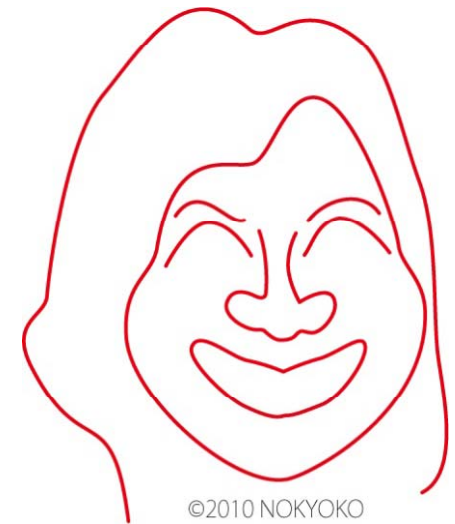




国産里芋原料の新しい農産加工品 ～万能天然添加物「脳響水(のうきょうすい)」～

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！



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

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

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)

「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

「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)

「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パク質)
 - 「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

「脳響水」とは(3) 続

～「効能書き」の一例～

- **ムチン**は、体内に入るとグロクロ酸に変わり、胃や腸壁の潰瘍を予防し肝臓を強化する働きがあり、タンパク質の消化吸収を助ける作用や、滋養強壮作用があります。
- **ガラクトン**は、脳細胞を活性化させ痴呆やボケを予防する効果があり、免疫性も高め、がんの発生・進行を防ぎ、風邪の予防にも働く成分です。さらに消化を促進する作用もあり、整腸と便秘の解消に大変効果的です。
- また里芋には、体内の余分なナトリウム(塩分)を排出し、高血圧やむくみを防ぐ**カリウム**、糖質の分解を助ける**ビタミンB1**、便通を促し、体内のコレステロールや毒素を排泄する**食物繊維**などが豊富に含まれています。胃腸の調子を整え、食欲も増進させる効果もある低カロリーの里芋は、ペンピで悩む方、ダイエットしたい方、健康を考える方にお勧めの食材です。

「脳響水」とは(4)

～「トレハロース」に匹敵する機能性～

- 「万能」の2つの意味
 - 無味無臭
 - さまざまな食品に添加可能
 - 既存添加物「トレハロース」に匹敵
 - さまざまな機能性を実現可能

●トレハの利用例

用途	利用例	用途	利用例
でん粉老化抑制 (硬化抑制、透明感の維持)	団子、大福、かしわ餅、わらび餅、求肥、おはぎ、生八橋	でん粉老化抑制(固さ、粘り)	お弁
低甘味化 (減甘味、糖度アップ)	団子生地、餅生地、餡、おはぎ、クリーム、冷菓用和素材(芋・栗)	歩留まり向上	米炊
冷凍耐性の向上 (冷凍変性抑制、氷結晶抑制、保形性維持)	冷凍和・洋菓子全般、冷菓	むれ臭防止	米炊
離水抑制(保水性の向上)	餡、水羊羹、クリーム	保温中の着色防止	米炊
食感改良・吸湿防止 (パリパリ感の維持)	米菓、パイ、甘納豆、ドーナツシュガー	冷凍耐性の向上	米炊
色焼け防止	餡、クリーム	でん粉老化抑制	うどん
砂糖の結晶析出防止	羊羹、パウンドケーキ	はぐれ改善	うどん
気泡の安定化(乳化剤代替)	スポンジケーキ	茹で伸び防止	うどん
油の変敗抑制	冷凍ケーキ	離水防止	ギョ
鮮度保持	冷凍ケーキ用果物	茹で時間の短縮	うどん
水分量調整	菓子全般	風味の向上	麺つ
ムレ臭の抑制	チョコレート、ココア	吸放湿抑制	粉末
低甘味・味質改善	キャンディー、サンドクリーム、クッキー、グミゼリー、菓子パン、カステラ	たん白質変性抑制(アクの抑制)	肉類
色焼け防止	ホワイトパン、クッキー	でん粉老化抑制	でん
吸放湿防止(ナキ防止)	キャンディー、乾燥ゼリー、豆菓子、フォンダン、アイシング	冷凍耐性の向上	たれ 寿司
食感改良(サクサク感の維持)	キャンディー、クッキー、ナッツコーティング	臭みの抑制(マスキング効果)	液体
食感保持(老化抑制)	ぬれおかき、ぬれせんべい	色焼け防止	液体
冷凍耐性向上	冷凍パン生地、中華まん	固形分アップ (日持ち・水分移行抑制)	液体
気泡安定(乳化剤代替)	食パン	たん白質変性抑制	冷凍
低甘味・味質改善	アイスクリーム、プリン、ゼリー、ムース	でん粉老化抑制	でん
たん白質変性抑制	プリン、ゼリー、ムース	吸放湿抑制	海苔
離水防止	冷解凍プリン、ゼリー	味質改善	珍味
氷結晶成長抑制	シャーベット	食感改良 (プリプリ感・サクサク感の向上)	かま さき
乳感の向上(乳加熱臭抑制)	カスタードクリーム、牛乳プリン	褐変抑制	さき
保形性の向上	ゼリー、ムース	魚介臭抑制	かに
吸湿防止	フルーツチップス	臭みの抑制(マスキング効果)	水産
非着色性	アミノ酸飲料、野菜・果物飲料、ホット飲料	煮崩れ防止	煮魚
低甘味	飲料全般	保水性向上(ドリップ防止)	魚の
香り改善(風味の向上)	レモン含有飲料、ミルク含有飲料	マスキング効果	卵焼
味の改善(マスキング効果)	飲飲料、豆乳、酢飲料、アミノ酸飲料、野菜・果物飲料、ミネラル飲料、茶飲料	鮮度維持	サラ
溶解性向上	カルシウム・ポリフェノール配合飲料	甘味質改善	ジャ
SOD 様活性・βカロチン保持	野菜・果実飲料	冷凍耐性の向上	豆腐
持久力の向上	スポーツドリンク、ライフスタイル飲料	保水性向上(ドリップ防止)	ポテ
たん白質変性抑制 (乳加熱臭抑制)	ミルクコーヒー、ミルクティー、乳性飲料	色素安定化	乾燥
安定性の向上	錠剤等の賦形剤、粉末香料	褐変防止	カッ
植物成長促進	肥料、植物活性剤	湯もどりの改善	乾燥
果物・野菜の糖度アップ	肥料、植物活性剤	煮崩れ防止	果芋
成長促進・生残率の向上	稚魚の餌、昆虫の餌、貝類	マスキング効果	肉(肉)
肉質改善	飼料	冷凍耐性の向上	とん
安定性の向上	粉末香料	保水性向上(ドリップ防止)	ハン
		アクの抑制	鍋物
		食感改良 (サクサク感、やわらかさの向上)	から ジャーキー、焼豚

和・洋菓子

和・洋菓子

和・洋菓子

「脳響水」とは(4) 続

～「既存添加物キラー」! ?～

- 食品添加物としての優れた機能性
 - － 現代人の食生活のシーン
 - 「作り置き」
 - － コンビニ弁当
 - 「温め直し」
 - － カレー、シチュー
 - － 揚げ物(天ぷら、フライ)
 - － 「作り立て」のおいしさを向上させられるだけでなく、冷めたままでも、温め直しても変わらない食感や風味を実現できる
- 里芋由来の健康増進効果
 - － 現代人がかかえる健康問題
 - 脳の健康
 - 成人病予防

「脳響水」とは(4)続々

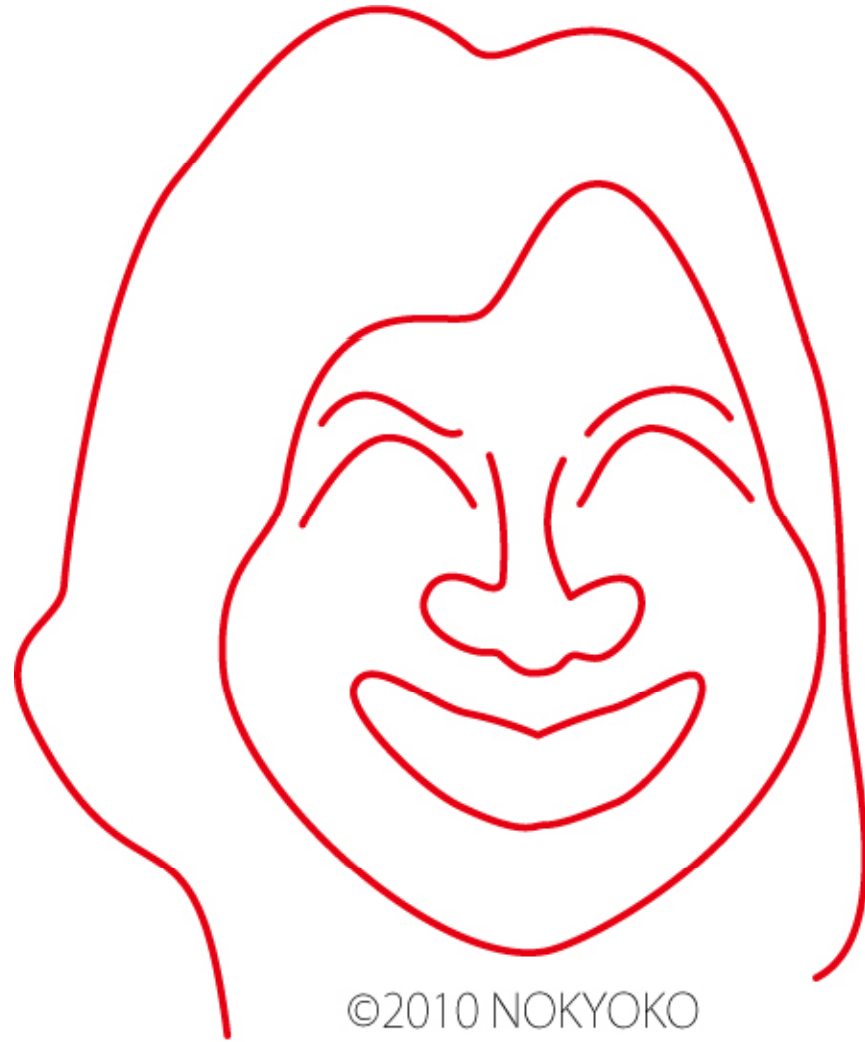
～脳響水、脳響チップの製造・販売～

- 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

「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)

「脳響水」とは(5)続
～ビデオをご覧ください！～



©2010 NOKYOKO

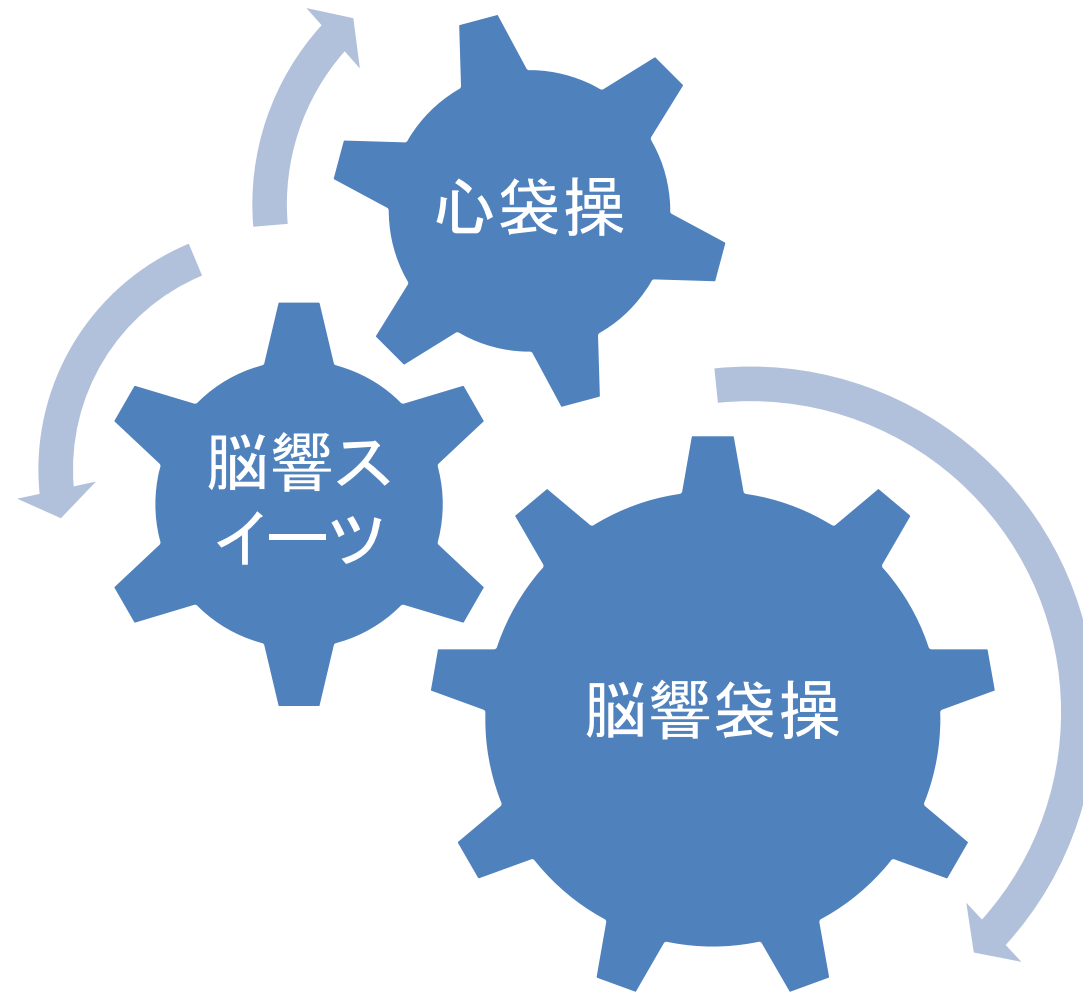
「脳響水」とは(6)

～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

「脳響袋操」とは(1)

～「脳響(のうきょう)」の意味～



「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！

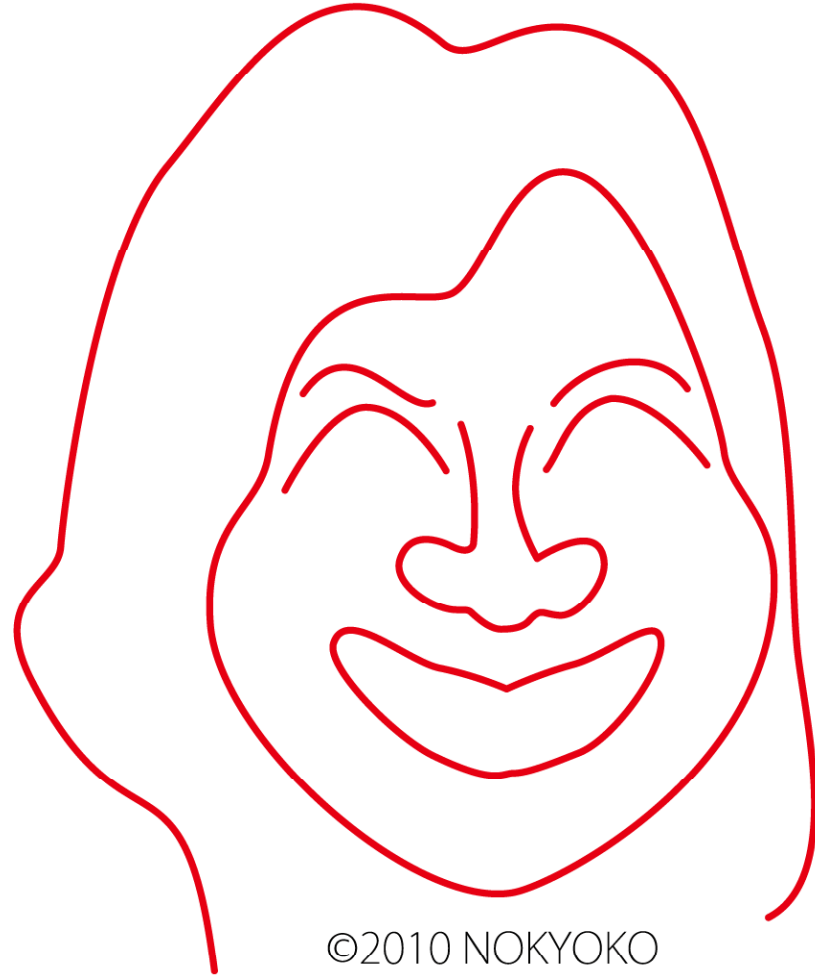
「脳響袋操」とは(3)

～「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)

のうきょうこすとおりーと
NOKYOKO Street

美しすぎる50代



田舎暮らしが大好きな、50代主婦の集まる場所

©2010 NOKYOKO



「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

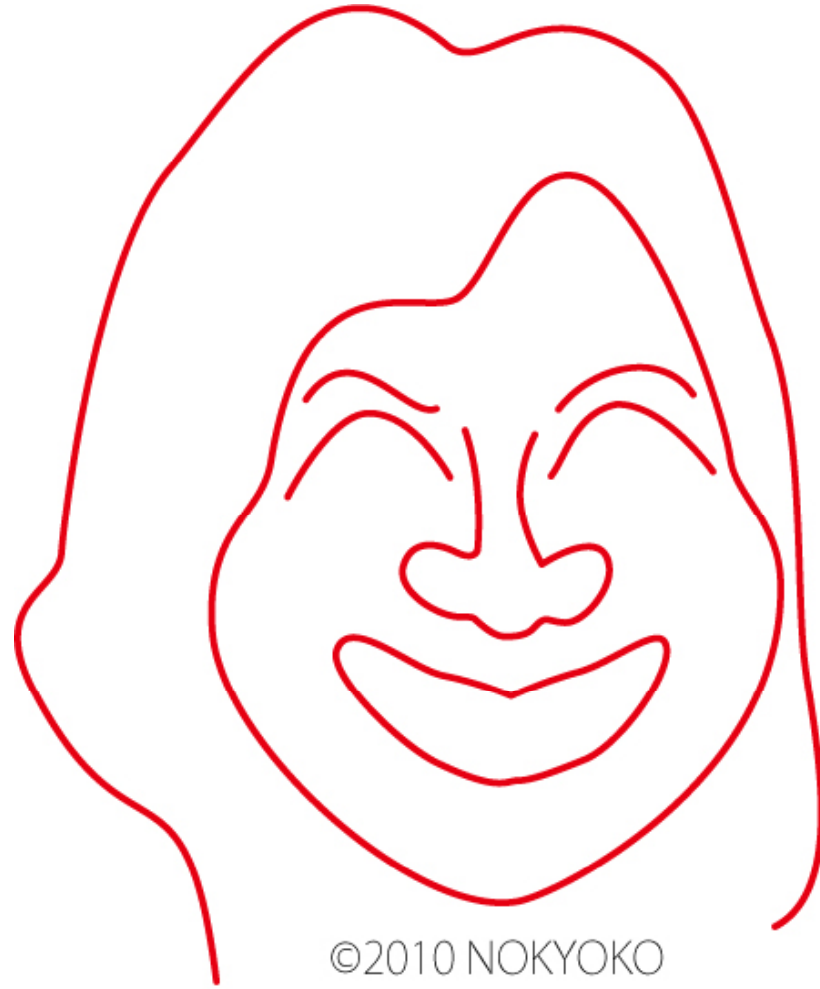


「心袋操」にレッツトライ！ ～『隣組』（昭和15年）～

隣 組

作詩 岡本一平
作曲 飯田信夫

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～



あなたを誇りに思う