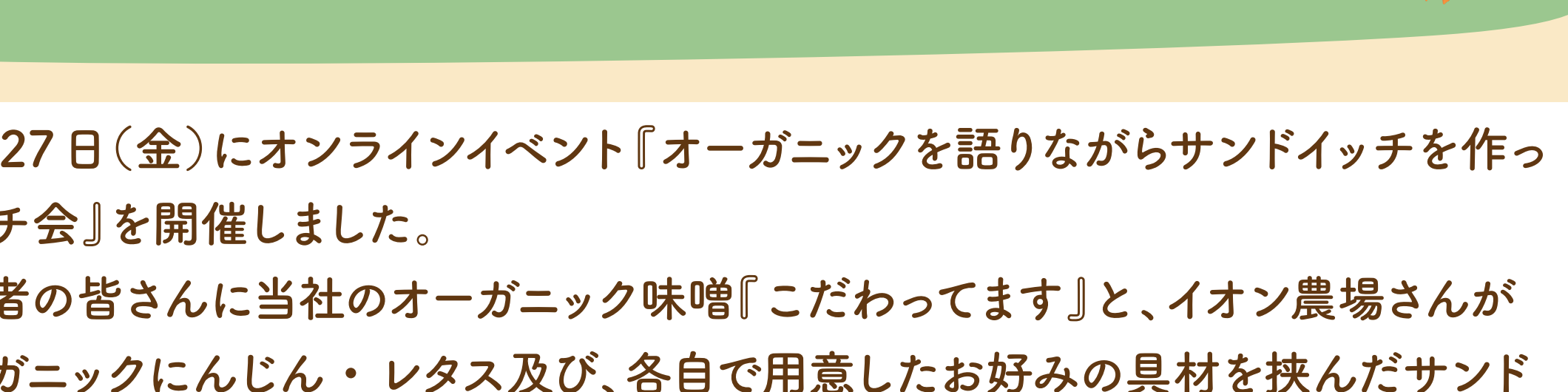


# オーガニックを語りながら サンドイッチを作って 食べるランチ会を開催しました



2026年2月27日(金)にオンラインイベント「オーガニックを語りながらサンドイッチを作って食べるランチ会」を開催しました。  
当日は、参加者の皆さんに当社のオーガニック味噌『こだわってます』と、イオン農場さんが取り扱うオーガニックにんじん・レタス及び、各自で用意したお好みの具材を挟んだサンドイッチを調理していただきました。お忙しい中ご参加いただきました皆さん、本当にありがとうございました。オンラインイベントの様子を一部ご紹介させていただきます。

## メンバーの自己紹介

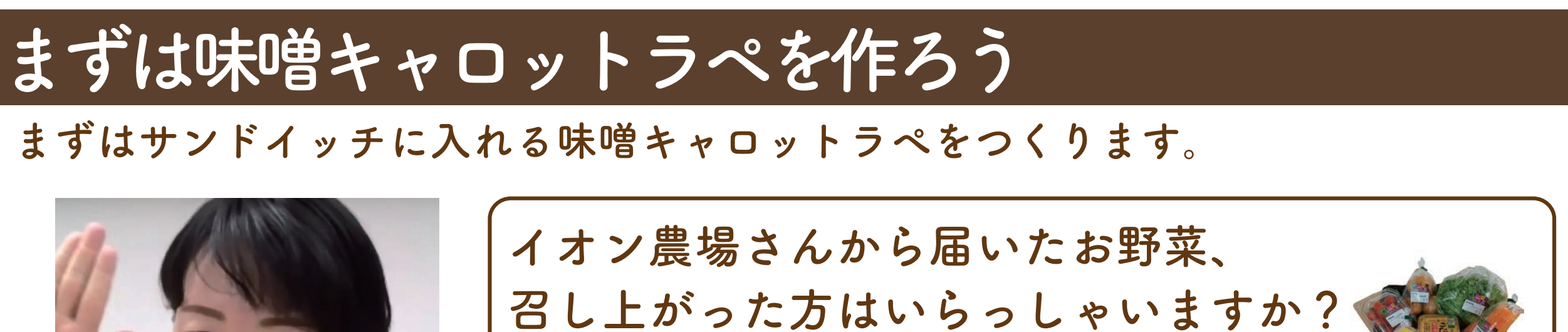
まずは、ひかり味噌メンバーの自己紹介から。  
今回のメンバーはこちらの4人です！



**もちろん味噌色Tシャツで参加です！**

## イオン農場(イオンアグリ創造)ってどんな会社？

イオン農場さんからも3名ご参加して頂きました！



イオングループの農業会社です。  
イオン農場を運営しています。  
直営農場21か所/パートナー農場70  
従業員数約600名、社員平均年齢36.2歳  
約100品目の農産物をイオンに供給しています

## まずは味噌キャロットラペを作ろう

まずはサンドイッチに入れる味噌キャロットラペをつくります。



イオン農場さんから届いたお野菜、  
召し上がった方はいらっしゃいますか？



ミニトマトを食べてみました。  
すごく味がしっかりしていて、甘味も酸味も  
あっておいしかったです。

## オーガニックにんじんの皮をむいて 千切りにしていきます！



切ってるところから水分がほとぼして  
います。

## 今日のにんじんについて伺いました。



皆さんに届いているオーガニックにんじんは、  
冬の冷え込みがしっかりした場所で育っていま  
す。にんじんは寒くなると甘くなるので、オーガ  
ニックは『にんじん』にすごく味が出ると言われ  
ています。オーガニックは肥料がゆっくりは効  
くので、甘く、えぐみが少なくなります。今回の  
調理にピッタリのにんじんをご用意させていた  
できました。

## 切ったにんじんがとっても美味しくて、 チャットでも大賑わい！



## オーガニックイズコーナー

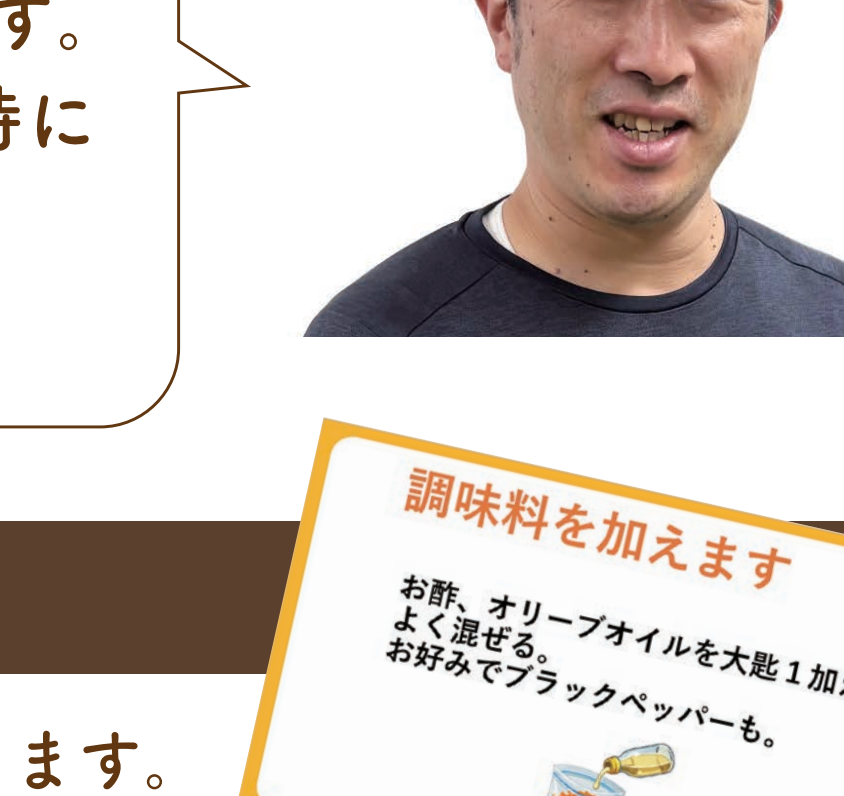
味噌と切ったにんじんをなじませている間に、クイズに挑戦です。

日本が掲げている「2050年の有機農地目標」は？

**第3問**  
日本が掲げている  
「2050年の有機農地目標」は？

- ①5%
- ②25%
- ③50%

みどりの食料システム戦略

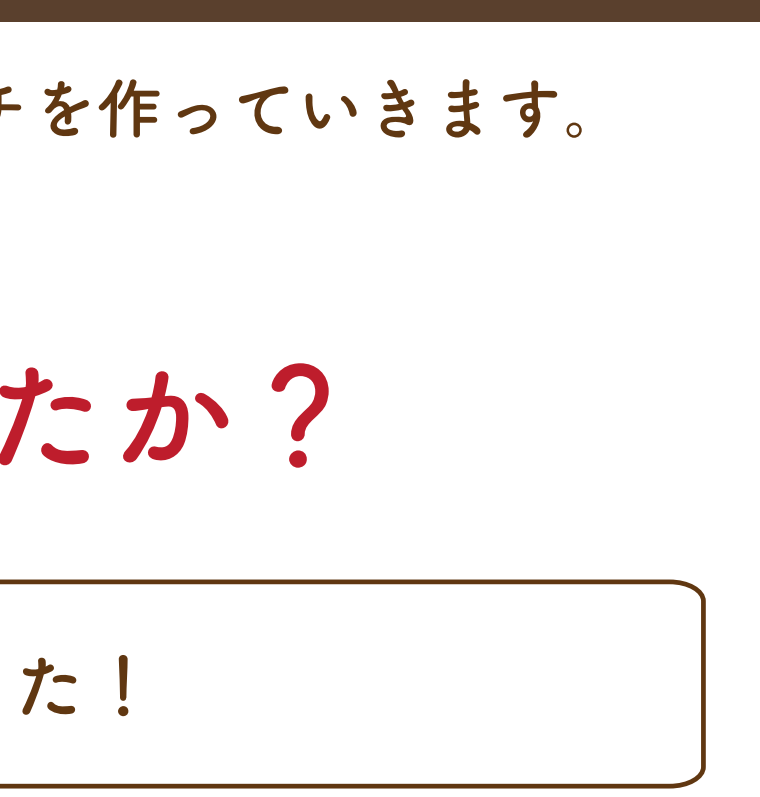


25%の②番ですかね？

国は2050年にオーガニックの畑を全体の  
25%にしよう！と目標を立てています。  
今、0歳のお子さんが25歳の時に、オーガニッ  
クの畑を全体の1/4にしようということです。  
子供たちが25歳年をとって大人になった時に  
いい農地、いい地球を渡そうね。と思って  
私たちはオーガニックに取り組んでいます。

## 調味料を加えよう

味噌とにんじんがなじんだら、調味料を加えていきます。  
皆さんいい感じですよ！



## サンドイッチに！

出来上がった味噌キャロットラペをはさんで、サンドイッチを作っていきます。  
皆さんそれぞれ、お好みの具材を用意していただきました。

## 皆さん具材は何を用意しましたか？



ベーコンとトマトを入れました！



昨日からひかり味噌さんの塩こうじとカレー  
粉とかヨーグルトを混ぜて、今朝焼いた  
タンドリーチキンです。

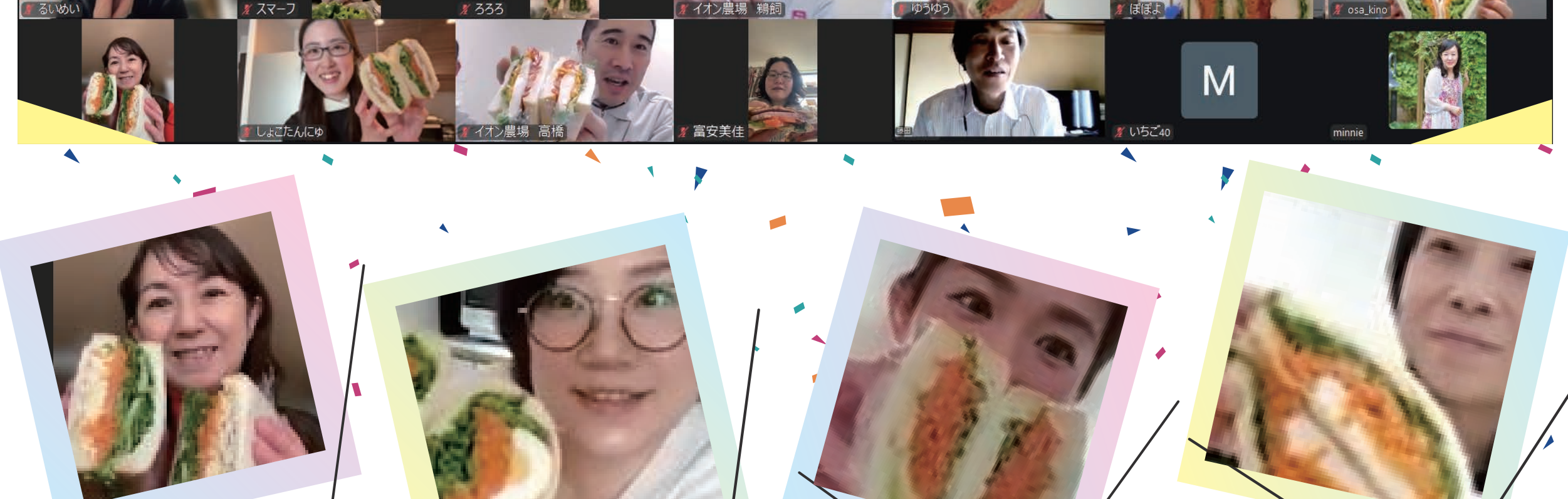


だし巻き卵にしましたー！



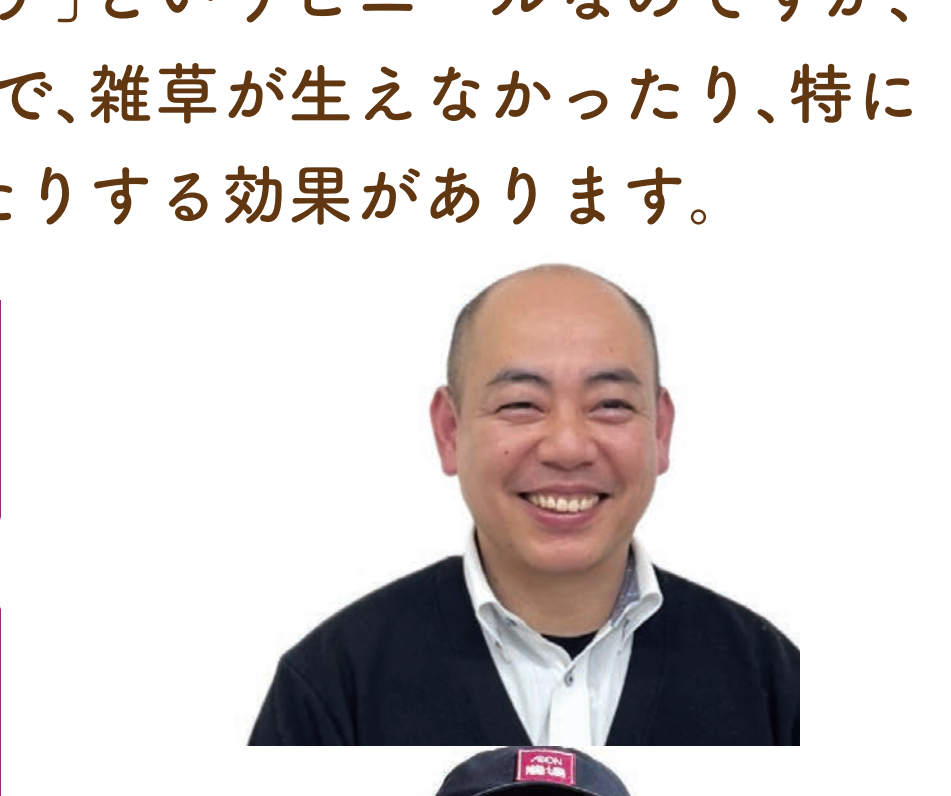
トマトとハムです！

## では、皆さんでパッカーン！

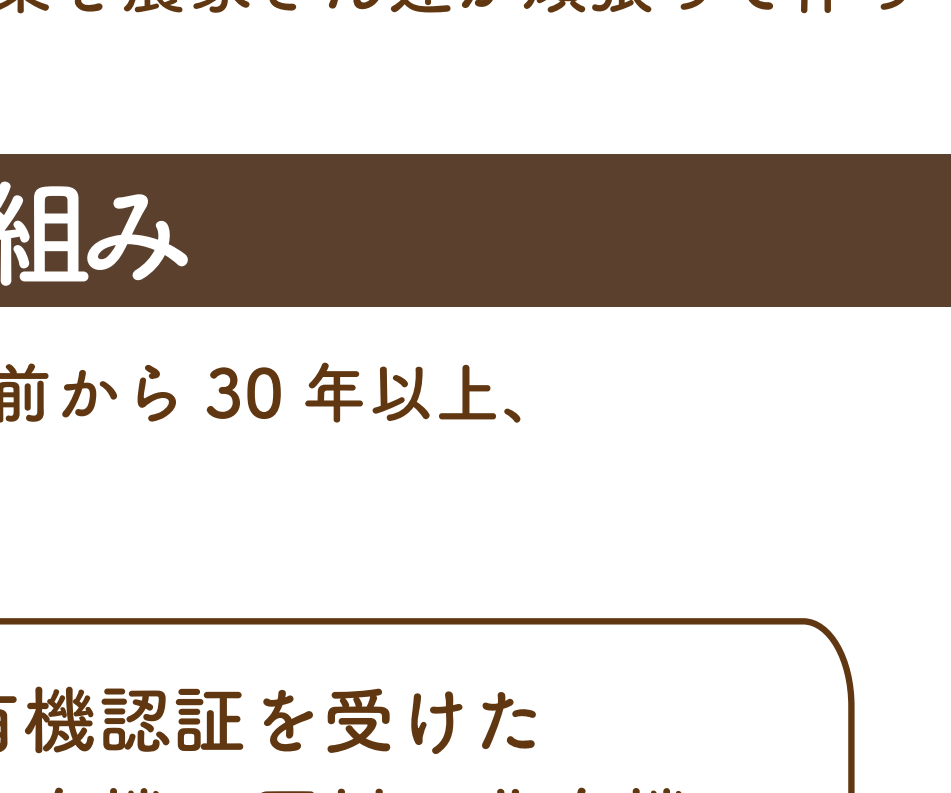
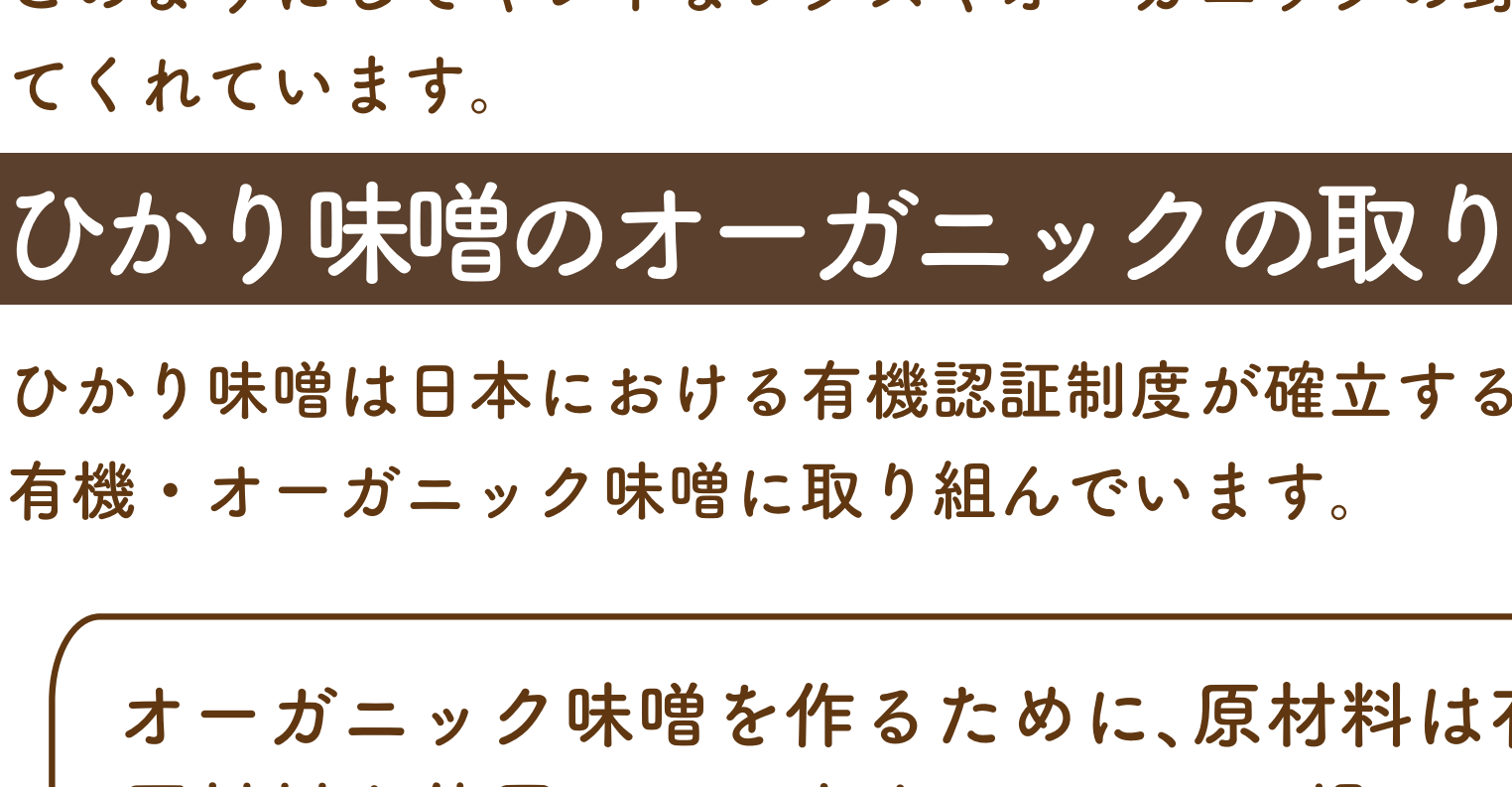


## オーガニック野菜をつくるということ

出来上がったサンドイッチを食べながら、イオン農場さんにオーガニック野菜をつくる苦勞や工夫等をお話していただきました。



野菜の下に白いビニールが見えますが、これは「マルチ」というビニールなのですが、  
このマルチをひくことによって日光が当たらないので、雑草が生えなかったり、特に  
白いマルチは光を反射するので、アブラムシが落ちたりする効果があります。

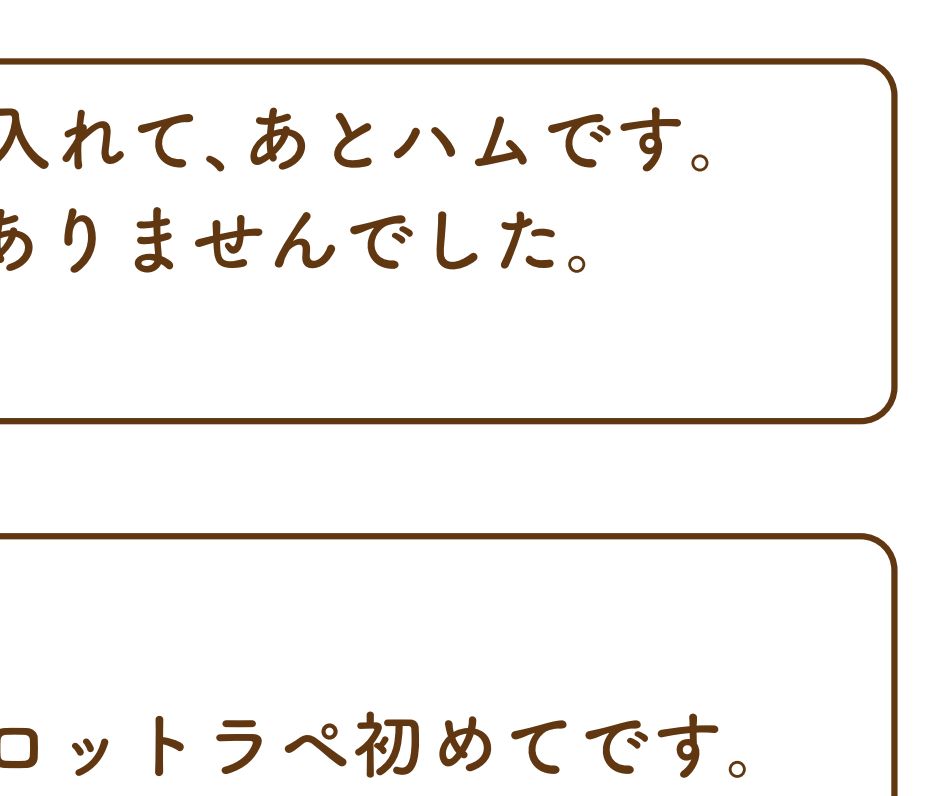
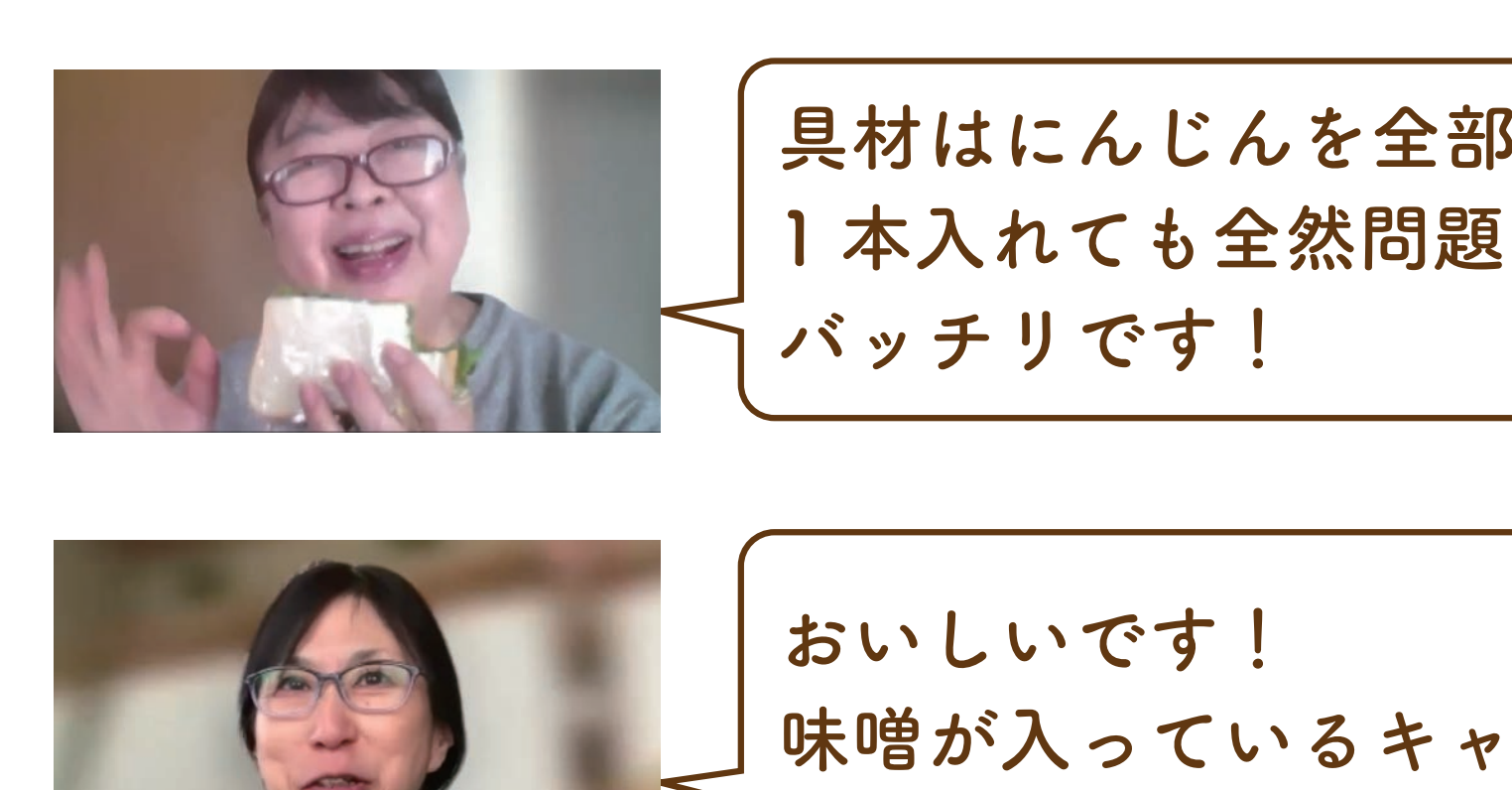


虫が入ってこないように、防虫ネットを張っています。  
オーガニック野菜の値段が高くなるのはネットの分、場所をとってしまうので、  
同じ面積でも畑に植えられる量が減ってしまうところにもあります。  
このようにしてキレイなレタスやオーガニックの野菜を農家さん達が頑張って作っ  
てくれています。

## ひかり味噌のオーガニックの取り組み

ひかり味噌は日本における有機認証制度が確立する前から30年以上、  
有機・オーガニック味噌に取り組んでいます。

オーガニック味噌を作るために、原材料は有機認証を受けた  
原材料を使用しています。そして、工場では、有機の原料と非有機の  
原料が混ざらないように徹底した管理が行われています。



第三者機関からの監査に合格すると、有機 JAS マークが  
商品につけられるようになります。



たくさんのご参加ありがとうございました！