

今更です！



産直人参



おいしさの秘密を教えます！

こだわりの違いが
おいしさの違いです

化学合成農薬 除草剤 不使用

一般栽培では年間9～14割の化学合成農薬が使用されていますが、グリーンコープでは年間を通じて「化学合成農薬」や「化学肥料」を一切使わず栽培しています。除草剤も使用していません。

健康な大地で育てられました

グリーンコープの産直人参は、堆肥や有機質肥料を使用した土で育てられています。野菜は、土中の成分を吸収して育ちます。効率性を求め化学肥料にたよってしまうと、土がやせてしまい、土中の微生物がいなくなってしまうようです。「土をつくること」、「手間をおしまず大切に育てること」。グリーンコープのこだわりです。

フルーツのような甘さ

グリーンコープの産直人参の糖度を調べたところ、その平均値は8.5%でした。なお、一般的な人参（慣行栽培）の平均糖度は6.0%程度といわれています。グリーンコープの産直人参は、品質だけではなく、その「おいしさ（甘さ）」でも人気です。

野菜の万能選手

カロテンの多さが人参の魅力のひとつです。カロテンには、抗がん作用があるといわれています。カロテンは皮の部分に多く含まれていますので、皮のまま使うのがオススメ。またカロテン以外にも、カリウム、鉄、リンなども豊富に含まれており、人参は「野菜の万能選手」といわれています。

一番人気

グリーンコープの野菜の中で、最も人気が高いのがこの「産直人参」。その理由、生で食べていただくと、きっとご理解いただけるはず。

生産者からのメッセージ

○グリーンあさくら（福岡県）緒方さん、上野さん、田辺さん

「今年は、日照不足に加え雨が多かったため生育が悪く、予定どおりには出荷できませんでしたが、やっと出荷できるようになりました。朝倉市は水害に遭いましたが、皆さまの多大なる支援により復興に向かっております。一日でも早く現状復帰をし、安心・安全な野菜作りをしていきますので、これからもよろしくお願ひ致します。」

○吾妻有機（長崎県）松本さんご夫妻

「30年来化学合成農薬を使用せず、有機質肥料を使用して栽培してきました。安心・安全はもちろん、甘くやわらかい肉質、人参独特の香りに富んだ、私達の自慢の人参です。10年くらい前から、草取りの手間を少しでも少なくしようと、夏に畑をシートで覆い、太陽熱で草が生えないように対策しています。その効果もあり、収穫までに数回行ってた草取りがたいぶ楽になりました。草取りや間引き作業を早目にすることで、人参の生育もずいぶんよくなりました。みんなでいろいろな知恵を出し合いながら、組合員の皆様においしい人参を届ける努力を続けています。人参ジュースで甘さを、サラダやきんぴらで美味しさを堪能してください。」



人参ジュース

作り方

- 1 人参は皮付きのまま良く洗い、ヘタを取ります。
- 2 ジューサーに入る大きさにカットします。
- 3 お好みでレモンを加えて出上来上がり。

材料 人参2本、お好みでレモン(適量)

人参とツナのたまごとし

作り方

- 1 よく洗った人参を千切りにします。
- 2 熱したフライパンにツナ缶の油を入れ、人参を炒めます。
- 3 人参がしんなりしてきたら、ツナ、しょうゆ、塩、こしょうなどを加えてよく混ぜます。
- 4 最後に、といたたまごを全体に回しかけ、たまごに火が通ったら出来上がり。

材料 人参1本、ツナ缶(オイル)、たまご1個、しょうゆ・塩・こしょう(適量)

グリーンコープの「産直人参」には、素材本来のおいしさがギュッと詰まっています。こだわりのある品質とそのおいしさ。ぜひ、お確かめください。



ぐグリーンコープ

食品に、履歴書がある。

CMでもグリーンコープの「産直人参」のこだわりを紹介しています



CMはホームページでもご覧いただけます。▶▶▶



RKBラジオ

[放送時間]月~金 9:00~13:00

♪開店!♪
ウメ子食堂

毎週水曜日11:25ごろより
グリーンコープの商品を
紹介しています。



green station
cross fm

毎週月曜 13:40ごろ

ON AIR

Yukipedia

グリーン×グリーンRADIO

グリーンコープは、CROSSFMの
グリーンキャスティング・サプライヤーです。

