



伊豆を代表する柑橘

ニューサマーオレンジ

産地
静岡県伊豆地方

ニューサマーオレンジは、もともと宮崎県で生まれた品種と言われており、100年ほど前から伊豆でも育てられるようになり、今では伊豆を代表する特産品になっています。伊豆の温暖な気候が、ニューサマーオレンジが育つ環境にはピッタリ合うそうです。

ニューサマーオレンジという呼び名は静岡県の伊豆で多く使われているもので、別の地方では「日向夏（ひゅうがなつ）」や「小夏」などと呼ばれるそうです。

甘酸っぱい初夏の味！
ニューサマーオレンジとは？



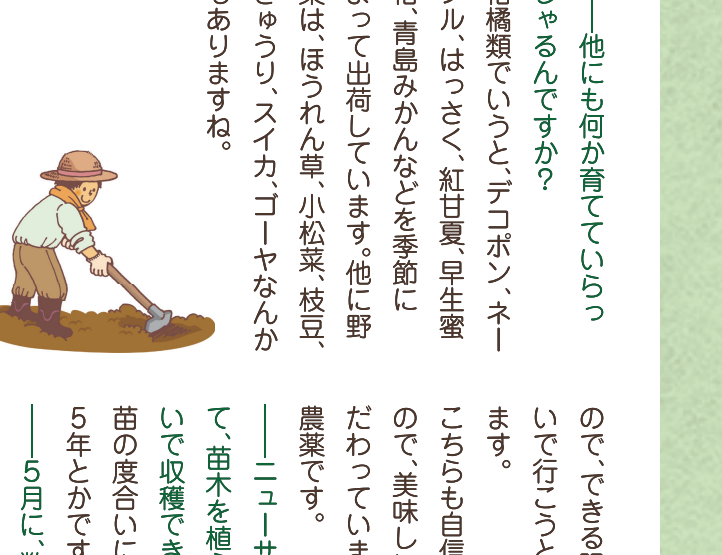
静岡県伊豆地方で、大正時代から受け継がれる相模農場で無農薬の柑橘を育てている根本さん（写真右）、齋藤さん（写真左）へ、ピカイチ野菜くんの仕入れ担当「タロー」が突撃取材しました！

——今回、ジュース用に規格外品のニューサマーオレンジを初めて購入させて頂きました。試飲してみた感想は、非常に夏に向いている味でした。酸味もほどよく、甘みもあってとても美味しいジュースが搾れるなと思いました。

ニューサマーオレンジをメインで作られているんですか？

そうですね。一番多いのはニューサマーオレンジです。面積も一番広くついています。本数も50本以上はあります。ニューサマーオレンジは、学校給食にも納品していて、子供が食べるので、見た目が綺麗でないと納品できなくて。そうすると、どうしても無駄になってしまつた物が多かつたんです。

でも今回、大量に破棄しなければならぬニューサマーオレンジをジュースに有効活用することができて、とてもありがたかつたです。



——他にも何が育てていらっしゃるんですか？

相模類でいうと、デコボン、ネーブル、はっさく、紅甘夏、早生蜜柑、青島みかんなどを季節によって出荷しています。他に野菜は、ほうれん草、小松菜、枝豆、きゅうり、スイカ、ゴーヤなんかもありますね。

——5月に、弊社の「N.E」登録者様へニューサマーオレンジを紹介して、希望の方に限定で販売したんです。その動画を流したら、1時間で合計100キロくらいのご注文がありました。（現在は締め切っています）

それくらい、無農薬のニューサマーオレンジは価値があると思います。

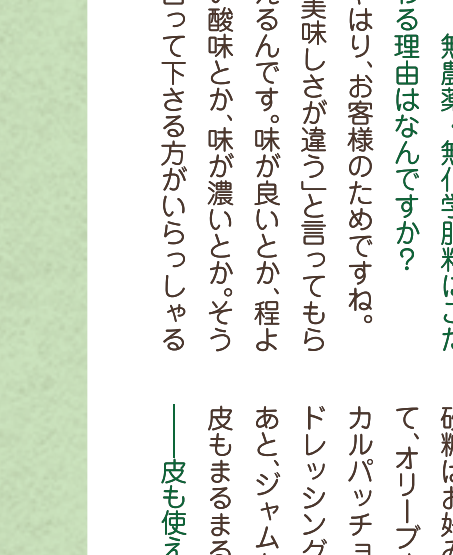
そうですね。価値が分かってくれる方に販売したいです。

——普通に食べる事が多いとは思いますが、ニューサマーオレンジのレシピなどありますか？

ニューサマーオレンジは、主に給食に出ていて、調理員さんが、真ん中で切って、くりぬいてゼリーにしています。

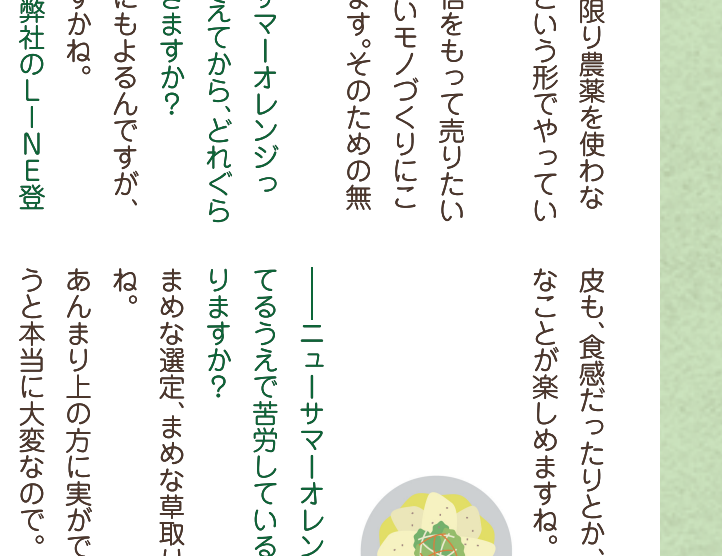
農薬を使っているもので、皮ごとドレッシングにもできます。（齋藤さん私の場合です）皮ごと細かくガーッと切ってそこに果汁と、塩コショウ、お酢、砂糖はお好みで入れてもらってオリブオイルを合わせてカルパッチョ風な、さわやかなドレッシングにしています。

あと、シヤムも良いと思います。皮もまるまる使えるので、皮も使えるのは良いですね。



——無農薬・無化学肥料にこだわっている理由は何ですか？

やはり、お客様のためですね。「美味しさが通じ」言ってもらえるんです。味が良いと、程よい酸味とか、味が濃いか。そう言ってもらえる方がいらつしやる



——皮も、食感だったりとか、いろいろなことが楽しめますね。

皮も、食感だったりとか、いろいろなことが楽しめますね。

——ニューサマーオレンジを育てるうえで苦労している点はありますか？

まめな選定、まめな草取りですね。

あんまり上の方に実がでちゃうと本当に大変なので、今は木に登って収穫しているんです。広大な敷地なので、手入れがなかなか行き届かないところがあつて苦労していますね。

あとは、農園は坂なので、階段を作るなど、農地整備にも力を入れています。草がボーボーだと歩けなくなつてしまつので、抜いています。

——草対策、一番大変ですよね。草があると、下に落ちたニューサマーオレンジも見つけにくいんですからね。農地整備はやりたことが毎日あるけど、他にやる事があつて追いついてないです。

——苦労の連続ですね。



——皮ごとまるっと伊豆ニューサマーオレンジ

無添加
無加糖
無加水

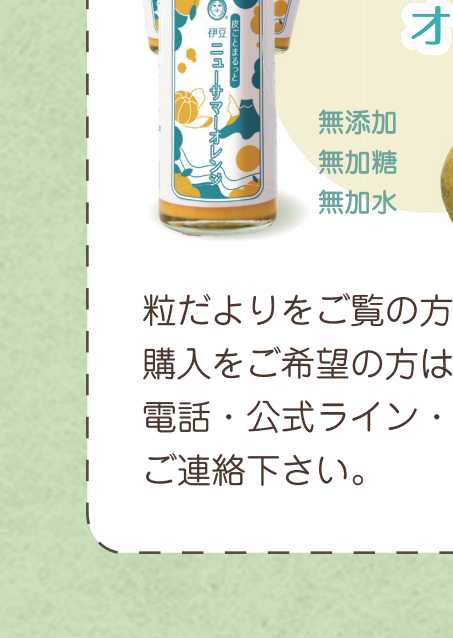


——最後に、お客様へ向けてメッセージをお願いします。

（根本さん）美味しさには自信がありますので、これからも最良よろしく願いいたします。

——根本さん、齋藤さん、ありがとうございました！

「ピカイチ野菜くんでは、限定でニューサマーオレンジを使つた、ピンのジュースを製造しました。」



粒だよりをご覧の方で、購入をご希望の方は、電話・公式ライン・メールにてご連絡下さい。



ピカイチ
Heart to Heart
—ハート トゥ ハート—
本音で語ろう

第37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！



年に1回メンテナンスをご利用いただきながら、ご夫婦で人参ジュースをご継続頂いております。

粒だよりバックナンバー

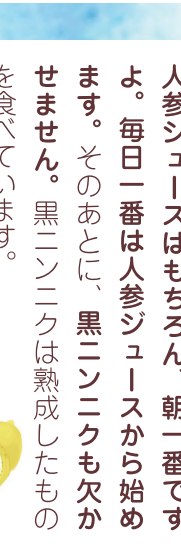
過去の粒だよりを2019年1月号からご覧頂けます。QRコード、または

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



例えば市販のりんごは重曹でつけおきしたり。あと、野菜を取り寄せるようにしています。出来るだけですが、体のために、農薬不使用のものを積極的にとるようになっています。

そうですね。まだまだ全部が農薬不使用というのは難しいと思いますが、出来る限りで安心安全なものが一番ですね。人参ジュースは、一日のどのタイミングで飲まれていますか？

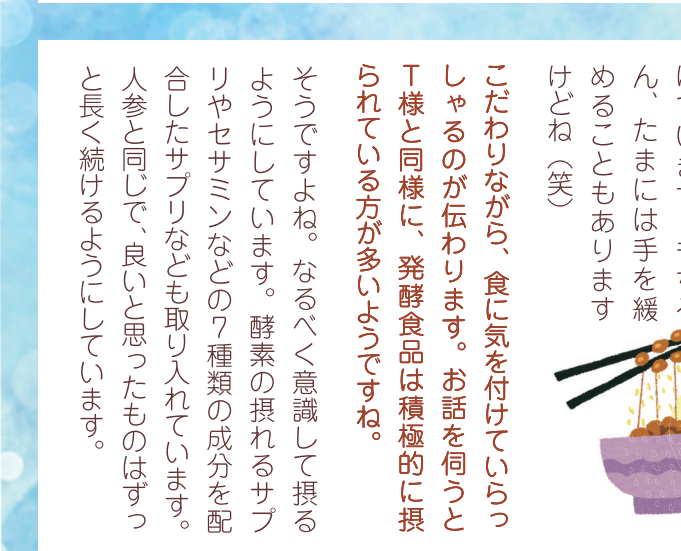
人参ジュースはもちろん、朝一番ですよ。毎日一番は人参ジュースから始めます。そのあとに、黒ニンニクも欠かせません。黒ニンニクは熟成したものを食べています。

これもうずっと続けていらるんです。千葉に住んでいる友人が作ってくれているものを長い間とるようになっています。

そのあとが朝食ですね。朝食も体のためにメニューを気を付けています。大根おろしを食べたり、トマト、めざし、納豆、味噌汁。

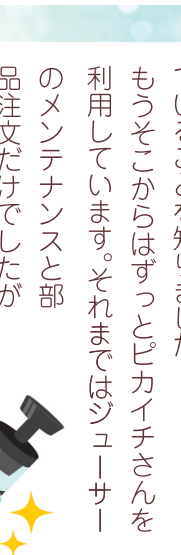
味噌汁は具をかえて野菜もたくさん入れるようにしています。あとは、麴を使う料理をするようにしています。ピーマンと麴を煮込んで、佃煮にしたものとかが。

とにかく発酵食品を食べるようになっていきます。なるべく手作りするようになっていきます。もちろん、たまには手を緩めることもありますけどね（笑）。



——他にも何が育てていらっしゃるんですか？

時代から受け継がれる相模農場で無農薬の柑橘を育てている根本さん（写真右）、齋藤さん（写真左）へ、ピカイチ野菜くんの仕入れ担当「タロー」が突撃取材しました！



色々厳選されて飲まれていらつしやるのですね。T様が当店の人参をお選びいただいたきっかけはありますか？

実は、はじめは他社さんの人参を利用してました。ただ、ジュースのメンテナンスでピカイチさんを何度か利用させてもらった時に「一粒万倍さん」という会社はピカイチ野菜くんと同じなんだ」という事を知って。メンテナンスだけでなく、人参を販売されていることを知りまして。もうそこからはずっとピカイチさんを利用しています。それまではジュースのメンテナンスと部品の注文だけでしたが、今ではジュースと部品と人参すべてピカイチさんにお願いしています。

ありがとうございます。人参は定期便でご利用頂いておりませんが、ご満足いただけていますか？

そうですね。満足しています。ただ、ずっと利用している中でやっぱりたまに人参が傷んでいる時もありました。でもそういったときに連絡しても、しっかりと対応してくれているので不満はありません。人参やっぱり大きい時と小さい時がありますよね。この間も小さい人参がきましたよ。そういったばらつきも色々ありますよね。小さいとやっぱり使いづらかったりもしますが、大ききにはらつきがあり、ご不便をおかけして申し訳ありません。

これから夏場になると、どうしても人参の苦味季節になるので品質が不安定になってしまいます……。

それでも安心して「美味しいだけの人参をお届けします」ので！

夏は北海道ですね。最近北海道でも昔と違って気温も上がっているから難しいですね。その辺は理解していますよ。ピカイチさんから届く人参は鮮度保持袋に入っているのでそのまま冷蔵庫に入れてあります。以前利用していたお店ではそういった保持袋はなかったんで、小分けにして新聞紙にくるんでいたの奥まで見ていましたがいまはそのまま冷蔵庫に入れるので安心して行こうという形でやっています。

こちら自信をもつて売りたいので、美味しいモノづくりのためにやっています。そのため無農薬です。

——ニューサマーオレンジって苗木を植えてから、どれくらいで収穫できますか？

苗の度合いにもよるんですが、5年とかですかね。

5月に、弊社の「N.E」登録者様へニューサマーオレンジを紹介して、希望の方に限定で販売したんです。その動画を流したら、1時間で合計100キロくらいのご注文がありました。（現在は締め切っています）

それくらい、無農薬のニューサマーオレンジは価値があると思います。

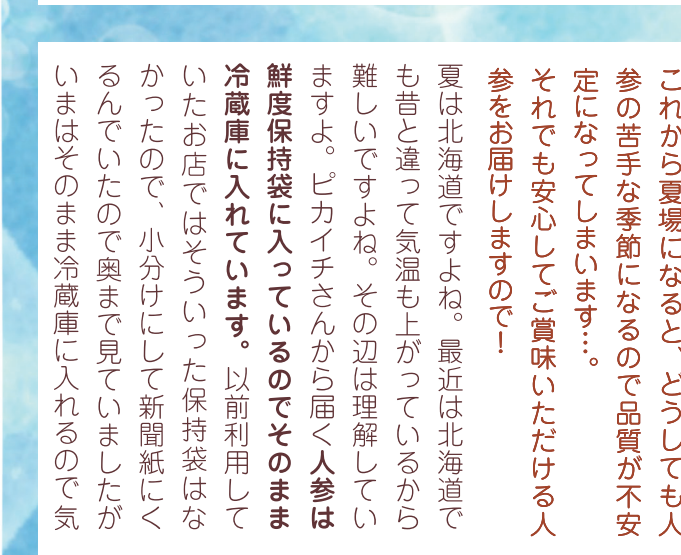
そうですね。価値が分かってくれる方に販売したいです。

——普通に食べる事が多いとは思いますが、ニューサマーオレンジのレシピなどありますか？

ニューサマーオレンジは、主に給食に出ていて、調理員さんが、真ん中で切って、くりぬいてゼリーにしています。

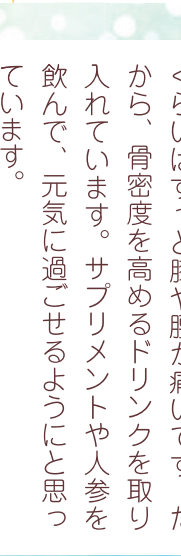
農薬を使っているもので、皮ごとドレッシングにもできます。（齋藤さん私の場合です）皮ごと細かくガーッと切ってそこに果汁と、塩コショウ、お酢、砂糖はお好みで入れてもらってオリブオイルを合わせてカルパッチョ風な、さわやかなドレッシングにしています。

あと、シヤムも良いと思います。皮もまるまる使えるので、皮も使えるのは良いですね。



——無農薬・無化学肥料にこだわっている理由は何ですか？

やはり、お客様のためですね。「美味しさが通じ」言ってもらえるんです。味が良いと、程よい酸味とか、味が濃いか。そう言ってもらえる方がいらつしやる



——皮も、食感だったりとか、いろいろなことが楽しめますね。

皮も、食感だったりとか、いろいろなことが楽しめますね。

——ニューサマーオレンジを育てるうえで苦労している点はありますか？

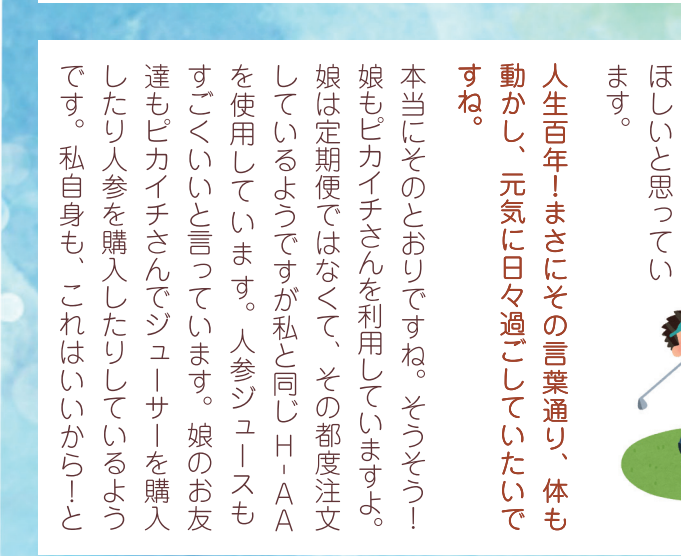
まめな選定、まめな草取りですね。

あんまり上の方に実がでちゃうと本当に大変なので、今は木に登って収穫しているんです。広大な敷地なので、手入れがなかなか行き届かないところがあつて苦労していますね。

あとは、農園は坂なので、階段を作るなど、農地整備にも力を入れています。草がボーボーだと歩けなくなつてしまつので、抜いています。

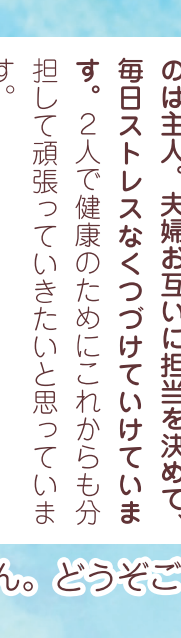
——草対策、一番大変ですよね。草があると、下に落ちたニューサマーオレンジも見つけにくいんですからね。農地整備はやりたことが毎日あるけど、他にやる事があつて追いついてないです。

——苦労の連続ですね。



——無農薬・無化学肥料にこだわっている理由は何ですか？

やはり、お客様のためですね。「美味しさが通じ」言ってもらえるんです。味が良いと、程よい酸味とか、味が濃いか。そう言ってもらえる方がいらつしやる

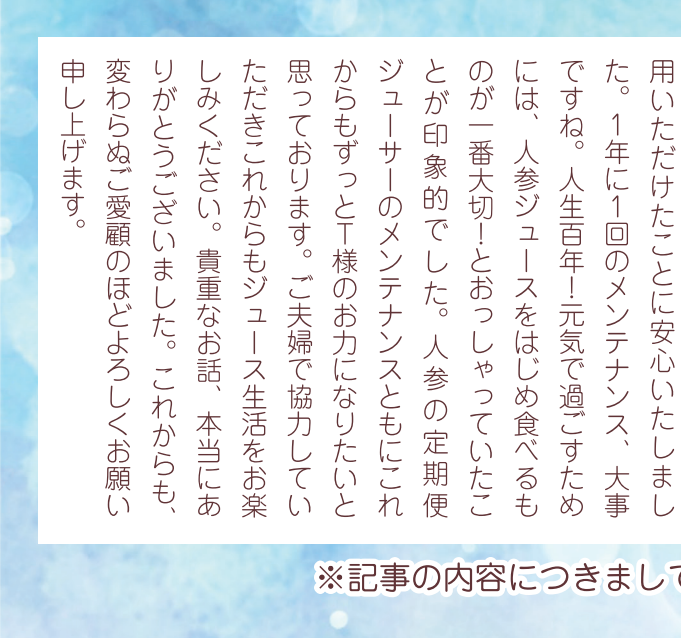


——最後に、お客様へ向けてメッセージをお願いします。

（根本さん）美味しさには自信がありますので、これからも最良よろしく願いいたします。

——根本さん、齋藤さん、ありがとうございました！

「ピカイチ野菜くんでは、限定でニューサマーオレンジを使つた、ピンのジュースを製造しました。」



粒だよりをご覧の方で、購入をご希望の方は、電話・公式ライン・メールにてご連絡下さい。