

天然の素による養殖鰻の 肉質改善

カリフォルニア人間科学大学客員教授
薬学博士 高橋周七

天然の素とは！ その1

- 天然の素は、養殖鰻を、養殖池のまま天然鰻に匹敵する鰻に、蘇生させることができる。

天然の素とは！ その2

- 先進8カ国（日、加、米、豪、英、仏、独、伊）の特許取得済
- 杜仲葉に高麗人参、カキガラ、その他を混合した粉末状の物質である。

狭い、養殖池の鰻は、
運動不足である。

杜仲葉、高麗人参とは、！

- 中国2千年の歴史の中で不老長寿の妙薬で、神農本草経に於ける上薬である。

（上薬； 健康促進薬）

杜仲の薬効

神農本草経：

1. **補中(五臓六腑)**＝肝臓、心臓、脾臓、肺臓、腎臓の五臓と、大腸、小腸、胆、胃、三焦、膀胱の六腑を補う
2. **強志**＝物覚えを良くする
3. **堅筋骨**＝筋肉、骨を強くする(飲むだけで運動したと同じ効果)
4. **益精気**＝元氣、やる気が出てくる
5. **輕身**＝身が軽くなる
6. **延年**＝寿命が延びる

杜仲の堅筋骨の効果に着目！

- 狭い生簀の養殖池の鰻に杜仲葉を与えれば運動したと同じ効果が得られる。

- 狭い生簀の養殖池の鰻は、天然に比較して運動の拘束が有り、ストレスが有る。

- 高麗人参の開心、安精神の作用に着目。
- 養殖鰻のストレス解消には高麗人参を用いた。

高麗人參

学名:Panax(万能医薬) ginseng(生命＝細胞)

中国東北地方～北朝鮮(朝鮮民主主義人民共和国)に野生。

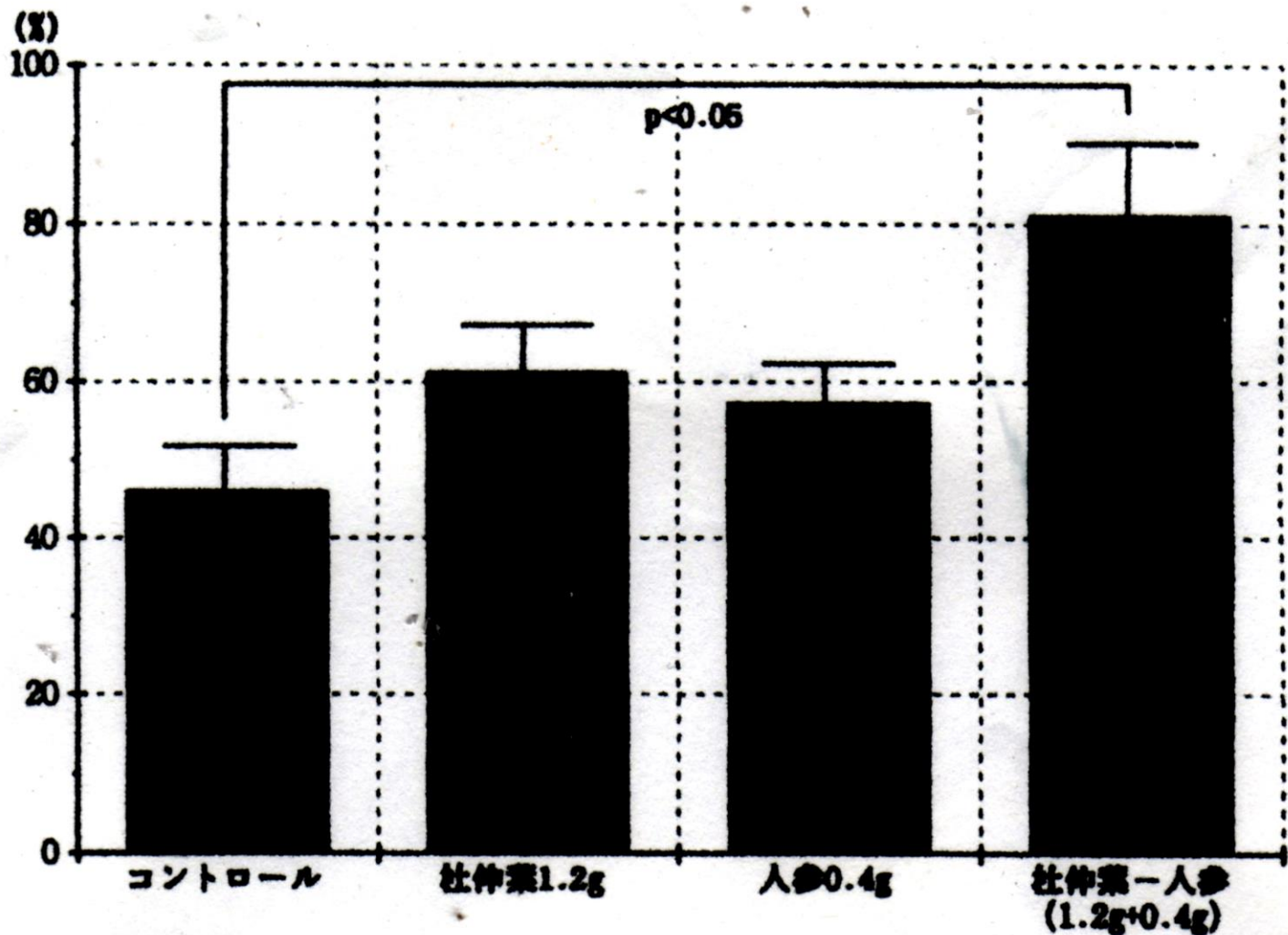
栽培には日陰で4～5年を要す。

神農本草經:薬効

1. 無毒＝副作用がない
2. 補五臓＝肝臓、心臓、脾臓、肺臓、腎臓の五臓を補う
3. 益智＝頭の働きを良くする
4. 安精神＝精神、神経を安らかにする
5. 軽身＝身が軽くなる
6. 開心＝心がおおらかになる
7. 明目＝視力を良くする
8. 邪気＝病気を引き起こす悪い外気から身を守る
9. 延年＝寿命を延ばす

杜仲葉と人参のコラーゲン合成に及ぼす併用効果

コラーゲン合成度



ラットによるコラーゲン合成

天然の素の用いると！

- ・ 天然の素を餌に0.5~0.7%混合して、出荷前、4~5週間与えるだけで、天然鰻と遜色ない鰻に蘇生させることが出来た。

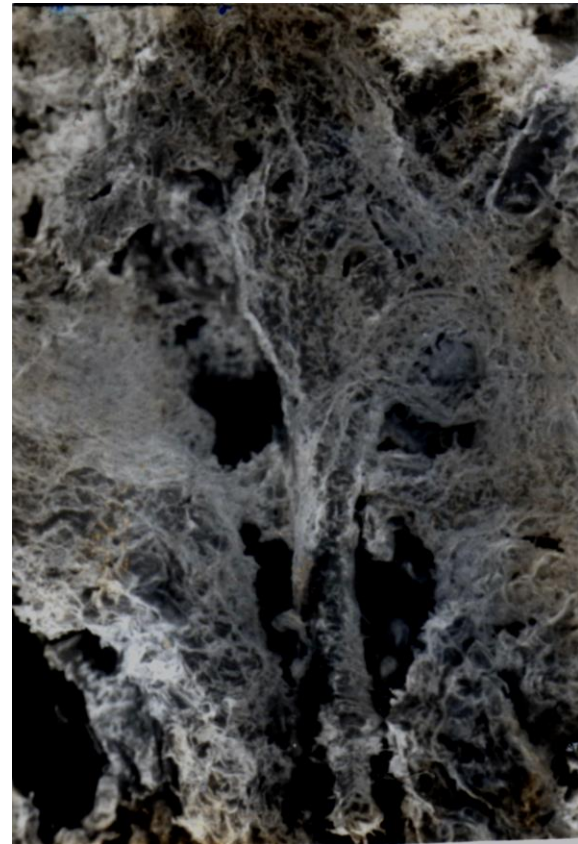
鰻の蒲焼の横断面 走査型電子顕微鏡

天然の素投与



繊維が緻密である

天然の素非投与



繊維が粗雑である

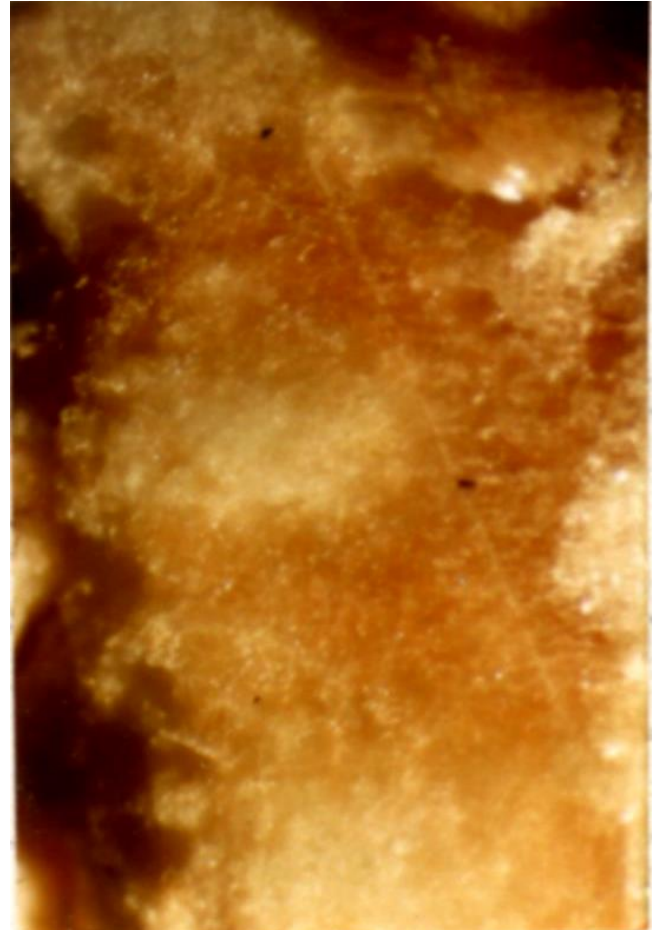
鰻の蒲焼の横断面 実体顕微鏡

天然の素投与



繊維の萎縮が無い

天然の素非投与



繊維が強く萎縮

養殖鰻、天然の素鰻、天然鰻の違い

	養殖鰻	天然の素鰻	天然鰻
飼育面積	狭い	狭い	広い
生理状態	運動不足	十分に運動したと同じ効果	十分に運動
ストレス 健康	ストレス有り 不健康	ストレス無し 健康	ストレス無し 健康
飼育期間	短期	短期	長期
コレステロール ＋中性脂肪	多い	少ない	少ない
若いコラーゲン	少ない	養殖鰻より50% 増し	養殖鰻より50% 増し
肉質	締まり無く荒 い	締まり有り きめ細かい	締まり有り きめ細かい

「天然の素鰻」とは！

- ・ 天然の素を、養殖鰻の餌に0.5~0.7%混合して、出荷前、4~5週間与えるだけで、天然鰻と遜色ない鰻に蘇生させることが出来る。この鰻を天然の素うなぎと呼ぶ。



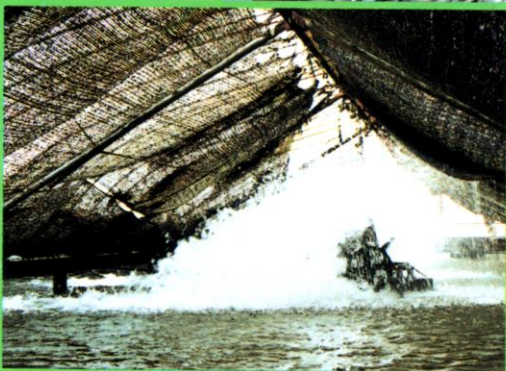
杜仲栽培 ←



杜仲の葉 →



周七うなぎ(杜仲鰻)
漁獲風景
←
↓



養殖池 ←



周七うなぎ(杜仲鰻)は各地で開催された試食会で、日頃から「口うるさい」はずのグルメ通や、専門家たちが「これはうまい、最高の肉質だ」と絶賛されました。
ぜひ、貴店におかれましても周七うなぎを商材の一端にお加えくださいますようお願い申し上げます。

杜仲葉で育てた21世紀の健康うなぎです。



天然の味

周せうなぎ

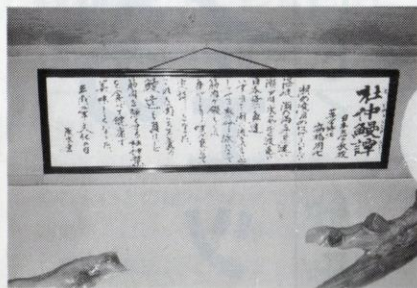


有名芸能人が『杜仲ウナギ』を求めてやってくる。

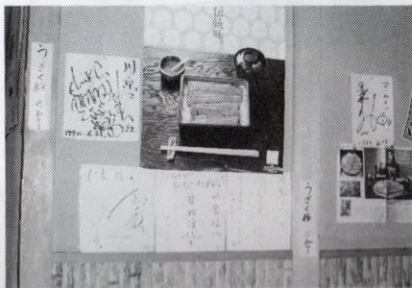
岡田真澄、十朱幸代、ピーターからモックンまで

■小和田邸とは目と鼻の先

私はウナギとメロンが子供の頃から大のニガテだった。そんなわけで、今回の取材ははっきりいって気乗りがしなかった。誰か同行してもらえばいいだろうと、選んだのが当社きっての美人記者で大食漢の甲斐久美子。徹夜でモウロウとした頭をかえながら、私は目蒲線の洗足駅を降りた。心なしか、足が浮き立つ。そう、洗足といえば、かの小和田雅子さん、現皇太子妃の実家のある所だ。駅を降りて直ぐの所にある果物屋には、小和田雅子さん邸への道順が貼ってあった。駅から徒歩で7分というこ



杜仲ウナギの説明が額に



壁には有名芸能人らのサイン入り色紙が

か
の小和田雅子さんという杜仲ウナギを育てた養殖ウナギ。日とって周七ウナギとまで評判になっている杜仲ウナギを求めて本誌記者は杜(東京都目黒区)に向

味覚のほどは。

とだ。

駅の周囲は落ちついた雰囲気であ静かな住宅街が広がっている。目指すは杜仲鰻専門店「川京」。駅から徒歩で1分ほどの所と私は電話で聞いていた。

目黒区洗足2-24-11。「川京」は大通りに面しており、確かに駅から1分もかからないところにあった。到着したのが午後5時。店内は6席のテーブルと座敷、およそ50坪ほどの広さだ。土曜日であったが店内はさほど混み入ってなかった。私たちを迎えてくれたのは御主人の内村さん。温和な語り口で杜仲ウナギについて語ってくれた。



「これ、おいしい! 思わず頬がゆるむ」

気さくな人柄の内村店主



■杜仲ウナギを求めて有名芸能人が来店

「小和田雅子さんもよくいらっしゃいました。芸能人の方もよくみえます。十朱幸代さん、ピーター、ヤクルトの関根監督、村田兆治投手、それからモックンなんかも。先日も岡田真澄さんが見えられたばかりです」(同氏)。3年ほど前に新聞で取り上げられ、それ以来マスコミにも頻繁に店が紹介されるようになったとか。

現在1日に200人前ほど料理しており天然ウナギは2割で残りは全て杜仲ウナギを使っている。「杜仲ウナギを使うようになってから、残飯が以前の3分の1くらいに減りました。みなさん美味しいといって全部食べてくださいます」(同氏)。雅子さん効果もあって、売上は去年の倍という。

取材をひととおり終えた頃、蒲焼定食の松(2,600円)が出てきた。ウナギの蒲焼3切れに刺し身、ご飯に味噌汁、そしてお新香、さらに何故かメロンまでついて。ウナギとメロン。私は舌堤を打つ甲斐記者に試食をまかせ、店内の撮影に精を出した。

しばらくして、大口を開けている甲斐記者の姿を撮影しようと待ち構えている私の耳に、「おいしい、これ」という声。甲斐記者の頬がゆるんでいる。つられて私も一口頬張ってみる。柔らかな肉質が口の中で溶けていく。とはいってもウナギ。私の中で過去の記憶が交錯する。しかしそれが

小和田雅子さんも『杜仲ウナギ』を召し上がった



徐々にかすれていくから不思議だ。

天然のウナギが少なくなり、養殖ウナギが増えているといわれる。こうした中であって杜仲のエサを与えたウナギは他の養殖ウナギに比べ、身が引き締まって味も天然なみといわれる。ウナギ通にとっては杜仲はまさに天の配剤。実際に平成3年の10月に東京・築地で普通の養殖ものと杜仲のエサをあたえた養殖ものとの試食会が行われたが、そこでの報告でも杜仲を餌に与えた養殖もののほうに軍配があがっている。

これまでヒラメ、ブリ、ブイラー、ウナギといった養殖ものに杜仲のエサを混ぜると身がしまるというスリム効果が日大の高橋教授により数多く確認されている。ヒラメやブリでも痩せるんだから、人間様だって痩せて当然だろう。暮れかかった駅通りを歩きながら、ふくよかな甲斐記者の体にふと私の目がいった。

天然の素鰻話

薬学博士

高橋周七

潮の流れのはげしいドーバー海峡・潮の満ち干きの速い瀬戸内・水のつめたく波荒い日本海の魚達・いずれも潮に流されまいとして一生懸命泳いだので筋肉が鍛えられ身が締まり味が良いので定評となった。

これを聞いた生簀の鰻たちも負けじと天然の素を食べて健康で美味しくなった。

平成十八年 十一月 吉日