

エフアイNEWS (シリーズトコトン71)

トコトン求める。

奇跡的な自然栽培

無肥料・無農薬レモン

訪問者：代表取締役 塩谷知明

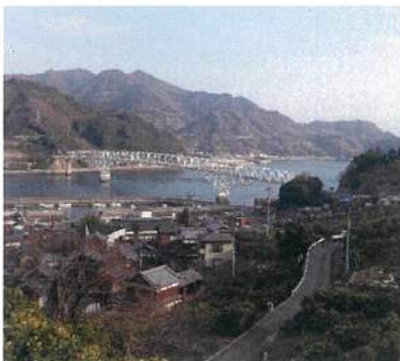
レモンの生産

日本一の広島県

広島名産と言えばカキ、お好み焼き、もみじ饅頭ですが、ここ数年レモンを使ったお土産品がたくさん登場しており、県をあげてレモンを全国へPRしています。現在国内で流通している国産レモンはたったの約9%。その中の63% (約6350t)の収穫量が広島県産です。国産レモン発祥の地といわれている広島県は、みかんやネーブル、レモンといった日本屈指の柑橘類の産地です。今回取材に訪れた呉市豊浜町は瀬戸内海のほぼ中央部に位置し、その他の諸島からなる総面積10.64平方km、人口約1700人の小さな町です。温暖(平均気温15℃)で降水量も少なく、晴れが多いのが特徴です。特にレモンは雨と風に弱いこともあり、台風が少なく風の量も少ないこの地域は、レモンにとって最適な環境です。ここで育つレモンは、酸味の奥に旨味も栄養もたっぷり含まれています。

国産レモンの歴史

レモンは、明治時代に外国人によってもたらされたと言われていいます。その後、和歌山県、広島県呉市(豊島)に伝わり、本格的に栽培がスタートしました。徐々に瀬戸内海を中心に栽培され、広島県瀬戸田の住人がレモンの商品価値を見出して、一家に一本レモンの木を」と運動を始めました。その甲斐あって、瀬戸内海の島々で順調に栽培されていた国産レモン。しかし「レモンの輸入自由化」が始まると、単価の安い輸入レモンに押されて農家はせっかく育てたレモンの木々を、断腸の思いで伐採せざるをえず、生産量は激減してしまいました。しかし輸入レモンは輸送時のカビや病気を防ぐために防かび剤がかかっています。その防かび剤の発がん性が指摘され、安全性に疑問を持たれるようになると、再び国産レモンが脚光を浴びるようになり、現在まで生産数が増えています。



こだわりの栽培方法

①自然栽培（無農薬栽培）は不可能ではない！

野菜や果物を含め作物を育てるには、現在農薬は欠かせなくなっています。有機栽培も無農薬ではありません。有機栽培に認められた農薬もあるのです。しかし、その農薬も使い方一つで作物ばかりでなく環境にも悪い影響を与えしまう可能性があります。国広自然栽培農園では、そんな農薬を使わない自然栽培（無農薬栽培）にこだわり抜き、本当の意味で安心・安全な広島産レモンを育てています。

②生命力を引き出す切り上げ剪定による栽培！

一般的な剪定方法は、下枝を残し、収穫する際に収穫作業しやすいように上に伸びる枝を切る方法です。それに対して切り上げ剪定とは上に伸びようとする枝を残し、下や横に伸びる枝を切る剪定方法であり、一般的な剪定方法とは全く異なります。この切り上げ剪定を行うことによって植物ホルモンの働きを活発にする効果があり、その中でもサイトカイニンやオーキシシンが活性化され豊富な果実に育て、高糖度の果実の生産が可能になります。知識や技術が必要となる方法ですが、木が持つ本来の生命力を最大限発揮し無肥料でも生産量を減らさず、無農薬でも病気にならなくすることが可能になります。



生産者インタビュー

3代にわたるレモン栽培！
くにひろ たくや
國廣 卓也 様

柑橘栽培は祖母祖父から代々引き継がれ、國廣さんの代で約30年になります。完全無肥料・無農薬の栽培は映画「奇跡のリンゴ」を見て、約6年前から行なわれています。自然栽培をする上で最も欠かせない事は「土づくり」です。農薬や肥料がたっぷりと吸収された土は、土を汚し害虫を発生させます。その農薬や肥料をたっぷり含んだ土を自然な状態に戻すのは簡単な作業ではありません。大量の雨で流したり、食物の根によって吸収、除去などを繰り返し、数年をかけもとの良い土へと戻していきます。自然栽培で適した土は、柔らかく、暖かく、水はけの良い土とされ、肥料や農薬を使わず、その環境を保つことが重要です。1つ1つのレモンを愛情を注いで作り上げています。



年中通して栽培される 「広島レモン」

レモンは年間を通して数回花を咲かせます。レモンの旬は種類や生産地によって異なりますが、収穫時期はだいたい10月から翌年5月頃です。ハウス栽培も行われておりハウス栽培の旬は6月～7月頃となります。つまり1年を通して国産レモンを供給することができます。温暖な気候と島に広がる風景はなんともどこかです。島の恵まれた環境のなか、愛情をもって育てられたレモンだからこそフレッシュで豊かな味わいになっています。國廣さんが大切に育てた皮ごと食べられるレモンの味をぜひ楽しんでみて下さい。

次号4月号では、
「レモンの効果効能」
についてご紹介致します！

2019年4月9日・10日に東京国際フォーラムで開催！ 「健食原料・OEM展2019」に出展します！

独自性の高い「炭酸タブレット」
素材「ジンセンベリー」「発酵つばき茶末」などをご紹介します。

2019年4月9日(火)・10日(水)の日程で開催される「健食原料・OEM展2019」に出展致します。弊社ブース(B02:受付側入口を入ってすぐ左手)では、『価格競争に巻き込まれない付加価値あるヒット商品を』トコトン「提案します!』というコンセプトのもと、炭酸タブレット・ジンセンベリー・発酵つばき茶をはじめとした、独自性の高い形状と差別化できる素材を多数ご案内させていただきます。また、4月9日には「ジンセンベリー」について、4月10日には「炭酸タブレット(口腔ケア等)」商品開発についてプレゼンテーションを行います。付加価値ある原料と付加価値ある加工で、“ヒット”するためのヒントをお届けしていきます。皆様のご来場、心よりお待ちしております。

受付側
入口は行って左手へ



東京国際フォーラム・展示101のシンボル
「健食原料・OEM展2019」
Health Food Expo, Symposium and Seminar Association 2019



営業部 部長 祖父江勇気

第3セミナールーム



セミナー開催!!

- 4月9日(火) 時間 14:20~14:50 会場 第3セミナールーム
新素材「ジンセンベリー」韓国美人も注目!
魅惑の希少素材「高麗人参果実」のパワーについて
- 4月10日(水) 時間13:40~14:10 会場 第3セミナールーム
「炭酸タブレット」炭酸タブレットを用いた
口内ケア等の商品開発のご提案



炭酸タブレット

- ・食べた瞬間しゅわっと発泡
- ・水がなくても、いつでもどこでも食べられる
- ・マスキング効果で、味にクセのある原料の配合を可能に



ジンセンベリー

- ・韓国では化粧品にも配合され200億超の市場規模
- ・果実の赤はインパクト抜群
- ・美容に対するエビデンスがあり、女性向け商品にも◎



発酵つばき茶

- ・発酵により生まれる「重合ポリフェノール」がカギ
- ・長崎五島列島産のつばき茶と緑茶葉を100%使用
- ・ストーリー性、機能性を併せ持つ素材

エフアイ健康コラム

国民病である「花粉症」急増の理由

花粉症といえば、今や国民病といわれていますが、意外なことに花粉症は戦後に初めて報告された新しい病気です。日本では、1960年代からわずか40年間で花粉症が激増しました。

理由①: スギ花粉の増加

戦後に大量植林されたスギが伐採されずに残り、開花適齢期を迎えています。さらに、地球温暖化の影響も受け、春のスギ花粉飛散量が増えています。

理由②: 排気ガス・大気汚染

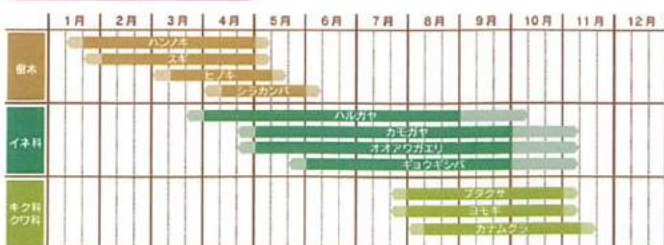
排気ガスなどで汚染された大気中の多くの微粒子が抗体を産生しやすく、花粉症の発症を促進します。また、舗装道路の増加に伴い一度地面に落ちた花粉が再び舞い上ることも原因として考えられます。

理由③: 食環境の変化・不規則な生活リズム

高タンパクや高脂肪の食生活を続けていたり、不規則な生活リズムやストレスの多い生活などもアレルギーを引き起こしやすくなります。

花粉症は年中無休!

花粉の飛散カレンダー



エフアイ栄養コラム

花粉症の救世主?!

和歌山県北山村を原産とする柑橘類。邪気を払うことから『じゃばら』といわれています。じゃばらは他の柑橘類と比べてナリルチンを何倍も豊富に含みます。

幻の果実

「じゃばら」



ナリルチンは柑橘類に含まれるフラボノイドの一種。このナリルチンには、人が花粉症などのアレルギー反応の際に放出するヒスタミンを抑制することが分かっており、メディアからも注目を集めています。

「ナリルチン」を高濃度抽出した原料を使用した企画を用意しています!

- ・世界初の差別化された原料を使用!
- ・熱に対して安定でどんな剤形にも適応!
- ・普通のじゃばら粉末に比べて少量で効果を発揮!
- ・和歌山県北山村のストーリー性が消費者の興味を引く!

サンプルをご用意しています。
お気軽にお問い合わせください!