

お土産（記念品）について・・・エスペランティストが作った黒ニンニクと椿油・



<黒ニンニク>

赤松喬志さん（香川エス会事務局長、定年後にんにく栽培農家）

- ・にんにく特有の臭みが全くなく“不思議な黒い果物”と呼ばれる健康食品。
- ・果物のようにそのまま食べてください。一日1片から2片が目安です。
- ・香川県のにんにく生産量は、青森に次いで日本第二位ですが、実がつまり肉厚があって、香りが豊かなのが特徴です。

・赤松さんからの一言：

黒ニンニクの効果・効能についての感想は本当に人それぞれです。
一番よく聞くのが『体の調子が良くなった』と言うことです。『風邪を引かなくなった』『便秘が改善された』もよく聞きます。男女別には圧倒的に女性が喜んでくれています。栽培していると者として、心から喜んで頂けるのが何よりもうれしいです。

第20回中国四国エスペラント大会（2019年10月26~27日）

於：香川県仲多度郡琴平町



<椿油>

矢野明德さん（徳島椿協会会員、阿波エスクラブ、徳島エスペラント会）

椿油の用途・効能

髪のお手入れに

- *スタイリングの仕上げに：少量を手にとって整髪するとつややかにになります。
- *ブラッシングに：髪の摩擦を防ぎ、キューティクルを保護します。
- *ブローに：髪をぬらしてから、髪全体にいきわたらせブローしてください。
ドライヤーの熱から毛髪を守ります。
- *ヘアリンスに：シャンプー後、洗面器に数滴たらしけてリンスしてください。髪がさらさらになります。

お肌のお手入れに

- *スキンケアに：乾燥肌・荒れ性肌・日焼け肌などのお手入れに、皮膚の新陳代謝を活発にし、肌に潤いを与え、ハリを高め、若さを美しさを保ちます。紫外線をカットし、シミ、ソバカスなども防ぎます。ひげそり後のお手入れに最適。
- *オイルマッサージに：お仕事・スポーツなどの疲れには、椿オイルマッサージが有効です。血行をよくし、皮膚や筋肉をしなやかにします。肩こり・腰痛にも椿オイルを湿布すると楽になります。

刃物の錆止め・木製調度品のお手入れに

- *刀剣・包丁なども椿油で手入れすると、錆が付かずに切れ味をよくします。
- *木製家具・調度品のお手入れにはベトつかず、さらりとした光沢が保たれます。

グルメ食用、健康食品として

- *唐揚げ・てんぷら：椿油で揚げると驚くほどカラット軽く揚がります。
- *ドレッシングに：コレステロールを抑えるオレイン酸はオリーブ油よりも多く含み、人の皮脂の成分と同じであることから、人体にとってもよいことが近年分かり、健康食品としても大変注目されています。