

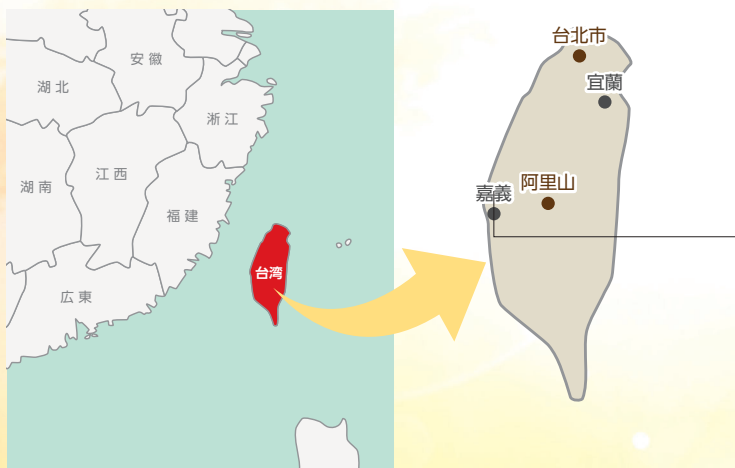
原材料の産地

林家所有の自然農園は台湾の南部、阿里山の麓7万坪の原生林



ミネラル豊富な土壌

林家の台湾南部の自然農園は、阿里山の麓一帯7万坪に広がっています。台湾南部は海からミネラルを含んだ雨風が吹きつけ、土地も植物もミネラルたっぷりです。ここでは農薬を散布したり、雑草の除去は行わず、自然のサイクルに任せています。製品に利用する予定の木の実が実った際、全てを収穫するのではなく、半分以上を地上に落下させ、そこでそのまま腐らせ、ミネラルを土地に戻すようにしています。



阿里山に近い嘉義の原生林。亜熱帯ジャングルです。

COLUMN 台湾人の求めていたもの

中国大陸の土は、何千年もの歴史を経る間に、大部分の土地が繰り返し耕され、そこで野菜や穀物が育てられ収穫される内に、土地からミネラルが失われるようになりました。約200年前、大陸から台湾に移ってきた人々は、戦乱から逃れるという目的があった他、ミネラルの豊富な土壌と人の手入れを受けていないありのままの自然自生の植物を求めたためとも言われています。

台北からは新幹線で約1時間30分、原料植物が自生する嘉義の原生林。日本ではまず目にする事のない「ジャングル」です。しかし、景色が良いため周辺では観光地化が始まり、原生林の外縁部で採取されるものは「薬効が半分以下」に低下してしまうとのこと。そのため、本当に良いものは阿里山の奥まで行かないと入手困難と言われています。

製造工程

「林家」に代々受け継がれている“低分子加工法”

① 漢方植物の採取



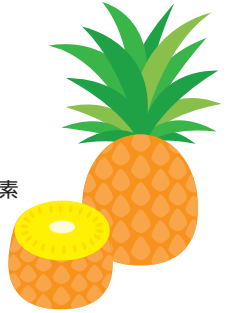
林家自然農園等の一番力のある場所で、旬に採取します。

② 井戸水で洗浄

生のまま井戸水で洗ってミキサーでドロドロにします。

③ パイナップル酵素を加える

ドロドロ状の植物を素焼きの壺に入れ、パイナップル酵素（果汁）を加えて、38～40℃で発酵させます。

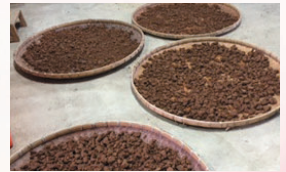


④ 発酵処理

薬用植物を1種類ずつ発酵処理を行います。2種類以上の植物と一緒に発酵させることはしません。2昼夜程度放置すると、パイナップル酵素による分解・発酵が進みます。6月～8月が最適シーズン。

⑤ 上澄みのみ抽出・乾燥

1～2週間で泡が容器の表面にできるので、泡だけをすくい取り、この工程を4回繰り返します。そして、残ったものを自然乾燥させます。



⑥ 粉末にする

100kgの原料から30分の1の3kgしか摂れません。



発酵を繰り返すのは、パイナップル酵素でキレート物質をつくるためです。

⑦ 日本へ輸入・品質検査

例えば4種類の植物を組み合わせる場合、4種の原料を全部混ぜて一度に発酵させるものではありません。順次重ねて発酵させていくのです。一つ目を発酵させてミネラルを抽出した後、二つ目の植物を発酵させる時に「一つ目のミネラル」も加えて発酵させていきます。この作業を重ねて行って有効な配合の植物ミネラルが得られるのです。

⑧ 粒状へ加工・商品化



COLUMN キレート物質について

「キレート物質」とは、ミネラルの搬入・運搬のために働く物質のこと。スーパー STをはじめとした商品シリーズではパイナップル果汁中の酵素によって植物のタンパク質をアミノ酸までに分解させて、これをキレート物質にして吸収効率を高めます。例えば、鉄分不足の人がいたとして、この人が鉄粉を飲んだりしたら、消化器はとんでもない障害を受ける事になります。しかし、この人が鉄製中華鍋で「レバー+野菜類」を調理して食べると大変良い「鉄分補給」の食事になります。この場合、調理の火力によって分解されて生じてレバーや野菜のアミノ酸に、中華鍋の鉄分やレバーの鉄分、野菜の鉄分が結合するので腸からの鉄分吸収がスムーズになっているとみることができます。（中略）さらに例を挙げると、体内の鉄は、赤血球というタンパク質と結合して初めて酸素を運搬できるようになります。要するに、ミネラルの効率よい吸収には、中華鍋や赤血球に似た働きをするアミノ酸が必要なのです。この物質のことをキレート物質と呼びます。（「慢性症状ズバリ解決」より抜粋編集。）

メディアへの掲載

多くのメディアで取り上げられました



書籍のご紹介

