



バイオパシー協会 レポート

バイオ・ノーマライザーが変わった？

「最近、バイオ・ノーマライザーの色が変わった気がします。それに匂いや甘さも以前と比べると変化しているように思いますが、品質には変わりはないのでしょうか？」という質問がバイオパシー協会に寄せられました。

そこでバイオ・ノーマライザーの開発者である大里章博士が、発酵とバイオ・ノーマライザーの製造について説明した文章を再度ご紹介いたします。

腐敗と発酵

腐敗も発酵も共に微生物の働きです。

物が腐るといのは腐敗菌の働きで、匂いが悪くなるだけでなく、恐ろしい毒素も作られているのです。一般には、こうした菌は熱すれば死ぬと思っている人が多いようですが、それはとんでもない間違いで、熱を加えて菌は死んでも毒素は壊れません。このことを知らないばかりに大きな危険がもたらされることがあるのです。

発酵は、発酵菌によって糖や蛋白質などの有機化合物が分解され、人間にとって都合のよい物質が作り出されることをいいます。

牛乳に乳酸菌を入れて、38℃～40℃ぐらいの温度で一晩置くと、ヨーグルトになっています。そして、腐りやすい牛乳も発酵した後では腐りにくくなっています。

では、何故、発酵すると腐りにくくなるのでしょうか？

ヨーグルトの場合は、乳酸菌によって乳酸という酸ができます。乳酸は酸性が強く、その領域では腐敗菌や雑菌は入ってこられないので腐らなくなるのです。つまり乳酸そのものが抗菌性を持っているといえるのです。

パパイヤには、多くの疾病や外傷を治す非常に強力な薬効がある、と遠い昔から言い伝えられてきました。しかし、先人達の努力にもかかわらず、それが薬剤として世に出なかった理由の一つは、パパイヤは非常に腐敗しやすく、醗酵工程に入る前に腐敗してしまうからです。もう一つの理由は、パパイヤの青果には非常に強い毒素が含まれていて、それを無毒化処理しなければ人の口に入れる薬や食品として使用することはできなかったのです。

独自の方法を開発し、この二つの大きな問題点を完璧に克服できたからこそ、「バイオ・ノーマライザー」の製造に踏み切ったのです。

バイオ・ノーマライザーは、我々が発見・特定しAKIRA株と名付けた乳酸発酵を促す微生物で乳酸発酵させています。

現在の工場では衛生状態と温度・湿度管理を厳密に行っていますが、大変な注意を払っても、発酵過程で腐敗してしまい、廃棄することもあります。

パパイヤの発酵は非常に難しく、発酵の重要な時期には、工場に泊まり込んで観察しているほどです。

写真は、製造ロット毎に保存しているサンプルです。サンプルの中には40年以上の年月を経過した古い物もありますが、どれ一つとしてカビが生えたり、腐ったりしたものはありません。

乳酸発酵をしたバイオ・ノーマライザーの力といえます。



発酵で栄養素が高まる

発酵食品の持つ特質は、発酵によって栄養が高まることです。発酵微生物は、必須アミノ酸やビタミンといった人間にとって不可欠な物質をどんどん作ってくれます。

蒸した米に麹菌を増殖させたものを米麹といっていますが、これにお湯を入れて炬燵の中にでも入れておくと、翌日には甘酒ができます。この甘味は100%ブドウ糖です。米の澱粉が麹菌の分泌した糖化酵素の力でブドウ糖になったものです。この甘酒には、ブドウ糖が20%を越えて含まれ、人間に不可欠なビタミン類が豊富に含まれています。甘酒は自然食品の中では、天然のアミノ酸を最も多く含む飲み物でもあります。

パパイヤなど植物性食品は発酵することによって、体に良い滋養成分がたくさん出てきます。

バイオ・ノーマライザーの場合は、その発酵工程の中で有効成分の多くを自分自身で作り出し、総合ビタミン、総合アミノ酸などを含む食品に変わっていくのです。それ故に、バイオ・ノーマライザーの服用中は、通常に摂取している食物から生体が必要とするビタミン類やアミノ酸類、カルシウムなどを自動的に体内で作り出し、不足分を補うことができているのです。

病気などで消化機能が極端に弱っていると、通常食物からさまざまな栄養素を自分の体内に取り入れることができません。こういう時に、ビタミン不足を補うために人工のビタミン剤(化学物質)を服用することは、胃や腸の消化器官だけでなく、肝臓や腎臓、免疫細胞などへ過度の負担をかけることとなります。

自然だからこそ色・匂い・味は一定でない

発酵食品の持つ特質には、独特の匂いと色や味の違い、形状の不均一性があります。

これらは全て発酵微生物の作用によるものですが、微生物がなぜ、こういった特殊な匂い物質や色、味、形状の違いを作るのかということは、未だに良くわかっていません。しかし、これは因果的なもので、微生物が色々な物質を資化する(食べていく)ときに、代謝物質として出しているものであろうと考えられます。

私達も微生物と同様に食事をして排泄物を出します。その排泄物には臭いを伴いますが、その臭いや色は一定ではありません。

人間も自然物の一種で、生きているということは、その時々で生体の状況が常に変化している、ということなのです。だから、その排泄物の臭いや色が、時により異なるのは、自然の法則に叶ったことです。これももし常に一定の臭いや色、特に、その色が真っ白な物であった場合、自然物としての特質が失われていると考えるのが発酵学的に妥当です。

微生物の生命活動によってできた発酵食品を選ぶとき、色が白い物をよりありがたがるというのは、自然の摂理に反する誤った考えです。

バイオ・ノーマライザーは、パパイヤの皮・果肉・種など全てを発酵させます。写真右側の大きな瓶は発酵期間が短く、左側の小さな瓶は発酵の後、熟成が進んだ段階のジュースです。どちらにも色が付いていますが、発酵・熟成と時間が経過するにつれ、色が濃くなって行きます。

色が付いているジュースを粉末にすると、1ページの保存サンプルの写真でも分かるように、やはり色が付いています。その色は、パパイヤや発酵菌の状態で作る度に違ってきます。当然、匂いや味、粒状も異なっています。

発酵食品と名乗りながら、「真っ白い物の方が本物である」と主張する業者がいるようです。それらの業者には、発酵食品で真っ白の物が本物である、という説明を学問的に証明しなければならない義務があるのではないのでしょうか。



発酵菌は強い

微生物の場合、どちらかが強く、弱い方は増殖が抑えられてしまう、という特色があります。これを微生物の「拮抗作用」といいます。

強い方は特殊な物質(キラー因子或いは致死因子)を出して相手の増殖を抑えてしまうので、微生物同士の共存は非常に特殊な場合に限られます。

腐敗菌と発酵菌はどちらが強いかというと、大方の実験では発酵菌の方がはるかに強いようで、発酵菌のあるところに腐敗菌はなかなか入れないようです。

寒天培地に病原性大腸菌O-157を入れ、そこに納豆菌を同じ細胞数だけ植えて混合培養すると、O-157の大半が死滅し、増殖できなくなってしまいます。

バイオ・ノーマライザーも、他の微生物や悪性菌の増殖を抑える性質を強く持っています。これをバイオ・ノーマライザーの「静菌作用」として学術研究論文で発表しています。

さらに発酵菌同志においても共存はできません。

例えば味噌を作るときは、煮た大豆をムシロに広げ、その上に保温のために稲藁をかけます。すると、温度が低い場合は麹菌が支配して味噌麹になりますが、温度が高くと納豆菌が強くなって納豆になってしまいます。だから温度計のなかった昔では、この温度管理に苦労していたのです。味噌麹を作ろうと思ったのに、納豆になってしまった、ということがよくあったようですが、このことは味噌麹菌と納豆菌とは共存できないことを示しています。

発酵食品が巷に氾濫していますが、特に種類の違った果物・野菜など多種類の植物を原料とした発酵食品は、微生物の持つ拮抗作用という発酵学の科学的見地からは、眉唾物が多いと考えるのが妥当と思われる。

バイオ・ノーマライザーは、ただ一種類のパパイヤのみを原料としています。その生の未熟パパイヤにAKIRA株と名付けた乳酸発酵を促す微生物を植え付け、デキストロースを加えて乳酸発酵させていきます。

バイオ・ノーマライザーの中には、発酵菌が多数存在しています。しかし発酵菌が全く見られない類似商品も数多くあり、それが発酵食品と称して堂々と販売されているのも現実としてあるのです。



1本の木から、規格に合う未熟果を1個だけ収穫します。

バイオ・ノーマライザーの色や匂い、味などの変化は、自然物を発酵させた食品に化学的な処理をしていない事の証明です。

変化があるからこそ、バイオ・ノーマライザーは自然発酵食品であるといえるのです。

また、バイオ・ノーマライザーでは、各製品のロット毎に、出荷前に電子スピン共鳴装置(ESR)などの最新鋭機器を駆使して品質検査を施しています。これにパスしない商品は直ちに廃棄処分しています。

完成品の保管中も温度・湿度を管理しており、皆さんの口に入るバイオ・ノーマライザーの品質・安全性には自信を持ってお届けしています。

工場はフィリピンにありますが、いつでも見学が可能です。

皆さん自身の目で、すべてを確かめていただけます。



発行：バイオパシー協会

〒337-0043

埼玉県さいたま市見沼区中川929-2

Tel 048-711-3455

このレポートは、会員の皆様にバイオパシー協会の活動目的である、食品と医療情報の提供を目的として作成しています。商品購入は自己責任で御決定くださるよう、お願いいたします。

このレポートの著作権は、バイオパシー協会に所属しています。いかなる目的であれ、無断使用を禁じます。