

人と環境に優しいピロール農法で育った夢のピロール米。



# 加茂の郷

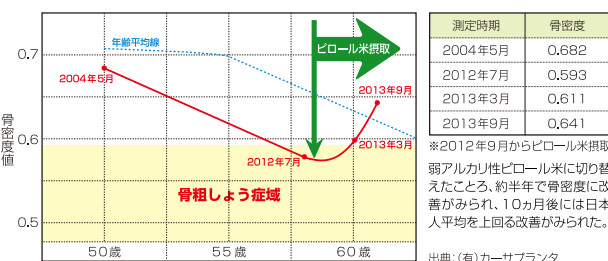
KAMONOSATO



## 体と環境が喜ぶピロール米

### 1/ ピロール米は弱アルカリ性です。

通常米は弱酸性です。血液は弱アルカリ性なので、酸性の食物を食べると骨や歯を溶かして弱アルカリ性を保っています。弱アルカリ性のピロール米を60歳前半の女性に1年間食して頂いた結果、骨密度が劇的に改善しました。



### 2/ ピロール米は高ミネラルの機能性食品です。

ピロール米は強く長い根からたくさんのミネラルを吸収するので、通常米に比べミネラルが多く含まれています。特に、植物には含まれないといわれている造血作用のあるビタミンB12が含まれています。

### 3/ ピロール米は安全・安心です。

ピロール米は、残留農薬検査において、農薬の276物質が未検出というデータができました。また、アレルゲンが低いので、アトピー・アレルギー体質の方の体質改善に貢献します。

### 4/ ピロール農法は、地球環境を救います。

従来の有機物利用農法では、土壌中の酸素を吸収して炭酸ガスを出すので温暖化現象などの環境破壊を引き起こしていましたが、ピロール農法は反対に酸素を放出するので、地球的課題である温室効果ガスの削減に貢献します。



- 弱アルカリ性で骨粗しょう症になりにくい。
- カルシウムが通常米の1.6倍。マグネシウムは通常米の1.2倍。骨や歯を強くする。
- 亜鉛が通常米の1.15倍で酵素の働きを活性化。
- ビタミンB2が通常米の2倍で細胞の再生やエネルギーの代謝効果。



- 植物ではありえないビタミンB12を含み造血効果
- ビタミンB1が通常米の1.35倍で糖分をエネルギーに変える効果。
- 鉄分が通常米の1.8倍で、各器官に潤滑に酸素を運ぶ。
- 残留農薬がないためアトピーや花粉症に効果。

## ピロール農法とは

江戸時代、福井のお殿様は特別に美味しいお米を探し、「おひきどり米」として食していました。約40年前その水田を調査したところ、ミネラルがとても高く、土が青緑色をしていました。研究の結果、おいしい理由は土中の微生物「らん藻」であることが分かりました。

最近の土壌は、化学肥料、農薬漬けになってしまい「らん藻」が激減しています。そこで、この「らん藻」を元気にさせ、土が本来持っている力を増幅し、毒素を分解し、元気いっぱいの状態へ戻そうというのがピロール農法です。



## 美味しい！のワケ

標高1,200m級の中国山地を背に負う水田で栽培しています。中国山地から湧き出でる地下水、燦爛と降り注ぐ太陽の光、そして朝夕の寒暖差が、おいしいお米を作ります。お米の品種は、全て、美味しいお米の代名詞「コシヒカリ」です。



お問い合わせ先  
〒709-3911 岡山県津山市加茂町物見172  
TEL: 090-3173-0212 FAX: 0868-42-5852

米屋治郎兵衛



E-mail: info@jirobeokayama.com