

おいしいはしあわせ®



サン・スマイル通信

今 回 の 内 容

- 10月入荷カレンダー
- コラム 農水省「国産有機サポーターズ」
- コラム 「おいしさのこと」…生命力…
- コラム 四方山閑話「想い次第」
- スタッフおすすめ商品
 - 「ふりかけ色々」「デリシャス冷凍レトルト食品」
 - 「レモンマートルティ」「レシビ、キノコととまと煮」
 - 「料理酒旬味」ほか
- おすすめ書籍「週刊事実報道」
- 何を話そうかな「矛盾が気になる。菌ちゃんありがとう」
- おすすめ映画「MINAMATA」ジョニー・デップ主演！

No.144 2021.10月

営業時間 10:00~19:00 定休日 日曜日 (祝祭日営業)

電 話 049-264-1903 f a x 049-264-1914

住 所 〒356-0052 ふじみ野市苗間 1-15-27

H P www.sunsmile.org mail mail@sunsmile.org

「おいしいはしあわせ」はサン・スマイルの商標です。



Home Page



Facebook



Instagram



LINE



2021年10月

営業日・入荷日カレンダー

自然食の店 サン・スマイル



OCTOBER

令和3年

月	火	水	木	金	土	日
28 10/30 ポイント3倍デー！	29	30 	31	1 佐藤たまご	2 コロッケ 佐藤たまご	3 定休日
4 パン（くろうさぎ） 佐藤たまご みや豆腐タ方 もやし・きのこタ方	5 アグリコラたまご	6 佐藤たまご 島田有機豆腐 パン（3552食堂） もやし・きのこタ方	7 パン（くろうさぎ） みや豆腐タ方 バナナ	8 こもの会 14:00~16:00 佐藤たまご	9 コロッケ 佐藤たまご ムソーススイーツ締切日 那珂川キッチン締切日	10 定休日
11 パン（くろうさぎ） 佐藤たまご みや豆腐タ方 もやし・きのこタ方	12 亜麻仁卵・オガニックタマゴ	13 佐藤たまご 島田有機豆腐 パン（3552食堂） もやし・きのこタ方	14 パン（くろうさぎ） みや豆腐タ方 バナナ そばの実カフェ	15 アサクラ料理教室 11:00~14:00 佐藤たまご	16 コロッケ 佐藤たまご ムソーススイーツ締切日	17 定休日
18 パン（くろうさぎ） 佐藤たまご みや豆腐タ方 もやし・きのこタ方	19 アグリコラたまご	20 おしゃべり会 10:00~12:00 佐藤たまご/島田有機豆腐 パン（3552食堂） もやし・きのこタ方	21 パン（くろうさぎ） みや豆腐タ方 バナナ	22 佐藤たまご	23 コロッケ 佐藤たまご 那珂川キッチン締切日	24 定休日
25 パン（くろうさぎ） 佐藤たまご みや豆腐タ方 もやし・きのこタ方	26 亜麻仁卵・オガニックタマゴ	27 佐藤たまご 島田有機豆腐 パン（3552食堂） もやし・きのこタ方	28 パン（くろうさぎ） みや豆腐タ方 バナナ	29 佐藤たまご そばの実カフェ	30 ポイント3倍 佐藤たまご	31 定休日
1 今月のおすすめ 那珂川キッチンの冷凍食品注文販売開始します！	2	3	4	5	6 おうちの冷蔵庫に貼ってね！	7 定休日

* 予定が急遽変更になる場合もございます。ご了承ください。

* そばの実カフェさんの入荷が今月は不規則です。ご注意ください。

サン・スマイルは農林水産省がすすめる**国産有機サポーターズ**に登録されています！

日本で有機農業に関する法律は、2001 年有機 JAS 法、2006 年有機農業推進法等があります。

(ちなみにサン・スマイルの創業は 1997 年)

私が、学生で有機農業等を学んでいたときに、私に有機農業、自然栽培、食生活などを教えていただいた片野教授は、学内で「片野君の有機農業なんていう研究は全く社会に役に立たない、給料泥棒だ」と他の教授陣から陰口をたたかれていた時代(1990 年代でもそうでした！)でした。



それから、時代は変わり日本で有機農業の法律ができると知った時には、とても喜んだことを覚えています。

現代は、カーボンニュートラル、生物多様性条約の COP 会議、SDGs、サステイナブルなどが叫ばれるようになりましたが、実際のところは、国レベル、世界レベルでみたときには、まだまだ普及が進んでいないのが現状です

そして、普及定着の一環として農林水産省が国産農産物、国産有機農産物を普及しようと「国産有機サポーターズ」という取り組みを始めました。

サン・スマイルの今までとどう違うの？といわれると・・・ 変わらないですが(笑)

私たちの国、日本、農林水産省として普及をしてくださるのはとても嬉しくて、心強いものです。

未来に素敵な環境を残し、健康な体をつくり、維持していくこと。

私たちが身近で、毎日できることは「食えること」から考え、実践することです。食えるということは農産物が関わってきますから！国も一生懸命頑張っていますので、ぜひ HP 等で調べてみてください(^^)

.....

「国産有機サポーターズ」(農林水産省 HP より抜粋(一部略))

農林水産省では令和 2 年 4 月に国産の有機食品を取り扱う小売や飲食関係の事業者の皆様と連携し、生物多様性の保全や地球温暖化防止など、持続可能な開発目標 (SDGs) の達成に貢献する有機の取組の持つ価値や特徴を消費者に広く発信することにより国産の有機食品の需要喚起の取組を進めることとし、そのプラットフォームとして、「国産有機サポーターズ」を立ち上げました。

新たな有機農業の推進に関する基本的な方針

※ 2009 年の世界全体の有機食品の市場規模について
令和 2 年 9 月 1 日に訂正 (509 → 549)

基本的な事項

- 有機農業の取組拡大は、以下のような特徴から農業施策の推進に貢献。
 - 農業の**自然循環機能を大きく増進**し、農業生産に由来する**環境への負荷を低減**、さらに**生物多様性保全や地球温暖化防止等**に高い効果を示すなど農業施策全体及び農村における**SDGsの達成に貢献**。
 - 国内外での需要の拡大に対し国産による安定供給を図ることが、**需要に応じた生産供給や輸出拡大推進に貢献**。
- 有機農業の拡大に向け、農業者その他の関係者の自主性を尊重しつつ、以下の取組を推進。
 - **有機農業の生産拡大**：有機農業者の**人材育成、産地づくり**を推進。
 - 有機食品の**国産シェア拡大**：**販売機会の多様化、消費者の理解の増進**を推進。

生命力

人間は知らない命にまもられています！



ゼロ

無肥料自然栽培なら農薬・肥料・除草剤使用 **0** で、生命力溢れる命が育ちます

生命力。

広辞苑によると「生き続ける力」

大辞泉によると「生きる力。生き抜く力。」

私は、食に関しては三つの力（抗酸化力・免疫力・
排毒力）を合わせて「生命力」と呼んでいます。

★抗酸化力(SOD)について

有害なウィルスや細菌等が体内で増殖すると人の

免疫力の一つとして活性酸素を発生させウィルス
等を死滅させます。この活性酸素は人にとって有効
でもあり、有害でもあります。活性酸素が正常な細胞
(DNA)をも傷つける可能性があるからです。

また、日常生活でも紫外線や放射線などが原因で
活性酸素が体内で日常的に発生しています。

体が酸化する(抗酸化力が衰える等)ことによって人は多くの病になると言われています。

それを抑えるのが抗酸化力です。

放射線から身を守る一つとしてこの抗酸化力を高める必要があります。

★免疫力について

放射線によって DNA が傷つく事等により細胞がガン化されやすくなります。

ヒトは通常でも毎日 5000 個程度のガン細胞が出来ていると言われていますが、

体の免疫力でガン細胞を死滅させ病気としてのガンには至りません。

ですので免疫力を高めておくことでガン細胞に対して強い体を作ることはとても大切なことです。

★排毒力について

いったん取り入れてしまった有害物質を体で浄化できない場合は、排泄(排毒)する必要があります。

排毒力の優れたもの。

それは「食物繊維」と「葉緑素」です。

具体的には、極度に精製されていないもの(玄米や5分付米、雑穀)、切り干し大根、干しシイタケなどの乾物、海そうなど。

葉緑素は多くの野菜です。総じていうと「和食」です。洋食でも中華でもフレンチでもない、どこの国の食でもない「和食」です。

1970 年代にアメリカではこのことに気がつき、食生

活を徐々に変え今ではガンの発生率が減少している事実があります(日本ではまだ増えています)。

そして抗酸化力、免疫力、排毒力を高めることについて一番大切なことは

「生命力の高い食べ物を食べること(+少食)」「生活の仕方」の二つです。

多くの方が特別な食べ方や食べ物、サプリメント等を求めています、一番よい食べ物は「素材に近い食」です。

家庭で素材を手料理することでよりおいしく、より栄養価の高い、そして化学物質に汚染されていない食をとることができます。

何をプラスしたらいいか?と考えるより、何をマイナスしたらいいか?と考える事が大切です。

この生命力の高い汚染されていない食を人間は「おいしい」と感じる感性を持っていると感じています。

そして、無肥料自然栽培は抗酸化力が高いというデータもあり、小食で生命力を高める食であると体感しています。

サン・スマイル松浦智紀

想い次第

中国武術では基本の時、特に姿勢を重要視します。たとえば基本中の基本である馬歩と言う立ち方があります。馬に乗った姿勢からその様に言われていますが、その立ち方には 7 つの注意点があります。それは気を取り入れるための、というよりもその注意点を守った正しい姿勢なら、自ずと気が円滑に入ります。そしてその正しい姿勢は最も力が抜ける姿勢でもあり、また最も力が出る姿勢でもあります。それを中国武術では、地球の力を借りるとか重力を使うとか言います。そしてこの正しい姿勢は美しいのです。人に美しく見せようとした姿でなく、自然の摂理にそった姿というものは美しいものであります。刀は本来は人を斬るための道具であります、その目的の為の機能美があり、だから美しいのであり、最初からただたんに美術品として美しく造ったとしても、それは最早「刀」ではないし機能美としての美しさはなく、見ても美しいとも魂に響くこともないと思います。最近コロナ疲れというか政策に振り回されて、誰もが縮こまって萎縮しているかどうかわかりませんが、何かうっむき加減に下を向いて背が丸くなった猫背のような人が多くなった気がします。知り合いにそういう人がいたら、「下見てもお金は落ちていないよ」と冗談で言っていますが、そういう姿を見ると気持ちのいいものではありませんし、またこちらが気が沈んだ気になります。背筋がぴんと伸びた姿だと見てて美しいなと思うし、気持ちも何かすがすがしくなります。中国武術では「意主体従」といって、意識が先で後から体が動くとの教えがとても重要視されています。実際、人が何かしようとする場合、例えばご飯を食べようとして箸をさし出します、この箸を差し出すのは例え無意識のように思えても、差し出そうという意があるから手が動くのであります。このように武術でも人の人生でもすべからく「意主体従」で動いていると思いますが、又「逆も真なり」で体主意従という事もあります。例えば今の暗い萎縮せざるを得ないご時勢で背中が丸くなり猫背になっている人は、どんなに奮い立って意識を立て直そうとしてもなかなか難しいと思いますが、そんな時には体から意識して背筋をピンとして姿勢をただせば確実に気持ちも変わります。見る景色が違ってきます。「人間は想いがすべて」と言葉があります。店長の息子である春樹君(小学6年生)が沖縄旅行に行く前の日に、39度以上の熱を出したそうです。翌日熱があれば当然飛行機には乗れないし沖縄に行くことは出来ません。そこで彼は沖縄に行きたい一心から、サン・スマイル会長の番茶に塩を大さじ 1 杯入れて飲んで縄跳

びをしなさいの指導を忠実に守り、吐き気が催す塩入り番茶を飲み、39 度の熱がありながら縄跳びを200回やったそうです。勿論薬なんか飲みません。結果、なんと熱は36度台に下がり、翌日も36度台の平熱で無事沖縄便の飛行機で飛び立つことができました。熱が下がったのは塩入り番茶を飲む、そして縄跳をするといったことに勿論根拠がありますが、それよりもただただ沖縄に行きたいの一心があればこそその相乗効果があったと思います。まさに「こけの一念岩をも通す」ですね。

人間の想いというものは想像以上にとてつもない大きな力があります。皆さん高倉健さんをご存知ですか。言わずと知れた日本を代表する俳優であられた方です。私の一番大好きだった大ヒットした昭和残侠伝シリーズ、その主人公花田秀次郎、まさに健さんにピッタのはまり役であったと思います。多くの人が高倉健さんを「花田秀次郎」の想いでその想念で見ますので、それは目にはみえませんが大変大きな力で、その覆いから抜け出すのは

幸福の黄色いインカチ(1977)



相当大変だったと高倉健さんも述懐されていた記憶があります。それでも花田秀次郎を卒業した後も、やぐざ映画でない主人公を決して演技力が卓越してるとは思いませんが、そのいるだけで絵になる圧倒的な存在感や表現力で、見事がんじがらめに覆われた

「花田秀次郎」の殻を打ち破られ、数々の名作品の中で大きな感動を与えていただきました。

それとは逆に国民的大スターである言わずと知れた「寅さん」こと渥美清さん、結局国民の大多数が想念している「寅さん」のイメージの鎖を解き放つことが出来なかった、最早あきらめの境地の言葉を聞いた記憶があります。それ程人の想念というものは大きな力で、実態であります。今世の中はコロナという想念、ワクチンという想念PCRという想念が世界を覆いかぶさっています。それは大変な力で抗うことは不可能と思います。がしかし、その想念を作っているのは最早一人ひとりであります。自らの想いで恐怖や不安を覚え、言ってみれば自分の手で自分の首を絞めているようなものです。それから逃れるのは実に簡単で、その想念を脱ぎ捨てればいいだけのことであります。世界中の一人ひとりがそうすれば明日からでもコロナ、ワクチン、PCRという概念は一瞬で消え去ることでしょう。

サン・スマイル出荷センター所長 松浦マナブ

(医療従事者指圧士、あさひ武術倶楽部主宰)

今月の サン・スマイルスタッフおすすめ スポットライト



高橋ちえみ

新米のいい季節になりました!!

スタッフお気に入り!
 ふりかけ & ご飯のお供ご紹介!!



♥ こんぶ土居 しっとりふりかけ

スタッフ人気
No.1

店長はじめ
みんなのいちおし!!



80g 367円

真昆布と削り節をやや甘口に炊き、乾燥させ、あみえびとごまを加えました!

♥ Maisyのおきにいい のりとたまごのふりかけ

人気
No.2

スタッフさよりさんの息子さん、ぼるやくん、日向さん、ゆうこさんのお気に入り!!



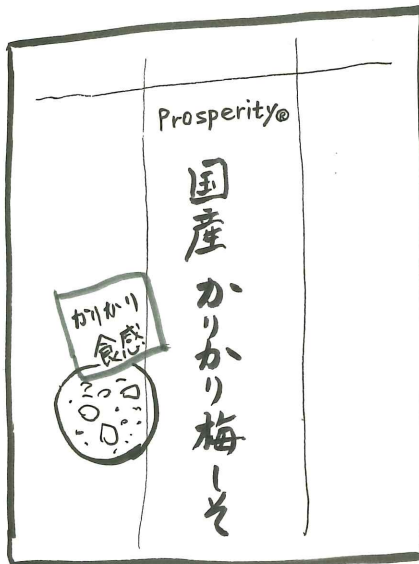
28g 249円

国産のりと無着色のたまご顆粒を使用。かつお風味に仕上げました。

♥ 国産かりかり梅しそ

人気
No.3

店長・さよりさん
お気に入り!!



45g 511円

梅漬(梅酢・梅食塩) 粗糖、赤しそ漬、いりご 発酵調味料、梅肉、梅酢 昆布粉末。

和歌山産梅、国産ごま使用。梅のかりかりとした食感、さゆやかなしその風味。

化学調味料、着色料、酸化防止剤 不使用!

♥ きゃらぶき佃煮

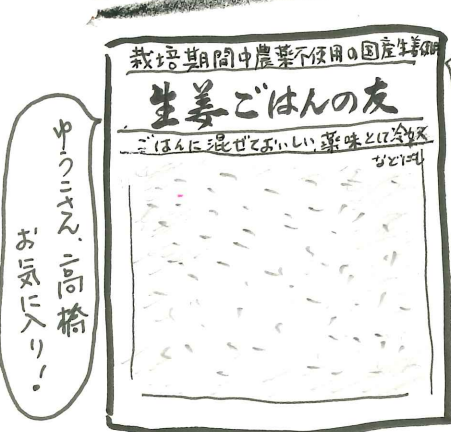
社長の
お気に入り!!



55g 421円

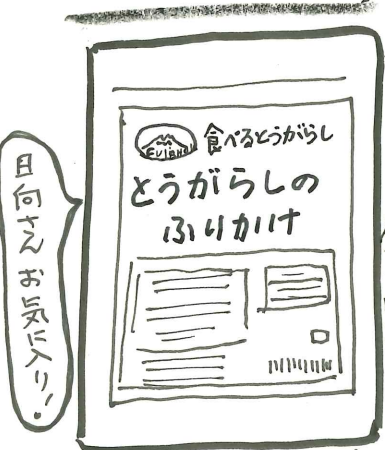
山ふき(国産)と甘辛く、かつおだしで煮ました。

♥ 生姜ごはんの友



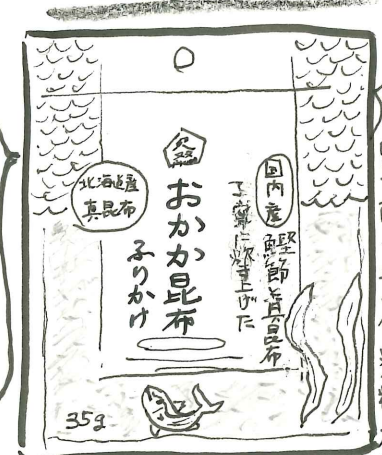
80g 432円

♥ とうがらしのふりかけ



30g 260円

♥ おかか昆布ふりかけ



35g 378円

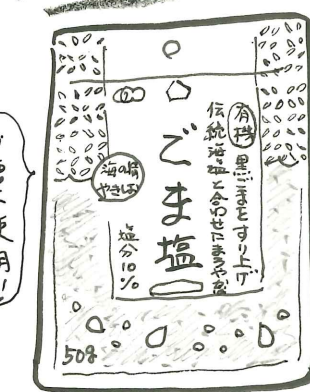
♥ しらす鮭ほぐし



70g 648円

その他いろいろご紹介

♥ ごま塩



50g 281円

♥ 梅しそひじきふりかけ



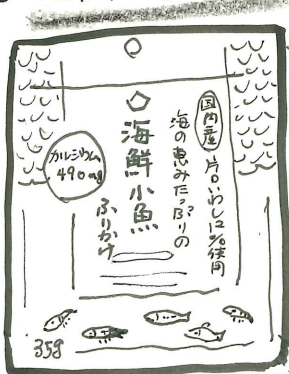
35g 378円

♥ しそわかめふりかけ



35g 378円

♥ 海鮮小魚ふりかけ



35g 378円

♥ 海の幸ふりかけ



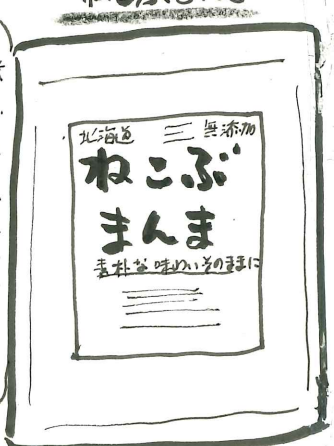
25g 368円

♥ 有機ふりかけ 梅と梅



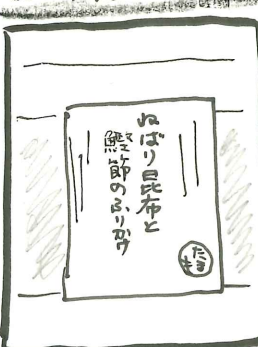
30g 324円

♥ ねこぶまんま



50g 735円

♥ ねばり昆布と魚鰯節のふりかけ



19g

475円

♥ しそもみじ



30g

378円

是非いろいろと
お試し下さい♪

今月の サン・スマイルスタッフおすすめ スポットライト

スタッフ
日向



おすすめ 冷凍食品
那珂川キッチン プレミアムオーガニック



中野秀明
×
那珂川
キッチン

中野秀明 ナカノヒデアキ
1968年宮城県の農家生まれ
21歳で東京に上京。イタリアンレストランで修行
31歳で東京目黒イタリアンパーレンテッソ開業
2014年からミシュランガイドブック6年連続掲載

那珂川キッチンでは現在の日本にはオーガニックに特化した冷凍食品をほとんど目にすることはなく、もっと気軽に家庭でオーガニック料理を作ることはいかないか、「基本的には国産原料使用」「化学添加物は使わない」「調理は手作りで台所の延長上に」という想いの中、オーガニックに特化した日本食の未来を共に考えて頂ける方を探し、フルオーガニックにこだわった料理人中野さんと出会いました。家庭でも気軽に楽しめるオーガニックの新しい食生活「中野秀明×那珂川キッチン」がスタート致しました。



☆明太子パスタソース

(90g1人前) **853円**

日本ではほとんど見る事のない無添加の明太子をふんだんに使用し発酵バター、厳選した北海道産の昆布粉末を使用。日本発祥のパスタでのりとの相性も抜群！！オーガニック栽培オリーブオイルも付属。2種類の味をお楽しみください！！

☆プレミアムギョーザ

(8個) **839円**

イタリアでは幻の豚と名高い古代品種チンタ・セネーゼ豚を具に使用。贅沢にも、白トリュフ、ポルチー二茸を使用。九州産有機小麦全粒粉を使っていて小麦の味がしっかり！全て手作り！北イタリア風に仕上がっています！！





☆エビのチリソース

(220g)

786円

選りすぐりのトマトやレタスなど10種類の有機野菜をじっくり煮込んで、後からエビを加えることでプリプリの食感に仕上がっています！

程よい酸味は有機レモンを使用。後味スッキリ！
ごはん・パスタなどにかけても美味しい一品！

☆ベイクドチーズケーキ

(1/8カット)

639円

程よいチーズのコクに後味のキレを出すため有機レモン果汁を使い爽やかな味に！

卵を多く使う事によってふんわり柔らかく、しつとりと濃厚なのにスッと消える新感覚！

大人から子どもまでみんな喜ぶケーキです！！



日向おすすめベスト3

那珂川キッチン 定番商品



からあげ(200g)

644円

一番人気商品！！
からあげならいくらでも食べられる日向もオススメ！！
大ぶりで食べ応えあり。中はジューシー外はカリッと！
これは一度お試しください！



博多ちゃんぽん(1人前)

881円

こちらもスタッフに大人気！！
野菜たっぷりボリューム満点の本格的な博多ちゃんぽん！！
麺・具・スープがセットになってスープを鍋にかけ、沸いたら麺と具を入れて出来上がり簡単調理！



マカロニグラタン

(180g×2)

895円

個人的に大好きマカロニグラタン。
国産小麦マカロニとよつ葉バターを使ったホワイトソースを加えたシンプルなグラタン。玉ねぎも入ってうまさ倍増。便利な紙製の耐熱紙トレイ入りです！

別紙にて予約販売受付中！店頭にはない商品も取り寄せできます！
詳しくはチラシもしくはHPで！！

今月のスポーツライナー



小林美智子

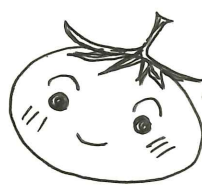
サン・スマイルの秋レシピ

とびきり美味しい北杜市の
小黒さんのトマト毎年人気です。

高原から届くトマトは、秋にまたもう一つの旬をおかえます。
気温が下がって来た、この時期のトマトは果肉も詰ってグンと旨味成分が
増て来ます。生でも加熱しても美味。
冷凍庫に余裕があれば丸ごとストックしておきたい。

フライパン1つで作る！

「トマトときのこのマリネ」



＜材料＞

- トマト・・・中玉3コ
くし型に8等分
- きのこ・・・300g
しめじ、エリンギなど
- すだち・・・スライス
- 塩・・・少々
- オリーブオイル・・・少々
- ① 酢・・・大2
- めんつゆ・・・大2

＜作り方＞

- ① きのこは手で割きまじょう
香りが出て味もよく入ります。
- ② オイルを入れたフライパンに
きのこに塩をまぶして入れます。
焼きつけるようにじっくり加熱します。
- ③ フライパンからきのこを取り出します。
そのフライパンに①を入れひと煮立ちさせ
火を止めます。
- ④ ③の中にトマト、きのこを入れて混ぜます。
最後にすだちをのせます。



ごはんにもパスタにも



「きのこのトマト煮」

＜材料＞

- しめじ、しいたけなど
きのこ・・・500g
- 玉ねぎ・・・1コ(スライス)
- トマト・・・500g
皮ごとザク切りに
- 人参・・・お好みで
- ニンニク・・・3かけ
スライス
- オリーブオイル
- 塩 しょうゆ

＜作り方＞

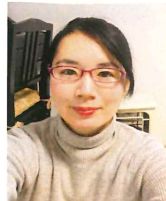
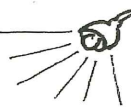
- ① オイルを入れたなべにニンニクを入れ
香りを出します。その中にきのこ
玉ねぎ、人参を入れて炒めます。
- ② トマトを①に入れて塩、しょうゆを
加えて20～30分煮ます。

※ 材料に豚肉や鶏肉
冷蔵庫にあるお野菜を足しても
どうぞお試してくださいませ。



今月のスポットライト

サン・スマイルスタッフおすすめ



うたがわ

調味米は 飲む 美容液 !!

調味米にこだわると、米料理がとっても美味しくなります。
そして、添加物でこまかされた味ではなく、素材の本米の
美味しさを引き出してくれるので、手料理の喜びも教えてくれます。
おいしく、そして 身体も健康に...!

旬味

アミノ酸
たっぷり



自然米だけを
使っています!

「レゼンレム」から うまれた濃醇で旨み
豊かな料理酒「しゅんみ」。

自然米だけで仕込んだ純米100%の
料理酒です。

福島県郡山市で300年という長い歴史をもつ
「仁井田家」。「酒は、からだにいいものである」
という信条を創業以来受け継いでおり、

無農薬の自然米にこだわり、山から湧き出る水

と井戸水、そして自然米の酒母を使って仕込みと
されています。そんな自然米だけを使い、醸造発酵
によって天然のアミノ酸を十分に引き出しています。

普通のお酒に比べ、アミノ酸の量は8倍も含まれて、
使用量は普通の料理酒の3分の1程度で済むので、

経済的です。和食全般はもちろん、ハンバーグや餃子のようなひき肉
料理は、ふっくらイェ上がります。旨みがたっぷりの日本酒なので、
お砂糖も使わずおいしい甘みと照りが加わります。

ご飯1合に対して小さじ1程度入れたリ、厚焼き卵を作る時に、スプレーボトルに
入れた旬味を吹きかけてから焼くと、風味が良くなり、ふっくらします。

旬味をご購入いただいたお客様に、スプレーボトルをお一つプレゼントして
いますので、この機会にぜひ、お試しください!! (先着です!)

お酒好きな方には、そのまゝ飲んでも美味しい日本酒です!

ところで醸造発酵とは、酵母菌など微生物が米糖を発酵により
分解し、代謝生産物(アルコール・アミノ酸)を生産する事をよびます。
人間の世界では、悪玉菌、善玉菌、いい人、嫌な人と何でも分けた
がりますが本米この世に必要な菌も、人もいい。悪い菌だと言われて
いる菌にも実は役割があり、良い菌だけ集めておいしい酒はできないよう
です。発酵、奥深いんですねー!!

720ml ¥1,320yen

原料米: 自然米
精米歩合: 90%
アルコール度数: 17%



サン・スマイル ライブラリーコーナー



スタッフ 古賀

店頭の書籍コーナーに常置し、お客様も閲覧できるようになった「週刊 事実報道」という新聞についてご紹介したいと思います。



週刊 事実報道

“事実を知れば、世界の見方が変わる。
事実を知れば、志が芽生える”

マスコミや教科書が発信しない事実や、市井の人々が追求している新しい認識を発信。創刊から6年で発行部数14万部突破しました。

(類グループ 事実報道HPから抜粋)

毎週木曜日発行、事実報道社

12ヶ月9,000円/6ヶ月4,500円 (税込、送料込)



☞購読の申し込みはこちらのサイトから

電話申し込みも有り。06-6309-8053

新型コロナ関係の情報が様々飛び交う中、スタッフだけでなくお客様にも読んでもらおうと、立ち読み専用ですが、店内に置くようになりました。

この新聞は大手新聞では報道されない事実を独自の視点で追求し、新聞にして発信しています。SNSと違い情報が突然見れなくなることがなく、またインターネットの環境がなくても読むことができます。そして同じ情報を他の人と共有できるのはいいですね。

コロナ関係以外の記事もちろんあり、心ある人々の活動や新たに解明された根本理論を伝えることで、実現と追求の指針となることを目指しているこの新聞を是非手にとって読んで見てくださいね。



大阪の西中島南方に住んでいた娘が、類グループが経営している類農園直売所や、フリースペース類(無料Wi-Fi、電源完備)を利用していました。「事実報道」を発行している住所と類農園直売所が同じ住所だったと気づいた時、類グループとはどういう会社なのか興味が湧いたのを覚えています(*^^*)

てんちゃん-の「今日は何を話そうかな」ユ-ナ-



ほんどう由樹子

100,000,000,000,000 (100兆)
100兆って身近な数じゃないので「すごくいはいい」という感覚で片付けてしまう私です。でも今日は考えてみよう!

1億が何個あれば100兆だろう?
100万個?! えー!! 1億が100万個って、私がおと30年生きるとして1日何円つかえば100兆円つかい切るかな。

100兆÷30年×365日=9,132,420,091
91億! 1日91億つかえば100兆円つかい切るのね! ムリ〜(笑)

いや、おのどすね。100兆という数、実は私をみたさんも持っているんです。お金ではないですが

それは人間のバクテリア。えー! 菌ちゃんの数なんです! 目鼻の中だけで100兆。人体全体だと数百兆。凄い数です。このミラクルな数々の菌ちゃん達が関連し合い人知では計り知れない役割を果たしてくれています。消化・吸収だけでなく免疫物質を作ったり幸せホルモンのセロトニンを分泌したり役割は様々と言われています。皮膚にもたーくさんの常在菌が居て外敵からイ本を守ってくれる一番はじめの免疫機能として日々活躍してくれています。

それなのに、この約2年 どうでしょう...

自ら殺菌・除菌をし100兆の菌ちゃんに日々どうなっているのでしょうか。これで健康を保てるのかな。都合よく悪い菌だけなくなる訳ないですよね。殺菌・除菌をして免疫力を上げよう! なんて相当矛盾した考えではなからうか。

コロナが怖いなら殺菌・除菌といひ消毒は逆効果だと私は思います。

「いや、でも、ウイルスを消滅できるから」と考えた場合、これからは健康でも抗菌・抗ウイルス・殺菌・除菌空間で過ごすのかな。選択は自由なのですが矛盾していることが多い気がするこの頃なのです。手指消毒するけどヨーグルトや発酵食品を食べて腸活! ってめちゃ矛盾してませんか?! そんなことを考える中、今私が注目しているのは日本人の死者数から見られる矛盾です。

コロナが流行してなかったおとし7月とコロナ禍の昨年7月。日本の死者数はなんとコロナが流行してないおとしの方が多かった。そして今年はどうかと言うと前年と比べ1~7月の累計で4万54人も多い!!

なんで、なんで——?! 昨年はコロナ禍にも関わらず日本国民100%ワクチン未接種なのに、おとしより減っていて、それで今年はワクチン接種がぐんぐん進んでいるのに増加とは?! (このデータは人口動態統計より) 増加の仕方もこれまで何年もの統計と比較すると尋常でないのが読みとれます。今年は何年と違ったことが起きているのです。大きく変わったのは続く新しい生活様式の暮らしとワクチン。これは外せない考察すべき案件でしょう。しかし考察をしっかりと公表してくれるかどうか...

菌ちゃん、菌ちゃん、100兆個の菌ちゃんよ、それでも私達を守り、助けてくれる菌ちゃんよ。ありがと。ありがと。

水俣があって日本は変わった！

映画 **MINAMATA** (水俣) ご紹介！

日本の、有機農業運動、環境問題運動の原点ともいえる水俣病(「メチル水銀中毒症」)。

日本の 4 大公害は水俣病・新潟水俣病(第二水俣病)・イタイイタイ病・四日市ぜんそく といわれていますが、水俣病は日本で初めての公害です。

お金、近代化、生活、健康、命・・・ 現代の行き過ぎた資本主義経済において、その構図は変わっていません。

この根本的問題を、ジョニーデップさんが改めて、世界に発信してくれました！
(パイレーツオブカリビアン俳優さん！)

全国ロードショー！そして私は熊本に 4 年住んでいましたので、想いもありますし！日本人としては観なくては！と先日早速、見てきました。



映画公式
サイトはこちら

この問題は一言で語れませんので、感想はあまり書けませんが、
あまり、目を覆いたくなるような映像はありませんし、ぜひ
多くの方にご覧いただきたいと願っています。
ぜひ、ご家族、お仲間、お子さんにも！

サン・スマイルでいま、水俣から
いりこ、ちりめん、お茶、みかん柑橘の生産者とつながって、
販売させていただいております。
とても想いの深い、そして妥協しないで安全性を求める
ご努力は世界トップレベルではないでしょうか。



まずはぜひ！劇場で！



一枚の写真が世界を呼び覚ます

製作/主演

ジョニー・デップ

真田広之

國村隼

美波

加瀬亮

浅野忠信

岩瀬晶子

and ビル・ナイ

MINAMATA

—ミナマタ—

監督:アンドリュー・レヴィタス 音楽:坂本龍一

原案:写真集「MINAMATA」W.ユージン・スミス、アイリーンM.スミス(著)

提供:ニューセレクト、カルチュア・パブリッシャーズ、ロングライド 配給:ロングライド、アルバトロス・フィルム

2020年 / アメリカ 英語・日本語 / 115分 / 1.85ピスタ カラー / 5.1ch 原題:MINAMATA 日本語字幕:高内朝子 © 2020 MINAMATA FILM, LLC

INGENIOUS MEDIA and ROGUE BLACK PRESENT IN ASSOCIATION WITH INGENIOUS WIRE, WINDHORSE ENTERTAINMENT, MAGNOLIA FILMS, and DEERFLIES / METHOD TECHNOLOGY, UPSYDING, a METALWORK PICTURES PRODUCTION A FILM BY ANDREW LEVITAS
JOHNNY DEPP HIROYUKI SAKADA JUN KUNIMURA KANEMASU KASE TAKANORU ASANO AKINO IWASE and BILL NIGHY "AMERICAN" ZACHARY LEVITAS MUSIC SUPERVISOR: BUDDY CARL EDITOR: HIYOSHI SAKAMOTO COSTUME DESIGNER: TAKAHARA KANEO
EXECUTIVE PRODUCERS: TOMA FURUKA DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY: BENEDICT DELHOMMAY ASSOCIATE PRODUCERS: BILL NIGHY PAUL TUFF PRODUCED BY: JASON THORNTON PRODUCED BY: SAM SARGENT PRODUCED BY: DAVID K. KESSLER PRODUCED BY: STEPHEN DEWITTS PRODUCED BY: ANDREW LEVITAS
PRODUCED BY: DAVID K. KESSLER PRODUCED BY: STEPHEN DEWITTS PRODUCED BY: ANDREW LEVITAS PRODUCED BY: JASON THORNTON PRODUCED BY: SAM SARGENT PRODUCED BY: DAVID K. KESSLER PRODUCED BY: STEPHEN DEWITTS PRODUCED BY: ANDREW LEVITAS
PRODUCED BY: DAVID K. KESSLER PRODUCED BY: STEPHEN DEWITTS PRODUCED BY: ANDREW LEVITAS PRODUCED BY: JASON THORNTON PRODUCED BY: SAM SARGENT PRODUCED BY: DAVID K. KESSLER PRODUCED BY: STEPHEN DEWITTS PRODUCED BY: ANDREW LEVITAS



ジョニー・デップが伝説の写真家の遺志を継ぎ、世界に伝える衝撃の真実

ジョニー・デップが キャリアの全てをかけて伝える 世界への警告と希望の光



伝説の写真家ユージン・スミスと水俣の実話から生まれた衝撃の感動作

ジョニー・デップが、全世界に関わるある重大なメッセージをハリウッドから発信する。伝説の写真家ユージン・スミスと当時の妻が、1975年に発表した写真集「MINAMATA」の映画化だ。ユージン・スミスは、今尚注目される史上最も偉大なフォトジャーナリストの一人、そんな彼が日本の公害病“水俣病”取材した写真集である。ジョニーは今もまだ続く水俣の危機に当たったスポットライトで、各国で同じ環境被害に苦しむ多くの人々をも照らし出そうと、主演し自らプロデューサーにも名乗り出た。共演は英国の名優ビル・ナイに、日本からは真田広之、國村隼、美波、加瀬亮、浅野忠信、岩瀬晶子と、国際的に高い評価を受ける実力派が集まった。また、音楽は産業公害に強い関心を持つ坂本龍一が同じ志を持つ者として引き受けた。

物語は1971年のNYから始まり、報道写真家として功績を評価されながらも心に傷を抱えたユージンが、パートナーのアイリーンとともに水俣を訪れ、人々の日常や抗議運動、補償を求め活動する様子を何百枚もの写真に収めていく濃密な日々が描かれる。

人々の暮らしに寄り添ったユージンの瞳とカメラを通して私たちが見るのは、闇に包まれた苦難の瞬間にも、光として浮かび上がる人間の命の輝きと美しい絆。警告と希望を焼き付けた、今こそ体験するべき一本が誕生した。



W.ユージン・スミス

1918年12月30日、アメリカ出身。報道写真家として活躍し、第二次世界大戦中、沖縄で迫撃砲弾を受け重傷を負う。戦後は人間愛をテーマにした写真を数多く手掛けた。71年から3年間、当時の妻のアイリーン氏と水俣に滞在し共に撮影に取り組む。享年59歳。



MINAMATA —ミナマタ—

監督:アンドリュー・レヴィタス 脚本:デヴィッド・ケスラー、アンドリュー・レヴィタス、ステファン・ドイター、ジェイソン・フォーマン 音楽:坂本龍一

原案:写真集「MINAMATA」W.ユージン・スミス、アイリーンM.スミス(著)

出演:ジョニー・デップ、真田広之、國村隼、美波、加瀬亮、浅野忠信、岩瀬晶子 and ビル・ナイ

提供:ニューセレクト、カルチュア・パブリッシャーズ、ロングライド 配給:ロングライド、アルパトロス・フィルム

2020年 / アメリカ 英語・日本語 115分 / 1.85ピクチャー カラー / 5.1ch 原題:MINAMATA 日本語字幕:高内朝子 © 2020 MINAMATA FILM, LLC longride.jp/minamata



9/23^(木) 全国公開

ムビチケカード¥1,500(税込) 絶賛販売中(一部劇場を除く)

劇場窓口でお買い求めの方に【映画オリジナル・ポストカード2枚セット】をプレゼント!(数量限定)



お助け配達しています！

「怪我をして思うように歩けない」「子供が熱で買い物へ出られない」「出産直後で外出が難しい」 など

ちょっと困ってしまうとき…。ありますよね。

そんな時はサン・スマイルスタッフがご自宅へお買い物をお届けいたします！着時間などご指定は頂けませんが、スタッフが空いた時間にパッと参上いたします(笑) 天候や営業状況によってはお受けできない場合もございますがご容赦を…。でも諦めずにお気軽にご相談いただけましたら、とにかく可能な限りお届け致しますので心からお気軽に、どうぞ本当にお気軽にご相談くださいませ！(※ポイントカードご登録の方限定のサービスとなります！ポイント加算はされません。)

基本自転車でお届けします！

サン・スマイルから自転車で片道15分圏内位(アバウトですみません！) お買い物のご注文はお電話で、お支払いは玄関先でお願いします。(現金のみ)



宅配(送料別途)は15時までのお電話で

当日ご発送可です。基本送料 880 円

次回の「ともの会」と「子育ておしゃべり会」



ともの会

10/8(金) 14時～16時 11/8(月) 10時～12時

両日とも「病気になるしない生活の仕方」食生活編

子育ておしゃべり会 10/20(水) 11/10(水) 10時～12時

両会共 参加費 500 円



店内奥和室にて、少人数でアットホームな会。各定員大人5名様程度1名様より催行

ともの会は代表松浦と、子育ておしゃべり会は店長本道とのお話会。食や健康、環境など毎日の生活を話題にし掘り下げていきます。毎日の暮らしが楽しく笑顔であります様、子どもたちの将来が明るく健康的でありますように。生の声を聴いたり話したりするのも色んな情報をシェアしあえて楽しいですよ！お待ちしております！

※当日キャンセルの際、料金はかかりませんが必ずご連絡下さい。

今月のポイント3倍デーは

10/30(土)

サン・スマイルはマスク着用任意点です。
咳や熱など症状のある方は咳エチケットをお願いします



ポイントカードご登録

初回登録料 300円(税別)

100円ごとに1円分のポイントがたまる！

1円分からご利用いただけます！



PayPay やクレジットカードのお支払いでも

ポイント加算致します！



翻訳機械ポケット導入！

74 言語対応！

We have installed a translation machine "Pocketalk".

Available in 74 languages ♥

みんな
だいすき



サン・スマイル通信は医療従事者 松浦智紀が監修しています