

だし&栄養スープ (吸収されやすいペプチドだし)

◆魚の命を丸ごと活かすために開発されました。魚の身だけでなく頭も骨も丸ごと含まれています。

主原料のカタクチイワシは植物性プランクトンを餌にしていますので内臓を丸ごと摂ってもにがみやエグ味はありません。むしろ内臓などに含まれる抗酸化ミネラルのセレンを摂ることができますので丸ごと重金属などの排泄も助けます。最後に魚を刺身で頂くと可食部分は4割です。6割を廃棄することになります。廃棄する部分にも生命力にあふれた栄養がたくさん含まれています。前述のセレンなどの抗酸化ミネラルも廃棄部分に含まれています。本品は魚の命を丸ごと活かすために開発されました。

◆完全な自然物 100%です。タンパク質は消化された状態のペプチドになっていますので魚を丸ごと吸収することができます。

乳化し液状化された原材料を人の栄養を吸収する小腸粘膜よりも細かい透析膜のような限外濾過膜に押し通すことで溶剤や酵素を使うことなく巨大なタンパク質分子を小さな分子にペプチド化しています。細胞膜を破壊し、たんぱく質を低分子にすると複雑な旨み成分が生まれます。通常原木椎茸などは乾燥させ水に戻すことで細胞膜を壊し旨み成分のグアニル酸を取り出しますが、本品は生のまま細胞膜を破壊しグアニル酸を取り出します。熱風による乾燥ストレスもありませんので強制乾燥による酸化もありません。また水分の除去は逆浸透膜で純水のみを取り出し真空室温乾燥させますので微量ミネラルそのまま残っています。調和のとれた味ですので乳幼児の味覚の育つ時期に自然の味を覚えることができます。味覚は栄養のある食べ物、毒性のある食べ物を見分けるために発達したセンサーです。

◆ペプチドはアミノ酸よりも吸収されやすい。

栄養スープとして飲むと20~30分で吸収されます。同様に分子が細かいため調理素材に容易に浸透し、味をつけるのでなく素材の味をも引き出す力があります。体力の落ちた病中病後の方でも、水さえ飲めるのであれば栄養スープとして摂ることができます。内臓や背骨、目玉まで溶け込んだ出汁ですので、一物全体食であり複雑な栄養素を消化された状態で摂ることができます。各細胞に栄養を運ぶ役割を持つアルブミンの材料ともなりますので体力の回復に役立ちます。

◆保存料を入れずに酸化を克服しました。

酸化しやすい油をほぼ完全に除去しているので未開封であれば5~6年変化が見られません。魚油の空気中の酸素による酸化の危険を、魚油をほぼ完全に除去することで保存料を使わずに酸化を克服しました。その為、保存料理の酸化臭である『戻り臭』の発生がなく味の劣化もほとんど感じられません。

◆60℃~65℃の低温加工によりタンパク質の熱変性がない。

真空釜で素材に圧力をかけ一気に解除すると沸点が60~65℃に下がります。富士山頂 3776メートルで沸点87℃ エベレスト 8850メートルで沸点70℃となります。本品は理論的には成層圏の気圧で作られています。圧力と解除を繰り返すと魚肉だけでなく魚の頭も目玉、骨もうろこも熱変性することなく乳化します。ちなみに魚・肉の最適調理温度は70~80℃、昆布は60℃です。本品は低温下で素材のすべてを乳化させています。繊維の多い原木椎茸や昆布も乳化されますので腸内に棲む善玉細菌の好む餌となります。

自然派といわれる一般的な出汁

◆煮干しの内臓や頭は取り除き、煮だしたエキス分を使用、出し殻の身や骨は廃棄されるものがほとんどです。

「だしパック」も使いやすく便利ではありますが、出汁を取った後にほとんど生ごみとして廃棄されます。廃棄されるものにも栄養が含まれていますので、できれば丸ごと摂ることをお勧めします。

◆不自然な化学的調味料が加えられている製品が多くあります。

◎「酵母エキス」

食塩のみならず「酵母エキス」や「タンパク加水分解物」を添加し旨みの不足を補っています。酵母エキスは天然調味料といわれていますが、実態は化学調味料の一手手前のものです。酵母に放射線を照射し突然変異を起こし、または酵母を遺伝子組換え技術でグルタミン酸を多く作り出すように作り替え、酸、酵素、熱水等で抽出されたものです。酵母から抽出されたグルタミン酸にナトリウムを加えるとグルタミン酸ナトリウムになります。酵母エキスは食品扱いですが添加された食品には表示義務が課せられています。

◎「タンパク加水分解物」

産業廃棄物の有効利用ともいえるのですが小麦グルテン、鶏ガラ、ウシ、ブタのアバラ骨等に塩酸や強アルカリで加水分解、もしくは加熱分解させて取り出したものです。これらは味覚障害にもつながり、母の味が化学物の味になってしまいます。また味にカドがたち自然の旨みとは言えません。タンパク加水分解物は食品扱いですが添加された食品には表示義務が課せられています。

◎これらの化学的な製法によるものは味覚の発達を損なう恐れがあります。これらは塩分の塩からさを感じにくくさせる働きがあります。塩分を多く加えて消費者の好む濃い味を作るためや、素材だけでは旨味が不足する場合にも使われています。食品加工にとって都合が良く、知らず知らずのうちに塩分の過剰摂取になる恐れがあります。味覚は苦みで毒物を察知し、旨味を感じることでタンパク質など栄養のありかを探し出すために備わった能力です。甘みで炭水化物の含まれている食べ物を知ることになります。

◆魚油が含まれており酸化が避けられない。

出汁に関しては貴重な必須脂肪酸DHAであっても酸化の原因になります。鰹節、煮干し、焼きあご、うるめいわし節等のパウダーや魚粉を使用しているため、空気に触れる表面積が増え酸素による酸化が避けられません。保存した料理に油分の酸化による『戻り臭』が発生しやすいのはそのためです。(プロの調理人は酸化を防ぐためガーゼ等を10枚前後重ねて油を除去しています。コーヒーの紙フィルターも同様の意味があります) また煮干しなどの乾燥工程で温風強制乾燥すると酸化が進み、天日乾燥すると紫外線による酸化が起きます。

◆製造過程でたんぱく質の熱変性が避けられない。

煮干し製造の煮込み温度は90~95℃、鰹節は80~98℃ 60分~90分の加熱で煮だすので魚肉たんぱく質の熱変性が避けられません。さらに煮汁に栄養分が流れ出してしまいます。