

農産担当・加藤の

今月の  
イチオシ

7月のオススメ品目は「きゅうり」。かぼちゃの接木を使わず、病気には弱いですが、きゅうり本来の香りと味を楽しめる自根のきゅうりです。日照時間が日本一長い明野村で育った、おいしい有機きゅうりを味わってください。

八ヶ岳、南アルプスに囲まれた準高原地で  
有機野菜づくり  
立野健さん（山梨県北杜市明野）



ムソー農産物販売が本格始動して初めての夏。旬の夏野菜をしっかりと届けたい！けど、猛暑が続く高温多湿な日本の平地では、病害虫や病気が多発して、とくに農薬を抑えた栽培は難しいのです。そこで頼りになるのが高原野菜。標高の高い高原地帯で夏の涼やかな気候を利用して栽培する野菜のことです。

ムソー農産物を仕入れてくださっている(株)すいてんの後藤和明さんは、初夏のキャベツやレタス、人気のブロッコリーやとうもろこしを減農薬ではなく有機栽培している生産者を求めて、長野や山梨を歩き回りました。現場主義25年のネットワークを駆使し、昨年出会ったのが明野(旧・北巨摩郡立野村)の立野健さん(48才)。畑は八ヶ岳、南アルプスに囲まれた準高原地、標高500～

700mにあり、約30種類もの野菜すべてが有機栽培というすごい人です。

立野さんは奈良県出身、もとはイタリアンの料理人でしたが野菜のおいしさに目覚めて農家に転身。山梨へ引っ越し、縁あって明野村に定住、独学で有機栽培を始めました。「とにかく黙々と365日、有機野菜づくりの日々。夏場は寝る間もない忙しさで、好きな酒は収穫のない冬場だけ飲むそうです(後藤さん談)」。

果菜類の中で農薬の使用が多いのは、①きゅうり②トマト③なす④ピーマンの順です。きゅうりは最も病気が出やすく、ムソーに出荷している生産者の中でも、真夏のきゅうりを有機栽培できているのは立野さんを含めて数名しかいないそうです。すごいなあ！(ムソー商品部・加藤藤)

【栽培品目】きゅうり、なす、ピーマン、とうもろこし、キャベツ・レタスなど葉物、豆類など

大切な方へ  
贈りたい

## 2020年 ムソー夏の厳選ギフト

◎ご注文締切日…8月15日(土)

※締切日が異なる商品がございますのでご注意ください。※商品のお届けは、注文を受けてから7～10日前後のお届けとなります。

18 (seed)

オーガニックレモンピールの  
アイスチーズケーキ **New**

4,000円(本体価格) 4,320円(税込価格)



半解凍で食べるヒンヤリ新食感のチーズケーキ。甘酸っぱくて爽快感たっぷり！

37 (山形県産)

落合さんの自根  
小玉すいか **New**

7,000円(本体価格) 7,560円(税込価格)



土壌のミネラルをたっぷり吸収し、すいか本来の爽やかな甘みが特徴の希少な自根すいかです。

Macrobiotic Facilitator

**ムソー株式会社**

TEL:06-6945-0511, FAX:06-6946-0307

〒540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <https://www.muso.co.jp>

[f ムソー公式Facebookページ](https://www.facebook.com/MUSOcorp) <https://www.facebook.com/MUSOcorp>