

おいしいはしあわせ®



サン・スマイル通信

今 回 の 内 容

- 世界のコロナ対応
- 何をはなそうかな
- オーブス・馬油 ●さつまいもトリュフ
- チョコ!チョコ!チョコ!
- 花粉!シーズン到来! ●和菓子特集!
- 四方山閑話
- ぽかぽかヤク!
- ラディーチジャム紹介!
- ハイゲンキ掲載記事
- カレンダー

No.148 2022.2 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 fax 049-264-1914

住 所 〒356-0052 ふじみ野市苗間 1-15-27

HP 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



世界のコロナ対応

WHO は今でもパンデミックとして新型コロナをとらえています。

世界中でその対応をしているなかで、イギリスはワクチン強制と接種旅券体制の撤廃をしました。屋内マスクも解除、リモート強制も廃止しました。イギリスのジョンソン首相はパンデミックからエンデミック（地域的な流行）になったと公言しました。



欧州「エンデミック」へ移行模索 続々と規制緩和

2022/1/26 21:39 板東 和正



国際 | 欧州・ロシア 国際問題 **オミクロン株**

となりの子どもの様子が変…「189」へ電話を！／政府広報

広告

欧州諸国で進む新型コロナの規制緩和
英国 ・27日から南部イングランドで公共交通機関などのマスク着用義務を撤廃。ワクチン接種証明の提示免除 ・2月11日からワクチン接種完了者の入国後検査を廃止
アイルランド ・コロナ対策の行動規制を22日にはば解除
フランス ・飲食店やバーの営業規制（午後8時まで）やスポーツ観戦者数の制限撤廃
スペイン ・2月2日に屋外でのマスク着用や可能な範囲での在宅勤務の義務化などを解除
デンマーク ・カタール・エミラートで21日から夜間外出規制を撤廃
スウェーデン ・映画館などの営業を再開
スイス ・在宅勤務の原則義務化などの見直し検討中

【ロンドン＝板東和正】欧州諸国で新型コロナウイルス禍の危機水準をパンデミック（世界的流行）からエンデミック（地域的な流行）に引き下げてとらえようとの動きが目立ってきた。新変異株「オミクロン株」の重症化率は低く、ワクチン接種や免疫の獲得が進んだことで、新型コロナをインフルエンザと同様に扱えるとの見方が広がっているのだ。各国は行動規制を緩和し、「ウイルスとの共生」を模索している。

エンデミックは公衆衛生上の用語で、インフルエンザのように流行が特定の地域で一定期間繰り返し発生する状態を示す。感染が世界に拡大して社会の混乱を引き起こすパンデミックよりも危機の水準が下がる。

新型コロナを率先してエンデミックと捉え、行動規制の緩和につなげようとしているのが英国だ。英政府は27日から南部イングランドで公共交通機関や映画館などでのマスク着用義務を撤廃。イベント会場などでのワクチン接種証明の提示を免除し、在宅勤務の奨励も打ち切る方針だ。

ジャビド英保健相は20日、「英国はパンデミックからエンデミックへの移行で欧州をリードし、コロナと共生する方法を世界に示す」と述べた。

同様の動きは他国にも広がり、フランス政府は2月2日に、屋外でのマスク着用や在宅勤務の義務化を解除する。

デンマークでも感染後の症状が比較的軽度な「オミクロン株」に対応できているとしてフレデリクセン首相は国内規制を2月1日から解除することになりました。

しかし、WHO ではまだパンデミックです。ここがポイントですね！

いざ、風邪のような症状を呈すると、PCR を周りから勧められ、PCR を受ける方が多いように思います。

サン・スマイル通信でも PCR 検査の妙については何度か取り上げましたが、PCR 検査とはいったいなんなのか？というところを再度調べてみるのがよいと思います。

2021年3月号のサン・スマイル通信からの抜粋

●PCR 検査は遺伝子を増幅させる検査。世界的には 30 サイクル以下としているが日本では 40 サイクル以上されていた(現在は減らしている)一サイクルごとに 2^n 倍に増殖する。

30 サイクルで 10 億倍(これ以上の増幅は擬陽性が増える)

40 サイクルで 1 兆倍

45 サイクルで 35 兆倍(擬陽性率 97%上昇)

簡単に言うと世界的には

各国:10 億倍に増幅して感染の有無を判断

日本:1~35 兆倍に増幅し感染の有無を判断 医師の問診は不要。

10 個程度のウィルスを 35 兆倍にも増幅したら陽性になってしまう。検査棒を出した時点で空気中のものがついても陽性。

(1000~10 万程度あると陽性になるのが正常な検査)

そもそもPCR検査を発明したキャリーマリス博士もPCR検査の誤用とはっきりと発言している。

●PCR 陽性、擬陽性

遺伝子(RNA 配列)の 80%が一致すれば陽性

人間とチンパンジーの遺伝子は 95%同じ。20%も違うものって・・・

擬陽性が 95%とも言われている。細菌と同じようにウィルスは この地球上にうようよいます。違うウィルスでも 80%あっていれば陽性になってしまうのはいかなるものでしょう

●約一年での感染比較

新型コロナ陽性者 43 万人

例年のインフルエンザ感染者 1,000 万人

どちらにしても今は風邪シーズンですから、咳が出たりしたらマスクしましょう

松浦智紀 記

てんちゃん-の「今日は何を話そうかな」-



ほんどう由樹子

こんにちわ! (まんどうです。

我が国日本が推し進められているムーンショット計画に向け着々と変わりつつあるのをこいひしとを感じるこの頃です。

ムーンショット計画? いまいち何を言っているのか分かり難いのが本音です。内閣府のホームページで説明しているのですがどうも理解不能とな私です。ふ

「こんな社会が人の幸せなカタ」と。オ-目標が8年後、次が28年後。できれば私も生きている予定です。このムーンショット計画はとにかくネットありきの社会で、AIが活躍しています。

昨年9月に新しく出来た庁があります。それは「デジタル庁」この庁が日本の脳みそになるのでしょうか。マイナンバーから国民の情報を管理して、今ではワクチン接種証明を発行しています。各省庁からの情報も集結されます。

FAXが来た時、文字がどうやって飛んで来るのか不思議でした。就職した時は上司だけポケベルを持たされていました。PHSを持った時、妻く大人になった気持ちでした。ワープロで文書を作ってインクリボンで印刷していました。

今では家族一人一人がスマホを持って好きな動画を個々に楽しんでいます。私のこれまでの人生でも、こんなに著しくデジタル化が進んできました。なので8年後、28年後のムーンショット計画、アバター(自分のデジタル化した分身)が社会を動かしているという構想も、しっかり実現するのでしょうか。今は全く想像すら出来ませんが。

毎月開催させて頂いてます「子育ておしゃり会」で、子ども達に何を残してあげられるか? 何を残してあげたらいいんだろ? という話題になりました。参加されたママのうちお2人が最近畑を始められました。子ども達に土を残せるなんて最高ではないでしょうか! 欲しくても簡単に手に入られるものではないと思いますが、実家など畑があるという方は是非継ぎなげてゆくことが出来たらなと思うのです。

「ムーンショット計画」「デジタル庁」電気がないと成り立たないので今後もずっと電磁波と上手につき合ってゆかなければなりません。土をア-シングもいいですね。いくらデジタル化されようとも絶対土に人は土から離れてはいけなないと思うのです。私たちの体は食べたものから出来、命を維持しています。その食、野菜も木の実は動物も、海も土から生まれているので人の体も土から出来ているということ。土から離れていいことは無いでしょう。今の生活は子どもを含め多くの人々が外と遠ざかることを抑制されています。自宅を済ませられるように向いています。土から我々に離れつつあります。

ゲームをしていい。動画を観たていい。けれど土から離れてはいけなない。土から離れない環境を残してあげたい。

畑を持ってると仲良くなる(笑)

畑を身内が持てたら大切にしよう♡

「田なる大地」という歌を中学校の卒業式で合唱しました。♪ 母なる大地のふところに、我ら人の子の喜びがある。今になって身にしみます。

今月のスポーツライナー

サン・スマイルスタッフおすすめ



スタッフ
さより

花粉の季節ですね
目がかゆい時はこれです！



☆ Step 1

目の回りにシュシュ!と
ふきかけます。

(スタッフ 日向は目をパチパチさせながら
使っています!)



250ml 3,300yen
100ml 1,650yen

☆ Step 2

ティッシュやコットンでいちど拭きとります!
気がすむまで(笑)くり返して下さい。

☆ Step 3

もういちど、全体にふきかけて
パッティング。



この後は馬油の出番!!

目の回り、鼻の下に
ぬってあげて下さい。

かゆみを抑えて花粉をキャッチ!!

その他、お肌トラブル
ご相談下さい。



25ml 1,200yen

花粉、ハウスダストも 除去!!



330ml
1,009
yen

お部屋 全体にスプレーOK!
空気中に舞っている花粉バイバイ!

ソファや、布団、カーテンにシュッと
花粉除去!!

マスクにすれば花粉の侵入を防ぐ

1帰宅してから、玄関で衣服にスプレー
し、軽くはらうと、花粉を持ち込まない。
もちろん、肌や髪にかかってもOK!

おが家は車内にも置いています。

お子様や動物にもやさしい天然成分100%

まだまだ
使い方
いっぱい!

ぬいぐるみや
ブロッコリーなど
子どもの
おもちゃも
スッチャーキレイ

ガス台やレンジ
の中のお掃除。
まな板にふきかけて
菌の繁殖を抑える!

革製品、木製品、
ガラスや 金属など
何にでも
使えちゃう!

衣類についた
汚れのシミ抜き
としても 最適!

ペットの足を
洗うのも直接
OK!!

2度拭き
いらず!



詰替
600ml
1,512
yen

今月のスポーツライナー

サン・スマイルスタッフおすすめ



高橋ちえみ

さつまいものトリュフ風 おやつは いかがでしょうか?



砂糖不使用!
やさしい甘さです!

さつまいものトリュフ風

★材料(2~3cm大 約15~20個分)

- ・さつまいも 約250g
- ・デーツ 約10粒
- ・アーモンド又はくるみ 25g
- ・塩 リタ
- ・ココア又はキャラボパウダー
混ぜ込み用 大1
まぶし用 大2
- ・シナモン(まぶし用) 小 $\frac{1}{4}$

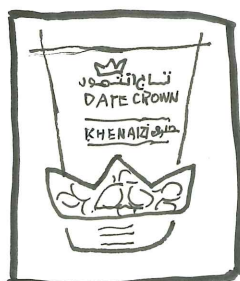
※ おいたさつまいもの皮は、適当な長さにカットして、油で素揚げし、塩をふいて、おやつやおつまみにどうぞ!

★作り方

- ① さつまいもは1cm位の輪切りにして、蒸し器でやわらかく蒸す。(2~3cm位でも良いですが、薄いと早く蒸せます。)
- ② デーツはヘタと種を取っておく。
- ③ アーモンド又はくるみはフライパン等で炒っておく。(ローストしてあるものは、そのままOKです。)
- ④ ①のさつまいもは皮をむき、②、③、ココア、塩、と共にフードプロセッサーで攪拌する。
(フードプロセッサーを使わない時は、デーツ、ナッツは包丁で細かく刻み、さつまいもはマッシャー等でつぶしてからよく混ぜ込みます。)
- ⑤ ④を2~3cm大に丸めて、タッパー等々にココアとシナモンを混ぜて入れた中でころがして、まぶしけたら出来上がり!

おすすめ材料

- ♥ デーツ
- ・クナイジ種 (濃厚な甘み) ピンクのパッケージ
 - ・フアード種 (甘さ控えめ) 紫のパッケージ



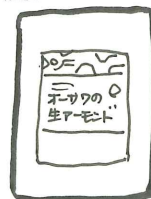
各500g 1145円
各250g 637円

♥ オーサワの
有機ウオルナッツ(くるみ)



60g
518円

♥ オーサワの
生アーモンド



70g
648円

♥ オーサワの
ローストアーモンド



40g
432円

♥ 有機ココア



80g 713円

♥ オーガニック
セイロンシナモンパウダー



20g 302円

♥ オーガニック
シナモンパウダー



15g 389円

今日の サン・スマイルスタッフおすすめ スポーティライト



サン・スマイルにこれほどチョコレートが並ぶのは今だけ！
個性あふれるチョコレートをご紹介します！！

スタッフ 古賀



上質で個性的な”ショコラマダカスカル”。フルーティーな香りと酸味が特徴の最高級マダカスカル産カカオは**農薬・化学肥料不使用**！また精製していないピュアなカカオバターを使用し美味しさへのこだわりは世界一でしょう！フェアトレードより一歩先の”レイズトレード”の取り組みをし、関係する全ての人やものが育っていく環境に力を入れています。



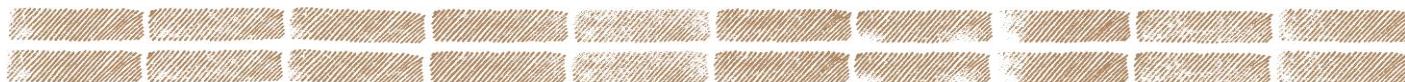
第3世界ショップのフェアトレードチョコレートは、**国際的な有機認証を取得したオーガニックチョコレート**を使用。小規模農家の生活向上を応援。素材と製法にもこだわり、添加物は一切使用していません。

People Tree

ベースとなるカカオ、黒糖、粗糖をはじめトッピング素材も**すべて有機原材料**を使用。スイスの山々に囲まれた小規模なチョコレート工場で作られ、大切に運ばれてきます。作り手の想いのこもったフェアトレードチョコレートです。

☆フェアトレードとは…発展途上国との貿易において、フェアなトレード（公正な取引）をすることにより、途上国の人々の生活を助けるしくみ。

☆レイズトレードとは…農村から販売店までに入る工程をできるだけ少ない団体で行うことにより、植物、労働者、そして商品の質が守られ成長するしくみ。



NEW

ラティテュード クラフト チョコレート



各 918円

有機認証取得のウガンダ産カカオ豆を使用、お洒落なパッケージが目を引くチョコレート。

【左】ブコンゾコーヒー

ブコンゾ地域のアラビカコーヒーの苦味とカカオ70%チョコレートがベストマッチ！

【中央】ホワイトキャラメル

ウガンダ産の黒糖とカカオを使用。甘すぎずキャラメル風味がとても美味しいチョコレート。

【右】ダークミルク

ウガンダ産の良質な美味しいミルクを使用したカカオ49%のダークミルクチョコレート。

NEW

ローシク オーガニック チョコレート



ギフトボックス 1,728円

他各540円

北欧・エストニアから届いたヴィーガン＆オーガニックのローチョコレート。

乳製品不使用とは思えない驚きの美味しさです！

【上】スペシャル ギフト ボックス（限定商品）

77%ハイカカオ、有機ストロベリー、有機コーヒー、3種類のチョコレート入り

【左下】スパイス

5種類のオーガニックスパイスをブレンド。チョコレートの甘さとスパイスの香りのバランスがとてもいい！

【右下】ブルーベリー

有機ブルーベリーの濃厚な味が口いっぱいに広がります！

他にもバレンタインデー限定の生チョコレート、酒粕チョコやショコラマダカスカルのカカオ豆ココアコートなど盛り沢山です！

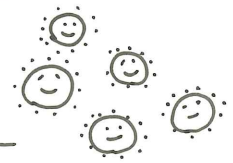
ぜひこの機会にご賞味下さいね！！





げんきで
がんばってネー!

スギ花粉の季節到来!!



いってきます!

新しい年とともに、早くもスギ花粉がやってきました。
我が家は全員花粉症です。鼻つまりで眠れず大馬鹿な子どもたち...
毎年、こまめな掃除や洗濯物は室内に干す等、イロイロと対策は
とってきましたが、自然を敵対視して「対策」では、
花粉症の改善は見込めないのでは... と思うようになりました。
そう! 花粉だって、この地球上では大いなる意味のあるもの!
共存していくために、地球環境について考えたり、私たち自身の体が
自然に沿ったものになっていく必要があるのではないかな? と思います。

花粉症は
どうして
起こるの??



私たちの免疫をコントロールしている 腸内細菌 が
ダメージを受けると、免疫系を抑制できない状態を引き
起こすそうです。花粉に対して過剰反応を起こし、
鼻水やかゆみといった症状として現れるのが花粉症だそうです。

腸内細菌

増やす



減らす



元気な
腸内細菌さん
増やしたいア



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・適度な運動 ・子どもは元気に外あそび ・規則正しい生活 ・ストレスを溜めない ・よく噛んで食べる ・食物繊維 <ul style="list-style-type: none"> 穀類、豆、芋、野菜 ・発酵食品 <ul style="list-style-type: none"> 果物、きのこ、海苔 ・乳酸菌 <ul style="list-style-type: none"> みそ、しょうゆ、お酢 ・酵素 <ul style="list-style-type: none"> 納豆、キムチ、ぬか漬け | <ul style="list-style-type: none"> ・過度な衛生管理
(抗菌グッズ、手洗いうがいのしすぎ) ・抗生剤の使用 ・ワクチン ・白砂糖、牛乳、小麦、動物性肉や脂肪
(脂質の摂りすぎは、悪玉菌を増やし、
たんぱく質は、腸内で分解にくい) ・化学物質
(食品添加物、農薬、殺菌剤等) |
|---|--|

サン・スマイル おすすめ!!

花粉症のお助け隊

静岡県 善光園のお茶

有機栽培
自然栽培

お茶に含まれる **カテキン** が、かゆみや鼻づまりの原因であるヒスタミンを
抑えてくれるそうです!

無肥料・無農薬の自然栽培

★
イキオシー



大地の命茶
『まるごと彩シ香』
50g
1,080 yen

自然栽培の「彩シ香」(品種:やぶきた)の
新茶だけを まるごとパウダーに!
茶殻が出ないので、成分のすべてをいただけます!
カテキンが「いーっほい」!
粉末なので、お湯を注ぐだけというお手軽さ♪
お菓子作りやヨーグルト等でもおいしくいただけます。

無肥料・無農薬の自然栽培



大地の命茶
『彩シ香』
70g
1,188 yen

自然栽培の深蒸し緑茶。
こちらは茶葉タイプです。
スッキリ飲みやすくどんどん飲んでしまいます!
水出しもできますよ。

★「大地の命茶」シリーズは、他にもたくさん
店内にとりそろえております!

『わ 系エ茶』

無農薬・無化学肥料の
有機栽培

〇ティーバック
2.5g×10p
340 yen



無肥料・無農薬の
自然栽培

〇11-7タイプ
30g
540 yen

「やぶきた」でできた
日本人にあった
飲みやすい系エ茶です。
安心、安全の国産系茶、
うれしいですね。

善光園のお茶は、自然環境と人とのつながりを
深く大切に考える 増田 善光さんが
まごころを込めて25年間無農薬で
つくり続けています♡
ぜひ、飲んでみてください!!



系会本大姉き
まゆみより
今日の
オススメ系会本は
こちら♡♡

『はるかぜの
ホネホネさん』

にはらあっ
さくえ

ゆうびんやさんの
ホネホネさん、森の
みはらにお手紙を
配達。カラスの
おはあさんは花粉症!?

おまけ



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



「菓房はら山」の和菓子
取り扱い開始致しました！



☆どら焼き 小倉・しろ1個 194円

うぐいすバター1個 227円

1974（昭和49）年の創業より添加物を使用しないお菓子づくりにこだわる「菓房はら山」さんの一番人気はもちろんだら焼き！！

小豆、小麦は、国内産のみを使用し、卵は平飼いの鶏の卵を使用。

味だけではなく原材料や食の安全にもこだわりを持っています。

私の地元浦和ではとても有名な和菓子屋さん。小さいころから馴染み

のあるお店で個人的にとっても親近感があり、すごくオススメしたい

和菓子です。弊社の米粉や羊かんなど作って頂いております！！



冷凍販売 ☆桜餅 (5個) 864円



冷凍販売 ☆うぐいす餅 (5個) 864円



**春限定和菓子
今だけです！！**

塩漬け桜葉の香り豊かな桜もち。有機もち米の色づけには、赤蕪を使用しています。自然な色と国産小豆の風味をお楽しみください。一つずつ個包装なので、必要な分だけ解凍できます。（食べたい分だけね♪）うぐいす餅は青大豆のきなこをお餅のまわりにつけ、うぐいすの羽色に似せ作られております。こちらもオススメ。共に冷凍販売をしております。解凍してからお召し上がりください。季節ごとに色々な和菓子をご用意しております。お楽しみに～！！



無肥料自然栽培米を使用した米粉。
はら山さんで作って
頂いております。

800 g 1,080円



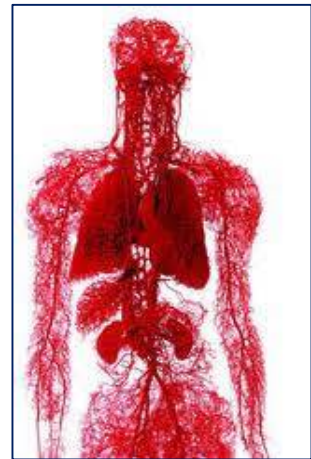
無肥料自然栽培小豆を使用した羊かん。
こちらも美味です。

1個140 g 540円

人間は最高の芸術

またもやの蔓延防止策、こんなことをいつまで繰り返すのでしょうか。何の策もなく「はい蔓延防止策でもだしとしましょう」では、なんのための専門家でしょうか。それだけなら猿でもできます。しかし、政府が指示を仰いでいる専門家といわれる人達は可哀そうでもあります。彼らは確かにウィルスの専門家であつたり、免疫学の専門家であつたり、医者であつたりします。世間は彼らに対して専門家だから彼らの言う事は正しいのであろう、大丈夫であらうと過度の期待をかけていますが、誰一人として人間の専門家はいません。科学や医学はさも人間のことはすべてがわかったようなつもりでいますが、実はなに一つ分かっていないのが実情だと思います。人体の不思議展に行かれたことはありますか。実物の死体を特殊加工して人体の中が実際見れることができます。私は最初見たとき驚愕したと共に感激しました。人体の神秘に。そして瞬間悟ったことがあります。「あ、人間のことはわかるはずがない」と。それほど人体のというものは精妙に完璧に造られていて、人間が最高の芸術であるとの言葉に首肯できました。

例えばこんな小さな体の中に、長さ約 10 万km、凡そ地球を 2 週半の長さであるといわれている血管が、整然ともつれることなく収められていることは驚嘆以外何物でもありません。しかも血管より長い 100 万kmと言われている神経も収められているのです。人間の体を作ることは今の現代科学の粋を尽くしてもそんなことは不可能ですし、未来永劫できるはずはありません。よしんば体が造れたとしても、人間には心があります。心なんか造れる訳がありません。しかも心は 100%わかっていないと言っても過言ではありません。人間はまず先に心が動き、そして体が動くものです。その心がわからないのにどうして体のことがわかるのでしょうか。思うに、医者ほど医療現場でつくづく人間の体のことは全くわからないと日々思い知らされている者はいないと思います。わかったふりをしているのは、世間からはお医者様などと言われているので、何か答えないと何か処置しないと自分の沽券にかかわり、商売やっていけないと思っているからで、



全身を張り巡る血管

本当に人間の体がわかっているのなら、この世から病気はなくなっています。本当に矜持を持っている医者なら常に忸怩たる思いで日々悶々と過ごしているのではないのでしょうか。とても辛辣なことを言っていますが、今の混乱した世、作られたコロナ禍で自殺に追いやられたたくさんの方々、社会的弱者と言われている方たちがますます社会の隅っこに追いやられ、未来を担う将来ある子供たちに大きな害を与えている現状は絶対許されざる大罪で、その一端は医者にあるからです。医者であり人体の専門家であると大見えを切るなら、人間はウィルスに感染したなら、それをやっつける完璧な仕組みが免疫力が自然治癒力を持っているから何ら心配はないと普段通り生活しましょう。と声を大にして伝えるべきが医者の本来の役割であるにかかわらず、マスクをしましょう、消毒液、いわんやワクチンを接種しましょうと、丸っきり見当違いの逆に免疫力や自然治癒力を落とすようなことを平気で言うのは、無知か或いは自分の利益のためだとは思えません。ただの無知なら医者をやめるべき

で、利益のためなら当然天罰を受けることでしょう。勿論、医者としての本当の倫理がある方は真実を発信し続けられていますが、ごく少数にすぎません。医者がワクチンを声高に薦めるのは、莫大な利益があるからだと言われています。実際、指圧に来られている医院に勤められている薬剤師の方が言われていましたが、ワクチンを打つのにアルバイトをしないかと誘われたそうです。時給7千円で。「ええ〜！」と驚きました。「私もそのアルバイトしたい！」と言いました。(笑い)ワクチンを打てばその医院には相当なお金がもらえるそうです。時給7千と言ったって相当ピンハネされていますね。その方は怖くて断ったそうですが、「何が怖いのですか？」と尋ねると、「手渡すときは被爆するといけいので完全防護服なんです。劇薬なんです。」と。そんなものを体に入れますか？動物は賢いからそんなもんは絶対口にしません。ちなみに製薬会社に勤めている方たちはワクチンは打たないそうです。それがどういうことかおわかりですね。

今のオミクロン株は重症化しないと言っているのに、盛んにワクチンを薦めるのは莫大な利益があるためと思われるかもしれませんが、ましてや5才から11才までの子供達のワクチン接種の承認をしたとは言語道断で、本当の医者としての矜持が本当にあるのなら、それを自分の医者としての生命と引き換えてもその想いで阻止するのが医者としての倫理ではないのでしょうか。ワクチンが劇薬であると言いましたが、抗がん剤も然りです。元看護師の方が言われていましたが、抗がん剤を手渡す時、やはり完全防護服だそうです。もし皮膚に付こうものなら壊死するそうです。ぞっとしました。そんなものを体の中に入れたらどうなるか火を見るより明かです。そんなものを打って癌から生還した人がいるというのは、抗がん剤が効いたのではなく、本当はがんでなかったか、又あったとしてもその人の自然治癒力が強かったからに相違ありません。がしかし、決して治った訳ではありません。治った、完治したというのはそのがんになった原因が判り、その原因を取り除いてこそ完治したと言えます。残念ながら、今の医学、科学ではあらゆる病気の真の原因は解っていないのが実情かと思います。一番身近な風邪でさえウィルスによるものであろう位しか解っていないし、じゃあそのウィルスはどうやってできるかなんて皆目解りようあるはずはありません。私は指圧専門学校で3年間解剖学や、生理学を学びました。一番核心の事を学んだという自負はあります。それは先に申しました人間は免疫力、自然治癒力を持っていて、病気になった場合治すのではなく治るのだということです。それ以外の教えは枝葉末節であり、乱暴な言い方をすればどうでもいいことだと思っています。そしてその核心ともいえるべきことは実に簡単明瞭ですので子供でも理解できますので、是非生理学や解剖の本でその核心だけを教えてください。私淑する医師の故伊藤慶二先生は「人間の体は絶対間違わない」と一貫して言われ続けて来られました。そのメカニズムとなるとちょっと複雑ですので、それはいらないしどうでもいいことです。そして機会がありましたならば、人体の不思議展に是非行かれてください。できればお子さんを連れて。人体の最高の芸術を見たなら、きっと何か感ずることがあると思います。肌の色とか、大人子供とか、金持ちとか、貧しいとかそんなものは関係なく、人間そのものはこの世で造ることができない誰も唯一無二の最高の存在であると。そうすれば差別や忌まわしいイジメとかなくなるのでは。今の膠着した茶番な世をぶち壊すためには、国、自治体の言いばなっしに従うことなく、少しく人間の、人体の本質的なものを学べばそんなものはあっという間でしょう。

サン・スマイル出荷センター所長 松浦学
(医療従事者指圧師、あさひ武術倶楽部主宰)

今日の
スポーツライト

サン・スマイルスタッフおすすめ
スポーツライト

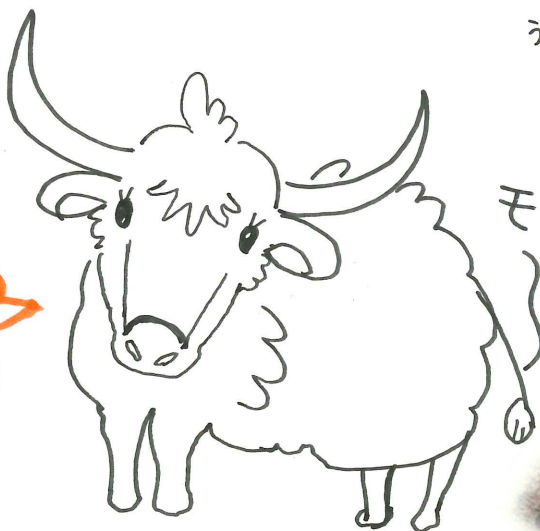


うぶがゆ

冬のお気に入り！

Organic Cotton ヤク 混ウール

寒い冬を乗り切るために
ボクの毛をまとってね！
とーっても暖かいよ！



ヤクとは アジアの海拔3000mを超えるチベットや中国などの
寒冷地方の高原に生息する牛です。

多くが家畜として飼われ ミルク、肉、毛などを供給してくれ、
また100kg以上の荷物を一ヶ月も運んだりと非常に力強いものの牛ちゃん
です。

生息地帯は非常に厳しい環境で約-30℃になる事もあり、
そんな環境の中を耐え生息しているヤクの毛は 非常に厚く、長いのが
特徴で 優れた保温性があり、雪よりの役割を果たします。

オーガニックガーデンでは、その中でもよりやわらかく光沢があり弾力性と
高い保温性のある「うぶ毛」とスーピマ Cotton の 混紡糸を使用しています。

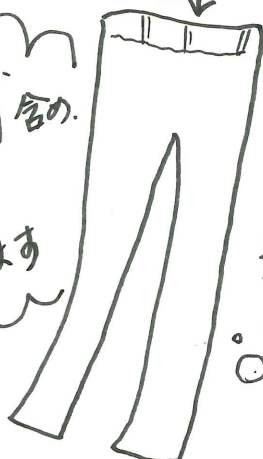
私は、ヤクが大好きで、さまざまなメーカーの商品を試したりもしましたが、
チクチクと肌刺激を感じてしまい、やっぱり、オーガニックガーデンのヤクの
商品が一番だなと感じました。その中でもお気に入りを紹介しようね！

「うぶ毛」のひるひで
さびしい



ぬくぬく
温か〜！

なんと、
替え用含め
5枚
もつてあり



ふんわりフィット
疲れ知らず！
肌あたり
最高で、温かい
ぬくぬく。

スーピマ Cotton とは、
Cotton の品種全体の中でも
最高級の綿のことです。
繊維が 35mm 以上ととても
長く、カンシヤに匹敵する
肌触りの良さをもっています！

細い糸を何本か
合わせてふんわり
2重仕立てに編み
上げているので、空気を
含んでふくら温かい！

ヤク & スーピマウオーマー 手首にも足首にも
¥3,080 (税込) 使えて、持ち歩きにも
ぴったり！！

ヤク & スーピマリブスパッツ モノグレー
¥5,060 (税込) M-L サイズ

私は、寝る前に足首に着けてお
温かい〜！

今日のクロスアッポ

みなさん 2022年になりました！入社9年目になりました森です。
実は、私が入社2年目、2015年から始まったクロスアッポですが、今年で7年目になります。
当時は、新米スタッフで、アイテムをおぼえるのも一苦労でした。レガレ、このクロスアッポを書き始めて
自分なりに、どのようにしたら、みなさんにおすすめできるか、また思いを伝えられるのが、学ぶことが
増えました。これからはスタッフ一同、力を込めてお伝えしていきますので温かい目でご覧頂ける
とうれしいです。そんな今回のアイテムは『ラディーチ』私が入社してこのジャムの味を知った
時は感動の一言！ひとくくりでジャムと言えないほどのおいしさでした。元々、ジャムは
好きな方ではなかったのですが、今ではすっかりその虜です。



Radici

私たちの作る手作りの
オーガニックジャムを
日本のみなさん
是非食べてね～

ラディーチって何？

中部イタリア・トスカーナ
山間の自然豊かな小さな
村にある農産加工所から
ラディーチ。Radiciとは
『根、ニ』という意味で
先人の地にも根ざした
ものを系承し、
農業の根本的価値
を生産者夫婦は、
とても大切にしてい
ます。
2人の笑顔が
サイロ～♡

取り扱いは
さっかけ

2011年3月11日の震災を
機に、輸入を開始。それは少しでも笑顔になれる
食材をと、朝倉が視野を広げ販売を決めました。
根強いファンもたくさん一時休止していましたが、2020年
に再開。現在はスポーツ輸入での限定販売

おすすめポイント

イタリア有機認証ジャムでどれも最小限の甘みで素材の
良さを味わえます。スプレッドはフルーツの甘みを生かしたやさしい味わいなので『甘いジャムが』
苦手な方もフルーツを食べるような感覚でお召し上がり頂けます。コンフィチュールは、フルーツ
ソースのようなさらとしたジャム。料理のかき混ぜ味にもなりコクのある味に仕上がります。

ラインナップ 6種

あんずのスプレッド(砂糖不使用)

200g ¥1,180



オーガニックあんずを使用し、
甘みはブドウ果汁のみ
あんずの甘みがやさしく
ひかえめでジャムという
よりフルーツソースのような
なめらかさ。

アサクラEVOとお塩、ピネガーで
杏ドレッシングにしてもGood!!

あんずのコンフィチュール

220g ¥1,110



さきみ糖を使用し甘みを
ダイレクトに感じます。
この甘み、味はやはり
おいしい一言！実は、
カレーのかき混ぜ味にも合う

ジャム。カレーにコクがでてGood!
スプレッドとの味くらべも楽しめます。

栗のクリームチョコラム風味

220g ¥1,260



トスカーナの栗林の栗を
昔ながらの製法で乾燥
栗の粒々が口の中に残り
糸色品の風味。ラディーチN01の

人気ジャム！ラム風味ですがお子さまもOK
生クリームと合わせるとサイコーのおいしさ。

いちごのスプレッド(砂糖不使用)

200g ¥1,200



砂糖、他添加物不使用
のため色あいがくすんで
いますが、オーガニックの
いちごがゴロゴロと入っ
ているので贅沢な味わい

いちご好きにはたまらない甘みと風味。

いちごのコンフィチュール

220g ¥1,180



スプレッドとは違い、こちらは
色鮮やかなジャム
スプレッドよりも甘みが強く
お子さんの大好きな味わい
王道のいちごジャム！

私の息子はヨーグルトにかけて食べています。

ネスタリンジのコンフィチュール

220g ¥1,100



トスカーナ在来種の『ネスタ』
リンジを煮詰めた味は
ずいぶんりんごのような
なめらかな味わい。
このまま食べてもおいしい！
りんごの甘みと風味が口の中に広がります。

イルカみたいに生きてみよう
著者 小原田泰久さんのご
紹介で 月刊HiGENKI
に松浦(代表)が掲載
されました!!
「真氣光」

巻頭対談 いい人 いい話 いい気づき ゲスト 松浦 智紀 さん

自然栽培の生産者と 自然食を食べたい消費者をつなぐ

- 読んでなっとく 中川雅仁のよくわかる真氣光教室
- 真氣光研修講座開催スケジュール
- 小原田泰久の甲州移住ライフ
- ドクター帯津の生きるも死ぬもあるがまま
- マイナスの氣の影響を受けない生き方
- 真氣光 Q&A 質問コーナー

<撮影地>
ボリビア・ウユニ湖



自然栽培の生産者と 自然食を食べたい消費者をつなぐ

松浦智紀さん



ゲスト／松浦 智紀（まつうら・ともりの）さん

1975年埼玉県富士見市生まれ。九州東海大学農学部農学科卒。大学卒業後、福岡県久留米市の食品会社（流通・小売り）に就職。その後帰郷して、（有）サン・スマイルを起業。現在、同社代表取締役。自然栽培パーティ理事など多くの会で中心的な役割を果たす。自社の農園で自然栽培も実践中。

自然栽培がやりたくて
九州の大学の農学部へ進学

中川 自然栽培にはとても興味をもっていて、奇跡のりんごの木村秋則さんはじめ、生産者の方には何人もお話をうかがってきました。松浦さんは、自然栽培で作った作物を小売店に卸すという仕事をされています。

自然栽培の農家さんは少しずつ増えていると思いますが、松浦さんのような方が販売先を開拓しているからこそ、生産者も安心して作ることができるのだと思います。

自然栽培というまだマイナーな分野で生産者と消費者をつなぐというのは、けっこう大変だろうと思います。ご苦労されたこと、やりがいを感じるときと



中川 雅仁 (なかがわ・まさと)

1961年札幌生まれ。北海道大学工学部卒。(株)エス・エー・エス会長。全国各地で真氣光と呼ばれる氣を通して意識改革に精力的に取り組んでいるほか、意識改革を目的とした合宿『真氣光研修講座』を開催し、好評を博している。著書に『氣で生きる力が湧いてくる』(ごま書房)、『氣 ころろ、からだ、魂を満たす光のエネルギー』(ビオ・マガジン)、『絶望を希望に変える氣の力』(幻冬舎)などがある。

いったお話をお聞かせ願えればと思います。

松浦 ありがとうございます。大学時代から自然栽培にはかわって、もう25年ほどになります。振り返ってみるといろいろなことがありました。

中川 高校生のころに、農業、それも自然栽培をやろうと思って、大学は農学部に入ったそう

ですね。

松浦 そうです。母がとても病弱でした。全身神経痛と言われていましたが、今で言う化学物質過敏症だったと思います。

スーパーで買った野菜が食べられず、農家から直接、無農薬の野菜を購入して食べていました。

あるとき、台所に一枚のはが

きが置いてあるのを見つけました。母が野菜を届けてくれる農家に書いたものでした。何気なく手に取って読んでみたところ、母の感謝の気持ちが綴られていて、農業という仕事はこんなにも人に喜ばれるのだと思ったのがきっかけでしたね。

中川 それまで農業の体験はなかったんですね。

松浦 父はアルミ工場を経営していて、農業とは無関係です。私も、近所の畑で遊んだことはありますが、農作業はやったことがありませんでした。食にもまったく関心がありませんでした。

中川 熊本の九州東海大学の農学部に進学したわけですが、そこには自然栽培を学ぶコースがあったのですか。

松浦 高校の先生に聞いてもわからないので自分で調べて、九州東海大学に自然栽培や有機栽培を研究している片野先生という方がいるとわかって、ここへ行こうと決めました。

中川 今から25年以上前のことですよね。自然栽培をテーマにしているという先生はあまりいなかったでしょうね。

松浦 いまですね。片野先生は岩手大学におられるときに大冷害があつて、ほとんどの田んぼが全滅したのに、自然栽培の田んぼだけはコメが実つたのを見て、自然栽培の研究を始めたそうです。

もっと本格的に研究をしようとして九州東海大学へ来られたのですが、私が入学したころは完全に異端児でした。ある授業で、

いい人 いい話 いい氣づき

教授が「うちには片野という人でもない奴がいる。無農薬という社会の役に立たないことを研究している」と言っていたのがとても印象に残っています。ほとんどの人がそう思っていたんじゃないでしょうか。

そんな状況ですから、大学に自然栽培のコースがあるわけではありませんでした。授業では現代農業のことしか教えてくれません。遺伝子組み換えの実験とかもやりました。

学校の勉強ではやりたいことが学べないとわかったので、片野先生にお願いして、県内を中心に自然栽培や有機栽培をやっている農家さんを回り、無肥料栽培についての論文を書いて卒業したわけです。

中川 何軒くらいの農家さんを回られたのですか。

松浦 100軒は回りましたかね。

中川 当時から、自然栽培や有機栽培をやっている農家さんは



けっこうあったんですね。
松浦 熊本県は環境問題に対してとても意識が高いと思います。

す。水俣病がありましたからね。そういう面では、いい大学に進めたと思っています。

中川 熊本県には、私も真氣光の会員さんも多いで

す。氣のような目に見えない世界のことに興味が高い県なのかもしれません。野菜を作っていたり、野菜の卸売業をしている方もいます。

100軒も農家を回れば、いろいろな方がいたでしょうね。

松浦 学生が訪ねて行くと、みなさん大歓迎してくれました。九州ですから、必ず焼酎が出ました(笑)。泊めてくれて、朝方まで飲みながら語り合いました。

どなたもこだわりがあって、みなさん独自の道を進んでおられましたね。もつと協力し合え



自然栽培の生産者と 自然食を食べたい消費者をつなぐ



ふじみ野市のお店（サンスマイル）の前で
写真：松浦智紀さん提供

ば、自然栽培や有機栽培は広がるのにと考えたものです。でも、考えてみれば、当時は無農薬の技術や知識も少なかったから、試行錯誤しながら自分のやり方を築いてきた人ばかりです。まわりの人たちには理解されず、村八分になった人もいました。お前のところが農薬を使わないからうちの父ちゃんが怒っていた、と子どもたちが学校でいじめられたりもしたようです。

家族を守るために、歯を食いしばってやってきた人たちがかりですからね。自立心とか自尊心が強いのが当然だと思えます。そういう人たちの苦労があつ

たからこそ、今になって、彼らの技術を使わせてもらっているという面もありますよね。

ひどい目にあっている 農家を目の当たりにして 流通を志す

中川 農家さんがひどい目にあったのを目の当たりにしたとか。

松浦 ありましたね。キュウリをたくさん買いたいという話がある業者から一軒の農家さんにきました。契約は春先で、そのころは数も足りなくてけっこう高い買値を提示されました。その農家さんは、地域の人に声をかけて、まとまった数のキュウリを準備しました。

出荷の時期になりました。世間ではキュウリが大暴落していました。業者は春先の約束を反故にして、その農家さんからではなく、市場から安いキュウリを買いました。農家さんは慌てました。地域をまとめていたので、すべてのキュウリを買い取らなくてはいけないからです。それだけの資金がなかったので、

結局、そこにいられなくなってしまういました。

中川 そんなことがあるんですか。ひどい話ですね。

松浦 ほかにも約束を反故にされてひどい目にあつた農家さんがいて、これはきちんと中に入る人が必要だと思い、流通業を志すようになりました。

中川 卒業後、すぐに埼玉へ戻ったのですか。

松浦 一年間、福岡にある流通業の会社に勤めました。

ここでもいろいろな人を見ました。

先ほどは農家さんが業者にだまされた話ですが、農家さんもうろいろいて、除草剤を使っているのに無農薬だと言いつつ張られたりもしました。田んぼを見に行くと、除草剤の粒剤が入っているんです。除草剤を使っていますねと追及すると、しいには除草剤はホルモン剤で農薬ではないと開き直るんです。



そんな農家さんと取引できないじゃないですか。そしたら、まわりの人に、あの会社はとんでもないと言いつつ、地域全体が取引中止になったことがあります。

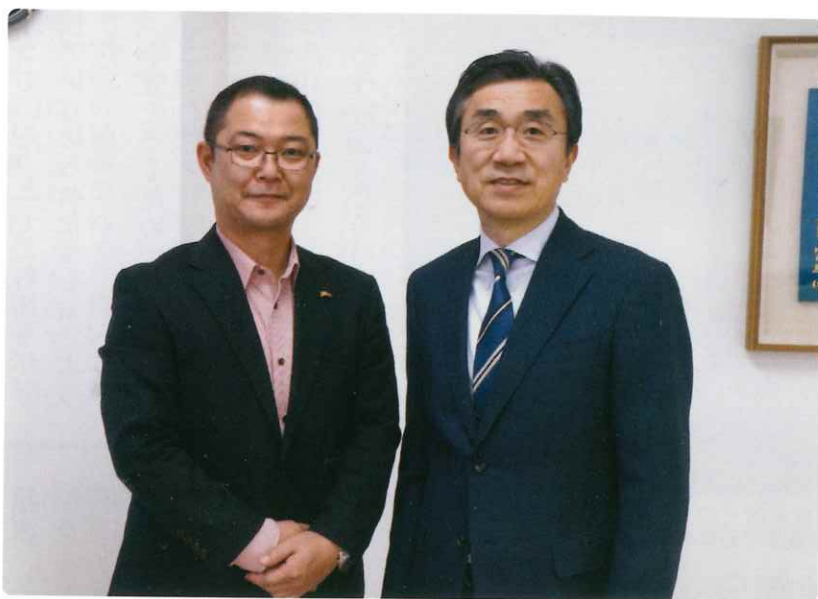
今でも、除草剤は農薬ではないと思っている農家さん多いので、除草剤を使っているが、無農薬だと言って売り込みにくる方もいますね。

中川 自然栽培の流通業者はあまりないので、売り込みもけっこうあるんでしょうね。

松浦 自然栽培で作っている野菜なので、買ってくれますよねという問い合わせはけっこうあります。でも、基本的にはお断りしています。

うちは無肥料無農薬だけで売っているわけではありません。その農家さんがどんな思いで自然栽培に取り組んでいるか、しっかりと見て取引をするかどうかを決めています。

私は、自然栽培は手段のひとつだと考えています。幸せになるための手段です。それを忘れて、自然栽培をすることが目的になっている人



が多いように思うんですね。
無農薬じゃないとダメ、種は固定種しか認めないみたいな人がいますが、私は「あなたにとって幸せはなんですか？」と聞きたくなるんです。無農薬にこだわって地域の人とけんかをして孤立してしまう人もいますが、果たしてそれで幸せなのかを考えた方がいいと思います。

作り出すことが必要ですよ。
氣でも、家族に押し付けようとして、家の中がぎすぎすする場合があります。それじゃあ、氣をやっている意味がないと、私は話しています。
自分が氣でどんなふうに変化したか、事実を話すのはいいでしょうが、いいものだからあなたもやりなさいと無理強いしよ

自然栽培は大事だけれども、主は幸せじゃないですか。

だから、私も農薬はいけないということとはあまり言いません。農薬が脳神経細胞にどういう影響を与えるかということ、知っている範囲で事実を伝えます。

あとは、自分で判断していただきたいと思っています。

中川 非難や批判、対立からはいいい結果は生まれないですね。自然栽培をやりたいければ、やりやすい人間関係や環境を

うとすると反発されてしまします。わかってもらえるように、いろいろ工夫をしてアプローチしないといけないと思います。

松浦 木村さんが話題になつて、田舎へ移住して自然栽培をしよ

うという人が増えましたが、中には、これまでの農業を否定してしまつて、村の人たちとの間に軋轢が生じ、結局、そこに住みづらくなつてやめてしまったという話もよく聞きました。

うまくいっている人は、隣近所のおじいちゃんやおばあちゃんとの関係がうまくいっています。

中川 自分たちはいいことをしている、正しいんだと思つて、それを突き通そうとするからトラブルになるんでしょうね。

松浦 自然栽培をするには常に謙虚な姿勢が大切だと思います。自然を支配するのではなく、自然の恵みをいただいているのですから。そこを見失うと



傲慢になつてしまふんでしょうね。

昔、自然栽培で成功したことで、一躍脚光を浴びることになつて、急に威張りだした人がいました。だいたいそういう人は1年か2年で消えていきます。木村さんがおっしゃるように、米も野菜も果樹も自然が作るのであつて、人はお手伝いをするだけです。自分が偉いと思つたら、自然栽培ではなくなつてしまいま

す。

自然栽培はごまかしのきかない厳しい世界

中川 先代は「天狗になるな。先生と呼ばれるようになる」ダメになる」と言っていました。

松浦 いろいろな人のお世話になつてゐるのに、自分の手柄にしてしまう人はいますからね。技術を教えようとしなない人も困ります。若い人たちに教えてあ

自然栽培の生産者と 自然食を食べたい消費者をつなぐ

げて、後継者を育ててほしいんですけどね。自分のことだけでなく、もっと広い視野で自然栽培を見ないと失敗することが多いですね。

私の場合は、この野菜をこれだけ売ればいくらになると計算し出すとうまくいかないですね(笑)。

中川 白いんげん豆を仕入れて苦労したという話がありましたね。あのときは計算はなかったと思います。

松浦 2001年でした。北海道の農場が自然栽培に取り組んでいたのですが、経済的に行き詰まってしまつて、農場を閉めるかどうかの瀬戸際に立っていました。

何とかできないかと相談されて、農場主にあつたら、とても魅力的な人で、何とか力になりたいと思つたんですね。

白いんげん豆があるというので、全部買いますと、衝動的に言つてしまいました。当時、私は白いんげん豆を見たことも食べたこともありませんでした



(笑)。どうやって売ればいいのか、さっぱりわからない。でも、だまつていられませんでした。

当時はネットもないし、自然食品の店を回り、タウンページを見てパン屋さんや菓子屋さんを片っ端から当たりました。

そしたら、さいたま市にある無添加の和菓子のお店のご主人が、「余つたら全部買つてやる」と約束してくれて、残つたものを買い取つてくれました。うれしかったですですね。

中川 無欲の勝利ですね(笑)。宜しからぬ欲を出す、だいたいうまくいかないですね。

松浦 特に自然栽培はそうだと思いますよ。山梨県北杜市で自然栽培をやっている方ですが、子どもが小学校へ上がるのでお金が必要でした。サニーレタスがい感じで育つていて、これが全部売れば入学の費用が全部まかなえると喜んでいたのでね。そしたら、その直後に病気と虫でサニーレタスは全滅したそうです。「松浦さん、自然栽培

は恐ろしいですよ」と電話がかつてきました(笑)。

それをきっかけに、彼はより真剣に自然と向き合つて、自然のおかげで食べさせていたでいるという考え方になって、今は自然栽培で成功されていますね。

中川 厳しいですね。試されま

松浦 これからも地球に住まわせてもらうには人間はどんな生き方をすればいいか、をしつかりと考えないといけないという時期になっています。

中川 やはり、人間は自然の一部だということをしっかりと認識して、謙虚に生きないとダメじゃないでしょうか。

松浦 自然栽培はごまかしがききません。たとえば種をまく時期を間違つたとしても、肥料を使えば少々遅くなつても追いつくことができます。でも、自然栽培だとそうはいきません。

自然栽培では、温度や日照時間、ときには月の満ち欠けも考えて、この日にこの作業をするというのが決まってきます。常に自然を感じなが

ら作業をしないといい作物ができないのです。

それに、作物を単に商品と見るのではなく、農業というのは命にかかわる仕事だということを意識しないといけません。

自然栽培は大変ですが、それだけ得るものも多いですよ。

中川 自然栽培をやりたいと相談に来る人も多いかと思います。

松浦 以前は多かったですね。だいたい「やめた方がいい」と



いい人 いい話 いい気づき

アドバイスしました。と言うのも、1年後も自然栽培をやっている人は1割くらいしかいませんでしたから。

最近はいきなり農業を始めるのではなく、2〜3年農業研修を受けてから独立する人が増えてきましたので、状況は少し違ってきました。

ただ、農業って簡単そうに見えますが、とても繊細で難しい仕事です。「何もできないから農業だったらできるか」と思った」と言う人がいますが、それは大きな勘違いです。

特に自然栽培となると、中には放っておけばいいと考えている人もいますが、それで生計を立てるとなると、いろいろな手がかかるんです。

ネット販売が増えてきてはいますが、そう簡単に販路が見つかるわけでもない。決まった時期に決まった量という安定した供給ができないですから、買う方だって考えますよ。

よほどの強い意志がないと、なかなか続きません。

ただ、新規就農者に一括して1000万円の補助金が出ると

いった農水省の支援策があったり、自治体によっては積極的に就農者を受け入れてくれるなど、農業をやる環境は良くなってきています。

社会の役に立つことができる
と泣き出す障がい者も

中川 農福連携にもかかわっていますよね。この対談でも、愛媛の佐伯康人さん、埼玉の新井利昌さんにお話をうかがったことがあります。

松浦 私も彼らと同じ、「自然栽培パーティ」という農福連携のグループの理事をやっています。流通や販売の関係のアドバイザーという形ですね。

中川 すばらしい試みですよ。

松浦 障がい者施設というところ、補助金で運営するのが当たり前でしたが、自分たちで田んぼや畑をもつて作物を作り、その売り上げを工賃に充てていくという動きが出てきたのはいいこ



とだと思っています。

結果的に、耕作放棄地の再生、限界集落の再生、コミュニティの再構築につながっています。

中川 利用者さんも楽しみながら農業をやっているとお聞きしました。

松浦 利用者さんが生き生きしていますね。たとえば、うつ病の人で一カ月に一回しか来なかった人が、一週間に一度来るようになり、やがて毎日来て、にやつと笑うようになってしゃべるようになって、何カ月かたつと冗談を言うようになったというのは、当たり前のように起こっています。

当たり前だからだれも発表しなくなつたくらいです(笑)。

作物を地域に売ることが大切にしていて、利用者さんの家族や地域のレストラン、スーパーに買っていたいています。利用者さんは家と施設を往復する

ばかりで外へ行くことがほとんどないわけです。そんな状態では、なかなか生きていく意味を見出すことができません。

農業にかかわるようになった障がい者の方の中には、私も社会のお役に立つことができるとおおいと泣く人がいます。その姿を見ていると胸がいつぱいになりますよ。

自分たちは当たり前毎日働いているけれども、社会に役に立っていると思っているのだからかと反省させられます。

知的障がいの人はとてもピュアで、そういう人が作っている野菜がおいしいんですね。

私は仕事柄、トマトなんかだと、畑を見ると味が想像できません。たいてい、間違ふことはないですね。

ある福祉施設へ行ったらみなさんでトマト作りをしていました。畑を見て、これは雑味が多くて、糖度が低いトマトだろうなと思いました。

食べてみました。そしたら、予想と違ってすごくおいしかったです。びっくりしました。

どうしてだろうと思いますし

自然栽培の生産者と 自然食を食べたい消費者をつなぐ



た。利用者さんたちが楽しそうに作業しているんですね。その姿が自然の縮図でトマトたちも喜んでいるみたいに見えました。

木村さんはよく自然栽培では心が大切だっておっしゃいます。が、心ってこういうところに現れるんだなと思いましたね。

技術も大事だけど、ハートはそれを上回るかもしれないなと思っています。

中川 改めて心が大事だと言わなくても、彼らは作物たちと

自然に交流しているのかもしれないですね。まさに、氣の交流だと思っています。話をうかがっているだけで気持ちが温かくなります。

松浦 職員の方も楽しんでます。仕事だか遊びだかわからない(笑)。そんなふうに過ごせれば最高じゃないですか。

農業の新しい側面ですよ。障がい者が社会参加できるというのすごいことです。

今、障がい者の数は1千万人近くになっています。すごい労働力じゃないですか。それを活用しない手はないですよ。

自然栽培だと可能なんですね。

中川 ほかにも取り組んでいることはあるんですか。

松浦 世界一幸せな国と言われているブルータンで小豆を作るといいうプロジェクトを進めています。

ます。ある会社が始めて、私はコンサルという形で参加していたのですが、その会社が手を引いてしまつて、引き継ぐことになりました。

小豆作りもなかなか進まないし、輸入するにしても環境が整っていないので苦戦続きです。でも、ブルータンの人たちの生き方から学ぶことがたくさんあります。資本主義に毒されてしまった私の生活や感覚に、「それでいいのか」と問題提起をしてくれます。経済的には持ち出しばかりですが、無農薬を目指しているブルータンの農業に少しは役に立てそうだし、自分の成長のためにも続けていきたいと思っています。

中川 コロナをはじめ、世界には問題が山積みです。これから食糧難がくるかもしれません。そうになったら、食糧自給率の低い日本はひとたまりもありません。自分たちが食べるものを自分たちで作ることはとても大切になってくるはずですよ。

農薬や化学肥料は環境を汚染していますから、自然栽培はますます注目されてくると思います。福祉と自然栽培との連携というのは、画期的な試みだと、

私もすごく関心をもって拝見しています。

その先頭に立ってがんばっておられる松浦さんには大いに期待したいと思っています。

今日はありがとうございました。

(2021年11月17日 東京・池袋のエスエーエス東京センターにて 構成／小原田泰久)

読者プレゼント

会長から、松浦智紀さんの「玄米もち」を3名の方にプレゼントいたします。ご希望の方はお葉書・FAX・Eメールで下記までお申し込みください。お一人様1点までとさせていただきます。

- 締切: 1月末日消印有効
- 宛先: 〒170-0013 東京都豊島区東池袋 1-30-6 セイコーサンシャインビル3F 株式会社エス・エー・エス「読者プレゼント」係まで FAX: 03-3971-7636 Eメール: tokyo@shinkiko.com



2022年2月

営業日・入荷日カレンダー

自然食の店 サン・スマイル



February
令和4年

月	火	水	木	金	土	日
31 	1 亜麻仁卵・オガ・ニガナリ*	2 佐藤たまご 島田有機豆腐 バベ (3552食堂) ちやし・きのこタ方	3 バベ (くろうさぎ) みや豆腐タ方 バナナ	4 おしゃべり会 10:00~12:00 佐藤たまご	5 コロツケ 佐藤たまご	6 定休日
7 ごもの会 10:00~12:00 バベ (くろうさぎ) 佐藤たまご みや・ちやし・きのこタ方	8 アグリコラたまご 島田有機豆腐 佐藤たまご バベ (3552食堂) ちやし・きのこタ方	9 島田有機豆腐 佐藤たまご バベ (3552食堂) ちやし・きのこタ方	10 バベ (くろうさぎ) みや豆腐タ方 バナナ	11 建国記念の日 営業しております!! 佐藤たまご	12 コロツケ 佐藤たまご	13 定休日
14 バレンタインデー バベ (くろうさぎ) 佐藤たまご みや豆腐タ方 ちやし・きのこタ方	15 亜麻仁卵・オガ・ニガナリ* そばの実カプエ SOFIA 島田有機豆腐 バベ (3552食堂) ちやし・きのこタ方	16 佐藤たまご 島田有機豆腐 バベ (3552食堂) ちやし・きのこタ方	17 バベ (くろうさぎ) みや豆腐タ方 バナナ	18 佐藤たまご	19 コロツケ 佐藤たまご	20 定休日
21 バベ (くろうさぎ) 佐藤たまご みや豆腐タ方 ちやし・きのこタ方	22 アグリコラたまご	23 セール 佐藤たまご/島田有機豆腐 バベ (3552食堂) ちやし・きのこタ方	24 セール バベ (くろうさぎ) みや豆腐タ方 バナナ	25 セール 佐藤たまご	26 コロツケ 佐藤たまご	27 定休日
28 バベ (くろうさぎ) 佐藤たまご みや豆腐タ方 ちやし・きのこタ方	1 	2 	3 節分!!バレンタインデー!! お昼!チョコ!さ間意しておきます!!	4 節分!!バレンタインデー!! お昼!チョコ!さ間意しておきます!!	5 コロツケ	6 定休日
7 今月のおすすめ 2/23 (水)~27 (土)セール開催いたします!!	8	9 今回は4日間です!!	10	11	12	13 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。

おうちの冷蔵庫に貼ってね!

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)



ヤマト運輸さんでの発送は15時までのお電話受付当日ご発送可です。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 2/7(月)・3/12(土)

両日とも「病気にならない生活の仕方」食生活編

子育ておしゃべり会 2/4(金)・3/15(火)



両会共 参加費 500 円 10 時～12 時店内奥和室にて、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々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。

次回のポイント3倍デーは

3/30・31

(水)・(木)

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。



お味噌づくりに

こうじ
とびきりな糀



無肥料自然栽培のお米で醸してくれた

サン・スマイルオリジナル！

発酵力が絶妙な糀です。

玄米・白米各 500 g 1,382 円(税込)



みんな
だいすき

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 ♥



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