

# 有機健康 つうしん

遠赤青汁通信 (H26.8.1発行)  
強い農業を目指して、地域と共にこれからも挑戦し続けます。

**遠赤青汁株式会社**  
〒791-0398 愛媛県東温市則之内甲2225-1  
TEL フリーダイヤル **0120-148-162**  
ホームページ <http://www.enseki.com>



## ビジネス実習で、学びを育てよう 仕事・農業・地域について考える

今年も、にんにくの掘り取り作業を手伝ってくれているのは、地元愛媛県立東温高等学校商業科のみなさん。にんにくの作業は昨年からビジネス実習の中で行われています。昨年は一年生から三年生まで希望者を募って、にんにくの種イモを植える作業にも参加していただきました。今はその時植えてくれたにんにくを収穫しています。

ビジネス実習とは東温高校商業科の授業の一つです。キャリア教育の一環として、長期インターンシップや企業活動にかかわりながら課題に取り組み、一人ひとりが今の自分ない力を身に付けていく授業です。弊社と東温高校のお付き合いも、早や四年目を迎えます。

授業では商品開発も行われ、今や東温高校ブランドとなった「東温石けん」もビジネス実習で生まれました。一期生は、わずか二名。「東温高校のシンボリック存在であるクヌギの葉を使用した」二人の熱い想いを受け、遠赤青汁の石けん加工技術を使い、クヌギの葉と海塩(伯方の塩)を使った「東温(とうおん)石けん」が誕生しました。クヌギの葉には抗酸化、抗炎症効果が期待できるカテキンが豊富です。



5月22日、丹原の圃場で、にんにくの掘り取りがはじまりました。日差しの強い日でしたが、みなさん頑張ってにんにくをキャリーに集めています。



2013年10月12日に、にんにくの種となる1片を植えました。今年の掘り取りに来てくれた生徒さんもいたのかな？



2013年1月号の東温市広報にも、「東温石けん物語」として紹介されました。販売のツールはすべて手作り。毎年、アプローチが違います。今年も、販売戦略やマーケティングにと、経験を積んでいきたいと思っています。

このクヌギの葉は年に一度五月に、虫食いの無いきれいな葉を商業科の生徒が協力して収集します。昨年より成分に放射性物質の吸着・除去する働きがあるゼオライトを、毛穴の掃除成分として採用しています。

二期生になると「全国商い甲子園」に出場。三菱グループの創始者岩崎弥太郎の誕生地の高知県安芸市で毎年八月におこなわれる大会です。販売技術、売上共に好成績を収め、見事優勝を飾りました。

毎年メンバーが入れ替わる中、実績をぐんぐん伸ばしており、ビジネスとしても良く頑張っていると思います。石けんの販売は地元イベントでも定期的に行われ、「東温石けん」にもリピーターが生まれています。

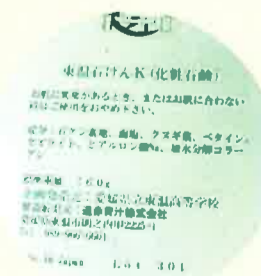
こうした経験を、社会に出た際に生かしていただくと願っています。

## がんばる女子高生！

### 東温石けん、販売中です！

#### 〜母恵夢東温工場 5周年記念祭〜

五月二十五日には、地元菓子メーカー「母恵夢(ポエム)」さんが東温市に工場を移転して五周年記念の工場祭が行われました。東温高校も参加して、「東温石けん」と、化粧水「陽光」の販売を行いました。



企画発売元: 東温高校と製造販売元: 遠赤青汁



制服にエプロン。男子よりも女子の方が前に立って声を出す率が高い。男の子はおとなしいのかな。



「ちょっと心配になって…」昨年販売した先輩も思わず様子を見に来てくれました。後輩の活躍を応援してくださいね。

今年のビジネス実習生は、今回の販売が初めて。石けんを販売するために、今年も工夫してきました。のぼりや、POP、販売価格やセツト名などを考えてきました。泡立てておいた石けんを手につけてもらって、感触を感じていただく手法は伝統的に引き継がれています。この日も小さなお子さんに、泡をさわってもらって手洗いを一緒にします。「ふわふわ」「すーい」子供たちが楽しそうに手洗いを体験しています。「きれいになったね♪」お姉さんがニコニコしていると子供たちも楽しそうで、つつい親御さんの財布のひもも緩む感じ。 (さすが！)

いろいろな場所でのイベントにも参加しながら、販売体験を行っています。

# 農地再生に

## 挑む

有機にんにくの収穫が続いています。農場では、土の中からにんにくを掘り起こす作業、そのにんにくを拾い集めていく作業が続けられています。収穫されたにんにくは、一次乾燥していきます。水分が残っていると、カビが付きやすくなり、商品としての価値が下がってしまいます。

土の中から掘りあげる時はドキドキします。きれいに真っ白な玉が出てきてくれたらうれしいのですが、ところどころ紫がかっている玉も出てきてしまいます。味には変わりはないですが、野菜としてスーパーや百貨店の売り場に出荷するにんにくは、美しい色白ボディが命。中身は真っ白なにんにくですが、商品の品質基準を守っています。

「農地再生に挑む」では、放置された農場を再生し、有機圃場として生まれ変わる様子をシリーズとしてお伝えしています。

また収穫の際に、玉が割れたり、裂け目が入っているものも、商品には向きません。スタイルの良いきれいな色白美人を育てないと、加工用ばかりが増えてしまいます。毎年、出来を見て反省しています。

栽培当初から品質の良しあしについては反省が多いです。毎年、工夫を重ねていますが、失敗もある。農場は奥が深いです。土づくりから始まり、植え方も慎重になり、種となるにんにくの向きをそろえたり気を使ってみましたが、それだけではない様です。もちろん、その年ごとの気候も影響します。農場によっては割れや色つきが出る頻度が違う。何か、癖があるはずだと試行錯誤を繰り返しています。

「草引きをちゃんとせないかんのよ」ベテランの木下が言います。有機の農

場は除草はすべて手作業です。葉を使うことはありません。マルチを張っていても、草は伸びて広がります。土の栄養も草が取ってしまうし、伸びすぎると陰を作って日が当らず、肝心の玉の成長を妨げます。草引きも気を付けているのですが、雨上がりなど一気に伸びるスピードに追いつかないことも手作業ですから。

「草引きだけじゃない、農場の作業は大変だし、頑張っている。」そう思っている新入社員もいるようですが、育ったにんにくを見たら、自分たちの作業がいかに品質に影響するかを自覚するようです。言葉で伝えるよりも現物を見て感じることに、農業に教えられますね。来年こそは！

土づくり、人づくり。農場の作業は素材によってさまざまですが、工夫をしながら、より良い品質のものを育てています。今年もおいしいにんにくが育ちました。皆様に、お届けします。



収穫されたにんにくの中には、すでに形が割れてしまっているものもあります。きれいに玉になっていないものは、バラバラにして使います。



収穫されたにんにくは、乾燥して保存します。キャリーと呼ばれる専用の箱に詰められています。乾燥を終えると、根の部分と茎の長さをカットしていきます。



カットされたにんにくは、サイズごとに分けられて保存します。この時に、割れていないか、色は悪くないかなどチェックしていきます。

### 木下さんの

#### 有機の話 割れないにんにくは、ただの葉っぱだ。

にんにくの収穫をしていると、あちらこちらに放置されたものがあります。品種には弊社で作っている八片の他、青森産で多い六片など、にんにくは割れているイメージがあると思います。しかし、掘り起こしてみると全く割れていないものが出てきます。

割れていないにんにくの中身はどうなっているんだろう？そう思っ てまわりを剥いでいくと、中はしわしわ。剥いても剥いても、しわしわ。玉ねぎ的な想像をしていたのですが、葉っぱにぐるまれている感じでネギに近いでしょうか。

「私も、にんにくとして何かに使えないかと思って、捨てるけど、乾燥させる段階で一番に腐ってしまう。そしたら他のにんにくにも影響するから、結局捨てるんよ。生の状態ですぐに切ったら使えそうだけど、使えんなあ」と木下さん。

ボール状になった一玉のにんにく？っぽいものは出てきましたが、他のものを剥いてみると全然中身がないものさえありました。こうしたら割れないにんにくは、にんにくの芽も育たないそうです。なぜ、出来てしまうのか？種なのか育て方なのか？品質の良い、おいしいにんにくを育てるために頑張ります。



外側からどんどん剥がしてみるのですが、しわしわな皮状態が続きます。中はどうなってるの？



全部剥がしてみたら、こんなになってました。これはアタリ♪にんにくらしき玉が出てきました。でも、割れていないにんにくなんて…？



一つ玉のにんにくは、収穫されません。ちょっと中を見てみましょう。

# EVENT

## 世界最大のオーガニック見本市に 出展しました！



青汁を熱くアピールする高岡（左から2番目）相手の方も真剣に質問していただきました。通訳の方（一番左）と二人三脚でがんばりました。



調理中のシェフを横目に、食材として使われる黒にんにくについて説明します。（中央：日野）オーガニック、日本産、無添加加工などアピールポイントを絞って明確に話すことを意識しました。



現地のシェフに黒にんにくを使った料理をその場で調理するデモンストレーションも行いました。早速、お客様にご試食していただきました。

ドイツ・ニュルンベルクで二〇一四年二月十二日から十五日まで開催された、世界最大のオーガニック専門見本市 BioFach（ピオファ）2014。遠赤青汁は、JETRO（日本貿易振興機構）主催のジャパン・パビリオンに出展参加しました。EU諸国で初の営業活動です。

今年の出展社は世界七十六か国から2235社（ドイツ以外からの出展比率約七〇％）、入場者は一三五か国から四万二千四百四十五人。ヨーロッパ諸国を中心に、世界中から有機の商品、食材、商材を求めて来場されておりました。ドイツでは有機食品に対して、消費者の知識や理解があるためか、スーパーには有機の野菜が多くならび、有機食材を専門で取り扱っている店舗もみかけ、有機市場が成熟している印象を受けました。日本の有機JAS制度が、EUの有機制度と同等と認められたこともあり海外販路開拓の機会と、とらえています。

遠赤青汁は青汁と黒にんにくを、来場されたお客様へアピール。ケールの呼び方は「グルンコール」「カーボロ」「レチュガ」など、言語によって様々でしたが、体にいいという認識は各国共通しており、多くの方に試飲していただきました。黒にんにくも人気で、ジャパンブースで料理のデモンストレーションが行われた際に調理する食材（肉料理のスパイス）にも使用していただき、シエフや来場者に大好評でした。

（営業企画部 日野厚志）



### 四国八十八箇所 三十九番札所

### 赤亀山 延光寺 寺山院 (しゃっきざん えんこうじ じさんいん)

高知県宿毛市平田町中山390

聖武天皇の勅願により、行基が開山したとされ、のちに弘法大師が伽藍を増築して寺観を整えたと伝えられます。このとき、大師が錫杖で地面を突いて湧き出てきたのが現在も残る「目洗いの井戸」であり、この水で目を洗えば眼病に効くといわれています。

山門をくぐると小さな梵鐘を背負ったカメの銅像があります。これはこの寺に伝わる赤亀の伝説をモチーフとしたもので、梵鐘を背負って竜宮城からやってきたときの姿であるとされています。この伝説が残されているためか、この寺の庭園には亀の象が数多く、しゃがみこんで池の水面をのぞくと色鮮やかな鯉に混じって、本物の亀が泳いで来ました。甲羅には緑色のコケがびっしりと生えており、何十年も前からそこにいるような雰囲気醸し出しています。



土佐路の札所はここ延光寺が最後。高知は16ヶ寺と四国四県のなかでもっとも札所の数が少ないのですが、その距離は最大で、歩きの遍路にはまさしく「修行の道場」と呼ぶにふさわしい道程です。宇和海の景観をながめながら、ようやく地元・伊予路へと入っていきます。

# 新商品

## 遠赤青汁V1 SUPERGOLD EX

愛媛県で栽培されたケールに、有機黒にんにく、黒ショウガ、天然ゼオライト、酵素液をブレンドしました。薬剤・凝固剤等は一切使用していません。

ほのかな甘みとピリッとした風味がお楽しみ頂ける新感覚の遠赤青汁です。



有機ケール（愛媛県産有機ケール100%）  
有機黒にんにく（愛媛県産有機黒にんにく100%）  
黒ショウガ（高知県産ショウガ使用）  
島根県産 天然ゼオライト  
酵素液（納豆菌・乳酸菌・酵母菌）

<1500粒瓶入>

¥30,000 (税抜)

<1500粒詰替>

¥29,000 (税抜)

### 頑張る遠赤青汁

### 毎日コツコツ、積み上げて フルマラソン初挑戦！

にわかに盛り上がりつつある遠赤青汁のフルマラソン挑戦シリーズ。今回は、営業企画部の日野が「愛媛マラソン」にチャレンジ。

今回から抽選となったエントリーにも強運を生かし見事当選。さあ、本気で走らなきゃということになりました。

もともと、運動は得意ではなく、地域の運動会やバレー大会のために練習する程度。フルマラソンなんて完走できるだろうか？不安を抱えながらのスタートでした。

とにかく彼はまじめ。毎日、コツコツ仕事が終わった後に五キロ、十キロと走りだしていきます。自分で、エクセルで記録シートを作り、想定タイムを計算して一喜一憂。想定タイムが良いとニヤリ。ちよつと怖い（笑）

最大の難関は出張。一番長かったのがハワイ出張で、十日間も日本を離れます。



完走しました！次回は、歩かずに全部走りきります。（松山城をバックに賢う）



ハワイの販売に出張した際には、あまり外を歩くことができず、練習不足に。有名な「この木なんの木」の前で記念に！

最初は怖かったのですが、途中から思いきってランへ。海外で走る怖さより、練習の空白が怖かったそうです。一生懸命なんです。ちよつと、やりすぎ？

大会当日（二月九日）は好天にも恵まれ、元気にスタートしていきます。途中、四十キロ近くで待ち伏せしていたのですが、まだまだ元氣々笑顔で走り去っていきましました。実はこの直前に少し歩いてしまい、会社の同僚に現場を見られたそうで、この歩きだけが後悔に残りました。

結果は見事完走！五時間四十五分二十四秒でした。足も痛かったです。ように、頑張りました。そして…

彼は翌日、痛む足をひきずりながらドイツへの展示会に出発していきましました。（※三面参照）まさに、頑張る「遠赤青汁」です。

### 編集後記

### 農場に珍客到来！

農場を取材しに、ちょうど9番の圃場に向かって歩いていたら、何やら視線を感じるので、ふとその方向を見てみると…その先に牛（汗）



暑い視線を飛ばしてきた牛さん。しばらく見つめあってました。

目が合ってから視線が外せず、見ていたら近寄ってくるし（驚）おいおいどこまで来るの？引いたら負けか？やられるのかと思いつつとにらみ合い（笑）結局、牛が負けてすごすごと牛舎の方

向に去っていきました。「うちって、いつから放牧を始めたん？」ちよつとトラクターを使っていた越智に聞いたら「最近、草を食べてもらおうと思って、わざわざ放牧してるんよ」です。

それは冗談。農場の隣にある牛舎から抜け出して、農場の中を闊歩しているらしいのです。それにしても器用に…今は、にんにくも収穫した後なので良いのですが、まさかケールを育てている時に糞を落とされる危険性があるということ？



にらみ合いに負けて、すごすごと牛舎に向かう三頭（笑）向かってこられたら、怖いサイズです。



もう帰ったかな？と木陰から様子をうかがう牛さん。私が帰っても、農場に入ってきてちゃだめ！