



# 純ちゃんの元気便り

No.36号

H31年3月号

吉田薬品

TEL0735-31-7039

こんにちは！お元気でお過ごしでしょうか？

この前は連チャンで2/16～2/17（土日）と宿泊セミナーに行ってきました。  
姫路と天満 OMM で食のセミナーです。



せっかく姫路へ行ったので、翌日の午後のセミナーに行く前に  
新しく改築された姫路城に行ってきました。白くて美しい凜とした世界遺産！スバラシイです～  
天守閣に上まで登って、降りるのに膝が急に痛くなりました。  
階段がとっても急勾配なので疲れて午後の一部はちょっとウトウト気味（汗）

カキ肉エキスの会では食のスペシャリストアドバイザーの中戸川 貢先生の講演に。

翌日の大高酵素では医師の田中保郎先生の講演です。

**考根論（全ての病の根源は腸にあり）。**

植物が枯れる原因は根っこにあり、根腐れが葉を枯らすと。



植物の根っこは

「人間でいうと腸です。腸がキレイで健康だと病気にかかりにくい」とおっしゃられました。

先生は漬物のぬか床を手入れしないとカビが生える、そこに醗酵（ダイゴ）を一滴落とすと  
不思議とカビが消えていく実験をされました。

**醗酵（ダイゴ）** ⇒ 「大高酵素の風雪」（植物のパワーがある新芽を使い、3年以上  
発酵、熟成してできた発酵代謝産物）にはダイゴができています。

スゴイパワーです！腐ったものを甦らせるパワーってスゴイ！

中戸川先生のセミナーでは「玄米は良いがなかなか吸収されにくい。  
そこで玄米を白米とぬかに分けて、白米に漬物（ぬか漬け）と一緒に食べると  
玄米の栄養もとれる」ことになるそうです！



自分たちは米の精米もしているのですが、米ぬかも以前に一度ぬか漬けをしたけど、  
くさくなるのでやめてしまいました。だけどこんなすばらしいものは  
再度挑戦しなきゃと思いました。できるかな～？イヤ、やらねば！

ご来店のお客様にも試食に出してあげたいな～と考えています。

（理想）さて、理想は実現できるでしょうか？（ちょっと自信ないけど…汗）  
あまり期待せずにお待ちください。

