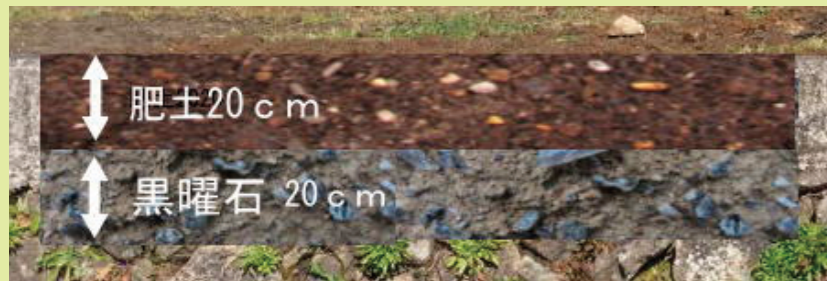


# 黒曜石農法とは…



表面から肥土を（地上より20cm）取り除き、その下へ黒曜石を20cm埋設して、肥土を埋め戻し、整地しています。



## 《黒曜石は》

水道水に加えると超軟水で腐りにくくなり、体によくなる水として注目を集めています。土に加えると、水はけや通気性のバランスも整えてくれ、根ぐされ予防にも効果があるとされています。

**この黒曜石の特徴を生かした 黒曜石農法でできたお米・野菜を是非食べて 黒曜石パワーを感じて下さい!!**

（※ 呉緑化センターでは鹿児島で産出される上質な黒曜石を使用しています。）

## 黒曜石米

黒曜石農法 3年目の成果を、是非ご賞味ください!

### 黒曜石米の特徴



- ・甘くて喉越しが良く、あっさりして食べやすい
- ・食べた後胃もたれがない、消化がいいように感じる
- ・毎日のお通じが良くなった
- ・冷ごはんも大変おいしい

### ○黒曜石米価格表 (税込) (円)

	白米	玄米
2kg	1,600	1,400
5kg	3,900	3,600
10kg	7,500	7,000
15kg	11,000	10,000
30kg	20,000	18,000
60kg	38,000	35,000

ここで作業をしていて、  
疲れないんです

との声



品 種：ひのひかり  
生産者：東広島市志和町 亀田秀明

※60kgご注文の方は  
10kgを6回、又は15kgを4回に分けて  
の配達もできます。

お水は少し多めに  
入れて炊いてください。  
電子水で炊くと、さらに  
おいしく炊けます。



食べ続けることで、身体の変化が感じられます!

## 黒曜石の本場、鹿児島では、障害者の方々が、黒曜石米づくりに挑戦しています



### 黒曜石米作りに携わって

私は、鹿児島県薩摩川内市市比野の地で、就労継続支援に携わっております。今回、上司の指示の元、平成29年度に黒曜石が埋設された田んぼで、黒曜石米を作ることになったのですが、黒曜石について何も知識のない私が、黒曜石米を作るにあたり、心配な事が一つありました。それは障がい者の方々が慣れない田んぼに入り、疲労が蓄積され、施設に出て来なくなるのではないかと感じていました。田んぼの作業時間として約2時間ほどですが、誰も「疲れた」と言わないんです。田んぼの泥に足を取られながらも、草取りや水の管理なども、楽しく作業している様子が多く見られます。逆に、「いい汗かいた」と笑顔を見せる障がい者さんもいるんです。黒曜石には、不思議な力があると聞いた事がありましたが、田んぼの中の作業をこんなに楽しんで行っている、この事実こそ、まさに黒曜石の力なのかも知れません。

指導員 節政誠道

## 黒曜石米を食べた方の感想

黒曜石米はおいしくて胃にもたれないので、夜遅く夕食を食べても、朝、お腹がすっきりしています。続けて食べていて、あらっと気付いたのが、ほぼ毎日お通じがあるのです。それも長〜い便がすーっと気持ちよく出て、お腹がすっきりして、いつも身体が軽いという感じです。そうしていると、朝、鏡を見てなんとなく肌に吹き出ものが出なくなり透明感が出てきました。お腹(腸)の調子がいいということは、身体にとっても大切なことなのだと改めて感じました。(40代 女性)

黒曜石米を家族で頂き、「皆が食せるお米」というのが全員の意見でした。昨年2人の孫が生まれ、今年2月に1歳に成らせて頂きました。(姉の子と妹の子3日違いの誕生) 妹の子は全く離乳食は口にせず母乳のみ。その子が黒曜石米を私が箸でつまんで口に持っていくと、もぐもぐと食しました!!。今でも、おかゆにせず、食しています。何でだろう?

姉の子は黒曜石米利用での離乳食を食しているようですが、激しかった人見知りが見えなくなり、鬼のような私にも抱かれるようになりました。何でだろう? 不思議不思議の黒曜石米です。(70代 男性)

小さいころから胃腸が弱く、胃潰瘍をわずらっては病院通いでした。ここ3年間は特にひどく、1年に2回、季節の変わり目になると胃がちくちくして、病院の先生からは完全に治さないと大変な事になるよ。と言われました。しかしこればかりはどうすることもできませんでした。昨年、黒曜石米に出合って、食べやすいので家での食事の時だけでなく、お弁当にも使ったりしながら、食べて1年経ちました。その間1度も胃痛が無いのでびっくりしています。少食の自分が1人分のご飯をしっかりと食べられるようになり、自分でも元気になったなあ実感しています。この黒曜石米が私の健康の元となってます。(30代 女性)

# 黒曜石野菜

特徴

- 通常の野菜と比べて甘みが増している
- あくが少ない
- 野菜独特のくせがなく食べやすい
- 野菜嫌いの方も、おいしく食べられる

野菜の  
ごちそう  
お届け  
しま〜す



お試し 黒曜石野菜セット 1箱 1,000円(税込)

《例》12月~2月	白菜・大根(葉つき)・玉ねぎ・里芋
4月	春キャベツ・ホウレン草・にんじん
6月	玉ねぎ・じゃがいも・キャベツ
7月	トマト・ナス・ピーマン・玉ねぎ

時期のもので、多少内容が変わることもあります。



- 旬の野菜を色々と、1箱に詰めてお届けします。
- 単品のご注文(玉ねぎのみ等)もお受け致します。
- ※ 飲食店等でご利用したい方も、是非ご相談ください。

おいしい野菜を食べたい方、野菜にこだわりのある方、是非ご注文ください!!

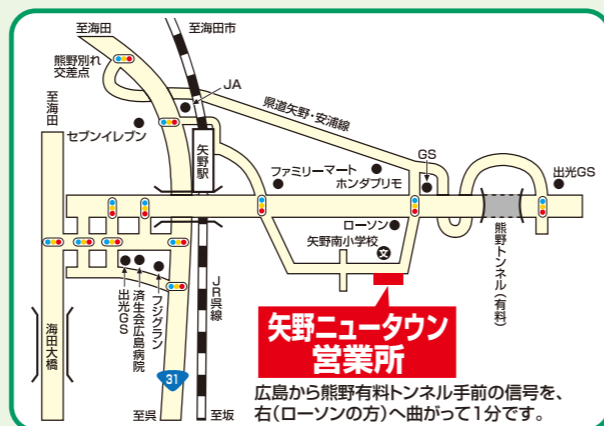
黒曜石米・黒曜石野菜の  
【ご注文・お問い合わせは】

くれ (有) 呉緑化センター

- ◆ 郷原営業所 ☎ (0823) 77-1101 FAX (0823) 82-7880
- ◆ 矢野ニュータウン営業所 ☎ (082) 888-4433 FAX (082) 888-8853  
(金・土・日のみ営業) ※電話・FAXは毎日OK!



呉市郷原町2527-313



広島市安芸区矢野南4丁目19番地



★野菜を作っている  
きぬ江さんの感想★

厳しい猛暑のあと長雨続き、冬は記録的な寒さ。野菜の値が高騰中ですが、黒曜石野菜の畑では、気候に左右される事なく、順調によく育っています。

白菜を食べた方の感想

昨年12月初めに白菜を収穫致しました。ひと玉が5kgもする大きさで、食べると甘くておいしく、しばらくあるのでは毎日頂きましたが、食べれば食べるほど何とも言えないおいしさで、毎日食べても飽きがこず、白菜がこんなにごちそうとして頂けることに驚きでした。残りの少しを新聞紙に包んで冷蔵庫に入れていましたが、気が付いた2月に残りを開いてみてもきれいなままでしわもなく、食べるとさらに甘みがまわっていて、本当においしく頂きました。

黒曜石野菜に出会って

野菜嫌いの私は、お肉と一緒に炒めて調味料で味をごまかして、なんとか野菜を努力して食べていました。人から黒曜石野菜のキャベツでお好み焼きを作るとすごくおいしい!と聞いて、生まれて初めて自宅で本を見ながらお好み焼きを作りました。おそろおそろ食べてみると本当においしい!!。甘みがあって全体のバランスが良く、ペロッとたいらげていました。それからしばらく毎日のように作っていました。翌日はお通じも良く健康的な毎日を過ごしました。それからは玉ねぎ、じゃがいも、白菜など野菜を主にした食生活を楽しみながらおいしく頂いています。特にトマトはほとんど食べなかったのに、購入できる間はよく食べました。食生活が変わり自分でもびっくりにしています。

玉ねぎを食べた方の感想

糖尿病があり、血糖値が高く白内障の手術ができませんでした。黒曜石野菜の玉ねぎはくせがなく食べやすく、甘みがありおいしいので毎日、生のスライスなどで食べていました。食べ始めて2ヶ月位して定期健診に行くと、ヘモグロビン・エーワンシー値が下がって病院の先生も驚かれ、すぐに白内障の手術をする運びとなりました。今は両目を手術し、とても喜んでます。これは私個人の体験ですが、ぜひ皆さんも試してみてください。 70代 男性

《ご注文は》 電話でも FAXでも OK!

ご住所

お名前

電話番号

ご注文内容 ・ 黒曜石野菜セット \_\_\_\_\_ 箱(1箱でもお届け致します)  
・ 黒曜石米(白米・玄米) \_\_\_\_\_ kg

ご要望がある方はお知らせください

★収穫したての新鮮なものをお届けしますので、配達日はこちらからご連絡致します。遠距離の方は配達代がかかる事もあります。まずはお電話ください!