

平成22年度

茨城県地域特産果樹研究会加工品検討会次第

日 時 平成22年12月9日(木) 午後1:30～
場 所 小美玉市 四季文化館「みの～れ」

1 開会のことば

2 あいさつ

3 講演

- (1) 演 題 「国産里芋原料の新しい農産加工品」
～万能天然添加物 脳響水(のうきょうすい)～
講 師 茨城県厚生連看護支援室 副室長 中西 京子 先生
時 間 13:45 ～ 14:30
- (2) 演 題 「商品化に向けた特産品の開発について」
講 師 行方市商工会 地域振興課課長補佐 平野 敬子 先生
時 間 14:40 ～ 15:25

4 閉会のことば

5 加工品展示・試食会

時 間 15:25 ～ 16:30
県内外の加工品を集めた展示・試食・販売

地域特産果樹は、茨城県果樹農業振興計画においてブルーベリー、いちじく、ギンナン、ゆず、もも、キウイフルーツの6品目と定めています。

なかにし きょうこ
中西 京子 先生 プロフィール

1956 (昭和31年)

水戸市に誕生

1977 (昭和52年)

茨城県立看護専門学院卒業後、JA茨城県厚生連水戸
協同病院に就職 (30年勤務)

2008 (平成20年)

JA茨城県厚生連人事教育課・看護支援室副室長に就
任、現在 中央大学法学部通信教育学部在学中

講師の主な業績

先生は、茨城県厚生連の看護支援室副室長として、看護師の採用
に当たると共に、企業や教育機関と連携し、地域住民の健康づくり
活動に取り組んでおります。

また、里芋から脳細胞を活性化させる成分を抽出し、これを脳響水
(のうきょうすい) と名付けて、県内の製菓店などと連携し、脳響水
を使用した数多くの商品をプロデュースして大変好評を得ています。

平成22年度

茨城県地域特産果樹研究会加工品検討会

講演要旨

◎ 国産里芋原料の新しい農産加工品

～万能天然添加物 脳響水（のうきょうすい）～

講師：茨城県厚生連 看護支援室副室長 中西 京子 先生



国産里芋原料の新しい農産加工品
～万能天然添加物「脳響水(のうきょうすい)」～

JA茨城県厚生連
看護師 中西京子



中西京子オフィシャルサイト「中西京子.JP」
<http://fornurse.jp/>
E-mail: nakanishi@fornurse.jp



本日のセッション

1. 「従来」の里芋加工品
2. 「脳響水(のうきょうすい)」とは
 1. 開発ストーリー
 2. 機能性
 3. 商品開発
 4. ロードマップ
3. 「脳響袋操(のうきょうたいそう)」とは
 1. 医療・健康増進コンセプト
 2. 脳響スイーツ
 3. 心袋操
4. 「心袋操」にレッツトライ!



2

従来の里芋加工品(1)
～米飯の「相棒」～

- 伝統的な里芋料理
 - － 里芋の煮ころがし
 - － いかと里芋の煮物
 - － けんちん汁
- 現代人の食生活の変化
 - － 米飯離れ
 - － 「共倒れ」現象

3

従来の里芋加工品(2)
～「里芋ブーム」到来! ?～

- 巻き返し
 - － 新品種の開発(「ちば丸」、「伊予美人」)
 - － 「親芋」の活用
- 「脱里芋」
 - － 病院食(JA全農いばらき)
 - － 里芋アイスクリーム
 - － 里芋ロールケーキ

4



従来の里芋加工品(3)

～まとめ～

- 生の里芋を蒸したり、ゆでたりなどしてから活用する(「ゆでこぼし」、「ふきこぼし」)
- 農産加工品でよく知られた加工技術、家庭料理でもごく普通に行われている調理法(ペースト状に加工し、食品に添加する)

5

「脳響水」とは(1)

～定義(Definition)～

【脳響水】のうきょうすい(英 NOKYOKO Water)
スライスした生の国産里芋の晒し水を煮詰めたもの

【脳響チップ】のうきょうちっぷ(英 NOKYOKO Chip)
水晒し後の里芋スライスを乾燥させたもの

<http://fornurse.jp/脳響スイーツ用語.pdf>

「脳響水」とは(2)

～開発ストーリー～

- JAとの絆
 - 「西山モデル」
 - JA茨城県厚生連とJA茨城中央のコラボレーション「食育と健康」
 - 食による健康増進活動
 - 厚生連を「可視化」する(厚生連病院のブランド化)
- 日本版マグネットホスピタル構想
 - 病院を地域住民の中に！
 - 病院が地域コミュニティの新たな担い手になる(学ぶ、働く、出会う場所を提供する)

7

「脳響水」とは(3)

～里芋由来の健康増進効果～

- 成分
 - AGP(アラビノガラクトタンプロテイン)
 - 「脳糖」(人の母乳の主成分)
 - ポリフェノール
 - ビタミンB群(パントテン酸)
- 効用
 - 高血圧防止
 - 動脈硬化防止
 - 老化・ボケ防止

8

「脳響水」とは(4)続々 ～脳響水、脳響チップの製造・販売～

- 脳響水、脳響チップの製品群(食品添加物用途):
 - 脳響水A(製品名:特濃、ノーマル、ブレンド)
 - 小麦、牛乳、卵を使用する加工品向け
 - 脳響水B(製品名:特濃、ノーマル、ブレンド)
 - 肉、魚、くだものやさいを使用する加工品向け
 - 脳響チップ
- 製造・販売者:
 - 株式会社はなもみ(水戸市)
 - NOKYOKO研究所

13

「脳響水」とは(5) ～商品開発の一例～

- 和・洋菓子
 - グリュイエール(笠間市)
 - 五條製菓(水戸市)
- 製菓・パン
 - ラパン(ひたちなか市)
 - カスタード(水戸市)
- 畜肉加工
 - ねぼけ(水戸市)
- 農産加工
 - 岡野金蔵(ひたちなか市)

14

「脳響水」とは(5)続 ～ビデオをご覧ください!～



©2010 NOKYOKO

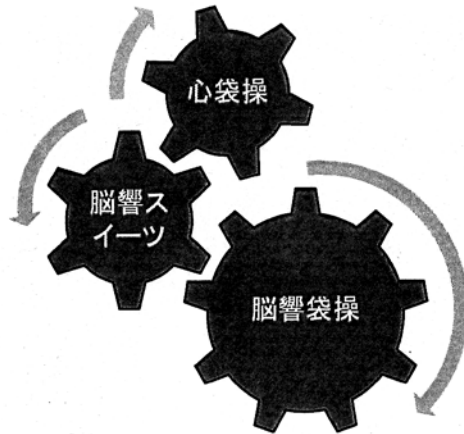
15

「脳響水」とは(6) ～ロードマップ～

- 今後の課題
 - 研究開発
 - 食品添加物
 - 清涼飲料水
 - 医薬品・化粧品
 - 商品開発
 - 「脳響バーガー」プロジェクト(2011年春)
 - パウダーにした脳響チップをロールケーキ状に焼き、スライスしたものを、脳響水A入りパンズで挟んだハンバーガー。
 - 赤みそ仕立てのデミグラスソース風で味付けし、トマトとレタス、そして季節の野菜を挟む
 - 脳響水と米を使ったサイドメニュー(里芋を使って米に光を当てる)
 - 生産・流通体制
 - 里芋産地の育成(耕作放棄地の活用)
 - 日本農業の戦略的輸出品

16

「脳響袋操」とは(1) ～「脳響(のうきょう)」の意味～



17

「脳響袋操」とは(2) ～「脳響袋操(のうきょうたいそう)」～

- 基本的な考え方
 - －「健全な肉体は健全な精神に宿る」
 - ・「健全な肉体」を保つことが必要(長寿・高齢化社会)
 - －「健全な精神」は人間関係の中で育てられる
 - ・ 出会いは学びであり、生きること
- 啓発予防プログラム
 - － 脳響袋操で禁煙しよう!
 - － 脳響袋操で運動不足を解消しよう!
 - － 脳響袋操で愛社精神を育てよう!
 - － 脳響袋操で生活習慣病を予防しよう!

18

「脳響袋操」とは(3) ～「脳響スイーツ(NOKYOKO Suite)」～

- 基本的な考え方
 - － みんなから愛され、信頼される、「定番」といえるものをみんなで作る(ものづくりを通して、連帯感や一体感を醸成させる)
- NOKYOKOプロジェクト(2010年9月～)
 - － NOKYOKOコンソーシアム”NOKYOKO.JP”
 - ・ 日本で初めての医療者、看護師による地域おこしプロジェクト
 - － NOKYOKOストリート(「脳響スイーツ」のお店の輪)
 - － NOKYOKO研究所(水戸市)

19

のうきょうこすとりーと
NOKYOKO Street



20

5

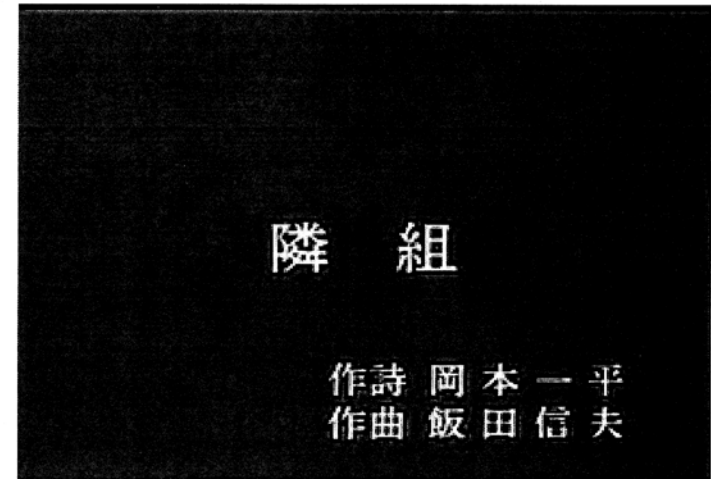
「脳響袋操」とは(4)
～「心袋操(しんたいそう)」～

- ・ ストレス発散エクササイズ



21

「心袋操」にレッツトライ!
～『隣組』(昭和15年)～



22

ご清聴ありがとうございました。
～出会いは学びであり、生きること～



©2010 NOKYOKO

あなたを誇りに思う

23