

平成22年3月吉日

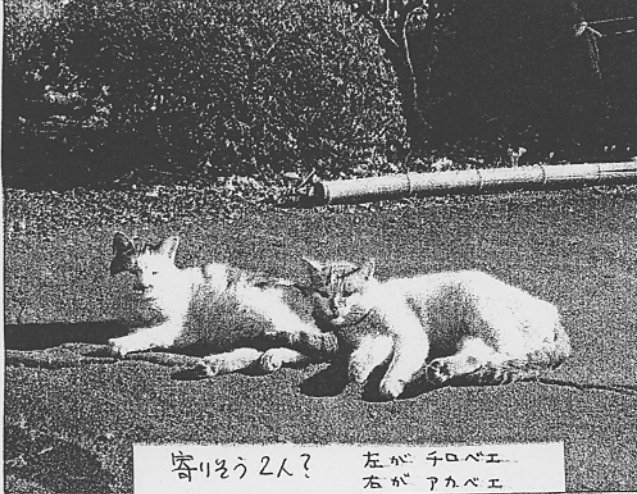
南稲苑 ビッグ

南稲苑ビッグ

有限会社
南稲苑開発社
山形県上市市高野字薄沢3
電話 023-679-2321
FAX 023-672-3723
発行責任者 齋藤 貢

創り続けた癒しの地

世に言う「いい社地」づくりを心掛けて四〇年、苑地の樹木達はよくもこんな風に大きく育ってくれたものだと空を仰ぎ、芽吹きを待つ彼らの様相をつくづく思う早春の朝である。



寄りゆう2人? 左がチロベエ 右がアカベエ

らった。太陽の光が遮られていた所にも陽が差し込みようになり全体が開けた感じになった。
南東は明るく、北西には樹木を育てた方が良く復讐の先生方が話したのを聞いたことがある。
昨年の秋頃、トラ柄のオス猫がこの地に来て遊びを求めた。餌をやら懐いてしまえば本居地への帰りも忘れってしまった。朝のウオーキングや野良作業にも子犬のようについて歩いている始末だ。今年になって赤オスの赤トラ猫がやってきました。「雄」同志が仲良く餌を喰い、寄り添って寝ている恰好を見ると「バカアローベラ」と言いたくなる。何んぞ同性が同居するんだ、いくら癒しの地であっても毛物までこうなるとは不思議なヤシロキにはったものだ。例えネコでも名無しではとるぞ。昨年のモノには「チロベエ」、今年モノには「アカベエ」と名付けた。その名を呼ぶと、「ハイ」と返事をするふう

になった。まごころで良いのか困ったことばかり。ここは野鳥にも大変人気があり色の美しい鳥やスズメ、セキレイ、ヤマバト、キジ、ヒヨドリ他の小鳥たちが賑わっている。
埃っぽい喧騒から逃れ一寸ひっそりつける善玉の地へ足を向けては如何でしょうか。きっといい風が皆様を歓迎してくれることでしょう。
陽だまりの里 南稲苑より

嬉遊笑覧

南蛮料理とは

昔より異風なるものを南蛮といつた。もともと古代中国では自国以外の地域を蔑称したもので、室町時代の後半以来ポルトガル人、スペイン人と南蛮人とよびその方々の料理を南蛮料理と云った。南蛮煮、南蛮漬、ネギトウガラシ油炒め等の異風なものが風俗や様子などなものを言った。
南蛮そばの品書きには「葱」が絶対条件だ。江戸時代に大阪は「ネギ」と「ばんぼ」と呼んでいたが、これは南蛮が「化」という説がある。
蕎麦畑も大根も一座也!!

会長就任あいさつ

この度創業以来四十余年間を代表者として努めて参りましたが本年から社長職を退き、後進へバトンを渡すことと致しました。
これからオーナーとして良き相談役となり、数名の協力員と力を併せ一層の業務発展に邁進、氣勢して参る所存であります。

指導下さい

この度社長に就任致しました小林です。経営者としてはゼロからの始まりです。新会長とはじめの皆々様からお願い頂きます。お客様へのサービス向上に誠心誠意努力したいと思っております。どうぞ今まで同様、ご愛顧、ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。
代表取締役社長 小林明美



ソバという植物

ソバは麵だけだけでなく、ダンゴ、パン、せんべい、クレープなどの加工品から、焼酎、清酒(ダクサ)しょう油まで様々な利用されている。

普通ソバや、特にダクタンソバの種子、茎葉には血糖値を下げる効果のあるルチンが多く含まれている。またそばモヤシなども面白い。

ソバの種類も普通そば、宿根そば、ダクタンそばやピンク色の花で高嶺ルビーと名づけられたものもある。弊社でも花栽培の方を通じ珍種高嶺ルビーの種子を求めることができた。信州大学名誉教授の氏原暉男先生がネパールから持ち帰り、ピンク色の系統を改良し名付けられた長野県茅野市あたりで広範囲に栽培されている様である。

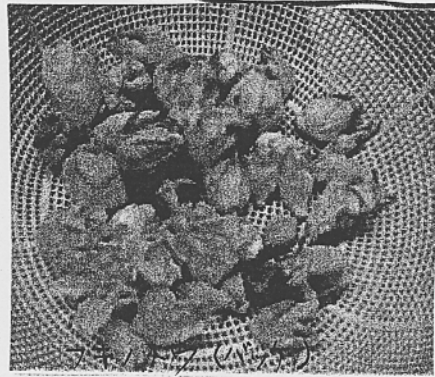
そば殻の枕も重宝なものだが最近では捜せなくなった。今年は園のどこかにダクタンソバ、普通そば、宿根そば、高嶺ルビーの「そば」が3種類生えているでしょう。

この春のおはういただきました

「バック」とは奥にゆかしい言葉ですが方言でしょうか。山形、宮城、そして岩手でも通じる言葉ですがどの辺りまで通じるのでしょうか？時間があたら調べてみましょう。

味噌、みりん、砂糖、酒を煮つめ、さつ湯通したバック(7キトウ)をきざみ入れ、少しのしょう油を入れ、少々煮つめれば、春の香り豊かなバック味噌の完成。実にうまい!! 体の中が喜んでいるように感じられた。夕食の一品でした。

岩手県水沢市出身、仙台在住 齋藤 貢



蔵王山麓の自然食
文治郎の膳一五八

薬草研究会 体験発表 (我家の薬草園から)

エゾウコギのこと

今は亡き植物研究者のSさんから1株分けて頂いたものを増殖し、今では20株になり、背丈も1mから1m50cmに成長した。そろそろと思根皮を煎じてお客様に出したり、飲んだり、芽を天ぷらなどの料理に使うようになった。

「エゾウコギの驚くべき効用」

(エゾウコギ効用研究会、人間の科学者より)

今は幻の秘薬ではなく、万人の高貴薬

- 1、身体機能促進機能
- 2、身体機能強壮作用を持っている (疲れや病気を予防する働きと治す働きがある)

棘は下向きにあり、刺さると先端部分が肌に残ってしまうので痛い。

当店では薪ストーブの上でいつもホーローヤカンにて沸かしてあります。(4月末まで)

お客様、どうぞお飲みください

そば料理と自然食の店 木ノリ

(有)南稻苑 開発社

山形県上市高野厚薄沢3

至蔵王エコーライン

TEL 023-679-2321

FAX 023-672-3723

県道12号

蔵王ミートさん

木ノリ

が南稲苑

唐庄印刷さん

カロー山形さん

でん六さん

至南陽市・米沢市

国道13号

至山形市

みゆき病院さん

至山形市

みゆき病院さん

山岳道路
「蔵王エコーライン」は

4月23日(金) 開通予定

ズダヤクシュ(喘息薬種)のこと

数年前、市役所のロビーを借りて第1回薬草、毒草などの展示会を開いた際、私が初めて見た植物でした。上山薬草研究会の顧問でもある吉野先生に伺ったところ、長野県では喘息と書いて「ズダ」と言っているとのことでした。それに葉のたねであるのでゼンソク系の妙薬になるとの説明を受けた次第です。だいぶ時間をかけて捜し回ったが見つからないので再度先生にお願いし、群生地を図面と更に川合さんという地元のすばらしいお方のご紹介で現地で発見することができました。採取物を乾燥し、ピロ葉汁と合せ1週間服用する。咳には抜群の効果があつた。数少ない貴重植物なので今は少量の原液に湯を混ぜて「うがい」だけにしている。

善玉微生物菌(有用微生物群)の併用で相乗効果があるようです。光合成細菌・・・有害物質を浄化し抗酸化物質を生成する。

これは乳酸菌と酵母菌との共同がさらに活発になる
乳酸菌・・・有機物を発酵させる力が強く、強酸を出すことで病原菌の繁殖を抑制する。

ヨーグルト、チーズ、納豆、漬物等の発酵食品を作るときに活躍する。

酵母菌・・・有機物を発酵する力が強く、菌体にビタミン、アミノ酸が多く含んでいる。

パンのイースト菌や、ワイン、ビール、味噌作りに欠かせない存在である。

3つの集合体は大切な酵素を生み出し「生物体内の化学反応の触媒物」、体に取り込んだ栄養素を筋肉や神経の働きなどのエネルギーに変えるために必要な物質である。

上市市立図書館視聴覚室にて 齋藤 貢

ズダヤクシュ →
当店で金本植えしてあるので、興味のある方はご覧下さい。

※自生地は清水のある土手等に群生しています。

