



美 観 堂

通販サイト

美観堂の通販サイト

美観堂のよみもの

お問い合わせ

私たちについて お問い合わせ

ログイン

会員登録

カート

商品を検索

黄ニラしょうゆ

[ホーム](#) > 食品 > お茶・飲料[ホーム](#) > 耕せファーム新規会員登録
ログインはこちら

—— カテゴリー ——

- ギフト・贈り物
- 食品
- 食器・キッチン用品
- 家具・インテリア
- ライフスタイル雑貨
- 文具・雑貨

—— ブランド ——

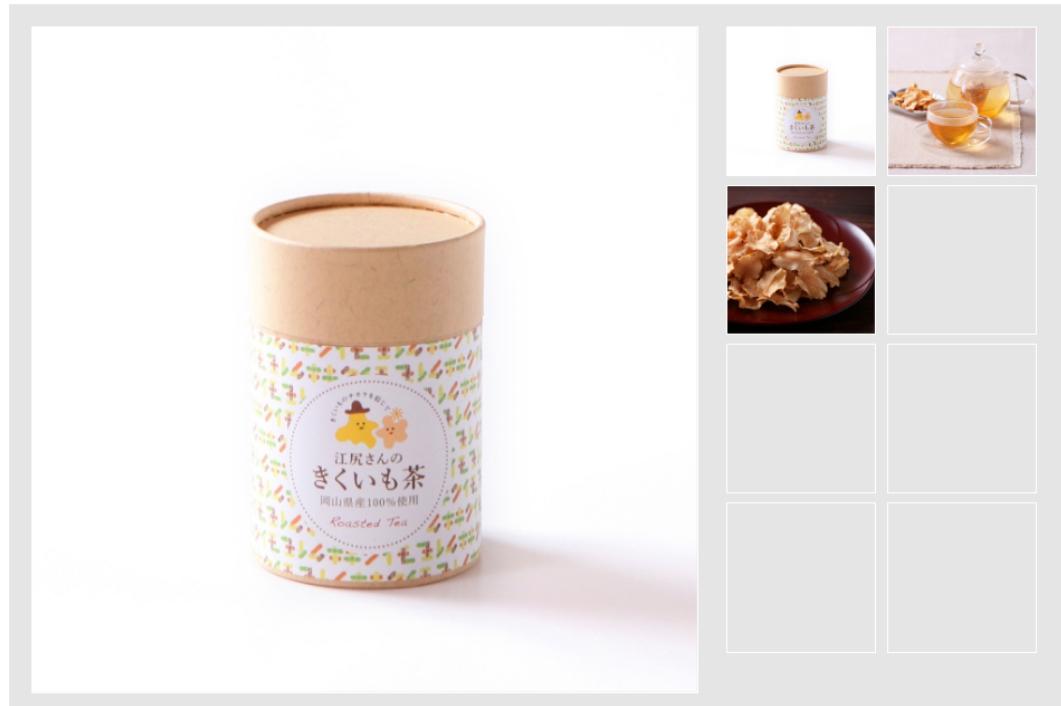
- 美観堂謹製 黄ニラしょうゆ
- 美観堂オリジナル商品
- 有鄰庵オリジナルマスキングテープ
- はれもけも
- TEORI
- 耕せファーム
- 瀬戸内古都の丘ハーブ
- 雑穀物語 美人うどん
- 倉敷製蠅
- 農園菓子工房 ホトトギス
- 佐藤紅商店
- まからずや
- ガラス工房 華
- 橋香堂（きっこうどう）
- 出製陶（いずるせいとう）
- ablabo.（アブラボ）
- 鏡野やま弁クラブのものん
- hinoki LAB（ヒノキラボ）
- ティメン（倉敷脱脂綿）
- 幸徳堂
- 深山のかおり本舗
- もとや

ご利用案内

発送・送料

お支払い方法

江尻さんのきくいも茶（小）



販売価格

648円

カートに入れる

購入数量

1 個

電話でご注文・お問い合わせ

TEL: 086-486-2224

耕せファームのきくいも茶（小）です。

「きくいもを栽培するのは、使命です」

耕せファームの代表、江尻伸雄さんはそう話します。

岡山県井原市で江尻さん夫妻が栽培するきくいもを使用した、きくいも茶のご紹介です。

「そもそもきくいもとは何だろう…？」という方が大半ではないかと思います。



[返品・交換](#)

[特定商取引法に基づく表記](#)

[お問い合わせ](#)

—— 営業カレンダー ——

2020年3月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2020年4月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

赤色の日には通販担当者がお休みをいただいております。お客様より頂いたご注文・お問い合わせは、お休み明けに対応させていただきます。



きくいもは北アメリカ原産のキク科ヒマワリ族に分類する植物です。

学名で『塊茎を作る太陽の花』を意味し、その名の通り、秋にヒマワリに似た黄色い花を咲かせた後、地中に多くの塊根を形成します。

生命力がとても強いのが特徴で、悪条件の土地でも元気に育ち、同じ土地に連作できないほど地中の栄養分を吸収します。

近年、改めて健康食材として注目されているきくいも。

血糖値を下げたり、腸内を活性化させたりする作用が期待できるとのこと。

その秘密は、きくいもの主成分であるイヌリンにあります。

イヌリンは、『天然のインスリン』と呼ばれています。

ちなみにインスリンとは、もともと私たちの身体の中でつくられるホルモンで、血液中のブドウ糖（血糖）をコントロールする働きを持ちます。

イヌリンは水溶性食物繊維で、水分を含むとゲル状になります。

余分な糖質やコレステロール、塩分などを包み込み、それらの吸収を抑えてくれます。

イヌリン自体は糖質で、人体にはイヌリンを分解・吸収させる酵素がないため、たくさん食べても血糖値に影響しません。

他の余分な糖質の吸収までブロックしてくれるので、血糖値の上昇が緩やかになるのです。

イヌリンは腸まで運ばれると「フラクトオリゴ糖」という糖分に分解され、ビフィズス菌などの善玉菌の栄養源になります。

その結果、善玉菌を増やし、腸の働きを活発にしてくれます。

さらに、きくいもはデンプンをほとんど含んでいないため、芋でありながら低カロリーという嬉しい特徴も。

血糖値が気になる方だけでなく、健康・美容を気遣う方にはぴったりの食材です。



江尻さん夫妻がきくいもの栽培に取りかかり始めたのは、およそ8年前のこと。

先述した伸雄さんは大学卒業後、大手建材メーカーに就職。
家業のアルミ建材店を継承するのを機に、岡山県井原市へ帰郷したそうです。

本業のかたわら、以前から興味のあった農業を始めた伸雄さん。
最初はゴボウやジャガイモ、大豆やなた豆などを栽培していました。

そんな折、知人の紹介をきっかけに、きくいもの栽培をスタートします。

糖尿病が原因で父親を亡くした伸雄さんの経験から
「糖尿病で苦しむ方の役に立てるかもしれない。自己満足ではない、本物の農業が出来るかもしれない」
そう直感したそうです。

また、伸雄さんの奥様は、以前小さな喫茶店を営んでいました。
お客様のほとんどはシニアからシルバー世代で、約3割の方が高血糖の持病にお悩みだったそう。

「カロリー制限を余儀なくされ、食べたいものを我慢するお客様を見て、身体に優しい、身体が喜ぶそんな作物を作るべきだと感じました」

そして、試行錯誤を繰り返しながら、3年の年月をかけて「きくいも茶」は誕生しました。

『江尻さんのきくいも茶』



きくいものイヌリンを気軽に摂取できる、飲みやすいティーパック入りのお茶に仕上がっています。
無添加、100%きくいものお茶です。

ティーパック1袋に対して、約500mlの水を沸騰させ、約5分間煮出してください。
「煮出すのは面倒…」という方は、ポットか急須にティーパック1袋を入れ、お湯を注いで約10分間蒸らしても美味しく飲んで頂けます。

防腐剤などを一切使用していないため、なるべく飲みきりの量を作り、煎れたお茶は当日中にお飲みくださいね。





きくいもを収穫後、すぐにスライス・乾燥・焙煎しています。

ごぼう茶に似た香ばしい風味をもち、ほっと一息つきたい時にぴったりです。

きくいも茶を毎日の生活に取り入れている、リピーターのお客様がたくさんいらっしゃるそうです。
身体が喜ぶきくいもを、ぜひお試しになってくださいね。

江尻さん夫妻は、現在手軽に作れるきくいもメニューの開発にチャレンジ中とのこと。

岡山県井原市から発信される新しいきくいもの可能性を、楽しみにしていてください。

【江尻さんのきくいも茶（小）商品詳細】

内容量：20g（5g×4袋）

※なるべく食中や食後など一日数回、空腹時を避けてお召し上がりください。

『江尻さんのきくいも茶（大）』の商品ページは[こちら](#)。