

ベストエコロジー 「ロゴ物語」



【研究開発ベンチャー】

株式会社ベストエコロジー

株式会社ベストエコロジー販売

1. 研究開発のスタート

アメリカのNASAが、「育成光線」という新しい生命工学の理論を発表しました。ベストエコロジーは、この「育成光線理論」に学び、新商品の研究開発に取り組んできました。

研究のスタート場所はハワイです。ハワイは粘性の溶岩台地によって成り立っています。

育成光線理論によれば、大地の遠赤外線放出により強い生命活性が見られることとなります。事実、ハワイの大木から大地に向っている根は、強い生命エネルギーを感じさせてくれます。



日本では、全くみることのできない、ハワイ特有の光景です。「ハワイの素材を使って健康食品を作れないか」、最初の取り組みでした。着目したのが、**ハワイのパパイヤ**です。

しかし、研究を進めるにしたがって、ハワイのパパイヤは全てフルーツ用の品種であり、健康食品用の青パパイヤは生産されていないことが分かりました。予想外のことでした。



「日本で栽培しよう!!」これが研究の再出発です。それから20年以上の歳月をかけて完成したのが、新商品「**マジェスティバランス**」です。したがって、「マジェスティバランス」には、研究の誕生の思いや、苦しい研究の道程、完成の喜びなどの物語が存在しています。特に、商品のロゴには、研究をスタートしたハワイへの思いが強く込められています。

「**本物の健康食品を完成したい**」研究プロ

ジェクトチームの一貫した願いでした。

ハワイには、観光用のフラダンスの原点になった「**フラ**」の文化が現在でも残っています。

大地のエネルギーに感謝し、自然と調和（ハーモニー）しながら、全ての自然物と共に生きていくというのが「フラ」の精神です。その精神は「**ハワイアンマナ**」として伝承されています。

マナというハワイの言葉は、エネルギーまたは力と理解しておけばよいでしょう。



求める「本物の健康食品」は、フラのスピリットであり、ハワイアンマナでなければならないと考えるようになりました。合成化学物質や特定の抽出物に頼るのではなく、全てを自然物によって構成し「日本のマナ」を完成したいと願い続けてきました。

ベストエコロジーの商品ロゴは、ハワイの「フラ」の精神と「ハワイアンマナ」の生命エネルギーを表現したものです。

そこには、一つのロゴ物語が存在しています。

「マジェスティバランス」がより多くの皆さんに愛されることを願って、商品ロゴに込められた物語を紹介することにしましょう。

2. 商品ロゴの誕生

「不老長寿」の薬を追い求めて、最後は水銀中毒で無念の死を遂げた**秦の始皇帝**（マジェスティ）の伝説はあまりにも有名です。

そして、多くの人の胸を打つようです。なぜなら、どんな人だって「元気で、健康で、長生きしたい」と願っているからです。**ローマ皇帝**（マジェスティ）であっても、**チンギス・カン**（マジェスティ）であっても、「元気で長生きしたい」と願い続けていたとされています。

一体、人が「元気で長生き」するには、どんなことが必要なのでしょう。答えはそんなに難しくありません。なぜなら、世界各地の「元気で長生きしている」地域では何が支えになって長生きしているかを追求すればよいからです。

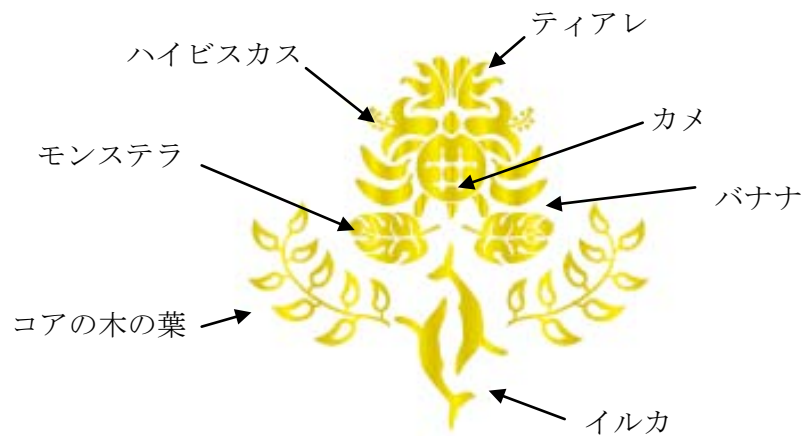
ハワイを訪ねた人の多くは「**ハワイはとても住みやすい**」と実感するようです。粘性溶岩台地のハワイは、パワースポットの集合体のようになっています。

NASAの育成光線理論で考えると、常に**遠赤外線放射**が続いているからということになります。日本の火山灰台地とはエネルギー状態が本質的に異なっているとされています。したがって、ハワイと日本では自然環境も、自然物も、エネルギー放射も違いがあると考えられます。



ハワイでは、**亀**は神の使いとしてとても大切にされています。**イルカ**は人々の心を癒す友人として誰からも愛されています。**ハイビスカス**や**ティアレ**の花は、ハワイの心を伝えるレイになり、女性の髪飾りとしても愛用されています。**モンステラの葉**は、ハワイのシンボルとして多くのハワイ製品のデザインに使用されています。**バナナ**はタロイモと共にハワイの主食として利用されてきました。

ハワイの固有種**コアの木**は、ウクレレの素材となり人々に安らぎを与えてくれます。そして**コアの葉**は、ハワイの自然をさりげなく包み込んでくれます。現在でもコアの木の植林活動は続いています。ハワイの人々は、心から自然を愛し、自然を守るための努力を続けています。



なぜなら、ハワイでは全ての自然物がハーモニーとなり「命のバランスを」生み出していると考えられているからです。**ベストエコロジーの商品ロゴ**は、こうしたハワイスピリットとハワイアンマナをしっかりと受け止めて誕生しています。



3. 皇帝（マジェスティ）たちの願い

世界各地には「長寿社会」を支えている未熟果物が存在しています。それが、ベストエコロジーが着目した青パパイヤです。

青パパイヤの食文化を「科学する」と、命の「**バランス**」を保っていることが分ってきます。世界の学者、研究者が発表している論文・文献は一万件を超えています。青パパイヤの生命活性や機能性に関する研究報告は、人の命の「**バランス**」につながっていることを証明していると受け止めることができます。

一方、歴史上の皇帝（マジェスティ）たちが追い求めた「不老長寿」の薬や食べ物は、命の「**バランス**」を保つものではなかったかと推測されています。



秦の始皇帝（マジェスティ）は、あらゆる素材を混合し、命の「**バランス**」を追い求めたと伝えられています。残念ながら、その中に水銀化合物が加えられていたため、不運の病死につながってしまいました。

ローマ皇帝（マジェスティ）や**チンギス・カン**（マジェスティ）は、侵略した土地の多様な食材に強い関心を示し、自ら食していた

と伝えられています。

ハワイの**マジェスティ・カメハメハ大王**は、ハワイの地とハワイの自然をこよなく愛し、ハワイの食材をととても大切にしていました。おいしさを求める食の味より、多様な食材を取り入れた「**バランス**」食が中心になっていたようです。

世界の歴史に残るマジェスティたちが願い続けた「不老長寿」への答えは、食の「**バランス**」に集約されていくようになりました。何か特別な物質で、人の長寿が保障されることはないという考えが主流になってきています。

例え、一時的にパワーアップして元気になっても、そのまま長寿につながるとは限らないということです。時には短命で終わることさえ発生するというのです。

生命の活性と長寿は、長距離走として受け止め、**食のバランス**、**環境のバランス**、**生命のバランス**の中で総合的に実現していくと考えられるようになりました。

こうした考え方を理論的に説明したのが、NASAの「**育成光線理論**」です。人類の科学の最先端を行くNASAは、どうやって宇宙空間で人が生き続けることができるかを追求してきました。その結果、生命現象を分子運動の波長論で説明するという今までにない生命工学理論を発表しました。

人の体の分子運動と同じ分子運動をする食が求められ、宇宙食として研究開発されてきているのです。（著書『**ヒューミックシェールを科学する**』を参考）

歴史上のマジェスティたちが追い求めた「不老長寿」の願いは、食の「**バランス**」として集約され、その科学的根拠がNASAによって説明されだしたのです。

こうした新しい生命工学理論で考えるなら、健康食品は特定の物質を中心にするのではなく、「**生命を活性化する多様な物質で構成する**」ということが必要になってきます。

新商品マジェスティバランスは、歴史上のマジェスティたちの願いを受け止め、最新の生命工学に学んで誕生した今までにない健康食品といえるでしょう。

4. 青パパイヤ食文化の共通点

もし、秦の始皇帝が青パパイヤのことを知っていたら、おそらく有毒な水銀化合物などに絶対に手を出していなかったでしょう。

青パパイヤが持つ食の力は、地球上で人が食べ続けている食としては最高の食材と評価されています。ただ、原始的植物としての弱点があり、栽培や加工が難しいため広く普及しにくいというのが実状です。

そこで、インド、タイ、インドネシア、フィリピン、中国と青パパイヤ食文化地域を直接訪ねてみました。

共通していたことは、ほとんどの地域の日常生活は貧しく、医療や教育は大きく遅れているという現状でした。

しかし、不思議なことに、どの地域でも**長寿社会が実現**していました。100歳以上の人が何人も元気で生活しているのです。こうした事実は、現地を訪ねるまで全く知らなかったことです。

一方、日本の沖縄のヤンバル地域も訪ねてみました。情報通り、家々の周囲にはパパイヤの木が何本も植えてあり、どの家でも青パパイヤを常食していることが確認できました。

そして、100歳以上の人が元気で生活しており「**日本一の長寿社会村です**」という説明を受けました。事実、この頃は沖縄県が全国一の長寿県として公式に認められていました。

ところが、世界中で予想外なことが発生したのです。通称パイヤスと呼ばれるウイルスの感染によって、青パパイヤの生息地域が**全滅する**という事態が発生しました。その結果、世界各地の青パパイヤ食文化地域が次々と消えて行ったのです。そして、時を同じくしてその地域の**長寿社会が崩壊**して行きました。

沖縄も例外ではありませんでした。住宅家屋が近代化したこともあり、青パパイヤの食文化はどんどんと後退して行きました。同時に長寿社会（県）の全国1位を誇っていた沖縄が、いつの間にか男女ともその**王座を失ってしまった**のです。



それどころか、今では**糖尿病患者**が増え続け、発症率は全国のトップクラスになったとさえ伝えられるほどになっています。

沖縄では、米軍基地の影響なのか、ファーストフードが普及し、食の欧米化も急速に広まっています。100歳以上の人が何気なく願っていた「**ピンピンコロリ**」という言葉は、今や伝説の言葉になろうとしています。

かつて、ヤンバルの長老は言っていました。青パパイヤを食べ続けている人は「**おなかの調子がよく、血の流れがきれいじゃ**」と。インドでも同じことを聞きました。タイでも、フィリピンでも、インドネシアでも同じことを聞きました。中国の山奥では「便秘とは何ですか？」と真顔で問い返されました。

こうして世界各地の現地訪問、現地調査を続けた結果、青パパイヤ食文化地域には、ある共通点が存在していることが分ってきたのです。

それは、青パパイヤを食べ続けている人たちが「**おなかの調子がよく、血液がきれいになる**」と実感していることです。もし、このことが正しいとするなら、人の命と健康を守る原点が存在しているということになります。

人は、おなかの調子ときれいな血液の流れを基本にして命を守り続けています。青パパイヤの食文化が何100年と続いているのは、こうした科学的な事実の背景があるからだと思えます。

5. 青パパイヤの生と発酵物を同時に食べる

世界各地の青パパイヤ食文化地域を訪ねているとき、一つの出来事がありました。それは、メコン川の上流の小さな村を訪ねていたときのことです。

最初に訪問した家に入ったとたん、強烈な臭気に思わずむせてしまったのです。その強烈な臭気は、素焼の瓶のようなものから発していました。

よく聞いてみると、何と、**ピラニアと蒸した米と青パパイヤ**を混合して発酵物を作っているというのです。



利用するのは、発酵物の汁だという説明を受けました。その汁のことを日本語で表現すると「**医者いらず**」ということになるのです。似たようなことが日本にも存在しています。古くから伝わる琵琶湖周辺のふなずしの食文化です。

ふなと蒸した米で乳酸発酵し、その発酵液（汁）は「医者いらず」として現在でも大切に利用され続けています。ふなずしの場合、青パパイヤを利用していませんが、米を好む乳酸菌を利用している点では共通点があります。

多くの場合、乳酸菌による発酵は乳製品として完成しています。**米を培地にする乳酸菌**の利用は、貴重な技術といえるでしょう。

そこで、改めて青パパイヤ食文化地域の食生活を見直して見ることにしました。その結果、更に新しい共通点があることに気がきました。それは、「**青パパイヤの生と**

発酵物を同時に食べている」という共通点です。かつての沖縄でも、青パパイヤを糠漬けにしたり、他の食材と混合した漬物として食べていたことが分かってきました。

青パパイヤの食文化の『おなかの調子を整え、血液をきれいにする』という大テーマは、一方でそれぞれの地域の伝統的な発酵技術によっても支えられていたことになります。ならば、挑戦してみる必要がある!!

今まで誰も行ったことのない、青パパイヤの丸ごと共生発酵技術開発のチャレンジがスタートしたのです。

共生発酵というのは、嫌気性の乳酸菌と好気性の酵母を同時に活動させる発酵技術です。日本では、糠漬けの発酵技術として受け継がれています。片手一つでかきまぜて、空気（酸素）をコントロールする技術のメカニズムは科学的に解明されていません。しかし、嫌気性の乳酸菌と好気性の酵母によって共生発酵した糠漬けは、日本の健康食品の代表として愛用され続けてきました。発酵液を大根にしみ込ませたのがタクアンです。タクアンの価値は、糠漬けの発酵液なのです。

青パパイヤの共生発酵技術にチャレンジしたのは、自然発酵現象が存在していたからです。水分、温度、空気（酸素）、日光（光）などがある一定条件にして青パパイヤを放置しておくことで、共生発酵して繊維質まで発酵分解していくことが確認できます。

そうした自然現象がある限り、新技術開発は可能と考えました。共生発酵に利用する微生物は、ふなずし由来の乳酸菌と青パパイヤに付着している特定の酵母を選択しました。発酵物を食べるということは、微生物も同時に食べるということです。そうだとしたら、人々が長い間食べ続けてきた微生物を選択することが大切です。安全であり、生命の活性に貢献してくれることが期待できるからです。



6. 新技術の誕生

ついに新技術が完成しました。青パパイヤの共生発酵物の誕生です。嬉しいことに、世界初の技術（2013年10月現在）として関係者から高く評価されています。

それまでに完成していた、青パパイヤの凍結乾燥技術と合わせて、「青パパイヤの生と発酵物を同時に食べる」という夢が実現しました。

しかし、これで全て完成という訳にはいきませんでした。糠漬けの原理を技術化したのなら、ついでにその原理による米糠発酵物も混合したいと考えたからです。取り上げたのは古代米です。

現代人は、白米がおいしいとして白い米を好みます。しかし、本来は抗酸化作用の強いアントシアニンやギャバ（ γ -アミノ酪酸）を豊富に含む古代米（紫黒米）の方が、ずっと人の生命活動を維持してくれるのです。



古代米を発酵すると、免疫を活性化する5炭糖のアラビノースも利用できることが分っています。ようやく新商品「マジスティバランス」の誕生です。

古くから人々が食べ続けてきた青パパイヤと古代米を材料にして、同じように食べ続けてきた微生物の力で発酵しながら、**全部をまとめて食べる**という自然食品そのものです。

添加物や抽出物は一切含みません。人間の歴史の中で生み出され、受け継がれた食文化を素直に受け止めて商品として完成しました。今までの健康食品とは全く異なる発想による「**新しい健康食品**」の誕生です。勿論、原料の栽培では農薬や化学肥料は一切使用していません。

7. ハワイのマジスティ・カメハメハ大王に捧げる

もし、目の前に**秦の始皇帝**が登場したとしたなら、「どうですか?」「このマジスティバランスこそ、あなたが求め続けていたものではないですか」と献上したいと思っています。そして、提案したい。「2~3ヶ月食べ続けた後に、医師の診断と指導による**血液検査**を受けてみませんか?」と。

血液検査は科学的手法です。そして、第3者である専門の医師によって実施されます。その人が、健康かどうかの判定は医師によって行われるのが最も科学的で客観的です。無理をした効果・効能トークなど一切不要です。現在の医学では、血液検査によってその人の健康状態を**多面に渡って評価**できるようになっています。

さて、秦の始皇帝の血液検査の結果はどうなるのでしょうか。

もし、血液検査の結果が好結果であれば、次はハワイ旅行を提案したいと考えています。人は大自然の中で進化してきたことは事実です。

青パパイヤも、古代米も、ハワイの動物や植物も、大自然の中で進化した産物といえます。

ひょっとしたら、自然が持っている体内浄化作用によって、秦の始皇帝の水銀中毒もデトックス(浄化)されるかもしれません。

そして、ハワイのマジスティ・カメハメハ大王に、ハワイ風のベストエコロジーロゴを王冠にして捧げたいと考えています。「マジスティバランス」の研究開発は、ハワイの大自然の中でスタートしました。

そのことに対する感謝とお礼の気持ちを直接言葉にして伝えることができれば、これほど嬉しいことはありません。

どうか、秦の始皇帝やカメハメハ大王に出会うことができますように。せめて夢の中でもいいです。

歴史の創造者に「**健康食品の新しい歴史**」が誕生したことを報告できれば、それで十分です。



「新商品マジスティバランスが完成しました」と。