



# ほんものを たべよう

提出日				
7/	火	水	木	金
	11	12	13	14
配達日				
7/	火	水	木	金
	18	19	20	21
翌々週分配達日				
7/	火	水	木	金
	25	26	27	28

## オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2017.7月3週号

## 鈴かぼちゃ

# 生で食べられる 鈴かぼちゃ、 想像以上のおいしさ

サラダ、酢のもの、キムチ、浅漬け、ピクルス、スープなどに。

## アグリジャパン(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

### かんたんにスライスできます

京都市伏見で農作物の流通、冷凍野菜の製造などを行うアグリジャパン(株)の中井 俊三会長は、生で食べられる鈴かぼちゃの普及に力を入れています。

鈴かぼちゃは手のひらサイズのかわいいかぼちゃで、今話題の新顔野菜です。包丁やスライサーなどでかんたんにスライスでき、そのままサラダ、酢のもの、キムチ、浅漬け、ピクルス、スープなどにして、生のままでもたいへんおいしく召し上がれます。皮、種子、ワタまで丸ごと食べられ、ゴミになるのは固いヘタくらいです。コリコリサクサクした食感、淡白な甘みなどやみつきになるほどのおいしさで、その味は想像以上です。

### 女性に嬉しい効果

かぼちゃには疲労回復に役立つビタミンB1や風邪の予防になるビタミンC、便秘改善、ダイエット効果もある食物繊維、体内でビタミンAに変わるβカロテンが豊富。さらに女性に嬉しい美肌効果、生活習慣病やがん予防、老化を早める活性酸素を消す働きなどが期待できます。

### 彩りが鮮やか

色は鮮やかなイエローで、食卓が明るくなり、元気が出ます。生野菜がおいしい夏にピッタリです。マリネや冷製パスタ、ピクルス、ピンチョスなど生の食感と彩りを楽しめるメニューにも向いています。

アグリジャパン(株)の鈴かぼちゃの取り組みは日本テレビ放送「世界一受けたい授業」、NHK総合



青井農園 青井 輝男さん



「おはよう日本まちかど情報室」、TBS放送「さんまのスーパーからくりTV」、テレビ朝日「スーパーモーニング」などで紹介されましたので、ご存知の方も多いと思います。

### 全国でリレー栽培

アグリジャパン(株)では、全国約650の契約農家、(南は沖縄、西表島、石垣島、宮古島、北は北海道まで)の生産リレーでその安定供給を支えています。

### SOFIX農法

また立命館大学、久保 幹教授らが開発した土壌分析技術 Soil Fertile Index(土壌肥沃度指標)を活用したSOFIX農法を採用し、健康な土壌を確保し、元気な野菜を作り、硝酸塩低減や収量増など、その高品質を担保しています。

### オルターは無農薬栽培限定

オルターでは、アグリジャパン(株)の鈴かぼちゃを作る全国のネットワーク農家のうち、大分県の青井農園の、無農薬栽培の鈴かぼちゃに限定してお届けしています。

### 冷凍食品で成功

中井 俊三会長は、宇治のお茶農家の次男坊として生まれました。若い頃、アメリカで農業研修をしたこともあります。アメリカの食品流通、加工を見て日本に帰国し、冷凍食品の会社、ジャパンフーズ(株)を創設し、成功されました。

### 若い農業者に夢と希望を

今、日本の農業は高齢化や農業従事者の減少による後継者不足、食料自給率の低下など危機的な状況にあります。これに対し、「流通の商業化・合理化、こだわりの農産物のブランド化によって、若者が夢や希望を持って農業に従事できるような環境作りができないか」と考えました。

「化学肥料や農薬を極力使わず、ゆっくりと手間と時間をかけ、健康な土を育て、健康な農作物を作る、効率や安さを追いつめず本当に安全安心な野菜だけを作り、届ける」、そんな想いに共感してくれる生産者と繋がって、鈴かぼちゃネットワーク作りを行ってきました。

## アグリジャパンの 鈴かぼちゃ

★★★

ND

●生産者

青井農園(大分県)

●防除

農薬の使用なし

●肥料

ぼかし肥(米糠、焼酎カス、鶏糞灰、腐葉土)

ND