

# クニサダかわらばん

クニサダ農場のハトムギ・米・野菜だよ

創刊号

発行所

(有)国定農産

〒701-0221 岡山市藤田 339

電話 086-296-2539

フリーダイヤル 0120-33-2239

FAX 086-296-5058

http://www.kunisada.1r.net/

E-mail info@kunisada.1r.net

## 新商品 チュパオイル

55mg 3500円

馬油にスギナ・ピワの種・ハトムギ抽出エキスを配合したエキス。

馬油には植物性の脂肪に多い不飽和脂肪酸が60~65%とずば抜けて多く、人間の脂肪と成分が非常によく似ているため、人の皮膚にとってもなじみやすく、強力な浸透力で内部にしみ込んでいきます。そして血が通っている皮下組織まで浸透して、栄養分として吸収され、血行を促進していきます。

## 米

国定農産では、ハトムギだけでなくいろいろな作物の栽培に挑戦しています。どんなものを栽培しているかを、ちょっとだけ紹介したいと思います。



日本人の食卓には欠かせませんよね。

国定農産では、食べる米ももちろん栽培していますが、酒

米、つまり「お酒」に使う米も栽培しています。「雄町」という品種で、食べる米とくらべると背丈が高いため倒伏しやすく、非常に栽培しにくい品種です。



日本酒を飲まれる方は、ラベルを見てください。原材料「雄町」とあつたら、それは国定農産の米で作ったお酒かもしれませんよ。

## 麦

麦も日本人にはなじみの深い飲み物に使われています。それは「ビール」。国定農産では、米の裏作として、ビール麦を栽培しています。

## 名前を変更しました

平成七年から発行してまいりました「ハトムギだよ」ですが、このたび名前を「クニサダかわらばん」と変更して、新たな誌面作りをする事になりました。と言っても、内容を大幅に変更したわけではなく、今までの企画をふまえた上で、ハトムギに限らず、米や野菜、あるいは健康全般、美容、ダイエットなどさまざまな情報を提供していきたいと考えています。

管理期間が冬場のため、寒風吹きすさぶ中を麦踏みしたり、排水管理をしたりと、とにかく寒さに耐えながらの作業がほとんどです。

## 大豆

黒大豆、枝豆、一ツソラマメなどを栽培しています。洗ったり乾燥させたりと、収穫に手間がかかります。できた大豆は「ハトムギきな粉」などに使われます。

## イチゴ

イチゴをきらいな人はあまりいないでしょうね。

高床ベッド式プランター栽培です。土耕と違い病気が来にくく、水耕と違い水っぽくありません。つまりおいしいイチゴができる、ということなんです。しかも実が土についていないので日持ちがします。



広島県のクニサダ世羅農場では、ただいまイチゴ狩りを行っています。詳細は08472(7)1889へお問い合わせください。

## タマネギ

これも食卓には欠かせませんね。

国定農産のある岡山市藤田は、タマネギの適地なんです。とてもおいしいタマネギができるんです。

## アスパラガス

アスパラガスも日本の食卓に定着してきました。伸び始めたらどんどん大きくなるので、ほとんど毎日収穫しています。

これらの作物は、主に市場や農協に出荷していますが、希望があれば直接販売もいたしております。遠慮なくお問い合わせください。



## お八ガキより

主人のアトピーが49歳頃になって出現しました。白米にハトムギ精白粒ひとにぎり、もちきびをひとにぎり入れて食べた所、四ヶ月後には、かゆみがなくなり、すっかりよくなりました。夢のようです。(道産子)

ハトムギひとくちメモ

## 岡山県では六千年前からハトムギを栽培していた!?

平成11年4月、岡山県の朝寝鼻貝塚で約六千年前のプラントオパール(稲などの化石)が発見されました。これは、それまでの最古例より千五百年も古いものです。驚いたのは、その中にハトムギもあったことです。

ということは縄文時代前期、すでに岡山県ではハトムギを栽培していたのです。



いままでハトムギの原産地は中国南部、日本には江戸時代中期頃入ってきた、とされてきましたが、今回の発見はハトムギの歴史を大きくぬりかえることになりました。

つまり岡山県でハトムギを栽培している国定農産は、六千年前からのハトムギ栽培の伝統を受け継いでいることとなります。(と言ったら少々大袈裟でしょうか。)