

# 乳酸菌醗酵健康飲料水

【力 (チカラ) 酢 (ス)】

(フコイダン・アミノ酸全20成分・クエン酸含有)

\* フコイダンの三大作用！

- 1、免疫力増強作用！
- 2、アポトーシス誘導作用！
- 3、血管新生抑制作用！

私は 85 歳の新老人です。今から20年前、暴飲暴食がたり、脳梗塞で倒れ、現在は車椅子と杖をついての生活ですが、まだ仕事をしています

私が沖縄のモズクに興味を持ったのは、モズクを北海道の昆布のように乾燥すれば、世界に販売できる商品になると考え、モズクを乾燥する研究を始めました。

2000年、モズクを冷風で乾燥する技術を開発し、2006年に、「乾燥モズクの製造方法」で、特許を取得しました。

モズクを乾燥しますと、25 分の 1 に乾燥され、約5分で元の量と、大きさに戻ります。

現在弊社は、モズクを乾燥するだけでなく、モズクのエキスや粒剤、新賞品の乳酸菌醗酵【モズクのチカラ酢】や、乳酸菌とモズクの粉末を混合した【モズコン】を製造しています。

モズクはただの海藻ですが、モズク食物繊維に含有する「フコイダン」には、胃腸を丈夫にして、免疫力を高める効果があり、モズクのフコイダンについては、医学者の研究でも分らない事が沢山あります。

10数年前、社員と県外に出張した際、この社員が何やら顔に塗りながら、髭を剃っているのを見て、

「何を塗っているの？」と聞くと、「モズクのぬるぬるが、髭を剃った跡の肌荒れや、切り傷を直してくれる」と、返事がありました。

私は、この時始めてモズクのエキスに「抗菌作用」がある事を知りました。

数年後、沖縄市の中の町クリニックの院長様から電話があり、  
「通院中の患者さんが、ハマシヨクのエキスを飲んでいるが、現在治療中の「アトピー性皮膚炎」の症状が、このエキスを飲んでから、回復に向かっている」と、驚いた声で報告されました。  
その後、中の町クリニック様では、実際に試して下さいました。

2012年3月、那覇市泉崎病院の内科部長が弊社に見え、  
「私は肺ガンで、昨年手術して癌を取り除いたが、貴社で製造しているモズクのエキスを飲んで、癌を治したい」と要望され、  
弊社はモズクのエキスを提供しました。

数ヶ月後、内科部長は、東京の大学病院で再検査したところ  
「がんの腫瘍が小さくなっていた」と言われ、以後モズクのエキスを飲んで下さり、効果を試して下さいました。

弊社の女性社員ですが、瓶に残っているエキスを腕に塗り、日焼けを防いだり、虫に刺された腕にエキスを塗っていました。  
又、毎月健康保険の集金に見える女性から、  
「犬のお腹に腫瘍が出来たので、エキスで治療できないか」と、  
相談を受け、女性に「エキス」を差し上げたところ、1ヶ月後  
「お腹の腫瘍にモズクのエキスを塗ったらきれいに治った」と、  
愛犬を抱いてきて、見せて下さいました。

私は、モズクのエキスは、人だけでなく、動物や植物にも効果があると考え、実験を始めました。

まず事務所で金魚を飼い、餌にエキスと粒剤を与えたところ、金魚があまりにも大きくなりすぎ、別の水槽に移し換えました。

偶然ですが、自宅のベランダの隙間に生えてきた「トマト」の苗に、残り物の「モズクのエキス」を与えたところ、やがて葉が生い茂り、ベランダを占領されてしまいました。

その後弊社は、モズクのエキスや粒剤を、国内だけでなく、台湾、香港等に輸出を始めました。

2010年、宮崎県内で牛の口蹄疫が発生し、大きな環境問題になりました。

私は、すぐに宮崎市内の友人(畜産農家)に連絡し、モズクの粉末を送りましたが、残念ながら牛は薬殺されました。

また、豚コレラ、鶏のインフルエンザ等の疫病の被災地である鹿児島県、長崎県の畜産農家に、顆粒状に加工したモズクの飼料を送って実験してもらいました。

この畜産農家から「大変効果があった」と、報告がありました。

沖縄県うるま市の養豚業者(池宮城畜産様)では、飼育中の子豚にモズクを与えたところ、親豚の成長が早く、肉質も良くなったので、この豚に「美ら海豚」と名付け、特許庁に商標登録をされ、現在も飼料として与えています。

このように、モズクのプロイダンは、家畜や養殖魚介類、植物にも、効果がある事が判りました。

現在弊社は、このモズクのエキスと粒剤を、台湾、香港、中国米国等に輸出していますが、昨年は初めてベトナムに輸出し、

今年の3月には、台湾の健康食品会社の2社に、モズクのエキスを1,500本と3,000本を輸出しました。

弊社のモズクのエキスは、モズクの粉末を煮沸攪拌し点、液体に加工した製品で、他の食品や添加物は一切使用していません。

まさに、モズクのエキスは、私達の「生命の水」なのです。

このように、モズクには「胃腸を丈夫にして、免疫力を高める効果がある」ことが実証されてきました。

戦後、沖縄のある離島で、赤ちゃんが生まれると、海からモズクを採ってきて、鹽(タライ)に入れ、赤ちゃんの産湯に使用していた事実があります。

その後弊社は、モズクを乳酸菌や酵母菌で発酵した、新商品の開発に取り組みました。

2014年、沖縄工業高等専門学校、三枝 隆浩先生の指導を受け、泡盛の絞り粕のモロミ酢を使用し、実験を始めました。

実験の結果、モズクに含まれている「高分子フコイダン」が、「低分子フコイダン」に分解されていました。

高分子フコイダンは、腸で消化されずに、そのまま便と一緒に排泄されます。

これに対し、低分子フコイダンは、大腸内で血液に吸収され、病気を予防し、人体に悪い菌を死滅する作用があります。

2015年、弊社は沖縄県より助成金を受け、沖縄の土(クチャ)で焼いた甕(カメ)を使用して、この甕に「ケフィア乳酸菌」と、モズクの粉末を混合して、醗酵させる研究と実験を始めました。

実験の結果、抗がん作用のある「低分子フコイダン」は勿論、人間の「命の源」と言われている、「アミノ酸」の全成分と、「クエン酸」を含有した、健康飲料水(生命の水)が、完成しました。

大学法人、九州大学、富山大学の研究グループの研究報告によると、モズクのコイタンには、

1、免疫力増強作用

2、アポトーシス誘導作用

3、血管新生抑制作用、があると、報告されました。

- 1、大腸で血液に吸収された「低分子コイタン」は、胃や腸を丈夫にすると共に、免疫力を高める作用。
- 2、細胞内の異物(腫瘍)を攻撃し、アポトーシス(死滅)させる
- 3、細胞内の腫瘍に対し、栄養になる「血液を送る為の血管を作らせい」作用がある事が報告されています。

弊社は、この「チカラ酢」で、新商品の開発を考え、

まず、沖縄の直射日光(紫外線)から、女性の肌を守る実験や、花粉症を予防する研究を始めました。

沖縄には沢山の観光客が訪れ、海水浴を楽しんでいます。観光客は、モズクのチカラ酢を、肌に塗ってから海で泳ぎますが、原料は海藻ですので、海を汚す心配は全くありません。

近年、医学界では、免疫力(免疫細胞)や、遺伝子についての研究がなされています。

この研究で、ある人には「糖尿病や癌」にならない遺伝子を持っている事が判ってきました。

私の家族ですが、父は終戦直後、急性腹膜炎で他界し、母と兄は若い時に結核(肺病)になりました。

老後は二人とも肺ガンを発症して、89歳と60歳で他界しました。

しかし私は、これらの病気にならず、逆に暴飲暴食がたたって、脳梗塞で倒れましたが、以後20年間、何一つ病気をしません。

この間病院で、内視鏡の検査を受けたところ、胃に潰瘍が見つかり、又「ピロリ菌」が棲息している事も判りました。

私は担当の医師に相談し、「モズクのエキスを飲んで治療する」許可を頂きました。

モズクのエキスを飲み始めてから1年後、再検査を受けましたが、胃の潰瘍は消え、又ピロリ菌を取り除くことも出来ました。

現在弊社は、うるま市浜比嘉島に、ベトナムから購入した「甕」を100個置いて、「モズクの子カラ酢」を製造しています。

モズクを約6ヶ月間(180日)発酵熟成後、瓶に充填しますが、充填する際に約80度で殺菌します。

この殺菌で、大部分の乳酸菌は死滅しますが、殺菌しても、フコイダンやアミノ酸は、胃腸を丈夫にして、免疫の働きを活発にする効果に変わりはありません。

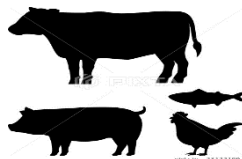
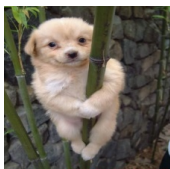
沖縄県にはこれといった特産品はありません。

弊社は、沖縄工業高等専門学校の三枝隆宏先生と共同で、発明の名称「モズクを用いた発酵酢の製造方法」を、特許を出願し、現在審査請求中です。

私は、モズクの主要産地である、沖縄県うるま市浜比嘉島周辺の海で、収穫したモズクを使用し、現地で「モズクの子カラ酢」を製造しています。

このチカラ酢を、人だけでなく、家畜の伝染病の予防、養殖魚介類の飼料や、植物の肥料等に活用して参ります。

## 「沖縄のモズクを世界の食卓へ」



著者 有限会社ハマシヨク 高津原 忠  
携帯(080)3468-8555

〒904-2161 沖縄市古謝 2-14-44 101号