

健康ユニティー プロジェクト 案 11月19日現在

健康への新規軸展開

- ポリシー
 - ・関わり、取り扱いを行なう全ての食材・全ての商材は健康ファーストとする。
 - ・健康ライフを実現するために、斬新な取り組みにの創意工夫された製品等のあんでなしよつぶこーな一ラインアップを展開する。
 キーワード：・ユニティー ・マクロビオテック ・オーガニック ・サステナビリティ ・ぴんぴんころり ・リデュース ・防災 ・癒し
 - ・縁故アンテナと一般アンテナのしゅってん取り扱い要領を明確化する。縁故か一般かは、健康ユニティー立ち上げメンバーの判断による。
 - ・方向性や情報発信の意志(意思)を共有する縁を基本とする。
- 食と健康の情報発信
 - ・健康 人は食べた物で健康が左右されます。食のありようが健康寿命と、平均寿命に関わっています。健康であるための情報発信を行なう。
 - ・無農薬 日本は耕地面積あたり世界第3位の農薬使用大国です。アメリカを始め、世界各国で禁止の方向に動いているグリホサートをさらに日本は規制緩和しています。健康を害する情報発信を行なう。
 - ・無添加 石油由来の調味料・添加物の実態、発酵食品である味噌・醤油・梅・キムチ等、本来の方法で正当に取り組んでいる会社(個人)を中心にした伝統食の見直します。食で健康になる情報発信を行なう。
- 組織・運営・仕組み
 - ・当初の設立メンバーで使用方法や基準をまとめ、金銭管理、商品管理、時間管理、上納金の支払い方法、人の関わり方の検討、その他等は、役割分担する。
 - ・詳細を取り決め次第、別途覚書作成・初期メンバー 捺印。
- 方策
 - ・健康を全体性で捉える(部分判断・部分適合は避ける)
 - ・健康に良いものを適正価格で取り扱う(根拠を明確にする……三方一両得・三方少し的に徳)
 - ・商品のコスト競争はしない(安いには安いなりの理由がある)
 - ・健康ライフ、メンバーのオリジナル品を中心に開発・販売(例・乳酸菌ふりかけ・土を使わない室内用栽培ポット・竹炭……等)
 - ・大前提は製品が本物である事、そしてその製品のエビデンスと開発者(販売者)の心が健康であること。
 - ・ばら売り、お試し売り等工夫する。販促ポスターやチラシ、ネット誘導、フェイスブック等の発信を駆使して口コミを工夫する
 1. 室内菜園 土を使わない野菜・観葉植物用の栽培ポット
 2. 家庭菜園・市民菜園・小規模農業者の人たちに、「生きた野菜」の栽培キットの普及・販売
 3. 農業用、飲料用、あるいは入浴用の酵素。植物(野菜)の根張り・細胞壁・光合成等を活性化する可溶性ケイ酸の提供
 4. 乳酸菌・竹炭粉・鉄・酵素・ケイ酸(ケイ素)等を組み合わせた、食べる乳酸菌ふりかけの開発と30g入りの小袋タイプか、個装タイプか検討。配合割合? 価格?
 5. 食べる乳酸菌&乳酸菌ふりかけ商標出願中(加熱殺菌粉体621K乳酸菌+炒った米ぬかがプレーン、他、バリエーションを工夫)

当初、声掛けリスト

○ コーナー（敬称 略）	仮の主な商品群	特 徴 & コンタクト状況
アイワ	無添加浅漬けの素・昔ながらの本格ぬか床	故今井博士が考案された酵素モミラーゼが発酵分解バイオもみがらの発端。 難分解性ケイ酸植物稲のもみ殻から可溶性ケイ酸が増加する工程を20年前に完成。 食べる乳酸菌ふりかけの“炒った米ぬか”の仕入先を予定。
ソルチ	焼赤® メダカどん ・ 焼赤® きんぎょどん	9月2日、メダカ・金魚で実験開始。 9月7日、社長と話し賛同を得る。つくば・茨城に販売関係者(社)なし。 ・根のある野菜の再生簡易栽培ポット利用としての応用？
善水	酵素水(栽培用・飲料用・ホット湯)・麹菌の素	酵素生産システム稼動。酵素水(土壌用・飲料用・入浴用等)開発・販売。
ANBジャパン	マクロビ酵素・食べる乳酸菌と商品化のコラボ	食品に関する膨大な検証データあり。食材への応用性が高い。
竹生	竹炭・無添加ソーセージ・自給自足家庭内ポット マクロビ酵素・テラリウム A型障害者自立支援。室内栽培キット、テラリウム、スプラウト栽培キット。 大洗リーフ・ライフ・セービングクラブ 笠間市物産センター 栽培商品(県産品)： 栗・梨・ぶどう・メロン・さつまいも加工品・じゃがいも・そば粉 栗は、生栗では売れ難いので、焼き栗機で実演販売 販売場所：スーパー・デパート・観光地・農事祭・移動車(軽トラ販売)	ケイ素・炭・鉄・マクロビ酵素に深く関わり商品化
健康ユニティー	食べる乳酸菌(621乳酸菌+炒った米ぬか)	食べる乳酸菌ふりかけ、商品化中。
ユニバーサル農園	障害者・福祉施設での無農薬野菜・加工品等	
三嶋電子	水電池メーカー	災害大国日本と言われるようになった日本。国交省が河川利用に着目。
ダイヤ製薬	乳酸菌メーカー	加熱殺菌粉体乳酸菌621K、食品に加工、混入が容易

キーワード ①発酵モミガラ ②ケイ素 ③酵素 ④微生物 ⑤商品 ⑥備考

ユニバーサル農園					自給自足自立支援農園。小島さん関係者に旧知の人あり。販路か。
豊田哲郎先生	○	○	○	◎	工学博士。守備範囲が深く広い。 農家支援・農業再生に深く留意。誰でもできる無農薬栽培塾開催
原弘道先生	◎	◎			元茨城大学准教授。発酵分解もみガラ法開発研究者。
小島郁郎さん		◎	○		竹生 ケイ素関連 鉄と竹炭 マクロビオティック茨城代理
安倍勇作さん	○	○	◎	◎	酵素水・土壌、飲用等 酵素の発酵・熟成・合成生産ライン保有
土井誠さん	○	◎	◎	◎	食べる乳酸菌 商標出願中 加熱殺菌EF-621K菌・ダイヤ製薬・ケイ素・健康
平山勝代さん					福祉介護指導士 ほびき園等・・福祉・身障施設関係
山口博司さん					直売所を経営 無農薬野菜販売・オーガニック・無農薬野菜
中村隆男さん	◎		○		バイオもみガラ 実験中 千葉睦沢町で多彩に農業生産農家、もみ殻新発酵分解法実験中
ジーコ・足立	大洗サーフ・ライフ・セービングクラブ代表、ユニバーサル・ビーチ協会代表、日本ライフセービング協会理事、障がい児の水泳教室支援、				
松浦さん谷貝さん	つくば市民活動センター（指定管理者） まちをよくする市民ビジネス研究会				
中村一女さん	有限会社ソルチ 焼成土（土用・水用）金魚用水槽に使うと一年以上、水交換				

発酵
モミガラ

ケイ酸植物 稲のもみ殻を発酵分解することで水溶性ケイ酸が増加する。土壌内で短期間に土化し、微生物の増加、光合成が活発化する。難分解性のもみ殻は産業廃棄物扱いですが今、酵素によって分解の道が開かれようとしています。微生物と酵素の存在がケイ素を還元！

ケイ素

酸素の次に多い元素であるケイ素は大気中、水中にいくらでも存在していたが今は、土壌からも人体からも減少しその害が出始めている。ケイ素16は炭素4と反応してカルシウム20になるといわれており、骨・細胞壁等を強靱にするとともに毒素等の解毒に関与している。

酵素

人体の複雑な化学反応を担っている酵素は、細菌のような簡単な生物でさえも1000種類以上の酵素が働いているといわれている。膨大な数の酵素は鍵と鍵穴の関係にあり、特定の酵素と特定の対象がピッタリ嵌まらないと酵素はその機能を発揮しないのが自然界の摂理。

微生物

土壌環境と腸内環境は同じです。共に微生物によって健全性が担保されていますが今、除菌・殺菌・農薬等によって生活環境が異常になっている

炭・鉄

食べる乳酸菌

新型乳酸球菌の特徴(加熱殺菌乳酸球菌の今後の展開のための考察)

- ・新型乳酸球菌は、加熱殺菌処理をしているので発酵はしない。
- ・しかし有益な乳酸菌の菌体の7割は、菌の外壁(殻)に存在していることが既に分かっている。
- ・従って、生菌である菌が腸まで届いたとしても、僅かに届いた菌の外壁(殻)が役に立っていたことになる。
(それはそれで大事なことはある……………)

- ・乳酸菌の特性がもともと外壁に存在しているのであれば、本体が生きていなくても殻(外壁)はなんら変わることがない。
- ・その加熱殺菌された乳酸球菌が熱に強いのであれば、熱を加える加工食品とのコラボ製品化が出来るのではないか？
- ・さらにその菌が球菌であるなら、桿菌に比べて同じ量で5倍の菌数が活用出来ることになる、のではないか？
(仮に、同じ1g中に桿菌が200億個あるとするなら、球菌は1兆個あることなる)
(仮に、同じ200億個に必要な桿菌が1gならば、球菌は0.2gでよいことになる)

- ・人間のために乳酸球菌の取り込みかたは多様な方がいいとするなら、この加熱殺菌された乳酸球菌の粉体は、さまざまな野菜・果実・穀物との組み合わせが可能になり、乳酸菌加工食品の新たな道を開くことになるかも……………。
例えば、野菜のベジーシートへの練りこみや、食材へ加工が出来、食べる乳酸菌として製品化出来る！
- ・生きた乳酸菌は嫌気性生菌であるため、製品化するためにはいろいろな条件や制約がある。
(ヤクルト・ヨーグルトなどのパッケージも含めて、嫌気性の環境を維持することが必要となる……。)
- ・まして生菌のほとんどは胃液で溶けてしまい、生きて腸に届くことは稀である。
(人体の消化管は、異物を害のある外敵として感知し、対処し、排除する免疫システムを作動させる！)
- ・熱処理され殺菌された菌は生体反応しないため、胃で溶けることもなくそのまま腸に届く。
(腸は死菌を異物として捕食し排除するために免疫システムを総動員して、臨戦態勢に入る)
- ・菌のサイズが小さい球菌ならば尚、大量に届き腸内フローラを健全化しすなわち免疫が向上する
(ヤクルトやヨーグルトの桿菌は、菌のサイズが球菌より5倍も大きい乳酸菌である)
生きて腸に届く乳酸菌がCMで宣伝されているので乳酸菌の必要性は十分に周知されビジネス化しているが

食べる乳酸菌

識別番号 508298064

出願日 平成30年1月16日

受付日 平成30年1月17日

商願2018-11449

乳酸菌ふりかけ

識別番号 508298064

出願日 平成30年4月2日

受付日 平成30年4月3日

商願2018-47781