

バランスαニュース

第40号

高橋剛商会

『バランスαニュース』は
ユーザーの皆様と
販売者、メーカーを結ぶ
情報交換誌です。



〒170-0002 東京都豊島区巣鴨2-5-12 5F
TEL03・3576・5811 FAX03・3576・5815
フリーダイヤルお客様センター 0120・76・5812
バランスα: <http://www.balance-alpha.com/jp/>
お米: <http://www.takahashitsuyoshi.com/>

“MY田舎”をお一つ持ちませんか?

「真室川山菜採りツアー」のお誘い

【日程】

平成 20 年 6 月 7 日 (土) ~ 8 日 (日)

【募集人員】

約 30 名 (20 名以上の応募があれば実施いたします)

*応募は各組 4 名以内

(ご家族の場合にはこれを超えてもOKです)

【会費】

1 名につき 1 万円!

*会費には、消費税・宿泊費 (1 泊 2 食)・バーベキュー
食材及びお酒・山菜・山菜送料・現地
での移動費用が含まれています!

【スケジュール】

● 6 月 7 日

集合 13 時 30 分 真室川温泉「梅里苑」駐車場→巨木の
森へ移動→散策→梅里苑へ移動・入浴・夕食 (19:00)

● 翌 8 日

入浴 朝食 (7:00) 出発 (8:30)→ワラビの山へ移動→ワ
ラビ採り→バーベキュー (12:00)→梅里苑にて解散 (15:00)

以上は、私どものご用意している内容です。これとは別
個に、自由行動していただくのも、もちろんOKです。



日常から少し離れて、「身体が喜ぶ」
優しい時間に身をゆだねられる場
所。私たちはそんな空間を『田舎』
と呼ぶことにしました。
自分の「身体」に優しい場所…『田
舎』。そんな場所がもし誰にでも持
てるのなら…。
そんな漠然とした夢をちょっと
現実に近づけるために、縁あって
つながりの出来た皆さまに、真室
川を紹介するツアーを企画いたし
ました。
どんなツアーかというところ、

- 山菜採り。時期が合えば重くてうんざりするほどたくさん採れます!
- 巨木の森を散策できます
- ぼんやりと田んぼや清流を眺めやすくなります
- 田んぼの用水でメダカ採りも
- 温泉でフニャーとできます
- 川マスや地元のオーガニックビーフ、採れたての山菜を食べながら、ビールを飲むこともできます



皆さんがこんなふうのんびりで
きるよう、私たちがお手伝い(と
いうか自分たちも楽しもうと)す
るツアーです。
もしこれを機会に、真室川を皆
さまの『MY田舎』の一つにして
いただけたら、これに勝る喜びは
ありません。

【申し込み方法】

● 申込期間

平成 20 年 4 月 28 日 (月) ~ 5 月 20 日 (金)
(募集人員に達し次第締切りとさせていただきます)

● 申込方法

別紙「真室川山菜採りツアー参加要項」をご用意の上、
直接お電話またはFAXにてお申し込みください。

無料フリーダイヤル (電話/FAX)

0120・76・5812

【その他】

別紙「真室川山菜採りツアー参加要項」に未記載の内容
については、お電話でお問い合わせください。

2 ~ 3 面は食育の特集です!

私たちが取り組む「食育」

〜ご飯の食文化を守り育てるために〜

地元の子どもと父母が取り組む

「田んぼの生き物調査」

高橋剛と仲間たちの田んぼでは、三年前から毎年、地元真室川町の小学生や父母が「田んぼの生き物調査」を実施しています。実際に、田んぼや周辺の用水路に踏み込んで、そこに生活する水生昆虫やカエルや貝や雑魚やサンショウウオを採集し、生息する生き物の種類や個体数を調査します。

この経験は、無農薬の田んぼがどれほど生命にあふれているかを実感させ、同時に「お米」という食べ物、他の命の営みとの共生の中で生まれてくることを、体感させてくれます。

都会の子どもたちにも体験型食育授業を

私も、このような体験型の食育教育を、都会の子どもたちにもお伝えできないかと考え、お米を使った食育を提案するパンフレットを作成し、手始めに東京都の小学校へ紹介しました。

そして、この四月から数校で実際に食育教育をお手伝いすることになりました。

ある学校から頂戴したご要望は、「十月の『学校開放』という親子参加の行事を結節点とした、半年（四月〜十月）にわたる食育学習を全校的に行いたい。テーマとして『親子で食べる「ご飯のある朝食」』を掲げたい」というものでした。



そこで、私も生産者や農協と協力して、こんな提案をいたしました。

A. お米（稲）の栽培

●田植え（五月連休明け）から刈入れ（九月中旬頃）までを行います。

●自分たちの口に入るものを、自分たちで作る体験、食料が生き物であることを実感する

体験、そして稲の成長過程で様々な困難があることを知る体験となります。これらの体験が「食育」のベースになると考えます。



B. 田んぼの生き物の飼育

●真室川町での田んぼの生き物調査でみつけた生物のうち何種類かを、**小学校様に、無償でご提供いたします。お米といっしょに生活する生物の生態を知りきっかけになると思います。

C. 生産者が語る、米作りの話

●社会科、総合学習等のカリキュラムの中で、「食物の生産現場」の話をスライド等を用いながら、生産者自らが語ります。●稲を自分たち人間と同じ「生き物」とみなし、稲の「生きる力」を引出す農法で、安全・安心で美味しいお米を育て上げる「達人」のお話は、大人が聞いても目からうろこが落ちます。

D. 安全・安心なお米の作り方、見分け方

●上記Cとの組み合わせで、「有機米」、「特別栽培米」というお米の認定の仕組みや、お米の袋の表記の見方などを学習します。消費者としての「見分ける力」の基礎を身につけます。



●これも生産者が直接ご指導いたします。

E. お米について発表しよう

●学校公開の場、

またはそのプレ企画として、五年生を3〜5グループに分けて、お米について発表していただきます。

●切り口は、

「お米の一生」

「田んぼの生き物」

「お鍋でごはんの炊き方（なぜお米がご飯になるのか、どんな失敗があるのか）」

「世界のお米の食べ方の違い」

「お米の栄養、日本食の栄養」など

●発表内容についての事前のアドバイスや資料提供をさせていただきます。



F. 親子でいっしょにご飯の朝食

●新米を炊いて、ご飯の朝食を親子で作らしましょう。

●学校様で栽培・収穫したお米を、脱穀・精米し、それと同じ真室川の新米をいっしょに炊飯し、みなさんでおにぎりになります。

●おにぎりの具、お味噌汁、お惣菜は、みなさんします。

●必要な食材は、事前にご相談いただければ準備させていただきます。

G. 学校公開でのご協力

●お米の品種の食べ比べ 品種当てゲーム（ひとめぼれ、ササニシキ、ミルキークイーンの3種を当てる）…官能力育成

●お米のふるさと、真室川の郷土料理「芋の子汁」「地場野菜の漬物」のご提供（地元のスタッフが食材を持ち込み、調理し、無料でご提供させていただきます…郷土の食文化

H. 情報公開のご協力

●上記食育学習内容を、広く保護者や地域の方々や区の担当者等に知ってもらうために、「*小学校で育てている稲と同じ真室川の稲の生育状況を、写真と報告書でリアルタイムにご報告いたします。

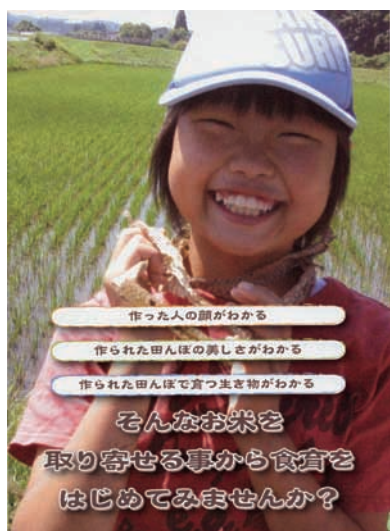
●また同内容を、「真室川のお米」ホームページ上にアップいたします。

I. 安心・安全な

美味しいお米のご提供

●「真室川産の特別栽培米のひとめぼれ」を学校給食食材としてご提供します。

●四月～九月は十九年度産、十月以降は二十年度産としてご提供いたします。



食育パンフレットの表紙

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
取組み								
お米の栽培			●	→			→	
田んぼの生き物飼育				●	→			
お米の発表							●	★
イベント							出張授業	学校公開
広報								
報告		★	★	★	★		★	★
ホームページ		●						→



お米を作り続けられるのは 消費者の方々のおかげ

なぜ、お米の生産者や販売者が畑違いの食育教育に取り組むのか、いぶかる方もいらっしゃるでしょうね。でも今、お米を中心とした「飯食文化は、若い方々の中ではどんどん衰退しています。お米の消費量は年々減り続け、今や「飼料米」や「バイオ燃料米」という注目のされかたをしています。

ある食文化は、家庭中であるいは地域の中で、ある時は学校給食を通じて、育まれることで存続してきました。つまりお米が食べられなくなったのは、お米を食べる食文化を伝える「教育力」が低下したことに、おそろしく原因の一端があります。

たぶん生産者は食物を作るだけでは作り続けられない時代です。生産者自身が食文化の全体を守り育てていかなければならないでしょう。

今、真室川のお米を作る生産者と私も販売者は、お米を食べる力を子どもたちから育て上げていくことを自分たちの大切な仕事、と位置づけて活動を始めています。その取組みだけが、「お米を作る仕事」と「お米を育む地域」を守り育てる、唯一の道だと信じています。

10年間多くの方の健康を支えてきた「バランスa」をあなたも、**無料サンプル**で試すことができます。

「無料サンプル」と言っても実際の商品と同じものです。小さなサンプルで、短い期間のお試しでは、「バランスa」の良さを実感してもらえないと思うからです。

＜「バランスa」無料サンプル申込要領＞

1. 期間：5月1日（木）
午前9時より受け付け開始、定員になり次第締め切り
2. 申込者：試してみたい方で本人
3. 申込方法：無料フリーダイヤルへ FAX 0120-76-5812
4. 必要記載内容：ご本人様の氏名・住所・電話番号



ユーザー様のまわりに、**健康・老化・美容**で、お悩みの方はいらっしゃいませんか？「バランスa」が無料でお試しできることを教えてあげてください。

（株）高橋剛商会では、「バランスa」のユーザー様からご紹介された方、販売店等のチラシで「バランスa」に興味を持たれた方など、**毎月20名様**に「バランスa」のサンプルと資料を無料進呈させていただきます。

左記要領で、試されたいご本人様からお申込み頂きますよう、お願いします。

*無料サンプルは1人でも多くの方に試して頂けるよう1家族様1本とさせていただきます。

自然農法から生まれたスキンケア「ジェンティール」

原材料の栽培方法にまでこだわりました

3ステップのシンプルお手入れで 乾燥・敏感の悩みから解放され
9割もの方が定期購入している理由
「しっとりスベスベ」の肌が手に入るのです。

簡単お手入れでムダな時間とお金を節約。

- ステップ1 >>> 「モイスクチュアローション」一本で約2ヶ月長持ち
- ステップ2 >>> 「美白美容エッセンス」ローションの約2倍の抗酸化力
- ステップ3 >>> 「ビューティーオイル」一本で約400回分

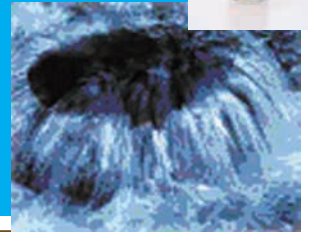
乳液・クリームとサヨナラ

肌を傷める界面活性剤入り乳液・クリームとサヨナラすることができムダなお金をさらに節約できます。



シミ・シワに驚異の抗酸化パワー

シミやシワの最大の原因は、紫外線による肌の酸化（光老化）にあります。
「ジェンティール」はその肌の酸化（光老化）を抑えるパワーを自然農法栽培された強力な抗酸化力を持つ自然・天然素材に求めました。



高品質を支える「達人」たち

米作りの達人

●高橋剛

福と会話ができる男。3年連続最優秀賞受賞（山形県良質米多収穫共励会）福を厳しく継ぐ、福の生命力を極限まで引き出す。米の味は、口に含むたびに。



キク作りの達人

●遠田おばちゃん

古くから薬用を兼ねて食べられていた食用菊「もつてのほか」。「遠田おばちゃん」が育てる「もつてのほか」は、無農薬栽培でも全く虫がつかない強い野生の生命力に溢れる。



ビワ作りの達人

●渡辺さん

「主役はビワだ」と言って写真を撮らせてくれない頑固一徹。ジェンティールの植物エキスに使われるのは「渡辺さん」が使われるのは「渡辺さん」が丹精込めてつくった「ビワ」の抗酸化力の強い葉と種子部分。



エキス作りの達人

●中川誠

「ジェンティール」に使われている植物エキスは歪直なアルコール抽出ではありません。アルコールは肌にダメージを与えるからです。



最高の原材料からエキスを抽出するのが80種類の微生物を操る発酵の達人。1種類の菌を使う日本酒や味噌を作るよりも難しい作業なのです。出来上がったエキスの一滴滴に、植物のエネルギーが凝縮されるのです。

愛用者の生の声をそのままご紹介します。

私の趣味はガーデニングです。屋外で作業することが多いので乾燥し、シミが気になっていました。ジェンティールと出会ったあかげでそんな悩みも解放されました。



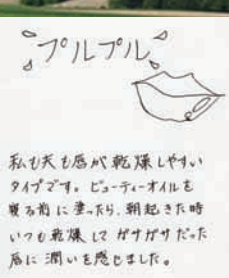
東京都・石川様

シミから解放されました！



とちも気に入っています！

山形県・S様



くちびるに潤いが！

山口県・A様

これからも頑張ってます！

化粧品も色々使ってたけど、ジェンティールを使い始めてからは、肌も綺麗になりました。残りも手につけても気持ちいいです。このほかにも化粧品と使います。石川さんも使ってるのあればいいですね。石川さんにも使ってます。これからも頑張ります。

鹿児島県・出口様

開発ストーリー

ジェンティール開発のキッカケは・・・「わたしの肌は、どうしてキレイにならないのでしょうか？」というたった一人の「お客様の声」でした。「こだわり」のすべては大切なあなたのお肌を守るためです。使う人の年齢・肌質を選ばない「ジェンティール」をぜひお試しください。



目黒逸幸

お気軽にご相談ください。
フリーダイヤル
0120-76-5812