

環境教育「まず、今できることから」

歴史に学ぶ

発行所：地域環境活性化協議会
 編集者：代表幹事 高橋 賢一
 連絡先：市民活動支援センター
 尾張旭市渋川町三丁目5番地7
 (渋川福祉センター内)
 TEL 0561-51-2878



2018. 10/16

▲左奥に多くの柱が見えるが、設楽茶の戦いの場馬防柵・奥の白い道は長が新築名高速道路、石5厘11から新成11.40分。

5.保存性には劣るが加工は各地で行われており、高付加価値。



2018/10/16

▲毎年保育園の子供達はマコモダケが食べられる。

▼子供達と一緒に食べるマコモダケはより一層美味です。



2018. 10/16



2018/10/16

▶みんな完食です。

- 平成三十年十月十六日
 西部保育園内で給食。
 あいこの、かおりにマコモダケの取りたてをたべる。
- 町興し特産物の要件。
 (マコモダケ)
1. 物語性・全国的に神事・仏事に關わっており物語性大
 2. 美味しい・美しい・真白でタケノコとラスパラスの中間の食感
 3. 周年供給・収穫時期が限られており現時点では季節限定の問題点
 4. 安心安全・生食が可能(中国では茹煎)

食育

- マコモダケの成分と機能性
 ・食物繊維・抗癌・高血圧
 ・糖尿病
 ・カリウム・血圧降下
 ・ビタミンC・抗酸化・抗癌
 ・マコモダケ抽出物・骨粗鬆症
 川岸静岡大学教授
- マコモダケの健康機能性
 の毒性がない・熱水エキスは唇白
 抜毛
 皮下注射・
 急性性毒性なし
- ②血圧をコントロールする
 ・高血圧・下・脳卒中・心臓発作を予防
 コレステロールの値の正常化。
- ③血液液をきれいにする
 ・繊維質の働きで老廃物毒素を排除
 ↓血行促進
- ④血糖値を低下させる
 インシュリン分泌
 が旺盛になり血糖値が低下する。



2018/10/16

▶マコモダケはまかたです。子供達の健康はお任せください。お任せください。お任せください。