

幻の「高橋米」は、9月26日(月)午前10時より予約受付を開始します！！

まずは【専用申し込み用紙】をお取り寄せ下さい。

資料申込先: 無料フリーダイヤル(TELまたはFAX)

0120-76-5812

～一流料亭、こだわりのレストラン、伝統の老舗も脱帽した高橋米！～

- しゃぶしゃぶ・すきやきと言えば、すぐに名前が出る高級老舗店『浅草〇半』。ここで供せられる食事には何年も前から、すべて高橋米が使われています。最高峰の食材を扱う最高峰の料理人が、その価値を認めたのです。
- 傘下のレストランで提供する食材は、オーガニック(有機農法)のもの以外使わない、とオーナーが宣言した、北海道に本社を持つ某大手外食チェーン。ここでもオーナーが高橋米に惚れ込み、毎年購入量を増やしています。
- 発芽玄米を扱う健康食品製造販売会社は、少しでもたくさんの高橋米を確保するため、青田から買い付けていきます。
- このように、永らく高橋父子と仲間たちの米は、法人がすべてを買い付け、一般ユーザーの皆さまにご提供することができませんでした。

～再び、ユーザーの顔の見える米作りへ～

この間、私ども「高橋剛商会」には「高橋の米を食べたい」というユーザーの皆さまからの声を引きも切らず寄せられていましたが、私どもはその度に「申し訳ありません」と頭を下げ続けてきました。しかし、求める方々へ米を提供できない苦しさを誰よりも実感していたのは、高橋剛その人でした。外食産業や法人の方々には、「まだ足りない、もっと供給してくれ」という大合唱で、「一粒たりとも他へ出してくれるな」と高橋たちに迫っていましたが、今年高橋剛はあえて自分の米作りの原点に帰り、もう一度「ユーザーの顔の見える米作り」を再開することを決断しました。

～大変申し訳ありません。数量限定につき、なくなり次第、受付終了とさせていただきます～

とは言いましても、大変申し訳ありませんが、今年度は一般ユーザー向けの作付けは、あまり多くありません。(今年度ご用意できたのは、1年分総量として12000kgです。これは約200家族の1年分に相当します。)予定数量に達した段階で、受付終了とさせていただきます。



高橋剛/昭和21年、真室川町生まれ。昭和60年から3年連続して山形県良質米多収穫共助会で最優秀賞を受賞。昭和63年には、化学肥料や農薬を用いた農業と決別し、徹底した有機栽培に転じる。以降、一貫して自然農法による米作りを実践。技術指導は国内に止まらず、ロシア、オーストラリア、中国、フィリピンに及ぶ。

***重要なお願い:「高橋米」のご購入申し込みの際には、お手数ですが、まず詳しい資料をお取り寄せ頂き、商品内容、申込方法等を確認後、同封の【専用申し込み用紙】にてお願いします。**

高橋剛の米作り歳時記・4 実り豊かな高橋の稲穂は、何故、頭を垂れず天に向かって伸びるか？！

1. 疎植が強たく払い株を作る 過密が病虫害をもたらす



高橋: 田んぼに目一杯イネを植えると、病気や害虫にやられやすいんだ。ウチの田んぼはヨソの半分程度の密度だ。それでも秋には、ヨソの倍以上の収穫がある。一反歩十七俵(玄米収量約1000kg/10a) だって珍しいことじゃねえ。

2. バランスαで成長期イネの生理活性を高める



高橋: 田植え前には完熟の堆肥を流し込んでいて、バランスαを流し込んでく。そうすると光合成細菌が増えて、田んぼは活気付く。あとは、成長期に何回かバランスαの希釈液を撒いてやる。それだけで虫もつかんし病気にもならない。成長期には絶対薬撒いたらだめだ。この時期のイネはなんでも吸収してしまうから、農薬が一番残留するんだ。

高橋の田んぼは背が高くても頭を垂れていない
農業じゃないから
こんな軽策でも平気！

3. たくましい株は穂を天に向かわせる



隣の田んぼは背が低いのに頭を垂れはじめている

高橋: ウチの稲は株が大きくて強いから、どんなに伸びてもヤリみたいに天にまっすぐ伸びるんだ。オレの目標は穂を出したイネたちの上にベニヤ板敷いて、その上で子供たちが踊っても潰れない株を育てることよ。

*** 光合成細菌とは？**(小林達治 元京都大学農学博士 1995 『農業技術大系』より)
 ・光合成細菌(バランスαの素でもある)は、真夏の田んぼで発生する硫化水素等の有毒物質を還元除去する
 ・また光合成細菌は、多くのアミノ酸やリノ酸化合物を分泌するが、これらはイネの生理活性を高め、成長を助長する
 ・特に光合成細菌が多く分泌するプロリン(アミノ酸の一種)は、生肥成長期で、出穂により栄養を奪われて弱りやすい根の活力を高め、出穂後も栄養吸収が弱まらないので、収穫量を飛躍的に増大できる

つぶせき

最近、「商品に関するお問い合わせ」の電話の数が増えてきました。もちろん、全国からです。「いつ飲んだらいいの?」「量はどの位?」「子供が飲んでも大丈夫?」「どこで売っているの?」「飲む以外には?」「友達にも紹介してあげたいので資料を送っていただけますか?」など。薬事法上、パッケージやパンフレットに効果効能や特定の飲み方について踏み込んだ表現をすることができないからかもしれません。しかし、間違いなく「バランスα」の輪は広がり、ご愛飲者の方々が日本全国にいらっしゃることを確信することができる瞬間でもあります。一本の電話で直接お客様とつながりを持つ事ができる幸せと、「本当にいい物」は必ず支持される、という事をあらためて実感している今日この頃です。

目黒逸幸

「バランスα」の生産地 山形の風土記 [2]

真室川町は山形県の内陸部北端に位置し、南を除く三方を山地に囲まれた盆地です。積雪期間は12月中旬から4月上旬の長期にわたる豪雪地帯であり、平地でも3メートル近い積雪を記録することもあります。冬は毎年、子供たちによる距離スキー大会(遠距離を細いスキー一級で走る)が行なわれ、過去に同種目のオリンピック代表選手も輩出しました。歴史を辿ると、中世の頃は鮭鮭(さけのべ)氏の城下町、江戸時代以降は新庄藩と秋田藩の境をなす羽州街道の宿場町でした。また、町のおよそ80%は山林で、晴天の日は西に出羽富士と称される鳥海山、南に霊峰月山、東に栗駒山が望め、木こりやマタギ、修験道のなどの山民文化が民俗資料や伝統芸能の中に息づいている自然の豊かな地方です。主要産業である稲作は最上川の支流である真室川と鮭川の2本の川沿いの平地で行なわれ、豊かな清流が有機農業のおいしい米作りを支えています。川ではハヤの瀬つき漁やアユのはえ縄漁が行なわれ、夏祭りを彩る花火大会も川原で行なわれます。春に梅祭りが催される真室川公園は約400本の梅の木が植えられた花の名所で、このとき全国的に知られる『真室川音頭』が使われます(お盆の夏祭りでも使われる)。「♪わたくしや真室川の梅の花あ〜、こ〜りゃ。あなたまた、この町のウグイスよ〜、花の咲くのを待ちかねて〜、こ〜りゃ。昔みのうちから通ってくる〜」という独特の節回しに聞き覚えのある方も多いのではないのでしょうか。歌詞をよく聞くと惱ましい恋心が伝わってきます。この民謡の起源は、北方の千鳥やカラフトに出稼ぎに渡った人々が「カムチャッカ節」に日本の歌詞をつけて歌ったもので、後に日本各地の鉱山で替え歌が作られ、真室川の鉱山で詠われた頃の歌詞はもっと卓抜な内容だったとか(笑)。最近では「ダンスイン・マムロカワ」のイベントでラテンリズムに編曲され、子供たちが激しいステップで踊る姿が話題になりました。人口1万人ほどですが、町面積は広く、山奥に巨木や滝などの秘境があり、山間の村々には昔ながらの伝統と文化が残るのどかな田舎町。機会があったら一度、足を運んでみては? 9月17日には毎年恒例となった『巨木の森コンサート(大自然の中でクラシック演奏)』が行なわれます。また、公共温泉グリーン・フォート『梅里苑(ばいりえん)』は、大浴場のパノラマから月山を眺望することもできますよ!

真室川町 まむろかわちよう



♪わたくしや〜
真室川のお
うめのお〜花あ〜
あ、コオ〜りゃ

■「ユーザーコーナー」にお便りをお待ちしています。

質問、要望、体験談、健康に関すること、そうでないこと、何でもかまいません。皆様からのお便りをお待ちしております。なお、「高橋剛商会」では、「バランスα」の製造元「日本抗酸化飲料(株)」より委託を受けて、同社の公式ホームページを管理しております。下記のURLから、「バランスα」の製造工程や工場の製造スタッフの素顔など、ありのままの「バランスα」がごらんになれます。

【ホームページのURL】 <http://www4.ocn.ne.jp/~balance1/>

*「月華波動バランスα」は弊社製品ではありません!