



# クイーン倶楽部だより 9月号

2011年

第105号

有限会社エコ・ライス新潟

 新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100  
 TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447  
 URL <http://www.eco-rice.jp/>  
 E-mail [eco-net@nekonet.ne.jp](mailto:eco-net@nekonet.ne.jp)


## 稔りの秋 もうすぐ到来

### 大地に感謝し稲刈り開始！

今年はハードルの多い米づくりでした。3月11日に発生した東日本大震災の影響による農業用の燃料の不足に始まり、農業資材の値上げ、春先は低温が続いたのに夏は一転して猛暑。節電に次ぐ節電。そして、7月の新潟・福島豪雨による被害…。それでも稲は頭を垂れて稔りました。いろんな困難があったからこそ、いつも以上に愛情を込め、育てました。

もうすぐ皆様に新米の味をお届けできます！お楽しみに！！

### 22年産米のお届けについてのお詫びとお願い

地震の影響により、現在お届けしている22年産のお米につきまして、新規のご注文、ご予約分以上の数量追加は承りが難しい状態となっております。

皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願い申し上げます。

 ドクター  
 中村の

## 健康徒然記

その7

もうけ話は病氣予防効果有り


 中村 信也(なかもら のぶや)  
 医学博士、東京家政大学家政学部栄養学  
 科教授として教鞭をとり、「食と医療の医  
 療薬膳研究の第一人者」として活躍中。

過日、石川県の小松市にいつてきました。小松市から廃校の幼稚園と小学校で、何か仕掛けて付近(滝が原)を活性化して欲しい、と要請を受けてのことです。幼稚園でカフェを、小学校体育館で私の講演会と食の技を競う「食リンピック」をやることにしました。カフェでは厨房は家政大生、会場作りと外周りは金城大学と小松短大が、小学校では家政大生、小松短大、市の職員で役割分担しました。金土日の三日間行いましたが、来客数が多く、無事成功裏に終えました。

講演会の終了後、お歳を召した、手作り食品を販売する主婦の会があるので出席しコメントをして欲しいといわれ付き合いました。皆で会をつくり補助金で施設まで建設し加工品を製造し、道の駅で売っているが、うまくいっていない、その打開はという会議でした。結局ははらばらに自分で作った自分の加工品を、道の駅で売っているだけで、まとまりがありません。

私の意見は、作業場で皆で商品作りをし、会の名前で売るしかないことと当然のことを意見しました。新製品開発より売れ筋の梅干と味噌をネーミングや宣伝文句を考えてパッケージし販売すべきである。新製品は一つだけに絞り開発し、二年以内に販売にこぎ付けて欲しいといいました。市場は東京をターゲットにすべきで得た金を使い、まずは皆で東京視察することを勧めました。最後に、是非に儲けて欲しい、儲けなければ意味がない、マーケティングを含め売れる研究をしてほしい。売ればやり甲斐ができる。そしてそれは膝の痛みも消えることになりました。

高齢者の人々が儲けて元気になった話は徳島の紅葉の出荷話が有名です。農協が大阪の料理屋に出荷する山ものを「レニューター」で知らせ、出荷する返事を出した方は、ただちに採取に山へ入るといいます。皆頭と体を駆使し、病氣なしにがんばっているというものです。

高齢者で病氣のデパート化し、薬漬けになっている方を少なからず見かけます。彼らは病院通いが生活であり、生きがいとなっています。病氣の諸悪根源は暇でしよう。病氣らしいという考える時間があるからです。儲けることに忙しく、病氣を考える暇がなければ当然病氣しません。健康は生き甲斐作りからという話でした。