料でおやつを手作りしたりして、コロナ禍でのおうち時間を楽しんでいます。
（ハビちゃんママ様）

安心な材料で作られたおやつ。
ハービー君のための特別なおやつですね♪
ママとのお出かけやおうち時間を
楽しんでいる様子が伝わります（*^^*）

目次

粒だより 74 粒目もくじ
表紙面 □忙中閑記 □畑だより…650kg の大根を収穫！
□ピカイチペットひろば…ハービー君紹介。ペット自慢募集
内 面 □ハートトゥハート…ちょっとトーク特集
□ふるさと納税のご紹介 □今までのとくべつなにんじんジュース紹介
表紙裏 □アレンジレシピ…人参生姜ファイバー炒飯 □脚立はつらいよ
□冬の健康法 □ほりえの学校…豪華景品が当たる鬼ムズクイズ □編集後記

アレンジレシピ

生姜と人参ファイバーの炒飯

材料（２人前）

□米 …お茶碗２杯分
□にんにく …１片 □生姜 …１片
□人参ファイバー（カス） …４０ｇほど □塩、醤油 …少々
□ネギ …お好み（今回は根深ネギ 1/5 位を使用） □マヨネーズ …お好み

手 順

1 にんにく、生姜をみじん切りにし、ネギを細かく刻む。
2 温めたフライパンにマヨネーズを３周くらい入れます。
※あっさりがいい方や中華風にしたい方はごま油がおすすめです。
マヨネーズは焦げやすいので、回しながら徐々に溶かしていきます。
3 ２が溶けたくらいに、生姜とにんにくを投入。
軽く油に匂いを付けたら人参カスを入れます。
4 ご飯を投入。フライパンをあおるとかえって温度が下がるためフライ返しなどで焼いていくと温度も下がらず焼き色がついていきます。
5 焼き色がついてきたらネギを投入。お好みに合わせて調整してください。
（完成した炒飯に丸みをもたせたい場合は、お椀を先に用意し、ネギを少量底に敷いておくと完成した時に良い感じでネギが登頂に残ります。）
6 醤油を２周くらいかけ、塩をひとつかみ加えます。
7 焼き色がついた段階で、お椀にチャーハンを入れ敷き詰めていきます。
8 最後にお皿にお椀をひっくり返して、持ち上げればチャーハンの完成です。

今回は 鬼ムズ!! ほりえのがっこう

今月のほりえの学校は、ずばり「この葉なんの葉？？」です。
下記の画像は『さつまいも』『じゃがいも』『大根』『ビーツ』『ケール』『黒人参』『京くれない』の葉っぱです。
なんの野菜の葉か当ててください。
かなりの難題がありますが、是非挑戦してみてくださいね。

①
難易度 ★★☆☆☆

②
難易度 ★★★★☆
ヒント：細めで長い…

③
難易度 ★★☆☆☆

④
難易度 ★☆☆☆☆

⑤
難易度 ★☆☆☆☆

⑥
難易度 ★☆☆☆☆

⑦
難易度 ★★★★☆
ヒント：初挑戦の…

人参 30kg プレゼント♪

全問正解した方の中から、
先着１名様限定で人参30kgをプレゼント！！
（15kg×2 回で分納になります）
ラインかメールにて、
文頭に「ほりえの学校２月号」を入れて、
①～⑦の答えと氏名を一緒に書いて送ってください。
応募締切 2023 年 2 月 28 日（火）

※答えは３月号に掲載いたします

季節限定

皮ごとまるっと静岡県三ヶ日みかん ピュアホールオレンジジュース

みかん
みかんの皮

日本有数のみかんのブランド、三ヶ日みかんを皮までまるごとゆっくりと搾りました。
酸味と甘みが絶妙のひと味違ったみかんジュースです。 ※季節限定商品のためお問合せください。

贈答用 商品
180ml×6本

通常 商品
180ml×10本

ほっ。と 健康法

生姜＋みかんのあったか健康お風呂

用意するもの
生姜 100g　　みかんの皮 5個分

生姜は皮ごとスライスし、みかんの皮は軽く洗い、
ガーゼなどを袋状にしてその中に入れます。
入浴する少し前に湯船に入れておくのがオススメ。

肌質によって刺激を強く感じられる場合があります。
生姜は干したものを使えば、ピリピリ感が薄まります。
はじめは手や足だけ浸けてみるのもオススメです。

じわじわと生姜のパワーを
感じながら、いい香りに
包まれてリラックス。

編集後記

新年を迎え早いものでもう１ヶ月が経ちました。寒さ本番の２月です。今月の粒だよりも先月号に引き続き、お客様参加企画をご用意しました！ほりえの学校『この葉なんの葉？』に全問正解した方の中から、先着１名様限定！豪華プレゼントをご用意しました！是非ご参加ください！！そして、まだまだ続く寒い日…生姜の香りを楽しみながら体を中から温めてくれるレシピをご紹介♪製造の合間をぬってのレシピ作りも忙しいですが、生姜で寒い冬を乗り切りましょう。今月も盛りだくさんの内容です。

國木健太

ピカイチ野菜くん® 株式会社一粒万倍
TEL:0120-09-1831 FAX:055-977-7833 MAIL:info@pika831.com
お客様センター電話受付時間 10:00 -16:00（土日祝日は休業です）