

すこやか インフォメーション INFORMATION

Vol.162

Chitsu
Since 1914

農業分野でも活躍

『乳酸菌生成エキス』 ～ お米編 ～

『乳酸菌生成エキス』をのむと腸内環境がととのい、体内バランスがよくなります。

植物だって同じこと。根がしっかりと、成長も早くイキイキしてきます。

今回は、熊本で、農業用の『乳酸菌生成エキス』をつかって、カラダに優しい無農薬米作りをされている先のご紹介です。

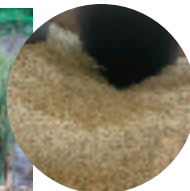
『乳酸菌生成エキス』は、育った苗の健康調整はもちろん、土壌環境（微生物群）、ダメージ回復、活性化を促します。苗床や育った苗に散布し、利用されています。



↑ 青々とした苗床の苗（奥）



↑ 脱穀時のワラの色にもまだ青さが残っています。



← 舂すり後の玄米にも青米が相当量含まれています。これは、葉緑素による光合成が活発に行われた証拠、そしてお米のおいしさの証拠です！

おなかをととのえる 『智通』と『ラクティス』

『乳酸菌生成エキス』とは、16種類の乳酸菌を、無農薬大豆の豆乳の中で発酵・熟成させ、有効成分だけを取り出したものです。

- ①『智通』（ちつう）：20年続くロングセラー製品。
- ②『ラクティス』：1日1本飲み切りタイプ。

