

発行人：三健ネット会会長 門馬義幸 発行日：平成 17 年 8 月 10 日 三健ネット会事務局 東京都狛江市東野川 1-34-14 日本ライフ株式会社内

TEL03-3488-8700 FAX03-3488-9921 <http://nihonlife.co.jp/> メール mail@nihonlife.co.jp

野菜作りは本当に楽しい

三健ネット会 門馬義幸

残暑お見舞い申し上げます。記録的な猛暑が続いています。さすが、会員の皆様はお元気で過ごしてでしょうか。

家庭菜園を始めて、5年になります。実感したことは天候に左右されるため、作物によつては収穫量が毎年、かなり違うことです。昨年はレッドムーン（ジャガイモ）は大豊作でした。ところが、今年は昨年の2/3から半分の収穫量しかありません。ジャガイモの成長期にほとんど雨が降らなかったことが原因かもしれません。それでいてダンシャクやキタアカリはそこそこの収穫があったのですから不思議です。また、春先にアブラムシが大発生しました。無農薬、無化学肥料で栽培するのが私の方針です。そのため、なすすべもなく、放っておいたのです。すると、アブラムシの後を追うように、テントウムシが大発生しました。

家庭菜園のいたるところ、テントウムシの幼虫、蛹、成虫であふれんばかりになりました。そのため、例年ですと、豆類が発芽するとアブラムシが芽に無数につくの、今年はその被害を逃れることができませんでした。こんな経験も初めてです。おかげさまで、毎年、新たな気持ちで取り組むことができます。

私は自分が野菜を食べることよりも、栽培の過程が楽しいことに気がつきました。作るのには楽しいのですが、飽きっぽい性格のせい、毎日同じものばかり食べていると飽きてしまうのです。キュウリなどは春先に苗を購入して植えますが、それと同時に地はいのきゅうりの種もまきます。それも7月末まで2〜3週間の間隔で撒き続けるのですから、10月まで食卓にきゅうりが並ぶことになりました。夏のキュウリの生長には本当に驚かされます。1日で何センチ

も伸びるので、2〜3日取り忘れると、30cmには生長するものもあります。まさにウリ科の植物だと実感します。接木ではなく、自根で栽培するので、きゅうりの持つている本来の味が楽しめます。でも、こつもつけてキュウリができると、さすがに喉に通らなくなります。おしんこ、もろきゅう、ちくわにはさむ、サラダの具の一部にする、サンドイッチにはさむ、中華風に炒めて食べる等々考えられるかぎりの料理を試しますが、万策尽きたという感じです。以前、複数の農家さんから自分の作る野菜は最初は食べるがしばらくすると食べなくなるという話を聞いたことがありますが。朝から晩まで同じ野菜の収穫に携わっていると食欲がわなくなるというのです。同じような話は市場のバイヤーさんからも聞いたことがあります。長期間、同じ野菜を担当していると、その野菜を食べなくなるといいます。私もついこの域に達したと考えるのはおこがましいのですが、それでも私のきゅうりを食べていただいた方から、「おいしい」と言われるのは本当にうれしいものです。（も



ちろん、ご自分の作られる野菜を食べ続ける農家さんたくさんいらっしゃいます。）今は、キュウリを筆頭にゴーヤ、トマト、ナス、インゲン、ニラ、モロヘイヤなどがとこ狭狭と並んでいます。これからオクラが最盛期を迎えます。夏は早起きをして、五時から畑に行き、収穫や草取りをします。また、夕方には水をやりに行き、朝取りそこなった野菜を収穫します。家庭菜園で汗をかき、シャワーを浴びた後、取立ての野菜をつまみに、ビールを飲むのが私の至福のときです。これから秋野菜の播種、定植を始めます。秋ジャガ、大根、ほうれん草、サニーレタス、シュンギクなど定番の他に、今年は何に挑戦しようかと悩むのも楽しいものです。会員の皆様も、アーゼロン・Cを始めとする当社のバイオ健康肥料を使い、家庭菜園を楽しんで見ませんか。

健康とおいしい野菜を求めて

日本ライフ株式会社

常務取締役 門馬義幸

仕事の関係上、お客様と食事を共にする機会も多い。そういう場合には、できるだけ生野菜を注文することになっている。最近は一週間、キャベツを食わずには生きていけない。最初はキャベツを食わずには生きていけない。最初はキャベツを食わずには生きていけない。

店のよって、味はまちまちである。また、外食産業のチェーン店の中には、有機栽培や自社の農場を経営していることを謳い文句にしているところもある。残念ながら、味は期待したほどではないところも多い。「有機栽培」「おいしい」とはかぎらないからだ。メニューの価格が高くてもおいしいとは限らないが、安い場合にはほとんどの場合、おいしくはない。価格が安い場合には、それなりの味しか期待できないのは仕方がないと思う。最近、生鮮野菜を100円で売る店が出てきた。99

円均一の「ショップ99」は現在650店を展開しているが、2009年には3,000店に増やす予定である。また、ローソンも今年の5月末に参入した100円均一の「ストア100」を3年間で1000店にする計画を打ち出した。いずれも「生鮮」を看板に野菜や果物を品ぞろえする。パリーローソンの下畑幸政社長は日本農業新聞紙上(平成17年7月19日)で、「規格外品や外国産は基本的には使わない。・・・(中略)・・・ローソンがやる以上、安かろう悪かろう」はありえない。」と断言している。だが、この価格で消費者、店、農家の3者が共に満足するのは可能だろうか?たとえば、キャベツを例にとってみよう。8個人入りのダンボールで出荷するところが多いが、ダンボールだけでも1箱、100円前後はする。運賃もかかる。夏なら保冷車を使わなくてはならない。

果たして農家さんの利益はどのだろうか?たとえ、市場を通さないとしてもきびしいと思う。種代と肥料代を引けば手元に何も残らないということにもなりかねない。有機質肥料を使い、きちんと土作りをしている農家さんがこの価格でやっていくのは不可能である。ボランティアで農業をしているわけではない。農家さんだけではなく、お店自体もきびしいと思う。ここまで原稿を書いてきた時、朝日新聞に「生鮮店戦略を修正」という記事が掲載された(8月6日)。「ストア100」は東京都内で8店舗を出店したばかりだが、2店舗は売り上げ目標を下回る状態が続いているため閉鎖したとある。原因の一つは大前研一氏が提唱している「統計指標を偏重して現場感覚を失っている」ためだろう。店名を「ローソンストア100」に変えるということだが、ローソンを付けるだけで果たして売り上げがあがるのだろうか?消費者が本当に何を求めているのかを知るためには、実際に現場に行かなくてはならないと思う。農家さんに会って、農業に対する考えかたを知り、栽培方

法を聞き、お店では、お客さんの様子だけではなく、店員さんの働く意欲まで見る必要があるのではないだろうか。これからは「高いけれどおいしい」と「安い価格で味は二の次」の2極化に分かれていく傾向が強まるだろう。若い人なら「安い価格で味は二の次」でいいかもしれない(本当ならば、これからの日本を背負っていく若い人こそ食べ物には気を使ってほしいと思うが、学生の食生活を見てみるとそうではない)。しかし、ある年齢に達し、ある程度の収入がある場合には食事にも気を使いたい。すぐれた文明を持つ国では食は文化である。とまでは言わないが、食に関心を持つことは必要だと思つ

団塊の世代(昭和22年から昭和24年生まれ)の679万人、昭和26年までを考えると1,085万人)は2007年に定年を迎え始める。日本はこれまでに経験のしたことのない高齢化社会を迎える。定年後の人生で望まれていることは心身共に健康で、介護を必要としない人生を歩むことだろう。ところが、寝たきりの老人が120万人を超えている現状を考えるとそう簡単にはいかない。多くの人が糖尿病、高血圧、高脂血症などの生活習慣病に悩まされている。悪性腫瘍、脳卒中、肝臓病、腎臓病、骨粗しょう症なども生活習慣病に入るが、生活習慣病は食習慣も一因になっている。食べ物の重要性、安全性がこれまでになく、注目され始めている。口から栄養をとることにより、私達が本来持っている自然治癒力をいかし、健康を保つことに目が向けられ始めた。食べ物に気を使うことにより安心して老後を過ごすことが望まれる。そのように考えると、安価な化学肥料を使つた苦い味のする100円のレタスか、有機質肥料を使い、丹精込めた土作りをした畑で栽培した甘くて、おいしい198円のレタスのどちらを選ぶかは自明のことであろう。そのためにも私達は安全で安心して食べられる有機栽培や減農薬、減化学肥料での栽培を推進していかなくてはならない。安全でしかもおいしい農産物の生産に「アーゼロン・C」を始めとする日本ライフ(株)のパイオ健康肥料が役に立つことを願ってやまない。

会員の声

暑 いこの季節がやってくる
と、母が好物のとうもろ

ろこしを所望します。でもお店で買ってくるものはあまり好きじゃないみたい。確かにとうもろこしは採りたてがおいしいですよ。近くの農家さんの庭先販売を巡りますが、争奪戦は過酷で、売り切れてしまうこともたびたびです。昔ほど作られていないかも知れません。

銚子の山口さんのとうもろこしを紹介していただき、早速購入しました。山口さんのキャベツはおいしくて有名ですが、さすが、とうもろこしも最高です。母も大喜びです。でも、数量が少ない上、希望者が多いのでなかなか手に入らないとのこと、残念です。来年も注文しますから、山口さん、事務局の方、ヨロシクネ。
(静岡県Sさん)



毎 年お世話になっっている
方々にさくらんぼをお送

りしてはいますが、今年は何件送りました。

三健ネット会事務局の方から事前に、今年の生産者さんのお話を伝えてもらいました。「今年は4月まで霜が降り、気温が上がらず、また台風の影響もあって非常に厳しい状況下にある」と聞き、商品が届くまで不安がありました。食べてみると例年に変わりがなく、とても甘くておいしかったです。送った方々からも大変おいしかったと喜んでもらえました。誠実な生産者さんの顔が見えて、とても安心です。
(東京都Yさん)



も う何度も聞かれています
かもしれませんが、今

年も暑いですね。猫の額の菜園に水運びも大変ですが、頑張っていますよ。

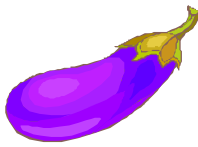
家庭菜園はアーゼロン・Cを知ってから始めたからやっとなんと7年。もう一人前の顔をし

て仲間と付き合っています。

でも今年には虫が大発生して困りました。最初、アブラムシを見つけたけど大丈夫なんて自己判断していつもどおりの処理しかしなかったのが運のつき。アブラムシを追いかけ、色々な虫がやってきて、ナスなんか葉っぱが穴だらけになってしまい、早々に剪定しちゃった。秋に期待します。だけど、他の人たちはもっとひどいんだよ。今年は、ナス最初の2、3個しか食べなかつた人もいるからね。アーゼロン・Cを使っているせいか、わが畑はまだましでしょう。

この先、夏が来れば猛暑なんだから、覚悟しなくてはとおもいますよ。皆さんの工夫なんかお聞きしたいな。

(神奈川県 Kさん)



つくってみよう

手作りサイダー

うだるような暑さが続いています。スカッとさわやかなサイダーを飲んでリフレッシュしませんか。

市販のものは、甘味料・着色料・香料を入れた液体に炭酸ガスを入れた、いわば「人工サイダー」。生きた酵母入りの本物のサイダーを手作りしませんか。

サイダーのあの「シユワシユワ」の成分は二酸化炭素炭酸ガス。果物などに多く含ま

れる酵母と糖分とが混ざって発酵すると、アルコールと一緒に発生します。原理的にはアルコール発酵と酢酸発酵に分かれますが、実際には平行して発酵しているので、アルコール、泡、酢といろんな味が同時にできます。これが手作りならではの味となります。お試しください。

簡単なアップルサイダーのレシピです。
農文協「現代農業」
17年8月号より

まずは手軽に ジュース+ドライイーストでアップルサイダー

- ④約1日、20~30度で保温する(短時間では炭酸が弱くて甘すぎる)
- ⑤冷蔵庫で冷やす
- ⑥泡が吹き出すのでフタはゆっくりあける。氷などを入れて冷やして飲む

材料

- ・100%のリンゴジュース 200cc
- ・砂糖 14g (量はジュースの糖度にもよるが、混ぜたとき糖度20度前後になるように調整)
- ・ドライイースト 耳かき1杯程度

※糖度20度が一番発酵しやすい。ふつうに搾ったジュースや市販のジュースは平均して糖度12~14度なので、糖分を補うとよい
※酵母のついた果物の果汁100%のジュースなら他の果物でも手作りジュースでも同じようにできる。ただ、発酵しても味がサイダーに向かない果物もあるかも

①ドライイーストを少量の水で溶き、砂糖と一緒にリンゴジュースに溶かす



②ペットボトルに①を入れる



③あたたかいところで数時間おいておく
と発酵を始めるので、フタをしめる



夏だ！アツイぞ

だから

ニューダツシユロン



暑い時期に臭いがこもりがちな下駄箱などにも時々スプレーしておきましょう。保管されている靴も臭い等も取れます。

この暑さで、暑気払いの回数も今年は例年より多いのではないのでしょうか？自分はタバコを吸わなくても、他の方が吸えば、臭いは自然と自分の服や髪に染みついてしまいます。そんな場合でも、スプレーをすれば臭いは軽減されます。

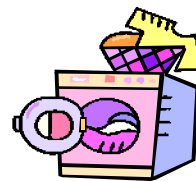


この夏も猛暑を迎えています。クールビズとはいいいながら、ビジネススマンはノーネクタイとはいかないものです。外回り担当の方など、一日中、汗をかいている状態です。背広も靴も汗の臭いが染み付いています。帰宅したとき、背広と靴にスプレーすれば、翌朝には汗の臭いは消えています。



汗をかいた後のお風呂はなんともしえませんが、湯船にニューダツシユロンをキャップ一杯分入れてください。お湯がやわらかくなることで実感できます。湯垢やぬめりがつきにくくなるので、湯船洗も楽になります。洗剤を使わず、残り湯だけで洗うことも可能です。また、このお湯を流すだけで、排水口にぬめりがつきにくくなります。大腸菌などの悪玉菌を抑制する

ので、洗濯にも安心して残り湯を使うことができます。

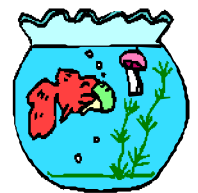


観葉植物を室内で栽培する場合、プランターや植木鉢の土にカビが生える場合があります。スプレーしておくことで、カビの発生を抑制します。観葉植物自体にスプレーすれば活性化します。(植物自体にスプレーする場合には必ず、希釈してください。)



この時期になると、熱帯魚や金魚など水生動物を飼っている、独特の臭気が漂います。週に一度スプレーするだけで、臭いかなり軽減した

します。



市販の消臭剤・殺菌剤と比べて、すぐに効果が現れるものではありませんが、ニューダツシユロンは植物抽出液で乳酸菌などの有用菌を、丁寧に時間をかけ、培養させてつくられています。

このニューダツシユロンは、自然の持つ浄化作用を凝縮させた商品なのです。だから安全で、安心してお使いいただけます。また、自然界と同じ浄化作用ですから、排水口を通して、土壌中にしみこんでも、浄化を続けていくのです。人にも環境にもやさしい商品たるゆえんです。

ニューダツシユロンは、もちろんペットにも安心してご利用いただけます。

ペットに御使用の会員さんからのお手紙をご紹介します。

我が家のかわいい愛猫ペロとミヤーです。やってきた頃は生まれたての子猫も、あっという間に思春期を向かえ、自分のテリトリーを誇示するため、玄関先や庭先にマーキング。強烈な臭い！そこで台所で使っていたニューダツシユロンを撒きました。1、2回の噴霧では効果は見られませんでした。何回か続けて見ますと臭いはすっかりなくなりました。洗剤のような即効性はありませんが、この商品なら猫たちにも安心です。悩みの臭いは解消したけれど、当の猫たちにはちよつとかわいそうな気がします。

東京都 Oさん



お宅に来た当初の愛猫ちゃん現在はずっかり大きくなって2匹とも個性的なんだそうです。

近況報告

アーゼロンゆうき

新包装袋で出荷

日本ライフ(株)では、アーゼロン肥料にブラックミネラル(特殊な方法で炭化した鶏糞炭)を配合した新商品「アーゼロンゆうき」の販売を開始したことは既報の通りですが、施肥効果が良好で、しかも有機栽培に適合していることから、皆様に「ご好評をいただいております。」

今春より新包装で出荷しておりますので、ご報告いたします。

末頁にアーゼロンゆうきの特集も掲載しております。

アーゼロンゆうき

1袋：20kg



販売キャンペーン



横浜市泉区の園芸センター「伊澤緑産(有)」では毎年、定期的に販売キャンペーンを実施し、日本ライフ(株)からも参加しておりますが、今年も4月25日に門馬常務他も参加し、店頭で旗をたて、パネルを展示し、来客にバイオ健康肥料「アーゼロン・C」他の商品説明を行いました。

雑誌、新聞に掲載

1 去る3月7日、8日に平成17年度アニュー運動全国総会が東京白金の八芳園で開催され、日本ライフ(株)の門馬社長、元福島県農業試験場場長の

立谷先生、無添加食品販売協同組合の鷺沢理事長が夫々「アーゼロン」に関する講演をおこなったことにつきまして既報の通りですが、アニューウエル(株)発行のエコデザインプレス5月号に、この内容が掲載され、門馬社長の経歴と各用途別のアーゼロン新製品の紹介記事が掲載されました。また、アニュー(株)発行の社内報アニューズにも総会の内容と各講演に関する記事が掲載されました。

4

無添加食品販売協同組合発行の「飛躍」2005夏月号に第28回組合通常総会が開催され、今年度の事業計画の内容についての記事が掲載されました。

日本ライフ(株)製造の有効微生物発酵の有機質肥料「アーゼロン・C」等環境保全型農業に有効な農業用資材を「あんしん農産物生産農家」を中心に販売する。

3

肥料農産新報6月5日号に日本ライフ(株)がカドミウム米対策用に光合成細菌を使用した「アーゼロンPSB」を開発した。カドミウム汚染米対策としてはPHの調整土壌改

新商品

良材の投入の他に、出穂前後の湛水還元処理方法があるが水を抜かないため、有害物質の発生による収量と品質の低下が懸念される。「アーゼロンPSB」は有害物質を除去し、根腐れや活着不良を予防する、さらにアミノ酸、核酸、ビタミンなど豊富な菌体成分が食味を向上する効果がある等の記事が掲載されました。

(財)地球環境財団や日本ライフ(株)他と協力連携をとりながら「アーゼロン」のホームページを開設し、地球環境汚染に歯止めをかける運動を実施する。

更にアーゼロン関連商品については「有効微生物群アーゼロン」の全商品基本共通デザインを使用する等の記事が掲載されました。





新商品



アーゼロンゆうき

のちから

アーゼロンゆうきはアーゼロン・Cの進化系か？

アーゼロンゆうきの特徴は、なんとと言っても、有機栽培の農業資材に適合していることです。アーゼロン・Cは発売以来三十数年のロングセラー商品で、その実力は多くの公私的試験で証明され、農家さんから家庭園芸を楽しむ方々まで幅広いニーズに対応してきました。

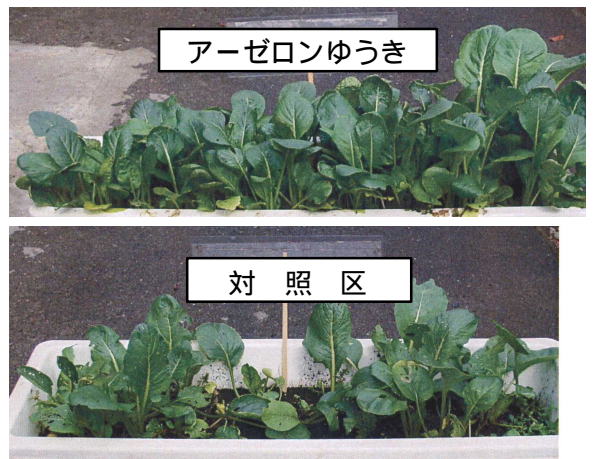
アーゼロンゆうきはそのアーゼロン・Cのパワーを引き継ぎ、ブラックミネラルをプラスすることによるパワーアップされた肥料と土壌改良資材です。

成分分析例(%)

| | | | |
|-----|--------|-----|--------|
| チツソ | : 1.9 | リン酸 | : 6.8 |
| カリ | : 3.9 | 石灰 | : 23.8 |
| 苦土 | : 1.7 | 鉄 | : 0.2 |
| 珪酸 | : 2.5 | ツカシ | : 0.07 |
| 有機物 | : 25.4 | pH | : 9.2 |

コマツナでの比較栽培試験の写真を戴きましたので、ご報告いたします。

撮影は昨年10月ですが、この年は立て続けに台風がやってきて、日照不足など農産物に多大な影響を与え、野菜



価格が急騰しました。対照区は、他社の微生物資材です。

実験時も長雨と日照不足で、対照区は発芽もまばらで、その後の生長も悪い状態が続きました。一方アーゼロンゆうき区は、通常の発芽より多少悪い状態でしたが、その後の生長はまあまあといったところでしょうか。この天候不良の中、健闘したと思います。対照区は害虫に食われ、穴だらけとなりました。アーゼロンゆうき区も害虫に食われてしまいましたが、生長に勢いがあるので、ご覧のように育ちました。

秋の肥料キャンペーン

昨年の、ご好評いただきましたアーゼロン・Cのキャンペーンを今秋も行います。今回は、期間中、「アーゼロン・C」と新商品「アーゼロンゆうき」を3袋以上お買い上げの会員様が対象となります。今までどおりアーゼロン・Cをお使いになるもよし、この機会に新商品アーゼロンゆうきをお試しになるもよし、みなさまのお買い上げ、お待ちしております。

キャンペーンの実施は10月を予定しておりますが、詳細は9月ごろ改めて、お知らせいたします。

秋の園芸のご予定に、ぜひバイオ健康肥料「アーゼロン・C」「アーゼロンゆうき」をお入れくださいますよう、重ねてお願い申し上げます。



編集後記

今、狛江の本社で、編集後記を書いていきます。雷が鳴りだしました。一昨日、家庭菜園で畑仕事をしていたとき、突然の土砂降りに会いました。地球の温暖化は確実に進んでいるようです。 Y・M

暑い夏は血液がドロドロに、そして体内に毒素が溜まりやすくなるので、水分補給と排泄をこまめにとると良いそうです。心も同じように、カットしたり、イライラすると毒素が充満します。いつもニコニコ、笑顔でこの夏を乗り切ります。(願望) Y・O

昨年は29個の台風が発生し、そのうち上陸した台風は10個。ここ数年、台風は発生二十数個、上陸したものは2、3個ぐらいでしたから記録的といえます。今年はこんなに上陸してもらいたくありませんが、準備は整えていたほうがいいでしょう。 K・I