

発行 平成18年6月15日

第38号

ハローランチいけちゃん

いけちゃん農園

いけちゃんのオリジナルようちえん給食

に関するお知らせ新聞です。

ご意見をお聞かせ下さい。

のうえん しんぶん

発行者 (有)池田食品工場

代表取締役 池田一夫

ハローランチいけちゃん

電話 0897-33-8311

FAX 0897-33-8319

E-Mail: info@ikechan.co.jp

藤田敏さんの農園訪問

去る5月24日西条市飯岡の藤田さんの農園を訪問しました。藤田さんは脱サラをして1年間は無機栽培を手伝いながら農業研修を受け、今年2月からここ西条の地で農地を借り「無農薬・無化学肥料」で野菜を栽培しています。現在の管理農地は畑5反、水田1反でまだ有機JAS認証はもらっていませんが将来は有機JAS野菜を栽培する計画だそうです。藤田さんのご長男ふじ



このレタスの色と艶は只者ではないですね。

たまこと君は現在双葉幼稚園に通っているため当社の「幼稚園給食」を毎日食べているそうです。お得意様です。

現在藤田さんは、生産したものを水都市に出品したり、有機生協さんに出荷しているとのこと。ブランド名は「西条の旬の野菜/藤田家族」だそうです。奥様と子供さん2人の4人の家族が協力して作っている野菜だからだそうです。先週も子供たちに手伝ってもらって里芋を植えたところだそうです。将来は藤田さんの栽培した有機栽培野菜が幼稚園給食やハローランチに入るといいますよ〜。



西条の旬の野菜 藤田家族
藤田敏さん
〒793-0010 西条市飯岡2161
電話 0897-53-1351



いけちゃん農園の有機野菜が
レストランで召し上がれますよ!!



4月から新居浜で旧「梅錦ガーデン」のメンバーが立ち上げたことで有名なあのレストラン「ラ・マテリエ」で、一部ではありますが当農園の「有機野菜」を使って頂いています。いちご、スナップエンドウ、空豆、チンゲンサイ、玉葱、ホウレン草などを納品させて頂いています。納品が開店準備の始まっている午前9時30分頃なので朝収穫した野菜を直ぐにお届けしています。うちの畑で取れたいちごはとても褒めて頂き、シフォンケーキやイチゴムースなどの飾付けにも使われていて、自分たちの作った野菜がいきなり「ミスユニバースクラス」に変身して出てくるのですから驚きです。「よくぞここまで育ってくれた」と嫁に出す娘の成長を見守るような心境でした。渡部社長からは、レストランで使って頂く為には「無農薬」と言う安全性は重要だが、それだけではなく味と品質についても改善すべきとのご指摘を頂きました。現在よりも更に高い品質の有機野菜を求められてきています。

このお取引を通して当社での有機野菜の品質が高まり、幼稚園給食に使う野菜のグレードアップ、味アップに繋がればと期待しています。

新入社員のご紹介コーナー



農業研究班 児玉 篤くん

有機・無農薬で野菜を栽培する事はとても大変で難しい事を実感しています。

今後十分に勉強・研修などを通して、知識、技術等を身につけ諦めずに何事にも取り組んで、いろいろな事に挑戦していきたいです。

また継続して美味しい野菜を栽培していきたいです。

野菜クズ→生ごみ処理機→

→有機堆肥→発酵→有機野菜

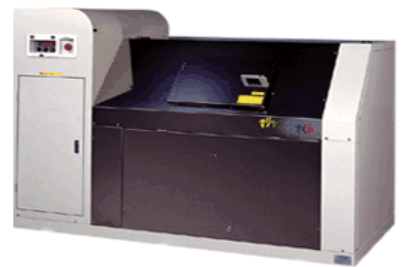
生ごみ処理機で有機堆肥作り

この5月1日から年間100トンの以上の生ごみを出す事業所に対して対策義務が課せられることになった食品リサイクル法の対策として当社では二つのタイプの生ごみ処理機を導入します。今回はその第一号機としてテックコーポレーションの「バイオマジックくんTECH-550」を有機堆肥製造を目的として導入しました。日常の管理は有限会社メンゲさんをお願いしています。



どうして有機堆肥製造用なのかという運用方法に制限をつけているからです。この生ごみ処理機には有機堆肥製造にみとめられているものしか投入しないからです。この中に投入するのは
①仕込み時に発生する野菜くず(大根の皮、キャベツの芯等)
②だし取り用の昆布
③だし取り用のかつを、いりこ、煮干
④だし取り用の鶏がら
⑤下処理時に発生する魚のあら
⑥だしを取った魚のあら
⑦下処理時に発生する肉、鶏肉などに限り処理します。

TECH-550 50kg処理タイプ



2、3ヶ月毎に取り出される菌床を完熟堆肥になるまで発酵させて畑に撒きます。この生ごみ処理機の特徴として70℃という高温で発酵する菌体を使用しているため、雑草の種や雑菌が死滅させられることがあります。詳しいことが知りたい方は <http://www.techcorporation.co.jp/>

もう一台は楽しい株式会社の「FOUR STARS」MDT-200を導入します。これは主に調理済みのごみを処理するようにし、生ごみの減量を目的とします。詳しいことを知りたい方は <http://www.fun-c.jp/index.html>

クイズのコーナー

いけちゃん農園が、有機野菜を納品しているレストランのお店のなまえは何でしょう？ (ヒント:素材という意味だそうです。)

A. ラ・リルレロ B. ラ・マテリエ

C. ラ・モーレ

クイズに応募する人は、6月30日までに①答え②名前③幼稚園名/クラス・会社名/部署④電話番号⑤住所を書いてメール、ファックスを送ってください。抽選で3名様にレストランのドレスリングをプレゼントします。おいしいよ!!