

まさに天の恵み！天恵緑汁

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

さて、みなさんは「天恵緑汁」を聞いたことがありますか？
畑作や菜園をしている方はご存じかもしれません。
誰でも簡単につくることのできる
環境にも優しいエコな植物の「活性剤」について
少しお話したいと思います！

■ヨモギと黒砂糖だけでできる天然酵母液

4月～5月にヨモギの成長点付近を摘み取り、
その半分の重さの粉末黒砂糖を混ぜて、
漬物のように黒砂糖との浸透圧でエキスを抽出してつくったもの。
ヨモギの葉についた天然酵母や、ヨモギのエキス、成長ホルモン、
黒砂糖に含まれるミネラルが含まれます。
漬けこんで1週間後、ヨモギを抜き取った黒褐色の
液からはとても良い香りがするそうです。

それをペットボトルに入れることで発酵するため、
栓をきつく締めすぎるとペットボトルが破裂するほど！
破裂しなくても底が膨らみ、栓を開けると液の半分くらいが
泡となって吹き飛んでしまうほど・・・
ガス抜きできる状態が必要です・・・ものすごい威力です！

そしてこれは肥料ではなく酵素液。
野菜や植物を元気に育てるための「活性剤」といった方が
分かりやすいかもしれません。

500 倍に希釈して生育中の作物と茎葉と周辺にまいて使うと多くの病気の予防になり作物の生育がよくなるそうです。また、搾りかすは畑に置いておけば土にかえってエコですよ。

■畑作も人間の身体にも「未精製を」

黒砂糖でできるなら同じ砂糖の「白砂糖」でもできるのでは？という疑問も多くあるようです。

作れないことはなくても、白砂糖は精製されているためミネラルが無い、未精製の黒砂糖にはたくさんのミネラルが入っています。

どちらがいいかは言うまでもないですよ。

畑や植物に対してだけではなく、私たち人間の身体にも同じことが言えます。新米も出てお米がおいしい時期です。が、白米は一番栄養が詰まっているところを削り取ってしまっています。

たまには玄米、白米なら麦や雑穀を加えて補いたいものです。

■家畜にも使える天恵緑汁

化学肥料、化学農薬の使用が増えることで環境への負担、そして食への安心への高まりが増えたことにより無農薬、低農薬栽培が広がりを見せ、天恵緑汁が注目されてきました。

ヨモギと黒砂糖なので 100%天然素材からできたものです。

この天恵緑汁を微生物活性剤として混合したところ良質の堆肥が早期にいられたり、発酵促進に大きな結果が認められたという実験データもあります。

まさに天の恵みです。

環境にも、自分の身体にも優しくいたわりたいですね！

■ライスアイランドがおすすめる商品

- ・グレインカット玄米 2kg

白米と同じように家庭用炊飯器で炊ける、でも栄養は玄米のまま！その秘密は、玄米の表面の薄い皮を削り取るグレインカット加工をしてあるからです。玄米は苦手だけど栄養はしっかり摂りたいというかたにぜひ食べていただきたい商品です。

内容量／300g、2kg

・オートミール

しっかり粒が特徴のオートミールは、お米の代わりに
主食としてもお召し上がりいただけます。各栄養素はお米を上回ります。
オートミールを水に漬けた後、炒飯やオムライス、
電子レンジで加熱しておかずと一緒に食べてもOK！
お米よりも安いのでお財布にも優しいです。

内容量／1kg

株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

