

食べ物の「命」を考える

「あなたはあなた食べた物から作られる」
 今回はこの言葉を少し考えてみたいと思います。
 ここで言う「食べた物」というのは単に食物の栄養
 という事だけでなく、食べ物の命リエネルギーという
 点も含みます。これは目に見えるものではないので

栄養学的には無視される部分かもしれませんが、
 食べ物に「命」があるかないか、それはその食べ物が子孫を
 残せるかどうかという事が一つの重要な要素です。

種なしブドウや種なしスイカを例にとると、こからは人為的に
 植物ホルモンを使って作った作物です。もちろん種がないので
 子孫は残せません。有精卵と無性卵ではどうでしょうか。

雄と雌の交配でできた有精卵は温めればヒヨコが生まれる
 点からも「命」があると言えるでしょう。

米でも、玄米と白米では水につければ発芽するのは
 玄米だけです。ご飯に混ぜる雑穀はまさに種そのものです。

実は世に出回っている野菜のほとんどは遺伝子操作された
 F1種」といふものになっていて、その野菜からとれた種を
 土にまいてもうまく育たない品種になっています。(これは
 種会社の都合です。)

このように生命力の弱い食べ物も栄養価はあり、人間に
 どう影響するかはまだ分かりません。ですが、私達人間
 も次の世代に命を繋ぐ生き物です。目に見えない事が案外
 重要な事がもしれません。



香椎
自然食品
センター

新商品のご案内

熊本産

「黒焼き玄米茶」

私が作ってます

熊本県で無農薬 無化学肥料で
 お米を作っていた上木村さん。
 ご自身が座骨神経痛を患った時
 本で読んだ「黒焼き玄米茶」を自分で
 作って飲み続けたところ、苦しめられた
 症状が治ったことから、商品化された
 との事です。



黒焼き玄米茶

(大) 1,440円(税込)
 (小) 810円(税込)



(ティバグ入)

「黒焼き玄米茶」をご存知の方も
 多いと思いますが「もみ付き」はなかなか
 ありません。(陽性度が上がりやすい) しっかりした米を作る
 農家さん白らが長時間炒めて作る「黒焼き玄米茶」
 寒いこの時間にぜひ飲んで頂きたい
 お茶です。

黒焼き玄米茶の効能

昔から「炭」は体から有害
 物質を出してくる、と言われ
 ています。玄米を黒焼きに
 する事でいらぬものを外に
 出し(排便 利尿)
 新陳代謝を活発にする
 効果が期待できます

これおすすめですよ!



知る人ぞ知る
 パックスのキッチンスポンジ
 なんの変哲もない
 スポンジに見えますが、
 他のスポンジとは全く違い、
 泡立ち・水セカれがよく、
 何より全くへたれません。
 いつが交換時?と
 迷うほどの耐久力です。
 このスポンジを使い始めたら他のものが使えな
 くなっちゃうかも...。まとめ買いのお客様多し。



パックスキッチンスポンジ
 162円(税込)

風邪の季節にプロポリスを!!

インフルエンザが猛威をふるうこの季節
 おすすめなのがプロポリスです。
 ハチの巣の材料として、ミツバチから
 分泌されるのがプロポリス。
 抗菌作用が大変強い事で
 知られています。ウイルスや菌
 に対して直接働くだけでなく
 体内に入ると免疫力を上げて
 くれる優れたものです。



プロポリス
 35ml 6,480円(税込)

スプレー式はのど用に。
 液体は水に1~2滴たらして飲みます。
 昨年1月に風邪をこじらせた反省から、今年
 早めに飲み始めて、風邪知らずです。

2月のイベント

2/8(水) 11:00~13:00
 「ハトムギ料理講習会」

(予告)3月中旬「びわ葉温茶講習会」

残席
わずか
500円

福岡市東区香椎駅前2-12-154-102
 Tel. Fax 092-671-3534
<http://www.shizensyokuhin.net/>

休み
日・祝

No. 57
 平成 29年
 2月号