

あすなる新聞

発行元
BL 研究所毎月 15 日
発行

◆「パ輪ーリングについて」

富田 哲秀

前回、健康創造の3カ条に「よく歩く」ということを提案しました。そのために、従来は「魔法のヒモ」を皆さんに無料で配ってききました。ところが、早く伸びきる、ボロボロになるということがありました。

そこで、それらの欠点を無くしただけでなく、付加価値をつけた新しいヒモを製作しました。名前は「パ輪ーリング」といいます。これは和紙に特殊な鉱物パウダーを練り込んで糸をつくり、輪に縫製したものです。

この鉱物パウダーは「八方美人シート」や「姿美人インソール」にも混ぜているものです。

この輪は持っているだけでも筋肉系の連絡が改善されて、たちまち力が入ると云うものですが、

- 「パ輪ーリングについて」
- 玄米甘酒物語工場見学の巻
- ワクチンのはなし①
- 新商品紹介

足の指に巻くと、たちまち正しい姿勢で正しい歩きができるようになります。身体に中心軸が形成されることで、意識しなくても、指で蹴る歩きができるようになります。その結果、臍下丹田(下腹部の奥)と太もも内側に力が入りやすくなり、上に横押しや前後押しが激減して安定して立つ、歩くができるようになります。

歩幅が広がり、脚が高く上がり、自然に歩行スピードが速くなります。しかも、本来歩行や運動に使うべき筋肉が使われるため、疲れにくくなるのです。階段の上り下りも楽になります。立つのにお腹の筋肉も加わるため、腰部周辺の筋肉の緊張がゆるみ、腰痛や腰の重い人は楽になります。

スポーツをされる方は、身体に中心軸をつくると、上体の横押しや前後の揺れが少なくなるので、スムーズな動きが実現できます。

使用者の声

友人に「パ輪ーリング」をプレゼントされたという方が報告にきました。

「おかげ様でユケなくなりました。薄いじゅうたんの端につつまずいて怖かったのに、これをつけてから少しも危ないということがなくなりました。」

お友達が「それに歩くのが早くなった」と付け加えられました。

「それに靴下が履きやすくなって、これもうれしいことです」

実際に膝を曲げて片方の脚にのせて見せてくれました。

「これができなかったもので、靴下が履きにくかったのです。」

リユーマチの男性

「膝関節が変形して痛みがあつて慎重に歩いていたのですが、早く歩

けて痛みも大幅に改善しました。軸をつくる意義ははかりしれないものがあります。」

女性「ゴルフア

「何回も素振りをしていると、身体がグラグラしていました。が、全然揺れません。」

アマチュア野球選手

「ベース間のスピードが上がりました。ベースでの小回りができるようになったからかも知れません。」

同時に、和紙には抗菌作用があるので、水虫で悩んでいる方にもお勧めです。

靴下程度に丈夫ですから、何回も洗濯できます。

パ輪ーリングが2本と従来の魔法の指ヒモが10本付いています。



定価 1,260 円

◆「玄米甘酒物語」

工場見学の巻

念願のまるみ麹さんにお伺いしてきました。まるみ麹さんは当方が甘酒の製造をお願いしている、知る人ぞ知る老舗の麹屋さんです。場所は岡山の総社というところで、岡山市内から車で1時間ぐらいのところに工場があります。

まるみ麹さんの商品で一番の特徴は電子チャージと電子水です。現在の日本に流通している食品は、電子が不足しています。その不足した電子を補うことにより、材料の鮮度が長持ちするようです。水で3時間、1日、材料で3〜4日間という時間をかけて、電子をチャージしています。この工程は通常の麹屋さん、お味噌屋さんでは当然無い工程です。



三角のところに原料を入れ電子をチャージしています

この手間をかけることで、材料の不純物が除去され、活性化するようにです。工場内の空気はさわやかで、冷蔵庫の中でもカビ臭さなどは一切ありません。

建物の床や壁には大量の備長炭を埋め込んでいるそうで、そのことも好影響を与えています。

まるみ麹さんは30年前の先代のころから、このような取り組みをしてきており、現社長は自社の製品に絶大な自信をもっておられます。

うちの玄米甘酒も、このような製造工程のもとに作られています。どつりで美味しいはずですね(自画自賛)。

面白いお話を社長から聞かせていただきました。

『うちの従業員さんは、風邪をひいて休むのは新人さんだけで、入社後しばらくたったなら、風邪で休むような人はいないんだよ。』

好環境下で従業員さんが働いているので、従業員さん自身が活性化しているそうです。文字通り日本一の職場環境かもしれませんね。

(松浦)

◆ワクチンのはなし①

やっと朝晩涼しくなり、空気も秋めいて来ました。衣替えなど冬に向けて準備を始める季節です。

その中で、インフルエンザワクチンを打つことも、恒例になっている方もおられるでしょう。

「ワクチン・予防接種」といえば、多くの人は「危険な病気から守ってくれるもの」という認識で、「予防接種は、子供たちを感染症から守るために絶対必要なもの」、「新型インフルエンザ対策に打っておいた方が安心」と思っておられるのではないのでしょうか。WHO(世界保健機構)をはじめ、世界各国の医療機関の多くは、ワクチンを安全で効果的な予防医療として推奨しています。しかし、私たちはどれほどワクチンについて知っているのでしょうか?果たして、本当に安全で信頼できる医療行為なのでしょうか?

ワクチンとは、感染症を防ぐため、各種伝染病の病原菌からつくったもので、それらを接種することによ

り、あらかじめ体内に抗体(免疫体)を作っておき、感染症にかかりにくくするという仕組みになっています。ワクチンには次の3種類があります。

●生ワクチン…生きた病原体(菌やウイルス)の毒性を弱めたものを注射します。麻疹、風疹、ポリオ、BCGワクチンなどがこれに該当します。

●不活化ワクチン…死滅させたり、不活性化させた病原体を注射します。百日咳、日本脳炎、インフルエンザワクチンがこれに該当します。ワクチンの効果が弱いため、ほとんどの場合、効果を得るために何度か接種する必要があります。

●トキソイド…病原菌から毒素を取り出し、それを無毒化したものを注射します。ジフテリア、破傷風ワクチンがこれに該当します。不活化ワクチン同様、効果が弱いため何度か接種する必要があります。

(注)無毒化したワクチンでも、体内の免疫系に働きかけるものなので、完全に「無菌・無毒のワクチン」というもの自体、存在しません。

(倉田)

Sei's Kitchen



甘酒のシフォンケーキ



直径15cm×高さ約9.5cmのシフォン型1個分

【材料】

卵	4個
玄米粉	80g
甘酒	45g
メープルシュガー	15g
菜種油	30g
豆乳	40g
メープルシロップ	10g



下準備

- ・卵を卵黄と卵白に分け、卵白を冷やす。
- ・菜種油と豆乳、メープルシロップを混ぜ合わせる。
- ・オーブンを180度で予熱を始める。

【作り方】

- ①卵黄と甘酒を混ぜる。
- ②良く混ぜたら油と豆乳、メープルシロップを合わせたものを良く混ぜ合わせる。
- ③玄米粉を入れて粉っぽさがなくなるまでかき混ぜる。



④別のボウルで卵白を泡立てる。ある程度泡立ってきた段階でメープルシュガーを何回かに分けて加えながらさらに泡立てる。泡立て完了の目安としてはピンと角が立つ程度。※泡立て過ぎてボソボソにならない様に注意。

⑤ ③のボウルの中に泡立てた卵白を1/4～1/3程度入れ、泡立て器で「手早く混ぜ合わせ滑らかにする。

馴染んだら卵白のボウルにもどして混ぜる。ゴムベラに持ち替え泡を潰さないように、切るように手早く混ぜる。

⑥均一に混ぜたら型に流し入れる。入れたら何回かトントンと型を落とし表面を平らにする。

⑦170度で50分程度焼く。

焼けたらオーブンから取り出し逆さにして冷ます。

※玄米粉、メープルシュガーはそれぞれ薄力粉や米粉、砂糖に置き換えても問題ないです。甘酒の匂いが気になるという方はレモンの皮や絞り汁を入れてもいいかもしれません。

スタッフ紹介



カフェにてお食事、デザート等を担当している榊原征治です。「征服して治める」という何かアレな名前ですが、見た目と一致していません。

大学にて考古学というレアな学問を学び、卒論は「縄文クッキー」という重箱の隅を突いたようなテーマをやるくらいちょっと(?)ずれています。大学を出た後、ひよんな事から生まれた東京を飛び出し、神戸の春貴にて働かせて頂いています。

スイーツは、もともと砂糖やバターを使用した普通のお菓子を作っていました。ここに来てからはお砂糖などを使わないお菓子を作っています。

最近は大いび慣れてきたので、色々なレシピに取り組んでいこうと思っています。運のいい方は、試作中のお菓子の試食が出来るかもしれません。レシピが知りたい方は、ぜひお声をかけてください。

編集後記

先日、ひとりの旅人が神戸のBL研究所にやってきました。その旅人は弊社の北海道の代理店様で働いていた松澤くん、徒歩で日本縦断の旅をしていました。彼の古巣の代理店様は変わったところ(失礼)でオーナー様ご自身が日本縦断の体験者であり、そのスタッフさんも数名日本縦断をしています。そんな彼が旅の途中に寄ってくれたのでした。

松澤くんはその夜、僕の自宅に泊ったのですが、いろいろと旅の話を聞かせていただき、疲れている彼に夜更かしさせてしまいました。

その後、岡山では弊社の元氣配送センターの三谷さんの自宅に泊まったりしながら、10月6日に通算111日目で最終地点である沖繩の喜屋武岬に無事到着しました。パチパチパチ。那覇では弊社の代理店様である「癒がふ家」様でお世話になったようです。

彼は我が家で一晩泊っただけなのですが、僕の気持ちも彼のリュックに詰め込んでもらい、一緒に日本縦断を達成したような嬉しい気持ちになりました。松澤くんありがとう！

※彼のブログは『つまようじ 日本縦断』で検索できます。なぜ「つまようじ」かは、見てからのおたのみ♪

(松浦)

食養生やダイエットのためのクッキーができました！

その名も

「マクロビーノ」

構想してから二十数年、手を付けてから数カ月、やっと完成しました。

当初はダイエット用も兼ねているので、食欲が減退するようなまずいクッキーをつくらうとしましたが、予想外に美味しすぎるものができてしまいました。

最初から原料原価には目もくれないで「とにかく世の中にならない最高のクッキーをつくらう」と心がけました。

できあがって原料価格を計算すると、目玉が飛び出しました。

使用している材料はホトク食品さんで作られている自然食品「不老仙」で使用されている材料に加え、当研究所オリジナルの「玄米甘酒」、北海道産の原種の黒豆「黒千石」のきなこ、あすなろ玄米粉、エンテロ・コックス・フェカリスという乳酸菌を加えています。

クッキーとしての特徴は

1. 小麦粉を使用しないで、サクッとした食感を出せたこと。

2. バターなどの動物性や、トランス脂肪酸の多いマーガリンやショートニングなどを一切使用していない。

健康面へ及ぼす影響としては、エネルギーが高いので、少量であなたを元気にします。

同時に、整腸作用に配慮して食物繊維が十分含まれている上に、人由来の菌である乳酸菌を加えたことです。

こんな方にお勧めです。

- ① 便秘の方。
- ② 健康になれるダイエットをしたい方。
- ③ 忙しくて食事を十分取れない方。

食べ方

- ・ おやつとして。
- ・ 一食分として4〜5枚食べる。
- ・ 小腹が空いた時。
- ・ 玄米甘酒と食べるとなお良い。
- ・ 今話題の南雲先生の「一日一食健康法」にもピッタリ。

【原材料】

特別栽培米の玄米と炒りヌカ。

ごま・ゴマペースト・大豆・黒大豆（北海道原産黒千石）

昆布・椎茸・すぎな・よもぎ・

はと麦・エンテロコックスフェカリス（乳酸菌）・菜種油（圧搾一

番搾り）・玄米甘酒・オリゴ糖・

きび砂糖・天然重曹

【含まれる栄養素】

必要な各種脂肪酸・アミノ酸・カルシウム・鉄・マグネシウム・微量ミネラル・ビタミンB群多数・ビタミンEなど

総カロリー 1袋45キロカロリー

1箱40枚入り 4200円（税込）

米クラブ会員様 3780円（税込）

