

野菜・花に優しい100%漢方の有機肥料

ホームガス課 中下 裕司

今回は、いつも仕事でお世話になっている(有)利高 村田社長のご紹介です。
(有)利高では有機肥料たい肥を研究開発して販売しております。

朝鮮人参、アガリスク、ヨクイニンほか数百種類の漢方薬が入っている漢方薬材料100%の搾りかす一次発酵済み特殊肥料を購入して、独自の製法で1年間の成熟を経て生まれた商品が「リーハイ4号」という商品です。

有機肥料中でも他社との大きな違いは薬事法の許可が出ている原料を使用している事です。

自社に実験農場があり、米や野菜、果物、花き類など、あらゆる作物に試用した結果、全ての種類で良好な結果を得ることができたため、商品開発に至りました。

リーハイの実験結果をご紹介します。

●水稻

稲刈り後の田にリーハイを散布して、毎年1反当たり500kg散布しすぎ込む。

その結果、1反当たり2俵増量となり、砂地であっても同量であった。糧も大きくきれいで土の分析値は、こしひかりに適している。

●白菜・水菜

種まき前、耕作厚み15%の割合ですき込む。

その結果、葉が大きくなり害虫の発生が減少した。

●茄子

種まき前、耕作厚み20%の割合ですき込む。

その結果、実が大きくなり害虫の発生が減少した。

●唐辛子・ピーマン

種まき前、耕作厚み20%の割合ですき込む。

その結果、世界中のあらゆる唐辛子、ピーマン類に最適で唐辛子は受注受けもしているそうです。

●菊

バラは苗木時点で耕作厚み20%の割合ですき込む、追肥は花芽がついた時に少量散布する。

その結果、葉落ち葉枯れがしにくい。

●樹木

土壌に10%～15%の割合ですき込む。

その結果、樹木(苗)の成長が2割程度早くなった。等など

私もプランターで野菜作りをしたりするのですが、植えてもなかなか大きくならず失敗したりする事があります。同じ口にするのもですから、安心安全の有機土壌肥料に変えることをお勧めします。

(有)利高 (りこう)

所在地：三重県伊賀市中柘植882-5

お問い合わせ先

関連会社：村田工務店株式会社

所在地：三重県伊賀市千戸1555-3

電話番号：0595-46-9022(担当 古田まで)

FAX:0595-46-9023

営業時間：午前9時～午後5時まで（定休日 日曜・祝日）

特殊肥料生産業者届出 三重県 第1007号 肥料販売業務開始届出 三重県 第308号

●「リーハイの使い方」YouTubeにて公開中!!●詳しくは「有機肥料リーハイ」で検索！



アポロ新聞

日本人はどうして胃腸が弱いのか？

リビングサービス課 北田 祥一

みなさんは胃腸の具合が悪いなどの経験はないでしょうか？

日本人は胃腸を含む消化管の治療を受けている人が約1,000万人いるといわれており、胃腸の不調を感じている人が少なくありません。知っているようで意外と知らない「胃腸と食習慣の新常識」です。

消化管の病気に悩む日本人が約1,000万人！

厚生労働省の「平成29年患者調査」によると、胃腸をはじめとする消化管の病気で治療を受けている人の総数は約1,000万人にのぼると推定されています。

さらに、日本人のがんで最も多いのも消化管のがんです。消化管の病気は心臓や血管の疾患や心の病と並ぶ、現代日本を代表する病気といえます。



日本人は内臓脂肪が付きやすい！

内臓の周りにつく「内臓脂肪」は、生活習慣病の元になる「メタボ（メタボリックシンドローム）」の元凶になるだけでなく、胃腸を圧迫することで、便秘や胃もたれの原因にもなります。残念ながら、日本人は欧米人よりも内臓脂肪が遺伝的につきやすい体質です。脂肪の少ない穀物や魚介を中心に食べてきた日本人は、肉食中心の欧米人より、皮下に脂肪を蓄える能力が劣っており、内臓を支えるお腹の筋力も弱いため、内臓脂肪を増やして内臓を支える体質になったと考えられています。

さらに、日本人は内臓脂肪を燃やす働きのある善玉物質「アディポネクチン」の分泌量が、欧米人よりも遺伝的に少ないため、内臓脂肪がたまりやすいという弱点もあります。

意外と知らない！ 胃腸の「新常識」

新常識 1 最近増えている逆流性食道炎はメタボのせい!?

食事をしてしばらくすると胸焼けがしてくる「逆流性食道炎」を訴える人が近年増えています。実は、内臓脂肪がその一因になっている場合があります。内臓脂肪がお腹にびっしりたまると、脂肪に押されて胃のぜん動運動が妨げられ、食道に胃酸が逆流してしまいます。胃は強烈な酸性の胃酸に耐えられますが、食道は胃酸に弱いので、胸焼けなどの不快な症状が生じるのです。

新常識 2 刺身と焼き魚——消化のいい調理法はどっち？

同じ食材でも、調理法によって消化のしやすさが大きく変わってきます。魚を煮る、焼く、蒸す、干すなど異なる調理をして、タンパク質の消化しやすさについて調べた研究では、最も消化しやすいのが生のままの刺身で、次いで煮魚・蒸し魚、干し魚、酢漬け、揚げ魚、焼き魚——という結果になりました。よく「火を通さないと消化に悪い」といわれますが、タンパク質は加熱時間が長いほどかたまりやすくなるので、実は焼き魚よりも生の刺身のほうが消化にいいのです。

新常識 3 胃や小腸・大腸には熱さを感じる神経がない！

「のど元過ぎれば熱さを忘れる」ということわざがありますが、実際に熱いものを飲み込んで「熱っ!」と感じるのは舌やのど元の食道だけです。喉から下の食道、胃、小腸、大腸には、実は熱さを感じる神経がありません。熱いお茶やスープを飲むと、お腹がポカポカあたたまる感じがするのは、消化管の周りの組織が熱を感知しているからです。

熱さを感じなくても、熱いものに触れれば当然やけどをします。食道の粘膜がやけどをすると、それを修復しようとして粘膜の細胞が活発に分裂します。それを繰り返すうちに遺伝子の異常が起きてがん細胞が発生しやすくなります。あまり熱々のものを好んで摂るのは控えましょう。

一部ですが、ご紹介させていただきました。正しい知識を大切な胃腸の健康にお役立てください。

<https://www.yomeishu.co.jp/genkigenki/feature/190628/>