

## 農産担当・加藤の

### 今月のイチオシ



昨シーズン大好評だった大根とキャベツに加えて、今期はレタスにも初挑戦。ぜひご賞味ください。

太平洋の潮風が育む野菜  
はぎわらファーム  
萩原博さん (千葉県銚子市)



すいてんの後藤和明さんは、長年(28年!)畑を回ってきましたが、無農薬でキャベツを育てている人は少なく、ごくまれに出会えても、キャベツはアブラナ科の野菜の中で最も虫の食害がひどくて商品にならないのが常でした。「無農薬の生産者がいたとしても、多品目栽培の中で少量の供給しかできない。私の2年前までの常識でした」と後藤さん。

ムソーとの取り組みを契機に、無農薬栽培・有機JAS青果物を改めて開拓する中、出会ったのが萩原博さん(60才)。「太平洋の潮風と日焼け顔が似合う男。私の一学年先輩、半分同じ匂いがする昭和の男です」。銚子市は千葉県の最東端にあり、東と南を太平洋・北を利根川

に囲まれた海洋性気候によって、冬は暖かく夏は冷涼。ミネラルたっぷりの潮風も野菜づくりを応援してくれます。実際、銚子の春キャベツ生産量は千葉県内一位。これは農業に頼り、生産量を優先した結果でもあります。

萩原さんが約30年前、無農薬・無化学肥料に切り換えたきっかけは、同業者の中に農業による健康被害が出たことです。動物性堆肥も使わず、穀類と米ぬかを中心とした独自配合の有機肥料を使用し、「ミネラルアミノ酸微生物農法」を実践。化学肥料に頼らずに土づくりしたおかげで、地元でただ一人、春まで大根そしてキャベツの無農薬栽培に挑み続けています。

(ムソー商品部・加藤緑)

**【栽培品目】**冬から春は大根、レタス、キャベツ(農薬・化学肥料不使用)。夏から秋はピーマン、パプリカ、ラブコールメロン、大玉トマト(農薬は極力抑えて化学肥料不使用)

## ムソーブランド 根掘り 葉掘り



### 有機こんにやく芋洗い

11月下旬、西日本営業部で中尾食品工業さんにムソーブランドこんにやくの原料となる「有機こんにやく芋」洗いにきました。

こんにやく芋の収穫時期は、10~11月の年1回。芋はとても傷みやすいので、中尾さんでは鮮度を保つために土付きのまま仕入れ、一気に洗ってすぐに冷凍しています。洗い作業は年1回の大仕事。1日まるまる芋洗いをする日があるそうです。

この日は広島から運ばれてきた土付きこんにやく芋を、機械と手作業を織り交ぜながら洗いました。洗っていると芋からぬるっとした液が出てきて、手袋をしても手がかゆくなります。丁寧に洗っていきます。

大変な作業でしたが、この大事な仕事があるからこそおいしいこんにやくが出来上がります。(ムソー商品部・白川真由美)

81754 <ムソー>

有機生芋  
板こんにやく・  
広島原料

<250g>

250円(本体価格)

270円(税込価格)



○原材料: 有機こんにやく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)



81755 <ムソー>

有機生芋  
糸こんにやく・  
広島原料

<150g>

190円(本体価格)

205円(税込価格)



○原材料: 有機こんにやく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)



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>