

スサの色

あしたば 悠々俱楽部通信

2022. 6月号 NO.24

雨の季節、6月がやってきました。皆様いかがお過ごですか？
先月号でお伝えした「食物繊維スーパーSET」or「スーパーFードパウダー100g」をご注文の方へのおまけたくさんおつけします企画へのご協力、誠にありがとうございました。おかげさまでたくさんのごスーパーSET」と「スーパーFードパウダー」が皆様のもとへ旅立ちました。さらにおまけとして他の商品も手にして頂ける機会となりました。もしもお気に召した商品があれば、ぜひまたご注文ください。されば、と願っております。「おまけたくさんおつけします企画は、8月末の賞味期限の在庫がなくなり次第、終了とさせて頂きます。引き続き、送料調整を兼ねて、3個以上商品をご注文の方へは今後も試供品をおつけいたします。



ケールは野菜の王様です

明日葉の栄養も素晴らしいのですが、ケールも「野菜の王様」と呼ばれるほどのスーパーFードです。一般的な青汁の原料としてもよく知られていますね。そんなケールのすばらしさを一举ご紹介いたします。

1. 食物繊維が豊富です！ ← ケールは不溶性食物繊維が豊富なんですヨ！
2. カルシウムの吸収率は牛乳よりも良いんです！
3. ハルテインは目に良く、白内障の予防、目の保護の役割があります！
4. メラトニンは、神経ホルモンの一種。睡眠の質の改善や体内時計の正常化に！
5. カロテン・ビタミンE・ビタミンC・カリウムなど 美容にも免疫力を高める働きも、老化や動脈硬化を防ぐ働きも！さらに葉酸で貧血予防にも！

「サ」食物繊維では、「ケール粉末」と「明日葉&ケール(粒)」と二種類の商品があります。「スサの色」ジイジはケール粉末を明日葉粉末と緑茶粉末に混せて、オリジナルのお茶(青汁)を作り毎日飲んでいます。緑茶粉末を入れると味もグンと良くなっています。栄養もパワーッ♪ですね。ケールは独特の苦みがあるので、苦手な方は「明日葉&ケール(粒)」がオススメです。粉末粒状です。みなさまはどうどちら派でいらっしゃるか？



腸内細菌も土壌細菌もバランスが重要です

腸内細菌 土壌細菌は種類的にも働き的にも共通する面が多いのですが、いかにそのバランスが重要かという失敗談をジイジがご紹介します。

昨年秋に粉末加工用のホウレンソウを栽培して、とても良く出来た畠の畝がありました。その畝は雑草が生えないくらい不思議な「場」になりました。それは土壌微生物たちが作ってくれていた「場」だ、たったそれだけです。

さて、今年の4月、その畝の一部に、小松菜や春大根、コガブや自家用ホウレンソウなどの種を蒔きました。発芽してしばらくして頃に、自分で作たばかり肥料(何種類かの有機肥料を混ぜて発酵させたもの)を追肥しました。

その肥料、実はきれいに発酵していないくて腐敗傾向も見られていたんですね。追肥として土の上に撒くだけなら大丈夫だろと思って、小松菜などの葉間に施肥したのです。なんとか、という間に生育障害を起こして全滅してしまいました。

せかく土壌細菌たちが作りあげてくれていた「場」ですが、そこに共生度の低い失敗作ばかり肥料を追肥した為に、一気に土壌微生物の状態が変わってしまったのだと思います。

面積的にはごく一部でしたか、土壌細菌も腸内細菌も、やはりバランスが重要なのだなあと痛感したジイジでした。

菌などの名もなき原初・最小の生命たちへの無条件の祝福と感謝、その喜びの共生のエネルギーが、すばらしい「場」を形成するのでしょうか。

たまべく多種類の食物繊維を日々たくさん摂取していくことをぜひぜひ続けていただきたいと思います。



5月上旬、京都からふさんとYさんから援農に来てくれました。サツマイモの苗を植えてもらったり、サヤエンドウやスナックエンドウ、イチゴや早生タマネギなども収穫してもらいました。もち麦や南部小麦の順調な生育も見てもらって、麦たちも嬉しかったと思います。ふさん、Yさん、ありがとうございました。

「ケールは野菜の王様」ということで、ケール特集いかがでしたか？あらためて、ケールもスパシティーと私個人的にもケールをもと摂取していることを書いています。「明日葉&ケール(粒)」は明日葉とケールが半量ずつ入っているので、どちらもために飲みたい時にも、てこいの粒剤です。ぜひおためし下さい。

作成日5/24 作成者：藍子

スサの色 メール: info@shokumotsuseni.com

Tel and Fax: 079-506-2892

〒669-2346 兵庫県丹波篠山市西岡屋491

イニシア: Susanomuraaで検索。

「ザ・食物繊維」のサイトで、この通信が毎月はじめに更新掲載されています。ぜひチェックを