

MDAレポート

No.11号

2010年12月19日

質 問 箱

Q、慣行精米にマイナスイオン処理とはなんですか？環境を簡単に変えられるのですか。

A、空気中の＋イオンに－イオン発生装置で発生した－イオンを補充させることで自然界と同じ現象の滝に流れる霧状の環境を作ります。又建物の床には機械のアースや建物の基礎柱が地中より飛び出していますが、コンクリートで遮断しています。そのために静電気の発生もありますので、防止の為に固定炭素95%以上の炭素を地中に埋設します。炭素のプラス電極に－イオンが次第に集約されて磁場はよくなり、環境は改善されます。静電気の起きない冬暖かく、夏涼しく、しかも湿気のない、カビの発生しない、最適環境になります。

Q、玄米は生きていますが、酸素に当たっている為に酸化が進行し－イオンの不足が生じるがどうすれば酸化を止めて活性化しますか。

A、玄米を玄米タンクに張り込んだ際に－イオン発生電極棒を玄米にチャージ（充電）します。そうしますと、玄米に



は白米よりも還元電位を高めてくれるミネラル成分と炭素分が多く含んでいるために収穫取り立ての新鮮な玄米に戻るようです。

Q、精米とは、金属金具で玄米の硬い果皮を剥ぐ、または削る事です。どうしても削る瞬間に＋イオンの摩擦熱が発生して、穀温が上がると同時に＋イオンの静電気を帯びるために、酸化が早まります。穀温が上がると米糠が米粒に付着して、精米品質も悪いのでは？

A、精米とは、静電気を帯びさせることです。米粒は炭素分が多いので－イオン。米糠はミネラルの多い分、精米熱で＋

イオンの充電が高くなります。そこで、
ーイオン発生板を金属金具の外側に設
置し出力を上げてイオンを発生します
と、米糠は米粒に付着せずにーイオン
発生板の方に寄せる為に精米された米
粒は非常に綺麗になります。正に無洗
米に近い良品な白米になります。
精米中の穀温も35℃以下と低くなり
ますから、白米も酸化していません。
炊飯の浸漬時間も短く、炊飯加熱時間
も短く沸騰も早く、炊き上がりのご飯
粒もしっかりして、ご飯粒の表面も崩
れず加工米飯しやすくなります。



Q、ご飯粒が崩れないのはどうしてですか。
炊きやすくなるのはどんな理由からで
すか、もう少し詳しく教えてください。

A、総て酸化＝プラスイオン＝陽性に対し
て、還元＝マイナスイオン＝陰性の調
和です。

静電気を帯びない精米技法が玄米に負
荷を掛けないので、精米に亀裂も入ら
ず、糠切れも良くて精米むらもなくて
炊飯しても、沸騰が良くて米粒も立ち
外軟内軟型のご飯粒に炊き上がる為で
す。

Q、ご飯の日持ちや炊き増え・腐敗につい
て、教えてください。慣行精米では考え
られません。

A、マイナスイオン精米で一般生菌及び数
は抑制されます。特に精米中の加熱の
発生しやすい精米機のモータ部と精米
部及び色彩選別機、ロータリーシフタ
ー、昇降機、玄米タンク、精米タンク
及び室内の落下菌防止と地場の地温を
下げる事で細菌繁殖は皆無です。又湿
気も無いようにカビや結露を防いでく
れます。

炊飯したご飯の日持ちは通常の1.5～
2倍の威力です。又綺麗な精米粒は炊
飯時の歩留まりが驚くほど向上してお
りますので、炊き増えは大きいです。



Q、22年産米は10年振りの不作です。
品質も格段に落ちる玄米を上手く精米
できますか？

A、今年は良質米は期待出来ません。普通
精米では、精米歩留まりも悪くて碎米
およびくず米も発生します。マイナ
スイオン精米は静電気を帯びずに精米出
来ます。ご飯の粘りも押さえてくれま
すので、釜離れもよくて、トラブル発
生も少なくなります。精米試験は可能
ですが、すでに実績もありますので、
炊飯してみてください。秋田こまち生
産者協会のマイナスイオンあきたこま
ち・発芽玄米・無洗米・富山県矢郷米
の富山コシヒカリ・石川県米屋門前の
コシヒカリ・石川スズエのカルゲン米
コシヒカリをご試食下さい。

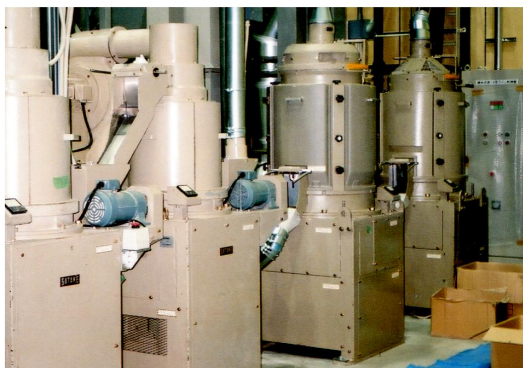
Q、酸化とは

A、公害の代表、酸性雨・光化学スモッグ・アスファルト・化学肥料等は+イオンが発生しています。日常生活の中でも熱を発生しているものは+イオンです。太陽、ガスの火、蛍光灯、モーターの熱、コンプレッサの熱、臭い、煙等々でこれらの影響で酸化します。

Q、還元とは

A、水、川、池、冷氣、井戸、木、山の中、林、森林、土、畑、田圃、地下、トンネル、夏は涼しく、冬は暖かく感じます。これらは、体を癒してくれる-イオンが発生しています。さて、お米は田圃にある時は稲の種として、-イオンを沢山含んでいます。刈り取られ、籾殻を剥かれ玄米になると、人間と同じく呼吸をして、酸素に当たり、酸化してゆきます。酸化を止めるために、体温を下げるために15℃以下の低温貯蔵庫に保管します。

低温貯蔵庫で玄米は生きていますが、酸素に当たっているために-イオンの不足が酸化を進行します。又精米とは、金属金具で玄米の硬い果皮を剥く、又は削る事です。削る瞬間に+イオンの摩擦熱が発生して、穀温が上がると同時に+イオンの静電気を帯びるために、酸化が早まります。酸化は米糠、糠送



りコンベア、精米機専用の大きなモーター、工場内のタンクや機械の周りには、+イオンの粉塵や米糠臭浮遊しているために、室内は薄暗くて室内灯の明るさが見られません。米糠は湿気があり、サラサラしていません。床はコンクリートのために冬は底冷えがあり、夏は湿度と温度が高くて仕事場の環境としては決して良くありません。

まして、お米の気持ちになってみると、米虫の発生があり、臭いに乗じて屋外の害虫も侵入してきます。全て+イオン発生が-イオンの不足をみると、中庸バランスを壊しているのです。そこで、-イオンを補充してあげる必要があります。

そのためにはマイナスイオン発生装置を+イオン発生個所に取り付けると+陽子に-電子を付けることで、還元体になってくれます。

引用文献：平田孝一著資料6～1、6～2より抜粋

※MDAレポートは皆様のミニコミです。MDAレポートに関するご批判、ご意見ご提言、皆様の体験レポート（家庭用、工業用）あるいはご質問など何でも結構です。書欄にて当社までお寄せください。

〒921-8831

石川県石川郡野々市町下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL<076>246-6806

FAX<076>248-0103

MDA特性総合研究所

TEL<076>246-6863