









⑥ め ちやうまいアイスに甘みでると

⑦ み ミネラル山 黒ニク 美味しいな

⑧ て 手作業で 十月十五日に 種植えだ！

⑨ う 売っている 東京にも 黒にんにく

⑩ れ いそつこ 保管場所だ ニクの

⑪ ね 寝起き良くなる 元気がぱい 黒ニク

⑫ は だけでね 黒ニク以外も 作ります

⑬ つ 梅雨にはできる すいぬい 黒ニク

⑭ き ぎづつかない 甘い秘密は 黒にんにく

⑥ それはすごい  
水分とるから  
水あげない

⑦ に  
にがいけど  
ポリフェノール  
えいようさ

⑧ ふ  
フアイトだぞ  
大きい作業  
十人で

⑨ む  
むじあつい  
六ふ七十度で  
たくさんだよ

⑩ ×  
三週間  
熟成したら  
寝かせるよ

⑪ す  
すいはんき  
一カ月間  
ほかんする

⑫ わ  
わあすごい  
小野町の黒ニンニク農家  
八人しかいない

⑬ あ  
あかいて  
黒にんにくは  
黒くなる

⑭ お  
お野町の  
元気のひみつは  
黒ニンニク

⑮ も  
モチモチだ  
熟成ともに  
美味しいな

じ

じゅうせんち  
土ほらないと  
いなるも

ひ

一箱に  
三万円も  
かかるんだ！

ま

まさみさんの黒ニンニク  
ネットや店でも  
大人気

へ

へってるよ  
温度のおかげで  
大きさがわる

い

一番おいしい  
スーパーの野菜  
黒ニンニク

よ

良い士は  
合格しないと  
ダメなんだ

か

かかたいから  
とるのはたいへん  
ばんけいを

せ

せんぱんき  
へたるのほつし  
かわがすよ

や

ヤバうまだ  
一番の食べ方  
ヨーグルト

に

コンバイン  
いつでもキレイ  
ピカピカだ

めをきつて  
ニンニクは採集を  
始めている

①め

えいごのぼん  
ごうのニン  
ニクは入る

②え

たねよりも  
六倍多いぞ  
しゅうがくは

③た

黒ニンニク  
土の健康診断  
しています

④く

本気だよ  
プランを目標して  
黒ニンニク

⑤ほ

とても重い  
二百八十キロの  
たねがある

⑥と

おやくを  
つかわなくて  
えいごの土

⑦お

けんじな  
土を使って  
虫から守る

⑧け

おまの庭だ  
えいごのニンニク  
まだ

⑨お

何台も  
炊飯器を  
使ってる

⑩な