

バランスαニュース

第44号

高橋剛商会

〒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/>

「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!



お客様の声

●少し固めに炊くのが好きです。何回もかみ締めていただきます。ご飯とみそ汁と少しのおかずで頂くと、心より幸せを感じます。一粒一粒の主張というか、存在感が大きく、いつまでも芳しい余韻で包まれます。
(北海道 女性 I.Rさん)

●美味しいお米をありがとうございます。これからもますますのご活躍を念じております。来年も食べられたら幸せです。
(埼玉 男性 M.Tさん)

●「夢の箱」(お米を送る箱) ありがとうございます。一粒一粒かみ締めていただいております。つい食べ過ぎるので、ダイエット中の方にはお勧めできませんね(笑)
(神奈川 女性 I.Nさん)

●新米、ピカピカ輝いていてびっくりでした。
(埼玉 女性 A.Kさん)

●とり肌立ちました。うん、まじでめちゃおいしい。これからはよろしくって感じです。
(沖縄 女性 U.Yさん)

●感謝!!! 生きたお米をありがとう。一粒一粒が愛に輝いています。口にするとエネルギーとなって体の細胞が喜んでるのを感じます。
(兵庫 女性 TMさん)

●めちゃくちゃ美味しかった。お米ってこんなにおいしかったんだ、と日本人に生まれたことをうれしく思いました。
(埼玉 男性 TMさん)

●安心して食べられる美味しいお米をありがとうございました。甘み、もちっとした食感! ひとりでの顔がほころんでしまいます。ご苦労の多いお米作りに励んで下さる方に心より感謝いたします。
(宮城 女性 KKさん)

●艶があって、お米が立っていて、見た目も本当においしそうです。味はもちろん、甘みと適度なねばりが最高。
(東京 所瀬 TKさん)

●玄米で頂いています。スーパーで買った玄米を食べていた頃は、「玄米は不味いけど体に良いから」という理由で食べていましたが、今は「玄米はとてもおいしい」と思えるようになりました。
(北海道 女性 IEさん)

●子どもたちが、ごはんを残さないんですよ! 美味しいお米の力ってすごい。
(東京 保育園 RHさん)

●高橋さんのお米が6月で終わった後、新米が届くまでの3ヶ月他のお米を食べていて、それも美味しいと思っていたのですが、10月に又高橋さんのお米が届いて、一口食べただけで、「あぁおいしい、甘い、やっぱ違う」と思わず笑みがこぼれました。
(神奈川 女性 EYさん)

●子どものように大切に育てられたお米をお送りいただき感激しております。遊びに来た孫に食べさせたら、いつもはなかなか食べないのに、このお米はあつという間にペロッと食べてしまいました。子どもは正直ですね。
(福岡 男性 TTさん)

「高橋親子と仲間たちのお米」
平成二十年度産新米の予約のお知らせです。
昨年度、年間予約をされた皆さま、本当に申し訳ございませんでした。
お米の需要量を読みきれず、6月を待たずして在庫切れを起こしてしまいました。
あるお客様からは、「これから十月まで、何を食べて暮らせばいいのかしら?」と尋ねられ、電話口で絶句してしまいました。お米屋さん失格です。と、反省しつつ...

実は今年もご提供できるお米の量は、最大限(平年作)で昨年と同数だけです。というわけで、今年も心ならずも予約者数を絞り込んで募集をかせさせていただくことになりました。
例年ですと、十月半ばぐらいまでは申込が可能でしたが、今年も早期の完売が見込まれます。
ご希望の方には、お早めにお申込んだだけですよ、お願いいたします。

私どもはお米の値上げはいたしません! お値段は、昨年のまま据え置きです。





よその稲穂の2倍の籾をつける

実り

一つの穂にどのくらいの籾がつくかご存知ですか？

平均すると60〜80粒だと

か。「高橋親子と仲間たちのお

米」は、平年作で120粒くらい。

よその田んぼの倍です。

「たわわに実る」、という言葉ど

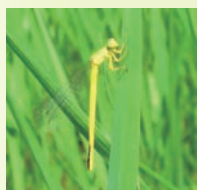
おりの見事な稲穂です。



稲と田んぼ



右側が高橋剛の田んぼ



キイトトンボ



オニヤンマ



自然農法だから雑草も育つ

微生物

さて、左右どちらの田んぼが高橋の田んぼかわかりますか？

自然農法の田んぼで

は、水を入れた直後か

ら土壌微生物が活発に

活動し始めて、濁りが

出ます。

もちろんこの微生物を

目指して、イトミミズが

来て、水生昆虫が来て、

それらを食べるカエルやク

モヤトンボたちが集まって

きます。

苗を鍛える

高橋は「苗作りで米の出来の80%が決まる」と言います。決して甘やかさず、自立心旺盛な？苗に育てる、って人間の子育てにもそのままあてはまりますね。



逆さに置いてもつぶれない強い苗



「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α」の良さを実感してもらえないと思うからです。

《「バランスα」無料サンプル申込要領》

1. 期間：9月1日（月）～
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：試してみたい方ご本人
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

*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。



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

ユーザー様のまわりに健康・美容・老化で、お悩みの方はいらっしゃいませんか？「バランスα」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α」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α」に興味を持たれた方など、毎月20名様 に「バランスα」のサンプルと資料を無料進呈させていただきます。

下記要領で、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。

巨木の森

真室川は、奥羽山地の雪解け水が注ぎ込む清流の里。

夏も枯れない豊かな水系は、ブナや桂の巨木の森が支えます。

環境

水

最上川の支流真室川は、東北地方でベスト3から落ちたことのない清流。秋は鮭の遡る恵みの川です。



大きなイシガイ



◆高橋米の衝撃◆

「おーっ、こっこれはすごい!!!」。高橋米を初めて食べた時の言葉にならない衝撃は、今でも鮮明に覚えています。

甘くて、もっちりしているのに、米粒に弾力性があって、つると喉を過ぎていく。もう、ご飯だけを何杯もおかわりました。

外食をして美味しい料理にめぐり合ったり、果物のみずみずしさに驚いたり、時々無性にチキンカレーが食べなくなったり、味に感動する場面は、生活の中でも折々にあります。でも、ご飯の美味しさの驚きはそれとは少々性質の異なる、身体の隅々の細胞までが喜んでいるような、落ち着いてゆっくりと満たされる感動でした。

そう、それは山登りの途中で乾いた身体を潤す、冷たい湧き水を飲んだときのような、喜びでした。脳が満たされるのではなく、身体が元気になる食べ物、私たち日本人にとって、お米のご飯はやっぱり特別な「主食」なんだ、と改めて思います。

子どもたちの生き物調査

自然農法の田んぼは、生きた理科実験室です。高橋親子と仲間たちの田んぼは、慣行農法の田んぼの数百倍の生き物密度。個体数だけでなく、種類もすぐく多様で、そのことが害虫の被害を最小にしている原因でしょうね。



高橋剛の米作りを一手に引き継ぐ、直樹さん。頑固一徹はおやじ譲り、三月から十月までは、朝4時起き、土日関係なく働き続けます。平均的専業米作農家の3倍の田んぼを耕し、毎年新しい農法を取り入れ、進化しつづけます。

高橋直樹さん



都会の小学校で田植えを教える

高橋剛さん

米作りの第一線は直樹さんに譲ったものの、百姓の魂は健在。次代を担う子どもたちへ食と農の遺産を残すべく、東奔西走の毎日です。今年には東京都の小學校で、稲作りの実技指導を行っています。がんばれツヨシ!



平成 20 年度「高橋剛と仲間たちの米」ご注文用紙

無料 FAX

0 1 2 0 - 7 6 - 5 8 1 2

2 4 時間 3 6 5 日 OK

1. コースおよび注文数（「選択」「注文数」「精米度」の3ヶ所にご記入ください）

選択 ○を記入	商品名	コース	注文数 袋数を記入	精米度 いずれかを○で囲む
	高橋親子のコシヒカリ (5kg 1袋/税込 4,000円)	1 回	袋	玄米・五分・七分・白米
	高橋親子のコシヒカリ (5kg 1袋/税込 3,600円)	長期 (3ヶ月以上)	毎月 袋	玄米・五分・七分・白米
	北限のコシヒカリ『吟匠』 (5kg 1袋/税込 3,700円)	1 回	袋	玄米・五分・七分・白米
	北限のコシヒカリ『吟匠』 (5kg 1袋/税込 3,300円)	長期 (3ヶ月以上)	毎月 袋	玄米・五分・七分・白米

- 注文数の欄には、1回にお送りする数量（毎月5kgなら「1」）をお書きください。
- 1袋は5kgです。（10kg注文の場合は、「注文数」欄に「2」とご記入ください）
- 送料は、10kg（2袋）まで1回当たり、500円となります。

2. お届け月（お届けする月に、○を記入してください）

10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月

- 10月は25日前後、11月以降は15日前後のお届けとなります。

3. ご注文者様

お申込日	平成	年	月	日
お名前				
ご住所	〒			
電話番号	()			

4. お届け先（お届け先がご注文者様と異なる場合のみご記入ください）

お名前	
ご住所	〒
電話番号	()

5. 備考（隔月、月による数量変更等、特別なご注文内容があれば、具体的にご記入ください）

--

平成 20 年度「高橋剛と仲間たちの米」注文方法です

1. コースと販売価格 *一袋（5Kg）当り価格（税込）

- 高橋親子の田んぼのコシヒカリ／とりあえず1回／4,000円
- 高橋親子の田んぼのコシヒカリ／長期（3ヶ月以上）注文／3,600円
- 北限のコシヒカリ『吟匠』／とりあえず1回／3,700円
- 北限のコシヒカリ『吟匠』／長期（3ヶ月以上）注文／3,300円

2. 送料

- 2袋（10kg）まで、全国一律500円です。

3. 支払方法

- とりあえず1回注文／商品に同封されている郵便振替用紙で、送料含めて後払いとなります。
- 長期注文／商品に同封されている郵便振替用紙で、毎月後払いでお支払いいただきます。

4. お届け開始月日および終了予定月

- 初回は、平成20年10月25日前後を予定しております。
- 最終のお届けは平成21年6月分です。（7月以降につきましては、お米の在庫がある場合に限り、ご案内させていただきます）

5. お届け方法

- とりあえず1回注文／ご注文いただいてから1週間以内に精米してお届けいたします。初回の平成20年10月は、25日頃から発送予定です。
- 長期注文／毎月15日前後に精米して、お届けいたします。初回の平成20年10月は、25日頃発送予定です。

6. 精米について

- （玄米／五分／七分／白米）の4種類よりお選びいただけます

7. 注文方法

- 専用FAX用紙による注文（無料フリーダイヤルで毎日24時間受付）
- 電話による注文。無料フリーダイヤルで月曜～金曜の9:30～17:00受付しています。

8. 備考 その他

- 隔月、月による数量変更等、特別なご注文があれば、備考欄にご記入ください。

その他ご不明な点がございましたら、下記担当者まで、ご連絡ください。

無料フリーダイヤル／0120-76-5812／お米担当 平城（ヒラキ）まで