

健康ユニティー ケイ素普及会

鉱物由来ケイ素 & 植物由来ケイ素

- ① 富士山溶岩粉末 ケイ素・ミネラル + 遠赤外線
- ② 孟宗竹パウダー ケイ素・ミネラル + ビタミン
- ③ 乳酸球菌粉末 腸内環境刺激と腸内免役の活性
- ④ 国産米ぬか 炒った米ぬかの栄養素
- ⑤ マイナスイオン発生器 室内空気浄化 電磁波・チリ等除去
- ⑥ 富士山溶岩粉末 + 竹パウダー + 乳酸菌粉末・・・商品化

ケイ素・ミネラルで健康野菜栽培

『土壌』を、多様な微生物や小動物が棲む腐植に富んだ土壌に還元し、
『作物』を、生命循環の天然自然な土壌環境の中で栽培された野菜を、
『食事』を、ミネラルのある農産物で楽しむ本来の食生活を取り戻す。

溶岩粉末・竹パウダー（食用・農業用）



ケイ素とミネラル&酵素

個別対処の医療・農薬野菜・化学調味料料漬け食材で病人大国、日本。

冷えに 富士山溶岩

ケイ素＋バランスの良い豊富なミネラル

90%以上の遠赤外線放射率 各種細菌に対する殺菌作用 半永久的に持続する効果



NPO富士山溶岩研究所

<http://www.fujisan-yogan-kenkyujo.or.jp/>

富士山溶岩研究所 武井文夫所長からのメッセージ

私たちはなぜ老いるのでしょうか。なぜ病気になるのでしょうか。
富士山溶岩および病と健康を取り巻く各種のデータから探ってみましょう。

◎内なる元気を育てる富士山溶岩◎

毎日を健康に過ごしたい、元気なまま年齢を重ねたいというのは、万人共通の願いです。しかし加齢による身体機能の低下に加え、生活習慣やストレスなど、現代人を取り巻く環境は、決してよいものではありません。ここでは、病の背景を探るとともに、内側からの元気を引き出すことを考えてみました。

◎富士溶岩関連データ集◎

富士山及び富士山溶岩、不定愁訴や糖尿病、がんなどの病や生活改善に関する既存データを収集するほか、分野の専門家への富士山溶岩を用いた各実験・検証のはたらきかけを行っています。

富士山溶岩研究所 武井文夫所長の膨大な研究資料からの抜粋です

つくば富士山溶岩研究所 HP: <http://www.npomomigara.jp>

- ・水1ℓに溶岩を15g～20g入れる、水2ℓの場合は30g～40gを入れると水道水がミネラル水になる。
- ・防菌殺菌効果で水が腐りにくくなるので、日常生活のミネラル補給と緊急時の備蓄用に活用する。
- ・溶岩のミネラルそのものが溶け出すのではなく、ミネラルイオンが放射されるので長期間効果を発揮する。
- ・最初の水道水を入れた時は24時間経過してから、飲み始める。
- ・飲んだら、減った分だけ水道水で補充してする（やむなく飲み切った時は、最初と同じ手順を繰り返す）
- ・溶岩の成分表を見ると30種類以上のミネラル(生体金属元素)が含まれていることが証明されている。
- ・お風呂に入れば溶岩温泉となり、肌からもミネラルが吸収される。
- ・体はミネラルと遠赤外効果で、余分な皮脂が取れて肌がすべすべになり、芯からポカポカと温まる。
- ・浴槽の雑菌やヌメリ、ニオイ等も殺菌力で消してくれるのでお風呂の掃除は楽になり水換えの回数も減る。
- ・富士山溶岩の働きは、遠赤外線とミネラルのそれぞれの働きの相乗効果によって発揮されている。
- ・遠赤外線は空間を伝わる(通り抜ける)放射によって、皮下組織や脂肪に直に熱を伝えるので体が温まる
- ・ミネラル化した水道水を飲み、溶岩温泉化した家庭風呂に入ることによって内から外から体温を上げ、冷えに対処
- ・遠赤外線の放射が血管を拡張して血行が良くなることによって、脂肪が燃え全体の代謝が盛んになる。
- ・全身の代謝が盛んになると微細血管がさらに拡張し老廃物が排出されて、デドックス効果が高まる。
- ・溶岩は熱を受けると遠赤を放射するので、熱源(温風)らの近くに置いておくと遠赤外線効果はさらに高まる。
- ・溶岩は太陽光のように遠赤外線と同時に紫外線の放射はしないので、健康被害はないので安全。

- ・日常生活のあらゆる水の水質改善に最良の富士山溶岩(水道水がミネラルイオン水)
- ・高層建物の屋上のタンクに(タンクの大きさに応じて入れた富士山溶岩は水の腐敗を防ぎ、水質を維持)
- ・富士山溶岩のプレートで肉を焼くと、遠赤効果で内部から焼けていくので肉汁、旨味を逃がさないので「好評」。

家庭(日常生活)でのお役立ち

- 水道水をミネラル水に(溶岩石・溶岩粒)
- 家庭のお風呂を溶岩温泉に(溶岩石・溶岩粒)
- 生地や麺に練りこむ(溶岩粉末飲食用)
- 既存の保湿クリーム等に入れる(溶岩粉末飲食用)
- 好みの飲み物に入れる(溶岩石・溶岩粒・溶岩粉末)
- お茶やコーヒー等を楽しむ時に使う(溶岩ミネラル水)
- 揚げ物油に入れる(溶岩石)
- 煮炊きをする時や料理に使う(溶岩石・ミネラル水)
- 田畑に入れてミネラル野菜栽培 & 健康野菜作り■
- ◆ 水槽に使って、掃除や水換え回数の負担を低減◆

溶岩粉末を
食品用配合剤として
活用する・・・事業化

竹パウダーを
食品用配合剤として
活用する・・・事業化

竹パウダー・孟宗竹・竹林整備 ケイ素・ミネラルとビタミン・アミノ酸



ケイ素・竹パウダーの商品化の提案

- ・ケイ素せんべい?
- ・ケイ素ラーメン (そば・うどん) ?
- ・ケイ素ふりかけ?
- ・ケイ素〇〇〇等

ケイ素・竹パウダーを健康食材に
ケイ素が人体の70%にも関わっています
あらゆる臓器・皮膚・骨等に関与しています
孟宗竹のパウダーはケイ素食材として
極めて貴重な健康食品の開発になります

竹パウダーの商品化を募集します
(2019年5月1日現在)

竹林整備

伐採



粉碎



精製



竹パウダー

〈石けん〉

孟宗竹の成分表

成分 食物繊維、アミノ酸 16種類

孟宗竹一般成分分析表		
成分	生竹粉(%)	乾燥竹粉(%)
水分	49.77	5.38
粗繊維質	26.06	49.88
糖質	1.51	3.00
(還元糖)	0.21	0.38
粗蛋白質	3.64	7.24
粗脂肪	0.15	0.30
粗灰分	1.49	2.96
リグニン及びヘミセルロース	31.24	31.24

孟宗竹

10% 細胞内含有成分(抽出成分)
20~25% リグニン
20~25% ヘミセルロース(主に、アラビノキシラン)
40~50% キシロオリゴ糖(腸内細菌の増殖促進・免疫賦活作用・糖尿病症状の軽減化など)
セルロース

孟宗竹粉末の成分

水分	7.9(g)	ビタミンB2	0.03(mg)
蛋白質	0.8	ビタミンK1	0.012
脂質	1.0	アルギニン	26.0(mg)
灰分	0.9	リジン	29.0
炭水化物	89.4	ヒスチジン	11.0
		フェニルアラニン	26.0
		チロシン	12.0
		ロイシン	44.0
		イソロイシン	22.0
		メチオニン	10.0
		バリン	33.0
		アラニン	41.0
		グリシン	34.0
		プロリン	38.0
		グルタミン酸	67.0
		セリン	32.0
		スレオニン	33.0
		アスパラギン酸	67.0

アミノ酸・必須アミノ酸
16種類

資料：(財) 日本食品分析センター

ケイ素・ミネラルふりかけ

富士山溶岩粉末＋竹パウダー＋乳酸菌粉体

シャカシャカ振って
完全“ふりかけ”



★ 主原材料に米ヌカを使用しています★

名 称:ふりかけ
原材料名:米ぬか(国産・天日塩、米糲、唐辛子)
竹パウダー
乳酸菌EF-621K菌(加熱乾燥粉末)
富士山溶岩粉末
内 容 量 :30g(ミニポット仕様の場合)
賞味期限:容器底に表示
保存方法:直射日光を避け常温保存
製 造 者:藤田哲史(健康ユニティー ケイ素普及会)
お問い合わせ先:詳しくは販売店もしくは下記にて

メールアドレス: ytsukubaino.fujita@gmail.com

ホームページ: <https://www.npomomigara.jp/>

主原材料の栄養成分表示

★ぬかは熟成ぬか(信州麴屋甚平 製造)を使用

参考:原材料として使用している炒り米ぬかの栄養成分表示
(100gあたり)

エネルギー:	332Kcal
タンパク質:	11.4g
脂質:	15.4g
炭水化物:	37.1g
食塩相当量:	16.51g

☆新型乳酸菌 EF-621K菌(加熱乾燥球菌)とは

乳酸菌には、乳酸桿菌(棒状)と乳酸球菌(丸状)があります。

新型乳酸菌とは、フェカリス菌と呼ばれる乳酸球菌のひとつで、専門的にはEF-621K菌と呼ばれる菌を熱処理して乾燥させた菌のことです。

EF-621K菌は、フェカリス菌の中でも特に元気のよい菌を選んでいます。

乾燥菌であるため一度に大量の乳酸菌を取れることができるのが特徴です。(球菌は桿菌の5分の一の小ささです)

(乳酸菌の有用な菌体の7割は、外側の殻に存在しています)

☆株式会社ダイヤ製薬のホームページより☆

<http://www.daiya-621.co.jp/1025.html>