

『最後の野菜スープ製造』

5～6月は根曲がり竹(タケノコ)採りのシーズンで、当園農場近くの十和田湖周辺の山林には県内外から多くの方が訪れます。5月中旬タケノコ採りで行方不明の男性の捜索中に警察官2名が熊に襲われた死傷事件は全国ニュースで大きく報道され、過去最悪だった昨年同様のペースで目撃や相次ぐ被害が出ており、地元では山林、街中問わず出没する熊に恐怖と不安を募らせています。

5月下旬は市内各地で「田植え」が始まる新緑の眩しい季節。活気あふれる田植えの風景を見ると、昨年まで田植えの準備で朝から晩まで忙しく動いていたなと思ひ、どこか置いてかれたような寂しい気持ちになりました。そんな中、従業員は野菜スープ製造に専念し、昨年栽培した大根、ニンジン、ゴボウなどの原材料を使い切るまで製造を行いました。老朽化した製造設備を大切に動かし、感謝の気持ちを込めて最後の製造作業を終える事が出来ました。

原材料の煮込み作業(釜場)



早朝 5時半より原材料を袋詰めして入れた大釜 8 基のガスバーナーに点火します。家庭では真似出来ない高火力で原材料を 2 時間煮込み、それを繰り返します。熱い蒸気に耐え、大汗をかきながらも原材料袋を丁寧に攪拌しました。夏場は2回全て着替えました。

野菜スープ製造ライン



釜場から吸上げした野菜スープはパイプラインを通り、滅菌装置供給タンクに入ります。その後、遠心分離機で細かな野菜のオリを分離し取り除き、145℃の蒸気で滅菌処理後、瓶詰め及び打栓を行い、冷却工程を経て箱入れ作業を行います。

大感謝セール(在庫終了まで)

① サプリメント 鹿角霊芝 ～強力な免疫活性効果で免疫力アップ～

鹿角霊芝の抗ガン成分「β-D-グルカン」は、人体の免疫細胞の動きを活性化し、人の持つ自然治癒力を高め抵抗力を強くすると言われています。また、高脂血症・動脈硬化の予防改善効果があるとされ、古来中国で漢方薬の一種として、不老長寿の妙薬と珍重された安全性の高い健康補助食品です。



通常価格 ~~13,840円~~ → **11,860円**  
 1 瓶 36g (300mg×120 粒入) 約 30 日分

② シベリアカラマツエキス ～血管の保護、血液サラサラ効果～

ロシア東部の極寒地で自生するシベリア落葉松から抽出されたエキス「ジヒドロケルセチン(ニタキシフォリン)」です。ジヒドロケルセチンは、強力な抗酸化力で毛細血管を保護し、血管の老化防止、血中の脂質の酸化防止、血流を改善効果が期待されています。また、最近の研究では、糖と脂質代謝の改善、認知機能・認知症抑制などの効果が報告され、身体の内側から健康をサポートするアンチエイジング食品として再注目されています。



通常価格 ~~5,600円~~ → **3,990円**  
 1 瓶 30g (250mg×120 粒入) 約 30 日分

③ 菊芋ペースト 低温スチーム調理で甘み、風味、栄養価そのままに

1 年中菊芋を欠かさず食べたいお客様や菊芋独特の風味が苦手なお客様に大好評です。低温スチーム加熱と熱を抑えたマイクロカットによるペースト加工で、菊芋の栄養損失を限りなく抑え、生食同様の栄養分析結果が出ています。生より甘みが増し、クセがなく食べやすい味です。1 袋 100g で 35kcal の低カロリー。健康を気遣う方や食事制限されている方、ダイエット食などにお勧めです。(1 日の目安 50 ～ 100g)



冷凍食品 大好評! + **2袋増量キャンペーン**  
 ・1セット(100g×計 7袋 約14日分) 3,120円  
 ・2セット(100g×計 14袋 約28日分) 5,280円  
 ・3セット(100g×計 21袋 約42日分) 7,560円



④ あきたこまち天日乾燥米 サービス米 2kg プレゼント中!

はさがけ天日干して、米本来の旨味と程よい甘みは、毎日食べても食べ飽きません。厳しい栽培基準に合格した特裁米は、ご家庭でも、ご贈答にも喜ばれます。



14年連続 特裁米 精米白度 選べます サービス米 2kg 真空パック 備蓄米/長期保存  
**合計8kg・・・3,920円** (税込・送料込)  
 精米白度(玄米、5分、7分、白米)組合せ自由!

編集後記

「しらかば通信」は発行から丸23年経ち、今回で最終号を迎えました。農場の様子、作柄や商品情報に加え、地元の話題やお便りなど、当園の情報を毎月お伝えして来ました。毎年恒例の「採れたて野菜プレゼント」では、お客様が野菜スープの原材料(農産物)を実際に食べて頂き、その品質を確かめて頂きました。お客様のご感想や労いの言葉を沢山頂く事で、私達の励みになり、モチベーションを上げる事に繋がりました。原材料を食べて頂くなど、他には無い企画ですが、自分達で育てた野菜、お米を食べて頂く事は、嘘、偽りなく、真剣に野菜作りや製造に向き合え、ブログを含めた情報発信は、緊張感を持って仕事をする事が出来ました。廃業が決まり、厳しいご意見や労いの言葉など様々なお言葉を頂きましたが、「今まで長生き出来たのは野菜スープのお蔭です」と感謝の気持ちを伝えてくれた古くからのご愛飲者のお話が心に残りました。また、野菜スープを自分で作って続けてみたい、これまで通りに野菜スープを健康づくりに役立てたいなど、力強いご意見も頂き、嬉しく思いました。創業から34年は長くも短きものでした。私が入社した時は「野菜スープブーム」で、注文から発送まで3ヶ月待ちの状態でした。3交替で工場をフル稼働したものの、変質が多く出てしまい、事業規模を縮小した経緯もありました。また、東日本大震災では風評被害により、キャンセルが相次ぎ出荷量が激減した時もありました。10年前は冷涼な十和田湖高原も気候変動の影響で、ここ数年は暑さで人、農作物への対策が非常に難しく感じました。人手不足で苦しい時期もありましたが、色々な思い出が詰まった34年間でした。最後になりますが、防腐剤、添加物を一切使用しない野菜スープは衛生面や温度管理を徹底して製造し、出荷直前に再検品していますが、時折り、お客様に届いてから変質してしまう事があります。それをご理解頂き、長きに渡り健康作りに役立てご愛飲下さったお客様に心から感謝申し上げます。