

熊本県に行ってきました～！

いよいよ今年も春にんじんの季節が到来！

収穫前の2月に、熊本県の産地へ仕入れ担当コータローが訪問してきました。



熊本県

堀川さん

農法とこだわり

——農法と、こだわりのポイントを教えてください。

こだわりは、炭を振っていることです。炭の粉を肥料に混ぜて肥料と一緒に振っています。炭を入れる理由は、まずひとつは微生物の住処になる。次は、土壌水分の浄化。炭は水を綺麗にするので、土壌水分も綺麗になります。土の水分が綺麗になると、人参の味が良くなります。人参も水を吸って育ちますから。土に炭を入れればCO2削減に効果が絶大。というか、土にCO2を閉じ込めるんです。Jークレシット制度というのが、3年くらい前からスタートしています。

炭を振れば、炭にCO2がくっついて、土に埋まるから、大気中のCO2の削減につながる。というのが、世界的な学会で認められてから、日本でも畑に炭を活用する事が、Jークレシット制度の対象として認められるようになったんです。

——堀川さんはJークレシットに採用される前から炭を使っていたんですよね？

40年くらい前からです（笑）毎年、炭は散布しているのですか？



食事が一番大切。そこで、ジュースをはじめました。

実はT様は、当店を2011年からご利用いただいております。もう12年ほど前になりますが、T様がにんじんジュースを搾られたきっかけを教えてください。

もうそんなに長いこと続けていたんですね！自分でもびっくりです。わたしはジュースを始めたきっかけは、病気をしたことがきっかけです。家族ではなく自分自身の病気です。その時に、まずは食事が一番大切と聞きました。そこで、食事療法としてジュースを始めました。

第35回

今回のお客様は

大阪府にお住まいのT様です

ご協力ありがとうございました！



購入歴は442回、カンタン定期便をご利用いただ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

飲むようにしています。青野菜のジュースは、りんご・レモンと一緒に搾って飲むようにしています。レモンやりんごは、それぞれ定期便として購入をするようにしています。その他、アマニ油をいれて飲むようにしています。



青野菜のジュースと人参のジュース2種類飲まれているんですね。

そうですね。にんじんジュースは今も午後後に飲んでいます。これはもう、ピカイチさんのにんじんだけを搾って飲むようにしています。主人も、以前はにんじんジュースと一緒に飲んでいました。私もありますが、いまはもう青野菜のジュースだけを飲んでいます。なので、最近の主人は朝に青野菜のジュースだけ。私は朝の青野菜のジュースと午後には人参のジュース。これが私の決まったスタイルです。主人はなんといつもいたって健康なので（笑）。まあいいかな、と思っています。私は、私自身のためにこれからもこのスタイルで続けていきたいと思っています。

決まったスタイルで、ご夫婦でジュース生活を継続されていらっしゃるんですね。もうずっと変わらずに当店のにんじんをお届けさせて頂くことができ本当に嬉しいですね。ありがとうございます。

こちらこそお世話になってます。もうずっと、にんじんはピカイチさんだけで、炭と混ぜながら、一緒に振っています。もう12年も前なので、はっぴりと覚えていませんが、ピカイチさんを知ったきっかけは友達から聞いた覚えがあります。お友達もピカイチさんでにんじんを取っているのを見て、それで利用を始めました。

はい。毎年機械を使って振っています。

肥料も、ばかし肥料で、粉なので、炭と混ぜながら、一緒に振っています。

——農法は、農業・化学肥料不使用ですが、肥料はどんなものですか？

肥料が大事ですよ。うちが使っているのはばかし肥料。最初の頃は、植物性のばかし肥料1種類だけでした。大豆、麦、とうもろこしとかを、米ぬかを主体にして発酵させたばかし肥料だったのですが、植物性じゃないですか。どうしても、成分がちよっと劣るんですね。なので、今は魚粉をブレンドした、ばかし肥料を振っています。いわゆる牛糞とか豚糞とか動物性肥料は一切使わないです。

電子水農法について

——電子水農法をされているとのことですが、電子水とはどういったものですか？

電子水とは、マイナスイオンを帯びた水です。葉の裏にある気孔がぽわっと開くんです。マイナスイオンがいっぱいあると、特に開くんですよ。たくさん開くと二酸化炭素をたくさん吸い込んでくれる。ハウスの中で、毎農家さんと二酸化炭素濃度を高めるもの（二酸化炭素発生装置を設置して光合成を促す）を多くやっているんですが、二酸化炭素濃度を高くするのはなく、気孔をたくさん開かせることで、よりたくさん呼吸をして活発に光合成をしてくれるんです。

お友達からのご紹介だったんですね。ありがとうございます。これまでにジュサーを3台も購入いただいて、本当にありがとうございます。人参もジュサーも全て当店にお任せいただいているんですね。

そうですね。もう、にんじんもジュサーも全てピカイチさんに任せています。ずっと満足していますよ。

にんじんに限しても、他の店を知らないの。以前に、ジュサーのことで相談させてもらったことがあるのですが、その時も本当に親切にしてくれました。本当にありがたいと思っています。

にんじんに限らず、もう本当に長い間ずっと問題ないですが、以前に本当に1回だけ。どうしても苦い人参が届いたことがありました。その時は本当にびっくりしました。夏場の人参だったと思います。そのときにびっくりして連絡させてもらったときも、きちんと対応してもらい問題なく続けることが出来ました。



T様から頂いた苦みのご相談、覚えております。その節は、ご迷惑をお掛けしてしまい申し訳ありませんでした。その後は問題なく、ご満足いただけておりますでしょうか。

はい、本当にその1回だけです。他はいつも本当に満足しています。そういえばこの間珍しい黄色い人参が届けていただき、ありがとうございます。

金美人人参ですね！当店の農産部が栽培した人参です。緑肥栽培で栽培した、本当に当店農産部のこだわりが詰まった人参です。お味はいかがでしたか？

すごく美味しかったです！金美人人参は、ジュースではなく生で頂きました。なんと、あっさりした甘味というかすっきりした味で。ずっと食事療法をしていると、食べ物の味が本当に

だから美味しくなるんですよ。たくさん光合成をすれば作られるデンプンも多くなるから、栄養になって甘くなる。



▲ハウスの中の人参

——堀川さんの作った人参の特徴はありますか？

一番言われるのは、日持ちが良いって言われますね。酸化しない。色も変わらない。とても言われます。

「3カ月も外に出しているけど、全然変わらなくて言われた時は、嘘だろ冷蔵庫に入れてよねーって思いました（笑）私がやっている農法だと、抗酸化力が強くなるんですよ。だから酸化しにくい。」

※人参は冷蔵庫へ入れて下さい※



お客様へメッセージ

続けることって大事なあって思いますが、毎日少しずつでも食べ続けるのが良いから、言ってもふつうは長続きしないですよ。

でも、信念をもって、人参ジュースなど、良いものを少しでもずっと続けていくっていうのは、とても大切な事だと歳を重ねてから本当に思います。

今は食べ物について、昔みたいに「この色よく言わなくなってきた」です。健康的には言うつもりはないけど、健康的には言うつもりはないけど、食べ物に添加物とか色々入っているのも世間が騒がなくなってきた。あんまり関心ないのかもしれない。体が心配です。特に若い人たちの体。

毎日人参ジュースを飲んでいる方には頭が下がります！続けるっていうのは本当に凄い！毎日搾って、かすを活用して。続けるっていうのは頭が下がります。本当に。例えば、奥さんにジュースを搾って、言っても、なかなか続かない。かと言って、自分で搾るかっと思っても、毎日は大変。今、それでも続けている方は、本当に凄い！これからもずっと続けていってほしいです。

熊本県

平井さん

農法とこだわり

——農法と、こだわりのポイントを教えてください。

うちは一昨終わることに、緑肥という植物性肥料のえん麦という麦の種を蒔いて生育させています。



▲えん麦

それが根を張っていくと、セリチュウ対策になります。地中の養分を表面に戻す。すきこみをするので、畑の地力を高める事ができます。

それと、豚糞堆肥を、一遍間かけて、燃える手前の100℃で焼いたものを畑に撒いて、養分としています。窒素分もありますが、リン酸カリウムが多いので、人参の肥大に良い物だと思っています。

「美味しくなっていて欲しい」と常々想いながら試行錯誤して育てています。

——人参を育てている畑の広さを教えてください。

人参に関しては、春人参と秋冬人参合わせて16町歩あります。（1町歩＝1ヘクタールなので、16町歩は東京ドーム3.4個分）

してきたいと思っています。食事をしっかりと気をつけることで精神面も安定しますよね。だから人参ジュースは今の私にとっては生活の一部になっています。

当店の人参が、T様のお力になれているように本当に安心しました。いままで12年間、変わらずご利用いただき本当にありがとうございます。

これからも、ずっと変わらずにT様に当店から人参をお届けさせていただきます。店長のメッセージがあれば是非お願いします。

本当に人参ジュースは私にとって生活の一部になっています。今までジュサーも人参もピカイチさんだけを利用してきました。きつこの先も、緊急があれば他のお店を利用することもあるかもしれないけど、変わらずお世話になりたいと思っています。そして、こんなに長い間生かしてもらったことに感謝しています。病気をしたときには、こんなに長く生きていられたとは思っていません。だから、本当に感謝の思いです。ありがとうございます。これからもお世話になります。よろしくお願ひします。



取材担当者の感想

T様、この度は貴重なお時間をいただきました。誠にありがとうございます。人参ジュースを飲まれることによって、精神的にも安定した生活を送ることができるとおっしゃっていたことがとても印象的でした。お客様の日々の生活に、人参ジュースは、とても重要な役割を担っており、お届けする人参1本1本が皆様の力になることが出来ている。という事を、私はお客様とお話をさせていただく度に強く感じております。これから沢山のお客様の「人参ジュース生活」のお話を伺わせていただきたいと思います。T様、この度はご協力いただきまして誠にありがとうございました。



おすすめの食べ方

——おすすめの人参の食べ方

私もカレーやシチューに入れて食べますが、一番味がわかるのがスティックにして食べるということです。

マヨネーズにちよっと塩を足してつけて食べる、より甘みが引き立って美味しいです。いまを入れても美味しいです。



お客様へメッセージ

うちの人参はとても甘く、糖度が高い人参を栽培できるよう試行錯誤しております。もう、美味しい人参を作っているかと思っております。これからよろしくお願ひします。