

それいゆ設立26周年 感謝キャンペーン

5,500円以上お買い上げの方全員に

それいゆはとむぎ
オリジナルコットンポーチ
プレゼント

● 期間 ● 2022年9月1日～9月30日まで



9月でそれいゆは、設立27周年を迎えます。これも皆様のご愛顧のおかげと心より感謝申し上げます。
27周年を記念して、9月中旬に5,500円以上ご購入の方全員に「オリジナルコットンポーチ」をプレゼントいたします。



【サイズ】約120×150×55mm(間口200mm)

【素 材】綿(12オンス) 間口:ファスナー仕様

対 象 1回のご注文金額が5,500円(税込)以上の方全員にプレゼント

期 間 2022年9月1日～9月30日

ご利用回数 期間中何回でもご利用いただけます

お届け方法 ご注文商品と一緒にお届けします



ナチュラルな質感が嬉しい12オンス厚生地コットンの使いやすい舟型ポーチです。小物やメイクアイテム、マスクなど、細かい物をポーチに収納してバッグ整理にいかがでしょう。

※それいゆはとむぎ全商品が対象です。

※ご贈答で注文された場合、プレゼントは商品と一緒に贈答先へお届けいたします。

※キャンペーンはプレゼントがなくなり次第終了となる場合がございます。ご了承ください。



それいゆ
はとむぎ
おいしく健康。

それいゆ株式会社
〒630-8423 奈良市出屋敷町141-1

ご注文・お問い合わせ
受付時間 9:00～17:30
☎ 0120-20-4120 FAX 0120-20-6662
<https://kenko-soleil.com/>



それいゆ はとむぎ 健康 通信

9

2022

vol.255

こんにちは

残暑の厳しい毎日ですが、皆様にはお元気でお過ごしのことと存じます。奈良のはとむぎ畑で、赤とんぼが飛ぶ姿に秋の到来を感じます。朝晩と日中の気温の変化が体にこたえる季節となってきましたので、どうぞお体をご自愛くださいませ。

はとむぎと 梨と白きくらげのデザート





ハトムギという植物は、耐湿性には強いですが、干ばつに弱いといった性質があります。今年は適度な降水量があるので今のところは安堵しています。ハトムギの成長期に水分不足にありますがハトムギの葉先がよれて枯れ始めたりハトムギの着粒数が少なかったり、青い未熟粒や白い不稔粒が多くなってしまったということが起こり、不作につながります。

私たちは栽培を始めて今年で10年。その間にさまざまな自然天候下で経験しながら有機栽培の厳しさを感じています。これからも自然により添い逆らわず、ハトムギと向き合いながら農作業をしてまいります。まだ畑では暑さが厳しく農業部員は真っ黒になりながら頑張っています。気温が低くなる頃はハトムギの実の色も濃い茶褐色に成熟してきます。楽しみです。



夕焼けに赤く染まる有機栽培のハトムギ畑



ショウジョウトンボのオスが成熟し真っ赤に染まっています



ハトムギの実が薄い緑色から茶褐色に成熟してきました

お彼岸に「はとむぎ入りおはぎ」はいかがですか。
はとむぎ茶を添えて彼岸に想いを寄せてください。



今年は9月20日からお彼岸の入り、23日が中日の秋分の日、そして26日が彼岸明けです。「おはぎ」に使う小豆は邪気を払い魔除けの効果があることからご先祖様のお供え物として普及したそうです。「おはぎ」は地方

や季節によって「ぼたもち」というところもあります。が、実は同じもので、春のお彼岸には粒あんを春に咲く牡丹の花に見立てて「ぼたもち」といい、秋は粒あんを萩の花に見立てて「おはぎ」と言うそうです。

「はとむぎ入りおはぎ」

はとむぎの性質はモチ性です。ですからモチ米と同じようなモチモチ感があり、モチ米との相性もバッチリです。

【作り方】



①モチ米1合に対して「はとむぎ炊飯器用」を1/2合を混ぜて炊飯器で炊く



②炊けたご飯をボウルに入れ、すりこぎで軽くつぶす



③きな粉用には大きめの俵型おにぎりを、小豆用には小さめの俵型おにぎりを作り、きな粉と小豆で包む



④きな粉の作り方は「国産はとむぎほうじ粉末」を同量入れ、甜菜糖を加えて混ぜる
※小豆は手作りでも市販でも可

秋の始まりの食養生

9月に入りまして日中の暑さが厳しいですが、朝晩は少しずつ涼しい日が増えてきました。このように気温差と乾燥に気をつけることが秋の養生と言われています。中医学の五行説では五臓のうち呼吸機能をつかさどる「肺」を大切にします。「肺」は乾燥を嫌い、潤

いを好むため潤い効果のある食材を食べて体の内からケアしましょう。下記の写真は普段から召し上がっておられる料理だと思いますが、それぞれの食材の持つ効能を知っているとスーパーなどでお買い物される時に役立つと思いますのでご紹介します。

子芋のゆではとむぎ餡かけの効果は、里芋のヌメヌメ成分で臓器の粘膜を守り、潤いを与えます。

はとむぎ入りさつま芋ご飯の効果は美肌、胃腸の機能を回復して元気をつけ、便秘の改善に。蓮根サラダの効果は、肺を潤して気を巡らせ、ドレッシングに含ま

れる酢は疲労回復に。小松菜と油揚げの煮物の効果は、肺の熱をとり、のどの腫れ、咳や痰に良く、イライラするといった症状に効果があります。キウイフルーツの効果は、熱をとり、のどの渇きを止めて潤いを与えてくれます。



はとむぎは、消化の働きをよくして利水し、むくみ解消、イボを除き肌荒れの改善をします。
はとむぎ味噌汁＝大豆とハトムギで作った発酵食品で、お腹の調子を整えます。

「はとむぎ美人」deインナーケア

「はとむぎ美人」で秋の体をケアしましょう！



「はとむぎアイス」



【材料】
はとむぎ美人 ……………1包
はとむぎ若葉の青汁2g ……1包
国産はとむぎ粉末 ……大さじ1
抹茶 ……………大さじ1
甜菜糖 ……………20 g
ココナッツミルク ……100ml
甘酒 ……………100ml
無調整豆乳 ……………100ml



HPからも
ご覧いただけます



残暑の時期に体にこもった熱を取ってくれる「はとむぎアイス」をつくりました。材料に「はとむぎ美人」「はとむぎ若葉の青汁」「はとむぎ粉末」を使っていますのでインナーケアにいかがでしょうか。

【作り方】



①はとむぎ美人以外の材料をすべて鍋に入れて混ぜる



②弱火にかけてよく煮溶かし、溶けたら火を止め「はとむぎ美人」を入れて混ぜ、粗熱をとる



③容器に流し込み、冷凍庫で冷凍し、凍ったら取り出してスプーンですくう
※取り出したときに硬い場合は、少し放置して溶かす

「ハトムギ美容液」deスキンケア

「ハトムギ美容液」で秋のお肌をケアしましょう！



秋のスキンケア ハトムギオイル

ハトムギの潤い成分を実感してください

ご使用方法

2層のため、よく振ってから手にとってお肌になじませてご使用ください。

また化粧水や乳液に3~4滴を足してもご使用いただけます。

有機農産物を原料に使った化粧品を「オーガニックコスメ」といいます。

HPからも
ご覧いただけます



〈全成分一覧〉

ハトムギ種子水、ブドウ種子油、スクワラン、ホホバ種子油、エタノール、グリセリン、ハトムギ葉エキス、ハトムギ種子エキス、ヨクイニンエキス、アンズ核油、オレンジ果皮油、マンダリンオレンジ果皮油、ハッカ油、ラベンダー油、クスノキ葉油、ニオイテンジクアオイ油、セイヨウシロヤナギ樹皮エキス、グレープフルーツ種子エキス、トコフェロール、クエン酸

大和の古刹を歩く

vol.164



国宝館

館内には興福寺の国宝の仏像や阿修羅像などと重要文化財を安置、所蔵されています。

阿修羅像(国宝・奈良時代)

阿修羅は戦いの神様で、この阿修羅像は若々しい肉体と3つの顔、6本の腕を持っています。3つの顔の表情は少しずつ違い、仏教に帰依して悟りを開いていく様子を表しているそうです。



中金堂

710年創建。興福寺の中でも最大規模の仏堂です。2014年に再建された堂内には華やかな色彩が使われています。



南円堂(重要文化財)

813年・平安時代に創建。今の建物は1789年・江戸時代に再建された和様建築。1996年に修理されたまだ朱色が鮮やかな八角円堂は、日本で最も大きいそうです。



五重塔(国宝)

五重塔は興福寺の顔ともいえる重厚な建築物です。高さ50.1m、日本では京都の東寺に次いで2番目に高い塔とされています。藤原不比等の娘で聖武天皇の妻の光明皇后によって730年(天平2年)に創建されました。その後5回の火災で焼け落ち、その度にもとの形式で立て直され、今の塔は5代目として1426年(応永33年・室町時代)の再建。初層の須弥壇には東に薬師三尊像、南に釈迦三尊像、西に阿弥陀三尊、北に弥勒三尊が安置されています。2023年1月から約120年ぶりに大修理が行われます。



東金堂(国宝)

726年・奈良時代の創建。何度も被災に会い現在の建物は1415年に再建。天平建築で



北円堂(国宝)

721年創建。1210年・鎌倉時代再建。伝統的な和様建築のお堂は「日本で最も美しい八角堂」だそうです。



三重の塔(国宝)

1143年・平安時代後期の創建。1210年頃に再建され、興福寺の建築の中でも最も古い建築物で



ライトアップの夜景



猿沢池と五重塔と五十二段

（ほっと一息）・・・

ボタニカルアーティストさんとご縁をいただき「はとむぎ」を描いていただきました。畳一枚ほどの大きさです。描いていただくため、ハトムギ畑から根っこごと引き抜き土を付けたままトラックで運び、かれこれ3年越しに完成。「はとむぎ」が額の中で生きています。

会長 竹川梅

