仕入れ担当コータローが取材！

人参の生産者

茨城県 飯島さん

茨城県
飯島さん

農法とこだわり

——今年の人参はどんな感じでしたか？

天候も問題なく、出来上がりもいい年だったと思います。

——味も良かったです。飯島さんの人参は、傷みづらいイメージがあります。そういったところって栽培にこだわりがあるんですか？

人参自体の作り方もあるし、作った後(収穫後)の調整作業もこだわりがあります。

収穫後、虫に食べられているところを切ったり、葉っぱと人参のつなぎ目のところを切り落としてあげたり。そこが土との境目なので、菌が入って腐りやすかったり、カビてしまったりするので、ショルダーカット(頭部のカット)をしています。

——だからショルダーカットされてるんですね。そうすることによって、貯蔵性が高まるんですね。

あと、冷蔵庫へ入れるまでの温度管理も徹底していますよ。

——洗浄はその日にしていますか？

その日の場合と、次の日の場合とあります。外気温が高い時期はその日のうちにやりますが、12月～2月中旬は次の日にやります。

肥料と使いかた

——栽培時はどんな肥料を使っていますか？

肥料は、発酵肥料です。メインで使っているのは牛糞の堆肥です。完熟というよりは中熟。完熟の手前のような、発酵しきっていない堆肥を使っています。

その堆肥を使ってpHの調整をしています。さらにオーガニックのミネラル肥料を入れて土を作り、そこに緑肥を育てます。そうして、栄養を緑肥に吸わせて、吸わせた緑肥をつぶして畑へすきこみます。

植物堆肥とまでは言わないですが、成長に不要なもの、余計なものは下に流れて、栄養分は緑肥に残っています。なので緑肥が育ったら、土に戻してあげる。すると、肥料として必要なものは土の表面(作土層)に残っているような状態になります。

——動物性の肥料を入れて人参の種を育てるわけではなく、緑肥に吸わせて、緑肥を肥料にしているんですね。

そうです。緑肥は植物なので、成長に必要なものは吸ってくれますから、そのあと畑へすきこんで、そこに人参の種を播種すれば、必要な肥料はまかなえているかなと考えています。

それをやることで、土の生物性(有機物や微生物を豊富に含んだ土のこと)が上がり、人参が腐りに向かってしまう頻度を減らせるんです。

余計に入れてしまう肥料も減らせます。必要以上に肥料は残らないようになっています。

——何というか、贅沢な農法ですよね。

そうですね。作物は年に1作しか作れません。緑肥は1作に入らないですから。

——収穫は11月からしかできないですね。

(取材時は4月)今はもう緑肥も播種済みです。秋からとってきた人参は、3月いっぱいには掘り終わっています。

今蒔いている緑肥は、5月の末から6月の頭にはつぶしています。

——4月の今の時期だとなんの緑肥ですか？

今はえん麦です。菌を減らす効果があるので、えん麦を選んでいます。

——畑の広さを教えて下さい。

全体で4町6反です。そのうち、うちは有機栽培も慣行栽培も両方やっていて、3町6反くらいが有機の圃場です。

1町（ちょう）=3,000坪
1反（たん）=300坪なので、
4町6反は13,800坪。
サッカーコートだと、
(1面約2,160坪)
約6面分も設置できます！

——有機の圃場はどんどん広がっていますよね。そのうち全部有機になりますか？

慣行の野菜も夏場に必要なんですよね。エシャレットなどやっていますよ。

——人参中心に作られていると思いますが、人参に対する思い、なぜ人参が中心なのか、教えて下さい。

研修していた農家さんが人参を中心に育てていたんです。最初はそれで始めました。

人参の需要がすごく高くなってきたのもあります。

私の圃場が、茨城県なんですが、霜がおりる環境なので、人参が甘くなります。霜がおりすぎると凍ってしまい、収穫が出来なくなってしまうのですが、そのバランスがいい。

茨城県は人参を育てるのに環境が良いと思います。

土も、黒ボク土っていう普通の土です。いろんなことをやらずに、普通に肥料をあげて、普通に畑を整えてあげるとか、普通のことをやってあげたら作物が育つ環境だなと思っています。

——なるほど。

飯島さんと初めて会った時は、発酵肥料を使っているというのが印象的でした。

最初の頃は、堆肥も入れていたんですが、発酵肥料を自分で作っていました。圃場面積が増えてきて、とてもじゃないけど間に合わなくなったので今は発酵肥料は買っています。

——人参のアレンジレシピってありますか？

人参ラペが一番美味しいと思います。

細切りの人参に、オレンジを入れながら、オリーブオイルとレモン汁で和えます。

干しブドウを入れても美味しいですよ。サラダとして食べてもいいし、サンドイッチにすると映えます。笑

——今度試してみます！

お客様へメッセージ

作り方、栽培の仕方にこだわっているのはもちろんあるんですが、もう一つこだわっているのは出荷調整です。

収穫してから出荷するまで、お客様のもとへ届くまでの温度管理と時間の管理を、どうやっていい状態でお届けするのかをこだわっています。

日持ちがいいと言っていただけて、嬉しかったです。

ある程度やりこめば、作りこみは誰だってできます。でも、後処理は経営者の性格が出ると思っています。いくら良いものを作っても、お客様へ届く所までイメージが出来ていないと、ちゃんと届かないと思います。なので、周りの皆に助けられながら、綺麗にきちんとお届けできるように努力しています。ぜひ、たくさん食べていただければと思います。

——飯島さんの人参は、貯蔵性も良くて、味も良くて、評判も高いので、これからも美味しい人参をよろしくお願いいたします！

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36回

今回のお客様は
東京都にお住まいのK様です
ご協力ありがとうございました！

ヒューロム
スロージューサー H320N
とジュース用野菜セットを
ご利用いただきました。

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 お客様インタビュー　検索

先日はジューサーのご注文、誠にありがとうございます。今回人参とりんごとレモンのセットを追加でご注文いただき、ありがとうございます。

はい。ジューサーを注文したときに届いたサービスの人参、すごく良かったです。いつもスーパーで買っている人参も濃かったりして美味しいなぁと思うことがありましたがピカイチさんの人参はまた違う。人参本来の味がしてすっごく美味しかった。

まるで砂糖が入っているの!?ってくらい。でも嫌な甘さじゃなくて人参らしい自然な甘さを感じました。

農薬・化学肥料不使用栽培の人参ならではのお味を感じていただけたという事ですね。

はい、私は今までもジューサーじゃなくておろし器みたいので搾ったこともあって。だから味とかも分かっています。おろし器みたいのでは搾ったときに大変だったから、ずっとジューサーは購入したいなぁと思っていました。

そうだったのですね。K様がジュースを始めようと思ったきっかけは健康維持のためですか？

そうです。自分の免疫力をあげたいなと思っていました。もうずっと前になりますが、ラジオで週に1回か2回は新鮮な生野菜をジュースにして飲むといいということを言っていたんです。そのときから、実行したいなぁとずっと思っていたことがきっかけです。

自己免疫をあげたいのでまずジュースを始めようと思いました。そう思ったときにやっぱりジューサー買わないと、と思って。ジューサーって組み立てが複雑そうで大変だなぁと…そこがずっと心配でした。だけど美味しいだろうし栄養がたっぷりなのもわかっていたから、早く買わないとってずっと思っていて。実は他社さんのジューサーとずっと迷っていました。でも、やっぱり調べていくうちに洗うのが面倒かなって悩んだりして。

それで二の足を踏んでしまっていました。そんなときに新製品が出たことをネットで調べて知りました。**それですぐに動画を調べました。そこでピカイチさんの動画を見ました。**

当店の動画、ご参考にしていただけたようで嬉しいです！

実際に販売しているジューサーと新しい機種を比較している動画がすごくわかりやすかった！ピカイチさんの動画は、お客様に向けて知りたい情報を伝えてくれていて本当にすごくわかりやすい。何か売ろうとしているのではなく、動画を見ている人が知りたい情報をしっかりと伝えてくれていますよね。

もう、動画は何回も見ましたよ。すごく好感を抱いて。ジューサーの動画って、実際に購入したユーザーさんが出しているものもすごく多いけど、そういう動画はなかなか見る気がしなくて。あと、ピカイチさんの動画は人参の良さをしっかりと伝えてくれて。そこもすごくいいと思います。

海外の動画も見たりしたけど、もう他と比較にならないくらいすごくいいです。本物を見る目があったな、と自分でも思っているくらい満足しています。もう、誉め言葉がこれ以上見つからないくらい好印象です！爽やかでわかりやすい女性と男性で、とってもセンスが良い動画ですね。

実際にお客様から頂くお言葉はすごく嬉しいです。これからも色々な情報をお伝えしますね。

これからも楽しみに見ますね！私、電動のものが好きで。続かなかったら意味がないでしょ。だけどこのジューサー本当に最高だと思って。この間息子が遊びに来たから、この間買ったの！って見せたんです。そしたら「すごいね！」と驚いていました。**そして搾ってあげたら、本当に美味しい！と喜んでくれました。**今回、ジューサーを購入したときに特典として頂いたお野菜をちょうどいい具合でミックスして飲ませてあげて。酸味と甘みのバランスがとても良くて本当に美味しいですね。

ご家族様にも美味しい！とご満足いただけて本当に良かったです。

K様は、ジュースは毎朝飲まれていますか？

ジューサーを購入してから毎朝搾るようにしています。毎回、どのくらいの食材を使用したか計るようにして美味しいなぁと思ったジュースができたらまた同じように作れるように残しています。

人参・りんご・レモンだけではなく、トマトを入れてみたりパイナップルを入れてみたり。ほうれん草も入れたりもしました。レモンはジューサーに入れたりもしていたけど手搾りで搾る方が搾れる気がして別に搾って入れたりもしています。

飲む量は大体300ccくらいですね。もちろん、人参が主のジュースです。やっぱりピカイチさんの人参が一番重要。基本の人参りんごレモンだけではなくて色々研究してジュースを楽しもうと思っています。

今回も人参とりんごとレモンのセットをご注文いただいたのでまたお届けいたしますね。

はい。本当は定期便の方がいいのかなというのはわかっているんだけど、今は一人で搾って飲んでいるからそんなに沢山の量が届いてしまうと困ってしまうので。欲しい時に頼むようにしますね。欲しい時にこうやって電話で注文できるのもお話が出来る楽しみもあるし、嬉しいです。

ありがとうございます。いつでもお待ちしております。まずはK様のお好きな量で調整しながら続けていただきたいと思います。搾りかすは活用されていますか？

まず、ほうれんそうだけ搾っています。それで搾ったジュースにほうれん草の繊維もいれています。あまり美味しいものではないからぐっと飲むようにしています。**そのあとがお楽しみ。美味しいジュースを搾って飲むんです。ゆっくりゆっくり飲むようにしています。ここが楽しみな時間ですね。**

あと、**繊維はスープに入れたり煮物に入れたりしています。**

レモンが入った搾りカスはどうしても苦みがあるので、使えないです…。搾りかすもアレンジすることによって楽しんでいます。**使い切れないときは冷凍することによって、料理のときにサッと使えますよ。カレーやシチューに入れて楽しんだりもしています。**息子が、一度おいしくていいねって喜んでくれました。繊維が入った料理でも楽しんで食べてくれて嬉しかったんです。

搾りかすまでお料理としてご活用いただけているようで嬉しいです。

もちろんです。ピカイチさんの人参は自然にからだにすっと入っていく感じで。恐らく生産者さんがしっかりと栽培されているんだなって背景を感じることが出来ます。

もう他を利用したこともありませんが本当に満足しています。むしろ他と比較する必要もないですね。人参だけにしっかりとこだわりをもって、良さを伝えてくれているお店は他にはないですよ。だから比較はする必要がないと思っています。

先ほども言いましたが、動画からそれが十分に伝わってきます。

本当に嬉しいご意見をたくさんいただき有難うございます。これからもずっと、K様の人参ジュース生活をお手伝い出来たら嬉しいです。

私の意見が少しでも皆さんの参考になればいいなぁと思っています。ピカイチさんは、電話対応もばっちり。そしてこのジューサーもしっかりとしている。H320N、とにかく設計もばっちりですよ。普通少しくらいジュースがポタポタ落ちてきたりするけど、そんなこともなく大満足。**何度も試行錯誤されて作られたジューサーですね。**こんなに嬉しい商品に出会ったことが初めてです。

今までは日本製を選んで買っていました。それは国産を応援したいと思っていたから。でも今回韓国製のジューサーを買って満足です。

ジューサー本当にご満足頂けて良かったです。最後になりましたが、当店へのメッセージがあれば是非お願いします。

もうね、「最高!!」

これに尽きる。これ以上の言葉は見つからないからこれが私のピカイチさんへのメッセージです。

これからもよろしくお願いします。

にんじんジュースの
ピカイチ野菜くん
チャンネル

ピカイチ野菜くん
チャンネル　検索

QRコードまたは
上記で検索！

取材担当者の感想

K様　今回は突然の取材にもかかわらず大変貴重なお話を伺わせていただきありがとうございました。ジューサーのご注文から、人参のご注文まで。当店を信頼していただき、人参ジュース生活のお手伝いをさせていただけていることに改めて感謝申し上げます。そして動画もご覧いただき嬉しいご意見ありがとうございます。これからも皆様にわかりやすく、知りたい情報を沢山お届けできるようにスタッフ一同努力してまいります！「最高」と、K様がすごく力強くおっしゃっていただいた言葉、本当に嬉しかったです。またゆっくりお電話でお話できるのを楽しみにしています。

※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。