

さんけん ネットワークニュース

2010 No.38

発行人：三健ネット会会長 門馬義芳 発行日：平成 22 年 1 月 1 日 三健ネット会事務局 東京都狛江市東野川 1-34-14 日本ライフ㈱内

TEL03-3488-8700 FAX03-3488-9921 <http://www.nihonlife.co.jp/> mail@nihonlife.co.jp

年頭に思うこと

三健ネット会事務局 門馬義幸

新年あけましておめでと
うございます。年頭にあたり、
会員の皆様のご健勝を心より
お祈り申し上げます。

日本はデフレ状況に陥り、
今年も出口の見えない厳しい
経済状況が続きます。元
気のある店はユニクロ、しま
むらなどの低価格を目玉にし
ているところだけです。その
半面、百貨店の売り上げは下
がり続けています。食品売り
場を除けばこのフロアも
閑散としています。私自身は
ユニクロも百貨店も利用して
います。価格以外の両社の違
いを考えてみました。接客と
包装において違いがあるよう
な気がします。もちろんユニ
クロの接客態度が悪いと言っ
ているわけではありません。
若いスタッフも多く、店内は

活気にあふれ、言葉使いも丁
寧です。でも、私のような年
代になるとその元気に何か
気おくれしてしまい、聞きた
いことがあっても気軽に聞け
ないのです。その点、百貨店
では年配のスタッフも多く、
気兼ねせず、色々なことを尋
ねることもできますし、自分
に合う柄のスーツも選んでも
らうこともできます。さすが
だと思えるのは、私の体型を見
るだけで、柄だけではなく、
サイズもぴったりのものを選
ぶことです。長年の経験に裏
打ちされたプロの目といえる
でしょう。さらに包装の技術
は不器用な私から見るとまさ
に神業です。日本には世界に
誇れる歴史と文化があります。
こういった接客の仕方やプロ
の目、包装技術も日本の文化

といえるのではないでしょう
か。高級デパートといえばロ
ンドンのハロッズが有名です
が、接客態度、包装技術に関
しては日本には遠く及びませ
ん。商品は袋に入れるだけで、
包むという概念すらないよう
な気がします。

お正月です。新年にあたり、
日本の文化や伝統食について
もう一度考えてみる良い機会
ではないでしょうか。たとえ
ばおせちです。地方によって
食材は違いますが、それぞれ
の料理には子孫繁栄や豊作、
長寿など様々な願いが込めら
れています。現在では核家族
や夫婦共稼ぎも増え、家庭で
作ることができず、おせち
を購入する家庭も多いでしょ
う。おせちほど手間がかから
ず、家庭の味が出るのはお雑
煮です。地方によって料理の
仕方が違うし、また家庭によ
っても味付けが違います。私
の家では東京風雑煮です。鯉
節と昆布のだしを使い、焼い
た角餅の他は小松菜、かまぼ
こ、鶏肉を使います。小松菜

は私がアーゼロン・C、自家
製生ごみ堆肥、米ぬかなど有
機質のみで育てたものです。
霜が降りた後の小松菜は甘み
が増し、一段とおいしくなり
ます。各家庭でお雑煮をはじ
め、家庭の味が引き継がれて
いくことも大切な食文化だと
思います。そのためにも食材
は安全で安心して食べられ、
栄養価が高いものを選びたい
ものです。

今年のお正月はおせちを肴
に一献傾けながら日本の食文
化に思いを寄せつつ鋭気を養
う所存です。今年もよろしく
お願いいたします。



岡澤健男さんの葉物野菜

日本ライフ株式会社



常務取締役門馬義幸

市)でした。

「土づくり推進フォーラム (事務局 日本土壌協会)」主催の「先進地見学と施肥改善講習会」が平成21年12月2日(水)に行われました。視察先は農事組合法人 佐原農産物供給センター(千葉県香取



圃場にて質問に答える岡澤さん

施肥改善の農家取組事例の農家代表の一人が岡澤健男さんでした。岡澤さんは農業高校を卒業された後、農業試験場でも3年間研修生を務められ、現在は農業生産法人(有)岡澤農園の代表を務められています。アーゼロン・Cも20年以上もお使いいただいています。

現地では香取政典さん(佐原農産物供給センター常務理事)が現在の取組内容を話された後に、二つのグループに分かれました。私達のグループ40名程は岡澤さんのほうれん草の圃場に向かいました。栽培されているほうれん草の葉はピンとして大きく、緑色

が濃く、見るからに肉厚でした。岡澤さんから「完熟堆肥に油かす、微生物資材のアーゼロン・Cを使っています。露地栽培は2作ですが、ハウスでも栽培しています。化学肥料・農薬は使っておりません。ハウス栽培では熱湯消毒、露地栽培では太陽熱消毒をしています。」と説明がありました。その後の講習会でも岡澤さんは今までの取組を中心に話をされました。

岡澤さんはほうれん草、小松菜、ミズナなどの葉物を中心に栽培されています。青果ネットワークのブログでは自己紹介の欄に「汗をかき、こだわりを持ちながら、食べる人に喜んでもらえる作物を栽培しています。健康な土作りに励む生産者の生命力あふれる農産物、将来的にわたって将来にわたって安心・安全な農産物をお届けします。」とあります。以前お

話を伺ったときに「本当にいい土づくりをするには時間がかかります。それまでにかかると辛抱

野菜の栽培履歴が見られます。

<http://seica.info>

- 青果ネットカタログ番号
- 00037613 (ほうれん草)
- 00037639 (水菜)
- 00037626 (小松菜)

12月7日(月)に伊勢丹新宿本店の野菜売り場に行ってみました。岡澤さんの写真付きのほうれん草、小松菜、ミズナがそれぞれ263円で店頭に並んでいました。早速購入しました。まず、日持ちがよいのにびっくりしました。3日たってもしおれません。また、エグ味がなく、ほうれん草、小松菜を湯がいたお湯も汚れません。甘く、おいしく頂きました。

「できるかが大切です。しかし、いい土ができるので、作物の育ち方がまるで違ってきます。」と話されたことを覚えています。精魂こめて栽培された岡澤さんの葉物野菜は、ブランドスーパー成城石井、百貨店、生協でも引っぱりどころです。

肥料は有機質のみ(馬糞、米ぬか主体の完熟堆肥、アーゼロン(菌体有機肥料))、化学肥料は使用していません。また、病害虫対策として健康な土作りがモットーです。化学合成農薬は一切使用していません。万一、使用する場合は天然系資材のみです。

会員の声

小松菜が元気に

「アーゼロン・C」で小松菜を栽培していますが、日照不足と低温の中でも元気に育っています。「流石、アーゼロン！」と感心しております。

(MO)



温まったいい話

いつもアーゼロン・Cを使わしていただいています。肥料とは関係ありませんが、日のちよつといい話を聞いてください。

冷たい雨が降る12月の夕暮れ。仕事帰りの疲れと冷えた体に電車の暖房は心地よく、座席でうとうとし始めました。ある駅で停車したとき、20歳前後の女性が乗り過ごしそう

になり、あわてて降りていきましました。入れ替えに70歳後半と見られるおばあちゃんが乗ってきました。「アッ！傘忘れたよ」と、ドアに向かって大声を發しました。その声に気づいて若い女性は振り返りましたが、無情にもドアは閉まりかけていました。するとおばあちゃんはしまりかけたドアをめぐらして、傘を投げ込んだのです。まるでスローモーションのように数センチの間をスルリと傘はすり抜けたのでした。ホームでかさを拾い上げた女性の満面の笑顔。

向かいの席で見えていた私はその鮮やかさに思わず「スゴイ！」と手をたたいてしまったのです。発車した電車の中で、私の存在は浮いてしまいました。恥ずかしくていたたまれなくなつたその瞬間、周りで拍手が起こつたのです。乗客の皆さんがおばあちゃん

を称えたのです。暖かい心が通い合つたようです。ホッと私は「まだまだ世の中捨てたもんじゃない！みんな感動する心を持っているんだなあ」としみじみ暖かい心を味わつたひと時でした。無関心といわれる世の中でちよつといい話だったのでご報告いたします。

A・CファンのYより

懐かしい味

今年も真っ赤なりんごがやってきました。中心に蜜を含み、透明になっているシャキシャキのりんごをほおぼるととても懐かしさがこみ上げてきます。出身地はりんごの産地ではありませんので、とても不思議です。でも、このりんごはそんな不思議な気持ちにしてくれるおいしさあります。毎年楽しみです。

(MK)

食味値ってなに？

最近、お米を購入するとき宣伝文句に「食味値 80」とか、「食味値 90」とか見かけませんか？

これはお米の検査のときに食味計で測定された数値や総合点のことです。以前は官能検査（人が食べて総合的に判断）が主流でしたが、理化学検査（食味計で、水分、アミロース、蛋白質、脂肪酸化度を計測する）は炊飯しなくても検査場ですぐ結果が出るので便利で、多く使われています。食味値を100点満点で表示する場合、標準値を60～65点に設定されますので、標準値より高いほどおいしいお米とされます。

- 水分：貯蔵性から見れば少ないほうがよいのですが、水分が少ないお米は食味が悪くなります。玄米では14.5～16%、精米では14～15.5%が適正とされています。
- アミロース：でんぷん中のアミロースの比率を表します。お米のでんぷんにはアミロースとアミロペクチンの異なった性質の2種類があります。アミロースの比率が低いほど粘りがあるとされています。
- 蛋白質：お米、豆などは日本人にとって貴重な蛋白質源ですが、お米の蛋白質は炊飯時にでんぷんの膨張を抑えてしまい、多いと粘りが弱くなります。粘りの強いお米が好まれるので、少ない方がよいとされます。
- 脂肪酸度：精米には1%の脂肪が含まれています。新米及び低温貯蔵された米は脂肪酸度が低く、古米化すると高くなります。

お米は好みがそれぞれある上、蛋白質の中には味をよくするクロテリンと悪くするプロラミンがあることが最近の研究でわかってきました。また、食味値もメーカーによりまちまちだそうです。検査の数値だけでは判断できないことも多くあります。やはりいろいろ食べてみて「うまい米」を探すのが一番だと思うのですが……。

冬の健康管理に

ニューダッシュロン



お風呂に

お風呂のお湯に原液10〜20ccほどをいれ、かき混ぜます。産生物質の効果でお湯の当たりがよく、肌がしっとりします。

翌日、水を足し、追い炊きしても、お湯のにおいが気にならなくなり、気持ちよく入浴できます。

翌朝、残り湯を浴槽の壁や床にかけ流して排水してください。カビやぬめりの掃除の回数も減ります。また、残り湯は洗濯用にも安心してお使いになれます。

加湿器
実は加湿器はたびたび掃除をしないとカビが発生し、かえって健康面に影響が出ます。水量の1/100から1/500の原液を入れてください。

スチームタイプのもは熱で有効微生物群の効果はあまり期待できませんが、各タイプとも微生物の産生物質（アミノ酸やミネラルなど）によって、より効果的な生活環境が作り出されま

なので、交換の頻度がかなり減ったとのことです。

靴やブーツに

この季節、多くの女性はブーツを履かれます。帰宅したらブーツや靴にスプレーしましょう。いやな臭いが消えます。

革靴の外側もスプレーして、乾いた布で拭いておけば、カビの発生を防ぎ、微生物が作った産生物質の力で、皮が柔らかくなり、硬くなるのを防ぎます。



コタツの中に

コタツの中は意外とおうものです。ニューダッシュロンをスプレーすれば、においも気にならなくなりま

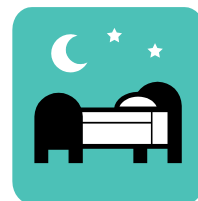
布団干しに

暖かい布団に眠れることは幸せです。冬のこの時期で

も睡眠中は汗をかいています。布団はニューダッシュロンをスプレーしてから干してください。汗を分解し、

においもとります。

ダニなどの忌避効果もあり



エアコンに

1年中活躍するエアコンにもスプレーしてください。吸い込み口にニューダッシュロンをスプレーするといやなにおいが出なくなりま

す。また掃除したフィルタにスプレーして乾燥してから使用すると雑菌などの繁殖を抑えます。

ニューダッシュロン

評判です！

ゼンソク、化学物質過敏症の子供が寝るとき、アロママストにニューダッシュロンを入れてあります。ゼンソクがひどくならないようです。

埼玉県 Y

我が家の玄関には帰宅後すぐスプレーできるように、ニューダッシュロンのストレートタイプが置いてあります。靴はもちろん、コートやマフラーにも吹きかけています。知り合いにも紹介しています。知り合いにも紹介し評判いいです。その知り合いが先日我が家に遊びに来た帰り際、いきなり靴にスプレーしました。かなりの量だったので、「濡れて歩きづらいわよ。」というところ「大丈夫！歩いていけるうちに乾くから」。彼が帰宅後、家族でなぜか大笑いしてしまいました。

東京都 N

近況報告

雑誌に掲載

財 団法人日本発明振興協会では当協会発行の機関誌『発明と生活』の企画

として、発明開発者とのインタビューを「発明の心を聞く」というテーマでシリーズ掲載しており、毎回新技術開発で社会貢献された方にご登壇願っておりますが、今回は当協会の理事で日本ライフ(株)の門馬義芳社長とのインタビューが決まり、8月11日に当協会の関係者が日本ライフ(株)に来社され、インタビューの中で門馬社長が経歴、技術開発、製品発明等についての説明をおこないました。このインタビューについて機関誌「発明と生活」8月号の「発明の心を聞く」の欄に「日本の食の安全は創意、工夫、発明でこそ可能に」と題して門馬社長の経歴、テレビ研究から微生物研究、特許取得、有機肥料の開発、更に飼料分野にも事

業を拡大したこと、そして基本理念「健土、健食、健民」の三健運動を推進し、食の安全と今後の日本の食糧事情、食糧自給率の向上に大きく貢献できると考えているという内容の記事が掲載されました。

財 団法人日本土壌協会発行の『圃場と土壌』8月号に日本ライフ(株)門馬義芳

常務が「21世紀の農業と地球環境の保全に貢献するバイオ健康肥料アーゼロン・C」と題して

- ・有効微生物群アーゼロンとその歴史について
- ・人間と土壌の活性化は同じと考えられる
- ・アーゼロン・Cの特徴、効果、使用方法について
- ・健康を維持するために、食べ物的重要性が注目されており、キーワードは安全、安心、高栄養価、美味と考える
- ・社是「健土、健食、健民」を目指し、アーゼロン・Cが土づくり、健康な人づくりのためにお役にたつことを願う

以上の様な内容の論説記事が掲載されました。

韓 国の(財)国際農業開発院発行の『商業農経

営』誌10月号に韓国ライフ(株)の崔正熙会長が「有効微生物群で土壌と農業を蘇らせよう」と題して過去に化学肥料、農薬の使用ではいろいろと弊害があつたが、有機栽培に関心が集まり、消費者は安全、美味でより栄養豊富な農作物を要求する様になり、このため健康的な土づくりには卓越した微生物資材アーゼロンが重要な役割を果たすとし、アーゼロンの特徴、使用方法、効果等を記し、健康な土づくりで安全な健康作物を摂取し、心身共に健全になることを韓国ライフ(株)が目指しており、アーゼロンが少しでも貢献できることを願うという記事が掲載されました。

世 論時報11月号に日本ライフ(株)の門馬義幸常務が「安全で安心な農産物に国

民全員で目を向けよう」と題して日本の食糧自給率の問題、農産物の価格問題に続き、高品質の農産物収穫のためには有効微生物の多い良い土づくりが大切であるとし、微生物資材の扱い方とその効果をあげ、安全安心で栄養豊富な農産物を摂取することが私達が本来持っている自然治癒力を高めることに効果的である。

そして食糧自給率の向上、農産物の適正価格を含めた農業問題を解決しなければ日本の未来はないという内容の論説記事が掲載されました。

肥 料農産新報11月15日・25日合併号に「日本ライフ(株)門馬社長が鳩山総理に国民医療費削減で提言」と題して日本ライフ(株)は「健土、健食、健民」の三健を基本理念とし永年の経験、技術、ノウハウを結集して有効微生物を活用したバイオ健康特殊肥料、健康食品、微生物混合飼料、環境浄化剤他を研究開

発し、21世紀の健康と地球環境保全に貢献する様行動している。2007年度の国民医療費が34兆円を突破しているが、その削減には同社の複合有効微生物群の活用が最適であると提言したという内容の記事が掲載されました。

日 本農業新聞12月7日号の「会社未来図」の欄に「土作りに加え環境浄化製品も」と題して日本ライフ(株)が紹介され、有効微生物群「アーゼロン」と微生物を混入して製造する特殊肥料「アーゼロン・C」、家畜用の混合飼料や環境浄化製品についての効果等の説明と門馬義芳社長の「自然環境保全と土づくり、健康的な生活づくりに貢献する製品づくりに力を入れたい」という談話のの記事、門馬社長の写真等が掲載されました。

発し、21世紀の健康と地球環境保全に貢献する様行動している。2007年度の国民医療費が34兆円を突破しているが、その削減には同社の複合有効微生物群の活用が最適であると提言したという内容の記事が掲載されました。



日本ライフ株式会社の2009年のあゆみ

鳩山総理に提言書提出

平成21年11月 門馬社長は鳩山総理に戦後最高といわれる莫大な国民医療費の削減には複合有効微生物群の活用が最適であるとし、資料の添付の上、提言書を提出した。

新聞に掲載

平成21年1月 肥料農産新報新年特集号 門馬常務の「これからの日本を思う」と題した論説記事が掲載される。

平成21年7月 肥料農産新報7月15日号 日本ライフ㈱が「アーゼロンPSB」を開発した記事が掲載される。

平成21年8月 肥料農産新報8月5日、15日号 門馬常務の「韓国で考えたこと」と題した記事が掲載される。

平成21年11月 肥料農産新報11月15日、25日号 門馬社長が鳩山総理に「国民医療費削減」について提言書を提出した記事が掲載される。

平成21年12月 日本農業新聞12月7日号 「土づくりに加え、環境浄化製品も」と題して日本ライフ㈱の紹介と門馬社長の談話の記事が掲載される。

雑誌に掲載

平成21年1月 ㈱鶏卵肉情報センター発行『養豚情報』新年特大号 門馬社長の「養豚用微生物配合飼料L-17」と題した論説記事が掲載される。

平成21年2月 (社)農林水産技術情報協会発行『研究ジャーナル』2月号 門馬常務の「微生物の力」と題した論説記事が掲載される。

平成21年3月 チクサン出版社発行『月刊養豚界』3月号 日本ライフ㈱の菌体混合飼料「L-17」は紹介が掲載される。

平成21年4月 (財)りそな中小企業振興財団発行『技術移転情報』に日本ライフ㈱の「バイオ健康肥料を始めとする複合有効微生物群含有資材とその製造技術」と題した記事が掲載される。

平成21年6月 ㈱鶏卵肉情報センター発行『鶏卵肉情報』6月25日号 門馬社長の「アーゼロンPSB」と題した論説記事が掲載される。

平成21年8月 (財)日本発明振興協会発行『発明と生活』8月号 「日本の食の安全は創意工夫 発明でこそ可能に」と題して、門馬社長とのインタビュー記事が掲載される。

平成21年8月 (財)日本土壌協会発行『圃場と土壌』8月号 門馬常務の「21世紀の農業と地球環境保全に貢献するバイオ健康肥料アーゼロン・C」と題した論説記事が掲載される。

平成21年10月 韓国の(財)国際農業開発院発行『商業農経営』10月号に韓国ライフ㈱の崔正熙会長が「有効微生物で土壌と農業を蘇らせよう」と題して微生物資材アーゼロンの効果についての記事が掲載される。

平成21年11月 世論時報社発行『世論時報』11月号 門馬常務の「安全で安心な農産物に国民全員で目を向けよう」と題した論説記事が掲載される。

講演会他

平成21年1月16日 門馬社長、梶山取締役、洞爺湖万世閣、北海道ようてい農協主催「ゆり根生産組合研修会」で「有効微生物群資材アーゼロンゆうきで化学物質に頼らない循環型農法」と題して講演。

平成21年7月 門馬常務 韓国光州市、清州市、韓国ライフ㈱主催講演会「日本の微生物資材の現状と展望とアーゼロンについて」と題して講演
1日・3日

平成21年7月8日 門馬常務 静岡県大井川農協、大井川農協レタス部会主催、肥料・農薬商品説明会「微生物資材」について説明。