

MDAレポート

No.62号

2015年3月19日

酢の効用（その3）

● くろずの仕込み方法

春と秋の年2回、アマンツボ（醸造用かめ）の玄米とコウジと天然の地下水を加えて仕込まれます。南国の豊かな太陽エネルギーの作用で発酵はすすみ約100日目に独特のコクのある天然米酢がつくりあげられます。

これはカルシウムイオンの増減でわかります。健康な人のカルシウムイオンを100とした場合、天然米酢が体内に入ったとき血清中のカルシウムイオンは149を示しますが、これは健康にプラスということです。

● 含有成分

（1）アミノ酸が20種以上

リジン、ヒスチジン、アルギニン、アスパラギン酸、スレオニン、グルタミン酸、グリシン、アラニン、シスチン、バリン、メチオニン、チロシン、ロイシンなど。

（2）殺菌力（表2）

天然米酢は、魚や野菜についている細菌を短時間で死滅させます、次ページ表2は病原菌、食中毒菌類に米酢を添加した後の生存時間をあらわしたものです。

（2）有機質が16種以上

クエン酸、りんご酸、こはく酸、乳酸、グルコン酸、酒石酸、サク酸、など。

食酢と健康

あなたのご家庭では毎日どんな酢を使っていますか、もしそれが合成酢だったら、あまり長生きできなくとも責任はもてません。食酢はそれほど人の体に大きな関係があるのです。

（3）無機質など45種の確認成分のほか、未確認の有機成分が50余、人工的にはつくりだせない醸造の神秘です。

一口に酢といっても醸造酢（特に米酢）と化学的に、つくる合成酢とでは、体に与える影響は正反対だということは先に述べた通りです。

体に良い酢、悪い酢、この問題は今や消費者にとって重大な関心事です。

● 酢の効果

（1）健康への影響（表1）

健康な人の体液は弱アルカリ性を示しますが

その前に、先ず人間の体液は、弱アルカリ性、にしておかないといろいろな病気を誘い込む原因になるということを知る事が大切です。その

表1

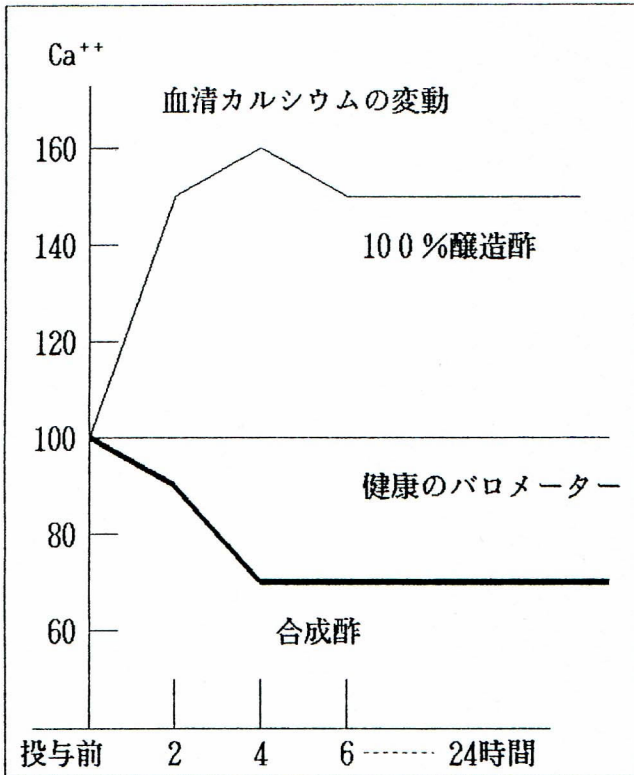
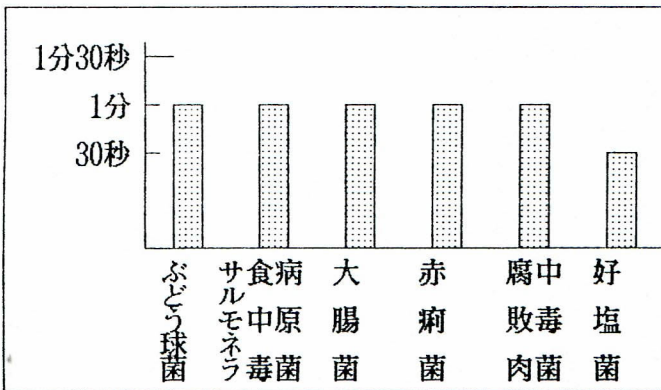


表2



ため、食事アルカリ性になる食品を上手に、食べる事が必要です。野菜や果物などがアルカリ性食品として健康を守るのに重要な役割を占めているのはそのためです

それなら酸性である酢は何故必要なのかと思うかも知れないが、それは酢そのものは酸性ですがいったん体内に入るとアルカリ性になり健康上にたいへん有効な働きをするからです。ところが、こうした働きは醸造酢だけが有効であって、化学的に合成された氷酢酸を薄めた酢酸酢では「百害あって一利なし」というのが柳沢文正博士の理論です。

従って、せっかくの醸造酢でも合成酢をまぜた混合酢ではこれまた、何の意味もないということをおぼわすはなりません。

博士の研究によると「体の調子のいい時は血液中のカルシウムイオンが増加し、血液や体液は弱アルカリ性になっています。しかし調子の悪いときは血液中のカルシウムイオンが減っている」これを酢によってみると醸造酢の場合血液中のカルシウムイオンが増加し、合成酢の場合、カルシウムイオンが減ることがわかり、混合酢でも酢酸の割合が多いほどカルシウムイオンが減る。つまり合成酢では体にかえって悪い影響があるというデータが出たのです。

酢の本物とニセモノの見分け方

(その1)

卵白を7、8倍の水でうすめよくまぜ合わせてビーカーに入れ、その中に調べる酢を静かに入れます。合成酢の場合は中迄浸透せずに表面に酢と卵白の分離線ができます。

醸造酢と合成酢をまぜた酢の場合は、やや浸透しますが酢との分離線はできます。完全な醸造酢であれば卵白の中に全部浸透しています。

(その2)

今試験しようとする酢に、新鮮な鳥の肝臓を（腐りかけた肝臓ではだめ）4、5日つけておくと合成酢はその形がくずれてピンセットで、つかめないが純粋の天然の米酢なら肝臓の中心部に酢がしみ込んで肝臓のアルカリ化を防ぎ、形をくずさないで、ピンセットで容易につかむことができます。新鮮な鳥の肝臓が4～5日くずれないようなら酢として人体に有効であるが、そうでない酢ならむしろ使用しない方がよいということです。

くろずの利用法

(1) くろずは、一日一回朝又は夕方2回サカズキに一杯スキ腹に原液のまま飲むと効果があります。

原液で飲んだあとスグ、MDAイオン水をコップ一杯のみますとサッパリします。
(とくに疾病の方に効果があります。)

(2) 通常は酢の物や料理に使用して摂取するのが一番です。

(3) ジュースとして飲む方法

(イ) 健康ジュース

くろず	大さじ一杯 (15ml)
はちみつ	大さじ一杯
イオン水	150ml

(作り方)

グラスにはちみつを入れて少量のぬるま湯でよく溶かし混ぜます。その中にくろずとMDAイオン水を入れて良く混ぜます。

夏などはこの中に氷を入れたりエッセンスを一滴落とし香りをつけると高級な、健康なジュースとして利用できます。

(ロ) 野菜ジュース

キャベツ	2枚
リンゴ	中½ケ
人参	中½ケ
くろず	大さじ一杯 (15ml)

(作り方)

グラスにくろずを入れておく、キャベツ、リンゴ、人参をジュサーにかけ、くろずの入ったグラスに入れてよく混ぜる。

※MDA家庭用システムをお持ちの方はくろずにイオンをかけて使用します。本物のくろずであれば味や風味に全く変化ありませんが、イオンをかけて味が変わるものは添加物が入っていますので注意。

又MDA家庭用の角板の上にミキサーを置いて作りますとビタミンや栄養が損わずさらにおいしく作れます。

※(イ)(ロ)共酢の摂取にお役立て下さい。

特にお酒を飲んだ後や飲みすぎの時飲みますとサッパリしますし、2日酔いに効きます。MDAイオン水と併用は翌日全く残りませんので是非お試し下さい。

※健康ジュースのはちみつはなるべく本物を使用して下さい。最近砂糖やブドウ糖から作った混ぜ物が入っているものが多いので使用できるものをお使い下さい。

はちみつのニセモノを見分ける方法はミードを作ってみるのが一番です。混ぜ物のあるはちみつは何日待っても発酵は起りません。

くろずの沿革

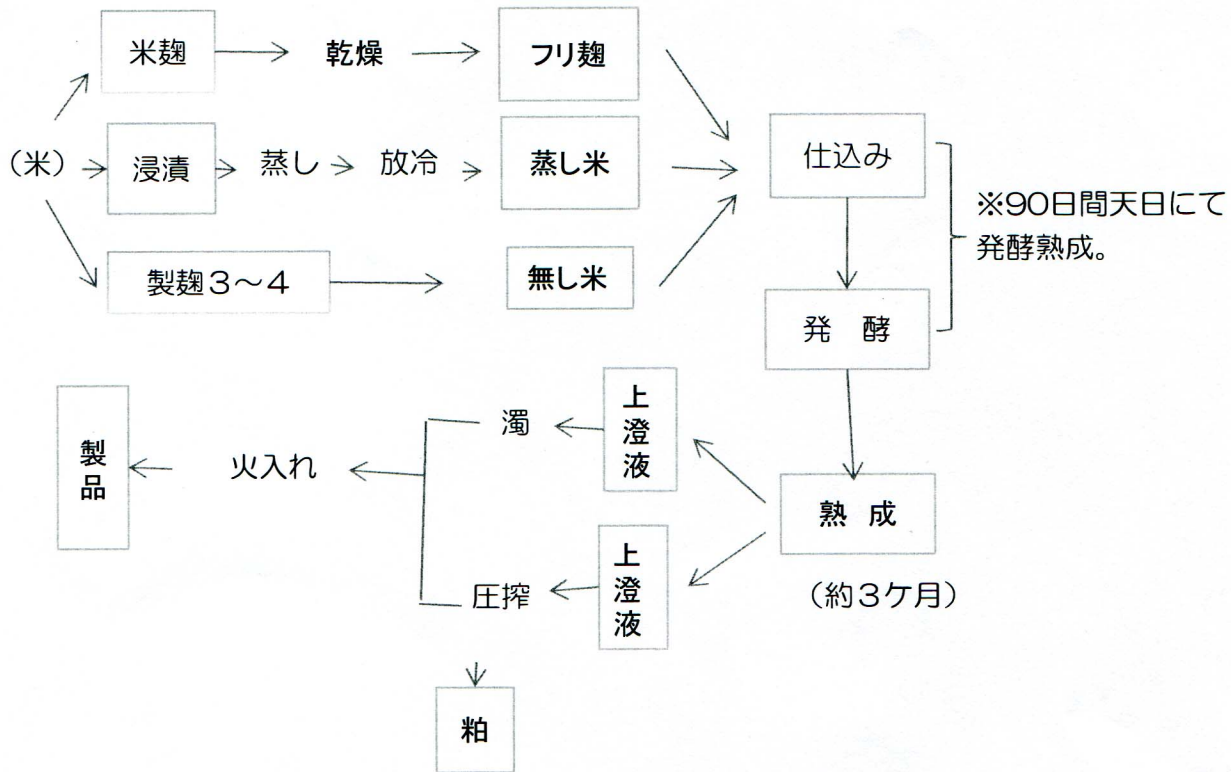
錦江湾の一番奥深い海岸、すぐ後ろに旧始良カルデラの山壁が迫るここ福山町で、酢づくりが[始まったのは約200年前、文政年間だった。

中国から薩摩半島を経て福山に酢づくりが定着したのは、薩摩島津と都城島津を結ぶ交通の中継地であった地の利と、もう一つの地の理があると三代の醸造元(故)伊達盛蔵氏は分析する。それは、四季温度で、日中寒暖の差がない地形上からくる気候条件だ。

米のコウジに水をはってカメに仕込む。そのカメを畑に置いたまま100日たつと、天然絶妙な地温にうながされて純良酢ができあがるという寸法。原料、製法ともこれ自然が産んだ美酢というわけ。

くろすの製造工程図

福山米酢の製造工程図



坂本醸造株式会社

鹿児島県鹿児島市上之園町21番地15
TEL (099) 258-1777

※イオン情報は皆様のミニコミです。イオン情報に関するご批判、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下さい。

☎921-8831
石川県野々市市下林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