



mais
Genmai

Maisen Fine Food Co.,Ltd.

株式会社マイセンファインフード

The speaker is Senichi Makino (講演：牧野 仙以知)

maisen
Genmai

マイセンの誕生

- 平成4年4月設立（有限会社）
- 資本金300万円
- 商社からの脱サラ
- 部下は女性たった一人
- 周囲からの猛反対
- ないないづくし

でも、俺は出来るという強い信念



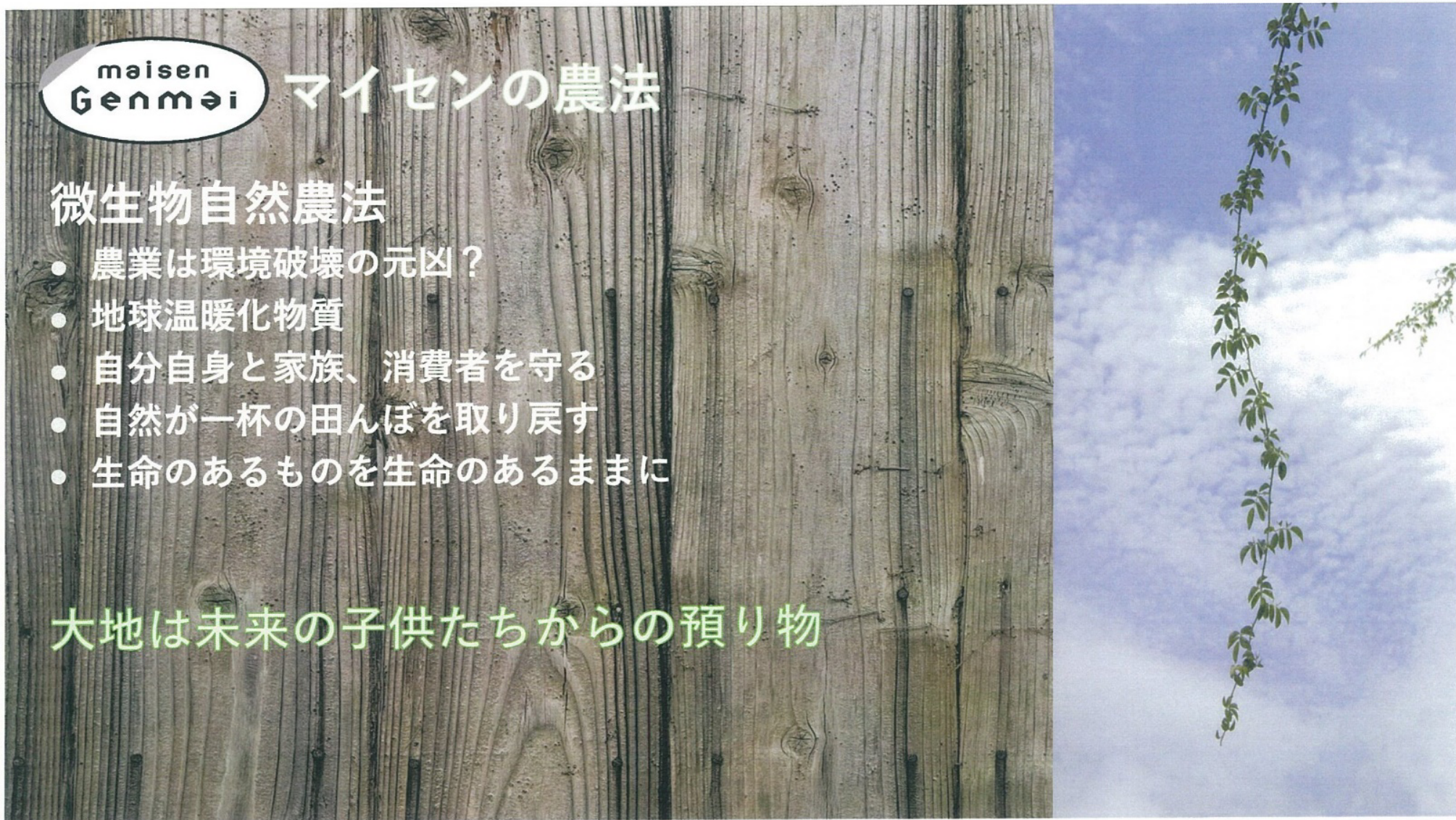
maisen
Genmai

マイセンの農法

微生物自然農法

- 農業は環境破壊の元凶？
- 地球温暖化物質
- 自分自身と家族、消費者を守る
- 自然が一杯の田んぼを取り戻す
- 生命のあるものを生命のあるままに

大地は未来の子供たちからの預り物



maisen
Genmai

玄米食養生

- 友人が「ガン」になる
- 玄米食を初めて知る
- 福井県と石塚左玄（食育の祖）
- 玄米食養生の実践
- 体重激減と体質改善
- 玄米をみんなに知ってほしい

健康は食にしかない

人に良い = 「食」



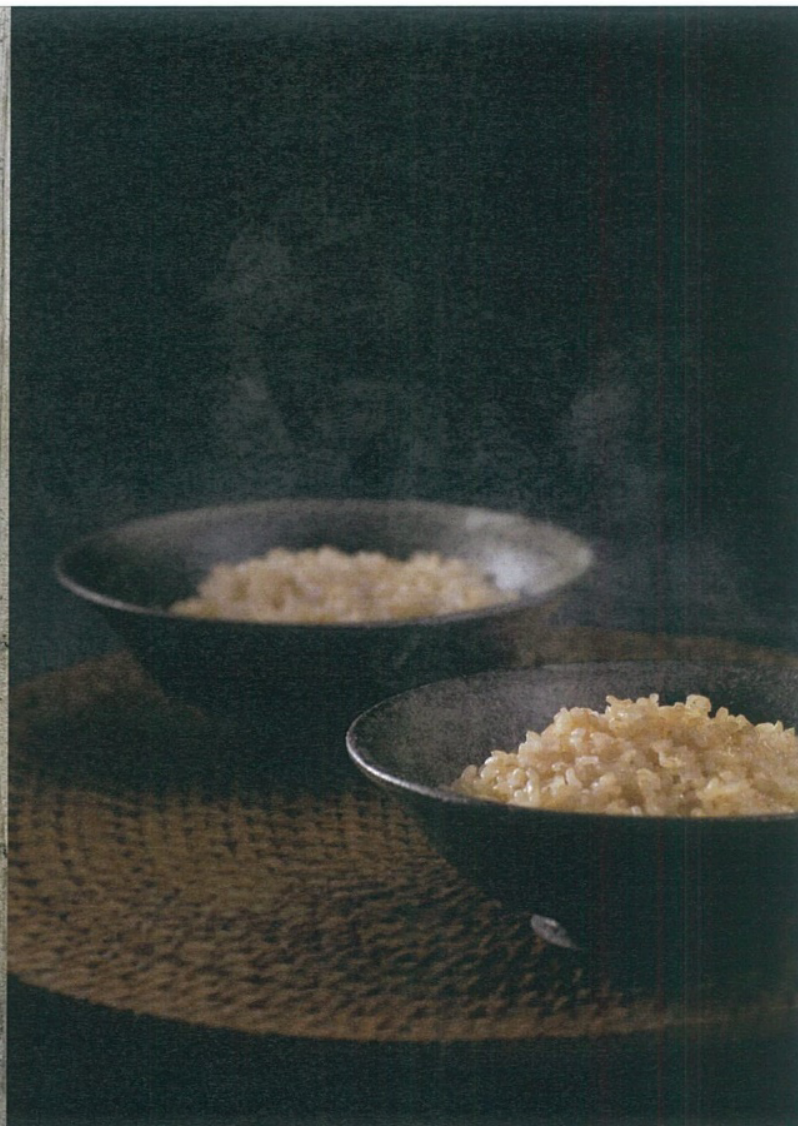
maisen
Genmai

玄米関連商品の開発

安心して食べられる「おいしい玄米」

- 残留農薬検査
- おいしい玄米 = 「玄米食のための玄米」
- 玄米あずき粥
- レトルトごはんパック
- 玄米粉

それでも玄米の食わず嫌が多い



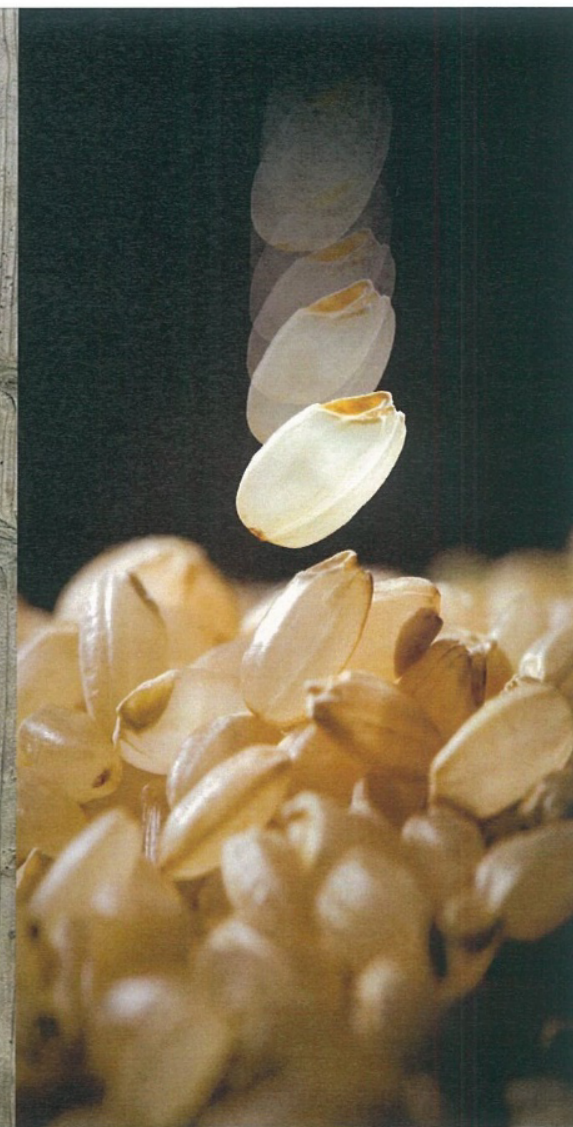
maisen
Genmei

玄米関連商品の開発2

玄米成分の研究

- マイセンバイオ研究所設立
- 腸内フローラと免疫の関連性
- 玄米を酵母と乳酸菌で発酵
- 腸内細菌の善玉菌を増殖作用

人間の免疫は「腸」にある



maisen
Genmai

玄米関連商品の開発3

誰でも手軽に食べれる玄米

- お菓子「焼きドーナツの開発」
- 「お菓子屋になったんか？」でショック

マイセンでしか出来ないお菓子

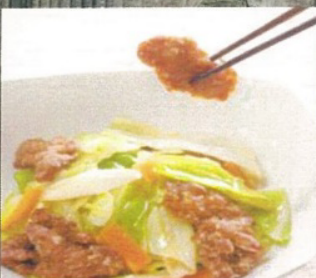
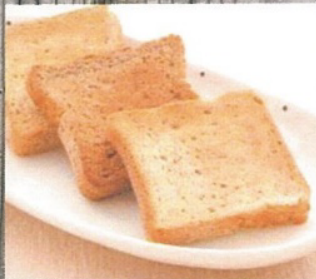
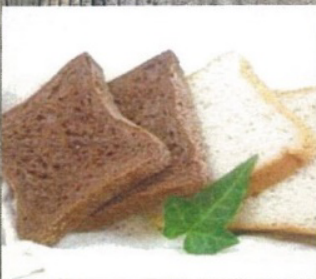
- 牛乳・卵・小麦粉・白砂糖不使用
- トランス脂肪酸フリー
- アルミフリー
- 百貨店催事で毎日来たお母さん

体に良い食べ物を目指す



maisen
Genmai

アレルギーフリー&ベジタリアンの世界



maisen
Genmai

グルテンの怖さ

小麦（グルテン）なしの生活

- グリアジンとグルテニンの前駆体が水で結合＝グルテン

グルテン関連の現代病（食物不耐性）

- セリアック病
- 激しい空腹とポッコリお腹
- 集中力欠如と精神不安定（うつ、イライラ、落ちこむ）
- 生活習慣病、便秘、疲れやすい
- 膠原病（関節炎等）
- 老化促進と認知症促進

グルテンフリーは世界のトレンド



maisen
Genmai

小麦がなぜ悪いのか？

小麦（グルテン）の懸念事項

- 小麦はすぐに消化され血糖値を急上昇させるアミロペクチンA
- 小麦ポリペプチド＝エクソルフィン
は脳のモルヒネ受容体と結びついた脳内麻薬（アヘンと同じ）小麦はタバコと同じ依存症になる
- 体内のpHバランスを崩す
- セリアック病のみならず、免疫が媒介するグルテンアレルギーが多数存在する（甲状腺疾患、関節疾患、ぜんそく等）

1960年代のグリーン革命で急激な品種改良の結果小麦に異変が生じた



maisen
Genmai

グルテンを含む食品

小麦（グルテン）食品

- パスタ全般・パン全般・ラーメン・ピザ・うどん・二八そば・カレールウで作ったカレー・シチュー・トンカツ唐揚げ・コロッケ・串揚げ・天ぷら・お好み焼き・たこ焼き・肉まん・餃子・ケーキ類・クレープ・クッキー焼き菓子・カスタードクリーム・たい焼き・醤油・麦味噌・ビールなど
- 日本人が大好きなものばかり

USAではどんどん小麦アレルギーが増加
100人に1人がセリアック病、20人が不耐性



maisen
Genmai

おすすめグルテンフリー食品

小麦（グルテン）フリーな食品

- 魚介類
- 野菜（ただしジャガイモは×）
- ベリー類（ドライフルーツは×）
- ハーブやきのこ
- 穀物は玄米・キヌア・十割そば
- ココナツオイル・アボガトオイル・オリーブオイル（中鎖脂肪酸）
- 豆類・木の実（缶詰は×）
- カカオ70%以上のチョコレート

賢く選ぶ（血糖値を急上昇させるものは×）



maisen
Genmai

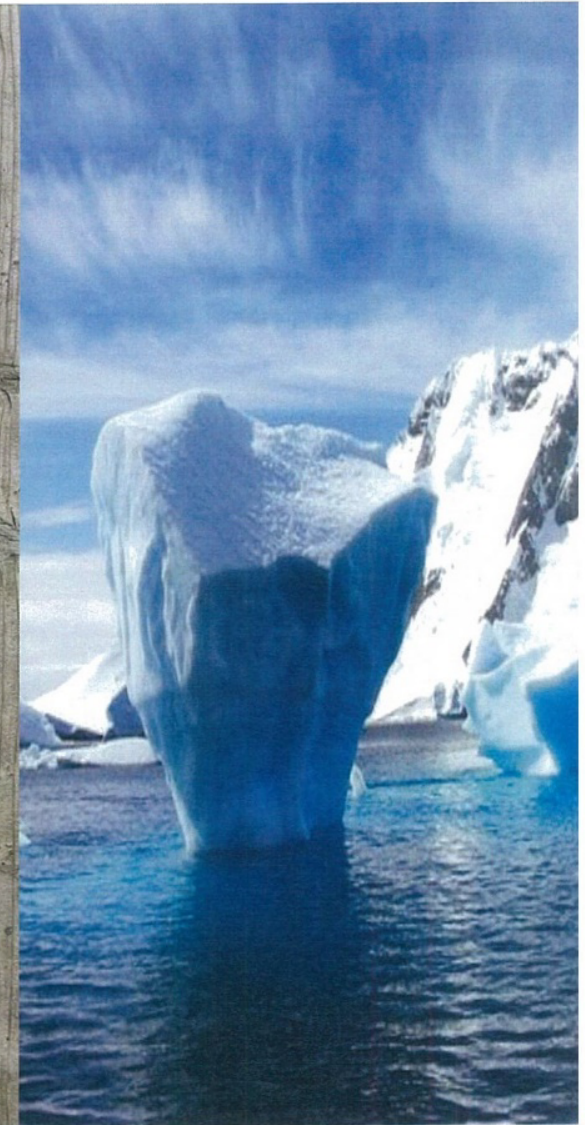
世界中に広がるベジタリアン

グリーンマンデー&ミートレスマンデー

- 月曜日だけお肉を食べるのを止めよう
- 世界的な運動

健康のためにも . . .
環境のためにも . . .
動物のためにも . . .

肉食をやめると地球が救われる!!!



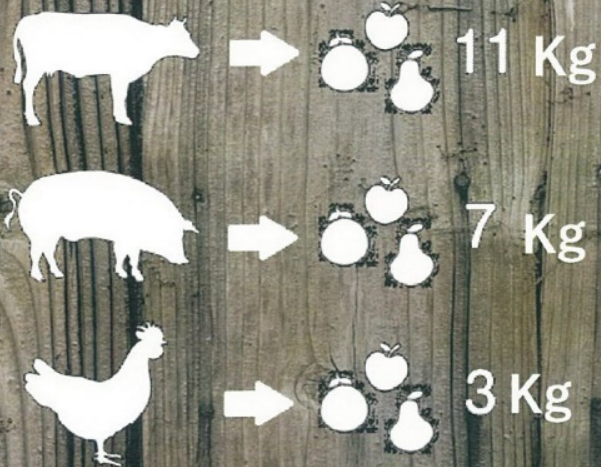
maisen
Genmai

世界中に広がるベジタリアン2

肉食をやめる・減らすことで飢餓を救える

- アメリカの家畜の餌として与えられている穀物によって食べさせることが出来る人口は約13億人
- 牛、豚、鶏を飼育するために、人間の4～10倍の餌が必要

食肉1kg生産に必要な餌の量



maisen
Genmai

世界中に広がるベジタリアン3

世界中の新鮮な水は肉食のために使用

- 世界中の水は、人間よりも家畜用として多く使用される
- 牛肉1キロを得るために必要な水は2000リットル
- 牛丼一杯をつくるために使われた水は1890リットル
- 家畜の工場飼育からの廃水が水路や河川を汚染し、生態系全体をも破壊



牛肉 1 kg

=



水2,000リットル



地球温暖化で見逃されている一大要因

- メタンガス = CO2の23倍温暖化効果
- 人為的メタン排出のうち37%は家畜
- ゲップのメタン発酵や糞尿管理による
- 畜産の影響だけで、気候変動や動植物の生息地の破壊が危険なレベルに近づく（米国アカデミーの警告）

人為的メタン排出



2050年までに1人当たりの肉の消費量を世界平均で19%~42%減らさなければ現状レベルの環境は維持できない



maisen
Genmai

世界中に広がるベジタリアン5

- 「フードインク」と「ありあまるごちそう」
- アメリカの食品産業に潜む問題点ドキュメンタリー
 - 広大な農場に散布される農薬、遺伝子組み換え問題
 - 大量生産低コストの裏側にあるリスク

アレルギー・アトピー
癌・心臓病
生活習慣病



消費者一人ひとりに、社会を動かす影響力がある





マイセンの食品



maisen
Genmai

マイセンの使命 (Mission)

私たちは安全で安心できる食べ物を通じて、
世界の人々に健康と豊さを提供してゆきます。
そして、未来の子供たちから預かったこの大
地を守ってゆきます。

