



# ほんものを たべよう

|        |      |      |      |      |
|--------|------|------|------|------|
| 提出日    | 5/10 | 5/11 | 5/12 | 5/13 |
| 配達日    | 5/17 | 5/18 | 5/19 | 5/20 |
| 翌々週配達日 | 5/24 | 5/25 | 5/26 | 5/27 |

2022.5月3週号

### オルターの提案

#### 本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 無農薬果物

# 超貴重、国産有機 パイナップル

石垣島からおいしい便り

## 農業生産法人 (有)やえやまファーム

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



左からやえやまファーム企画営業部統括部長 玉川 秀彦さん、農産部課長 山中 広久さん、取締役農産部部長 富田 国彦さん

### トロピカルフルーツ栽培に向けた石垣島

沖縄県石垣島にある、農業生産法人(有)やえやまファーム、社員の山中 広久さん(農産部・課長、パイナップル圃場長)は、有機のパイナップルを約2ヘクタールの畑で栽培しています。

国産かつ有機のパイナップルは極めて貴重です。2022年現在、JAS認証のパイナップルは日本で唯一、このやえやまファームで栽培しています。

石垣島はトロピカルフルーツの栽培に適した亜熱帯の気候、粘土質で酸性の強い赤土土壌、豊富な水資源に恵まれています。

国産のピンは輸入物と比べて味が濃厚です。ぜひおいしいパイナップルをお楽しみください。

### 農薬・化学肥料を使っていません

パイナップルは苗植え(手植え)から収穫まで約2年間を要します。これだけ時間をかけて、かつ一つ一つ愛情を込めて栽培しています。こうして育てたパイナップルは糖度と酸味のバランスがとても良く絶妙な味になります。

農薬や開花処理剤、化学肥料などを使っていません。農薬を使わないため、防草シートを張り、シートの脇から生えた雑草は手除草しています。

苗植えしたもののうち、収穫できる数は21%程度です。ホルモン剤を使えば、この数倍くらい収穫できますが、ホルモン剤は使っていません。湿気でカイガラムシが発生しますが、微生物資材(納豆やヨーグルトなどを培養した資材)を活用して対策をしています。イノシシ、ネズミ、コウモリ、カラス、クジャク、キジなどの獣害を克服しながら頑張っています。この困難なパイナップルの有機栽培を成功させるかどうかは私たち消費者側の理解にかかっています。

### 品種・味

#### ◇オーガニックパイナップル(ピーチ種)

まるで「モモ」のような風味と味のする不思議なピン。果肉が白くクリーミーな甘味はミルクピンとも呼ばれます。

甘味が強く、果肉が白っぽくて甘い香りがするピーチピン。沖縄県内でも生産量が少ないため、希少なパイナップルです。

#### ◇オーガニックパイナップル(スナックピン ※ボゴール種)

甘味が強く、酸味が少ないのが特徴。果肉を手でちぎりながら芯まで食べられます。スナック感覚で一口ずつちぎって食べることができることから、「スナックピン」ともいわれています。

#### ◇オーガニックパイナップル(ハワイ種)

パイナップル種の苗をハワイから導入し、沖縄県農業試験場名護支場において個体選抜をして生み出された品種がハワイ種と呼ばれているパイナップルです。

この3品種のうち、今年出荷できるのはピーチ種とハワイ種です。

### ご注文されたピンは、「予約制」でお届けします

パイナップルの収穫期間は6~8月です。数がたくさん採れるわけではありません。また台風の被害も乗り越えないといけません。そのため今回ご注文いただいたものは、収穫次第お届けするという「予約制」の注文とさせていただきます。

### 手作り冷凍カットピンを楽しみましょう

大きめの玉を注文して、食べ残しは冷凍カットピンとしてエンバランス容器に入れて冷凍保管をしていただきますと長く楽しめます。

### 製薬会社の農業部門として出発

やえやまファーム(中川 喜隆社長)はロート製薬(杉本 雅史社長)の農業部門の子会社です。

ロート製薬では、健康をかなえるにはヒトの身体を作る原点である食が重要であるとの思いから「農業生産」や「農産加工」に取り組んでいます。

ロート製薬は農産加工品を開発する子会社として(株)

## やえやまファームの 有機パイナップル ★★★

### ●品種

ハワイ種、ピーチ種、ボゴール種

### ●防除

農薬の使用なし、JAS有機認証はアファス認証センター

### ●施肥

プロパワー発酵鶏糞堆肥ベレット 鹿児島産  
鶏糞堆肥 沖縄県産石垣島産  
キレスト鉄(液肥) 中部キレスト(株)(四日市)  
エヒメA1 土壌改良(乳酸菌、納豆菌など微生物資材)  
もろみ 請福酒造(石垣市) 八重泉酒造(石垣市)  
焼酎粕 石垣市産

### ●慣行栽培との比較

| やえやまファーム | 沖縄県慣行栽培(例)  | 用途   |
|----------|---|--|
| 使用なし     | アリエッティ水剤<br>カーメックスD<br>オーソサイド水和剤80<br>スプラサイド乳剤40<br>ハイパーX<br>オーソサイド水和剤80<br>スプラサイド乳剤40<br>ハイパーX<br>エスレル10 | 芯腐病<br>除草剤<br>萎縮病<br>殺虫剤<br>除草剤<br>萎縮病<br>殺虫剤<br>除草剤<br>開花促進 |

※のべ15回使用

ケレス沖縄(中川 喜隆社長)も立ち上げています。

カットピンやパイナップルジュースなども順次オルター仕様として開発に取り組んでいただく予定です。

### 有機パイナップル栽培を生涯の仕事に

山中さんはリーマンショックによる就職氷河期に就職活動を行わず大学を卒業し、取得していた宅地建物取引主任者資格を活かし、不動産業界に入社しました。しかし、その会社がいわゆるブラック企業だったため退職しました。

次に、北米、南米、豪州を中心に日本向けの大麦、小麦、トウモロコシ、大豆、菜種などの備船を担当する海運会社に入社しました。外航路で運ばれてくる野菜・果物を見る機会が多く、口にしたいと思えない状況・状態を目の当たりにしました。生の野菜や果物をあまり食べられなくなっていった自分がありました。海運会社を退職したあと、有機農業をしている農家との出会いがあり、その野菜を生で食べたときに感動したことがひとつのきっかけとして農業業界で働いてみたいと思ったそうです。

2か所の小規模農家(有機栽培1軒、慣行栽培1軒)での短期アルバイトを経て、レタスを特別栽培している会社に入社しましたが、農薬散布後に体調が崩れる自分を実感し、自分が栽培しているレタスにさえ抵抗を覚えるようになってきました。

山中さんが、2016年やえやまファームに入社したきっかけは、農薬を使用しない栽培を志した経緯があったからです。

入社当時は必ずしも栽培方法に強い拘りがなかったとのことですが、そこで初めて有機パイナップルを食べたときの感動は今も忘れられません。生の野菜や果物を好んで食べてこなかった山中さんが、何玉でも有機ピンを食べたくっていたのです。

有機ピンを食べ続けるうちに更に好きになり、よりおいしいピンを作りたいと考えるようになり、いつのまにか有機ピンに魅了されていました。やえやまファームでの栽培経験は6年間で当時は、有機栽培と平行して慣行栽培をしていました。当時、慣行栽培時に農薬を使用する事で体調を崩すことがありました。栽培者にも、口にすると消費者にとっても、自然環境にとっても優しい有機栽培の魅力に惹かれるようになりました。よりおいしいパイナップルを栽培していくことを生涯の仕事にしたいと思っています。

有機栽培を続けるために最も必要な条件は、その作物に適した環境を整えることです。石垣島の自然だからこそ、露地でおいしいパイナップルが育つことを実感しています。

こんなにピンの大好きな山中さんが作るおいしい有機パイナップルをお楽しみに。

オルターへのご紹介はオルター顧問山本 朝子さんからです。