

農業で感じる異常気象



4・5月は野菜の種まきの季節。この時期の天候不順は夏場以降の農作物の収穫に大きな影響をもたらします。

野菜は天気の影響

ここ最近の天候不順は私たち人間が感じている以上に野菜の生育に大きな影響を与えています。

最近では野菜の価格も安くなりおつきを取り戻しつつありますが、まだ安心はできません。農作物が、天候の異常さを訴えています。

- 稲の生育が悪く田植えが1週間以上も遅れている。
- ジャガイモの芽が出ない。50年やってるがこんな初めてだ。
- タマネギの3分の2くらいがピンポン玉くらいの大さにしかない。
- 大根が歯ばかりのびて大根が大きくなる。
- ナスの収穫量が大幅に減少している。
- パプリカの芽がまったく出ない。
- 93年の米パニックになった冷夏の年よりも生育が異常だ。
- ミカンの花がとて多く真っ白になるくらいびっしり咲いている。

などなど、農作物の悲鳴が聞こえてきます。

収穫直後のおいしさが生きている

大谷石

低温貯蔵米



私が生まれて間もなく建築された、築五十数年の大谷石の米蔵。今も米専用の冷蔵庫として活躍しています。

6月初旬から低温貯蔵米に切り替わります。

新鮮なものを新鮮なうちに

鮮度維持のために、収穫直後の新鮮なものを新鮮なうちに、米専用の冷蔵庫で低温貯蔵しておいたお米です。

大谷石効果でお米もリラックス

大谷石はミネラルを多く含み腐敗の進行やカビの発生を抑制し、鮮度を保ちながら熟成を進ませ、日持ちもよくします。また、大量のマイナスイオンを発生し精神安定、空気清浄化など、リラックス空間を創っています。

七月 配達日 28(水) 29(木) 31(土)

美味しいお米の専門店

株式会社 太田屋
茨城県竜ヶ崎市長徳町256



お米マイスター
米食味鑑定士
農産物検査員

TEL・FAX 0297 (62) 4423
ホームページ <http://ootaya.jp/>
メール kome-ootaya@nifty.com

農業で感じる異常気象



4・5月は野菜の種まきの季節。この時期の天候不順は夏場以降の農作物の収穫に大きな影響をもたらします。

野菜は天気鏡

ここ最近の天候不順は私たち人間が感じている以上に野菜の生育に大きな影響を与えています。

最近では野菜の価格も安くなりおつきを取り戻しつつありますが、まだ安心はできません。農作物が、天候の異常さを訴えています。

- 稲の生育が悪く田植えが1週間以上も遅れている。
- ジャガイモの芽が出ない。50年やってるがこんなの初めてだ。
- タマネギの3分の2くらいがピンポン玉くらいの大きさにしかならない。
- 大根が歯ばかりのびて大根が大きにならない
- ナスの収穫量が大幅に減少している。
- パプリカの芽がまったく出ない。
- 93年の米パニックになった冷夏の年よりも生育が異常だ。
- ミカンの花がとて多く真っ白になるくらいびっしり咲いている。

などなど、農作物の悲鳴が聞こえてきます。

収穫直後のおいしさが生きている

大谷石

低温貯蔵米



私が生まれて間もなく建築された、築五十数年の大谷石の米蔵。今も米専用の冷蔵庫として活躍しています。

6月初旬から低温貯蔵米に切り替わります。

新鮮なものを新鮮なうちに

鮮度維持のために、収穫直後の新鮮なものを新鮮なうちに、米専用の冷蔵庫で低温貯蔵しておいたお米です。

大谷石効果でお米もリラックス

大谷石はミネラルを多く含み腐敗の進行やカビの発生を抑制し、鮮度を保ちながら熟成を進ませ、日持ちもよくします。また、大量のマイナスイオンを発生し精神安定、空気清浄化など、リラックス空間を創っています。

ホームページを開設しました。 <http://richland.jp/>

美味しいお米の専門店



ライスショップジュノ



穀物農産物検査員
米食味鑑定士
お米マイスター

営業時間 10:00~19:00
定休日 火曜日
TEL 3627-5757
メール kome-ootaya@nifty.com
ホームページ <http://richland.jp/>

農業で感じる異常気象



4・5月は野菜の種まきの季節。この時期の天候不順は夏場以降の農作物の収穫に大きな影響をもたらします。

野菜は天気の影響

ここ最近の天候不順は私たち人間が感じている以上に野菜の生育に大きな影響を与えています。

最近野菜の価格も安くなりおつきを取り戻しつつありますが、まだ安心はできません。農作物が、天候の異常さを訴えています。

- 稲の生育が悪く田植えが1週間以上も遅れている。
- ジャガイモの芽が出ない。50年やってるがこんな初めてだ。
- タマネギの3分の2くらいがピンポン玉くらいの大きさにしかない。
- 大根が歯ばかりのびて大根が大きくなる。
- ナスの収穫量が大幅に減少している。
- パプリカの芽がまったく出ない。
- 93年の米パニックになった冷夏の年よりも生育が異常だ。
- ミカンの花がとて多く真っ白になるくらいびっしり咲いている。

などなど、農作物の悲鳴が聞こえてきます。

収穫直後のおいしさが生きている

大谷石

低温貯蔵米



私が生まれて間もなく建築された、築五十数年の大谷石の米蔵。今も米専用の冷蔵庫として活躍しています。

6月初旬から低温貯蔵米に切り替わります。

新鮮なものを新鮮なうちに

鮮度維持のために、収穫直後の新鮮なものを新鮮なうちに、米専用の冷蔵庫で低温貯蔵しておいたお米です。

大谷石効果でお米もリラックス

大谷石はミネラルを多く含み腐敗の進行やカビの発生を抑制し、鮮度を保ちながら熟成を進ませ、日持ちもよくします。また、大量のマイナスイオンを発生し精神安定、空気清浄化など、リラックス空間を創っています。



お米の専門家、農産物検査員・米食味米食味鑑定士・お米アドバイザー・お米マイスターがいるお店

美味しいお米の専門店

株式会社 太田屋
茨城県竜ヶ崎市中徳町256

営業時間 10:00~19:00

定休日 月曜日

配達日 火・木・土曜日

TEL 247-3366

ホームページ <http://ootaya.jp/>

メール kome-ootaya@nifty.com

食事が日本人を病気にしていた

「1人暮らし 全食コンビニ」

と4月1日付け朝日新聞に記事が出ました。

この記事よりも健康に配慮した一見「豪華」なメニューを、コンビニで買い、主要7ミネラルの含有量を検査した結果が右の表です。

健康に気をつけたはずが

主要7ミネラルはすべて基準以下でした。半分の人が病気にかかる量を大幅に下回っているのに元気でいられるのが不思議なほど。

コンビニ食での1日当たり
ミネラル摂取量 (mg/1日)

ミネラル	実測値	必要量	目安量
カルシウム	352	650	
鉄	4.4	6.0	
リン	792		1000
マグネシウム	154	280	
亜鉛	6.6	10	
マンガン	2.20		4.0
銅	0.44	0.7	

検査：埼玉県食品衛生協会検査センター

1日分のコンビニ食の実測値

必要量と目安量は、2010年版食事摂取基準男性20~29歳。

必要量：「平均推定必要量」。この数値を下回ると、個人の場合は健康障害が生じる確率が50%以上、集団の場合は健康障害を生じる人の割合が50%以上になる。

目安量：この数値を下回ると、健康障害のリスクが生じる。

検査したコンビニ食

	品目
朝食	パン(バタースコッチ)
	ポタージュスープ1袋
	りんごヨーグルト
昼食	幕の内弁当
	フレッシュ野菜サラダ
	ヤクルト 緑茶
夕食	から揚げ弁当
	ポテトサラダ
	おしんこ(白菜・胡瓜)
	缶チューハイ
	総摂取量 (2655Kcal)

小若順一・国光三住著
「食べなきや、危険！」で
当店にて販売中！

ミネラルをつかんで体外に排出させるリン酸塩は名前を変えて驚くほどの食品に数多く添加されています。

詳しくは

リン酸塩が多い冷凍食品

食品に冷凍耐性を持たせるためにリン酸塩を添加するのが当たり前になってきている冷凍食品。一日分の冷凍食品には、リン酸塩のリンが2000~5000mgぐらい含まれていそうです。数mgしか含まれていないミネラルはリン酸塩につかまれて大半が体外に持ち出されている可能性があります。

リン酸塩の添加で増えた「リン」

リンは不足していないように見えますが、食品添加物のリン酸塩のリンが、含まれているからです。リン酸塩が多く添加されていると、ミネラルが奪われ、健康に障害が出ることとなります。

冷凍食品を1人で食べる子供たち

冷凍食品が含有しているミネラルを調べるために中学生を想定したメニューを調べました。

全ミネラルで健康障害が起きる

現在は好きなものを冷凍庫から出して電子レンジで温め、親とは別に食べている中学生が珍しくなくなっています。

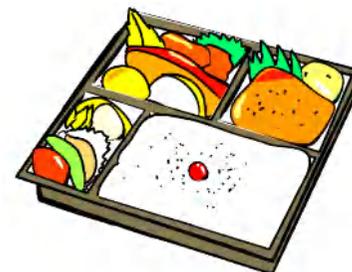
この例は、バラエティに富んでいいほうに入るメニューでしょう。

銅だけが推定平均必要量と同じで、健康障害を起こす人は半分で済みますが、他のミネラルはかなり少なく健康に障害を起こす量しか摂取できていません。

冷凍食品での1日当たり
ミネラル摂取量 (mg/1日)

ミネラル	実測値	基準(12~14歳)	
		男	女
カルシウム	340	800	650
鉄	5.0	8.0	7.0
リン	920	(1200)	(1100)
マグネシウム	160	240	230
亜鉛	5.0	9	8
マンガン	1.90	(4.0)	(3.5)
銅	0.60	0.6	0.60

検査：埼玉県食品衛生協会検査センター



検査した冷凍食品

	品目
朝食	フライドポテト 45g
	ピザ1枚
昼食	エビピラフ
	さけの塩焼き1切
	ブリの照焼き1切
	ポテトウインナー串
	ほうれん草バター炒め
	エビグラタン1個
	ソースとんかつ1個
夕食	五目炒飯
	チキン香り揚げ5個
	ブロッコリー62g
	焼き餃子5個
	枝豆(可食部 32g)
	総摂取量 (1686Kcal)

