

こだわり生醤油「新醬（あらびしお）」は万能サプリメントだった!!

【食は薬、生は氣】

札幌の自然食品店「まほろば」主人 宮下周平



『新醬(あらびしお)』は万能サプリメントだった!!

今夏、国際自然医学会々長・森下敬一医学博士に、まほろばオリジナル生醤油「新醬」を贈らせていただきました。

ところが、凶らずも、この「新醬」の氣能値（生命エネルギーの波動測定値）を測定されて、先日、その結果を勿体なくも、会長自からお送り下さいました。内容の一部をご紹介します。

森下敬一会長からの親書

(前略)

先日お送り頂いた「新醬(あらびしお)」の氣能値測定が終わり、対象として市販の一般的醤油・数点の検証も済みましたので、その結果の一部を宮下周平社長にご報告申し上げます。



「新醬」の氣能値にも、少なからず驚きました。癌腫とくに肝・腎・膵及び結腸癌に、極めて有効なる事が闡明(せんめい)されたからです。

それは腸内細菌叢調整の結果であることも判明し、誠に痛快至極に存じます。

醤油とは本来調味料などに非ず。

新醬や魚醬などは赤味噌と共に「薬食群」の筆頭格に祭り上げらるべき存在だったのです。再認識の機会を与えて頂いた事に感謝します。

数表の読み方の留意点を申し上げます。

(A) 20点満点の数値です。

(もし、これを転載される場合は、100点満点に換算されると、一般的には判り易いでしょう。〈19→95、18→90〉)

(B) 病名の数値は、当該病氣に対する克服エネルギー値。

(20〈即ち100点〉なら、完全治癒エネルギーを保有……との意。)

(C) ⑥ヴェルチ(ウェルシュ)菌、⑪ケカビ菌、⑭抗生物質、⑳腸内常在菌、㉓梅毒トレポネーマ、㉙淋菌等々に就いては、是れ等の病原性を減衰させてゆくパワー値……と考える。

(D) ㉑ラジウム、㉗ラドンの両者に就いては、これらのプラス面(ホルミシス効果や陰イオン発生効果など)増強とマイナス面(細胞破壊作用)抑制両者の按配作用が示され、「17~18」が中庸値となる。

向寒の砌、御自愛専一にお過ごし下さい。

2018年9月25日 森下 敬一

また、森下会長からは、対照として、「通常の醤油中、最も優秀なりし『〇〇〇』醤油との比較表にて、更に高い値である」とのコメントもいただきました。



ラジウムとラドンの放射性の箇所は、0-1 (ゼロワン)テストでより厳密にエリクサー濾(ろ)材ラジウム石の量を決定しましたが、気能値測定でもそこだけが18で、しかも、理想値である、ということには驚嘆すべきことでした。

波動測定と0-1 (ゼロワン)テストについて

この微弱磁気共鳴装置の波動測定器に関しては、森下敬一医学博士の他、「日本 Bi-Digital 0-ring Test (バイディジタル・オーリングテスト) 協会」の福岡明・福岡博史医学博士も診断治療に応用されています。

「まほろばエリクサーはなぜ波動測定をしないのか」(エリクサーブックレット#4)と、創業当初、誤差の多い波動測定に反対の立場をとっておりましたが、以前、地球環境問題評論家・船瀬俊介氏が司会をされて、私を含む6人での会談がありました。



右より、小池美土里舎社長、福岡明徳会会長、福岡博史明徳会理事長、森下敬一自然医学会会長、地球環境問題評論家船瀬俊介氏、筆者。「0-リングテストと波動測定を語る」



波動測定の真偽是非は、0-リングテストも波動測定も、両者人体を用いた生体エネルギーの計測であること、最終的にはその試験者、オペレーターの資質と感受性にあること。

再現性の確かなる人だけに信頼性を置いて、その結果を重んずる共通認識を確かめるに至りました。

現代科学でも、誰が何度実験するも、同じ結果、再現性がなければ、科学的(正しい)であるとは認められません。波動測定でも同じことが言えます。

● 森下敬一会長と一致

今回、森下博士のご使用されている波動測定機器『MIRS／マース』と0-1テストとの完全なる一致を見たことの意義は大きいと思います。



● 福岡博史博士とも一致

また、福岡博史博士は、Bi-Digital 0-ring Testの専門医でもあります。東西統合医学を目指し、代替医療を実践的に多用し、補助的診断法として『MIRS』の測定器も使われています。

過去に、『MIRS』でも『LFT』『MRA』でもない別のラジオニクス・波動測定器使用の東京と埼玉の医師2人より、エリクサー水から水銀が出るという宣告があり、大事件になったことがありました。

0-1テストでは検出されなかったもので、日本食品分析センターと、福岡博史博士に実験を依頼しましたが、検出限界まで精度を高めてもマイナス反応、水銀は不検出でした。

まほろばオリジナル浄水器『ELIXIR／エリクサー』や、オリジナルサプリ『ARCANUM／アルカナム』については、それ以前から、福岡明・博史両博士から、0-リングテストで高い評価をいただき、自ら会長を務められる「日本歯科東洋医学会」で展示販売をしてほしいとの依頼を受け、2回ほどブースを出したこともあります。

医療現場では、患者さんから邪気を受け易いので、これを浄化するのにまほろば「七五三(なごみ)塩」も使われています。

● 山梨浩利先生とも一致

波動測定で有名な山梨浩利先生の『MRA』等の測定でも、まほろば新サプリメント「ASTAXYZYGY／アスタジー」に関して驚異的な数値が出て、0-1テストとの完全な一致をみています。

商品のコンセプトや材料の選定には、絶対の確信があったため分析結果に、測定器への認識を新たにしましたのです。

氏自ら「0-リングテストの器械版です」と明言されていらっしゃいます。



測定中の山梨浩利氏(中央)

波動測定も、0-1テストも、しかるべき見識と感性とノウハウがあれば、オカルトではなく科学的でもあるのです。

福岡博史博士は、0-リングテストや波動測定器を含めた「統合医療」に関する見解を、「個人の年齢や性別、性格、生活環境、さらに個人が人生をどう歩み、どう死んでいくかまで考え、西洋医学、相補・代替医療を問わず、あらゆる療法からその個人にあったものを見つけ、提供する受診側主体の医療」(統合医療塾・川嶋朗)と、説かれておられます。

全く、同感であります。



東京日本橋茅場町の福岡歯科医院内に設置されているまほろばオリジナル空気浄水器「霧山水」

内臓気能テスト

(測定機種 LFA-MAX (MCR))

お茶の水クリニック・森下気能医学教室

カルテ記	氏名	生年月日	性別
②	橋本(まほろげ)	現・大・阪・市	女
病歴・既往	種別	血液型	測定日
	髪髪...茶黒		8/8

測定項目	値	標準値
大腸気管	19	19
唾液下経	20	20
胃下経	20	20
交感神経	19	19
副交感神経	20	20
紅血球	20	20
運動神経	19	19

臓器・機能	値	標準値
胃	19	19
十二指腸	20	20
盲腸	20	20
大腸(総腸)	20	20
直腸	19	19
肝臓	19	19
腎臓	20	20
肺	18	18
胆嚢	18	18
心臓	19	19
泌尿	19	19

臓物・特性	値	標準値
五臓	19	19
皮膚	19	19
爪	19	19
髪	19	19
汗	19	19

臓食材料・特性	値	標準値
野菜類	19	19
果物類	19	19
穀類	19	19
魚類	19	19
肉類	19	19
卵類	19	19

臓臓・特性	値	標準値
化学値	19	19
白砂糖	19	19

② 橋本(まほろげ) 森下気能医学教室 ●測定日: 18年 8月 8日

測定項目	値	標準値
① 胃気管	20	20
② アンドロシス	20	20
③ 胃管	19	19
④ インフルエンザ菌	20	20
⑤ 子宮ゼリーアフェイス	19	19
⑥ ヴェルチ薬	20	20
⑦ 花粉症	19	19
⑧ 肝臓	20	20
⑨ 狭心症	19	19
⑩ 脳ジストロフィー	19	19
⑪ ケカビ菌	19	19
⑫ 血圧	19	19
⑬ 肺気腫	20	20
⑭ 抗体物質	19	19
⑮ 喉痛症	19	19
⑯ 骨髄性白血病	19	19
⑰ 子宮癌	19	19
⑱ 子宮筋腫	19	19
⑲ 食道癌	19	19
⑳ 腎炎	19	19
㉑ 腎臓病	20	20
㉒ 糖尿病	19	19
㉓ 梅毒	19	19
㉔ リンパ球白血病	19	19

上2枚が「新薬」における「内臓気能テスト」と「気能値測定40項目」。下2枚が会長推奨の他器油の結果。かなり接近しているが、一般器油の場合、格段の差が出るが、今回は割愛する。

内臓気能テスト

(測定機種 LFA-MAX (MCR))

お茶の水クリニック・森下気能医学教室

カルテ記	氏名	生年月日	性別
③	橋本(マホロゲ)	現・大・阪・市	女
病歴・既往	種別	血液型	測定日
	髪髪...茶黒		8/8

測定項目	値	標準値
大腸気管	18	19
唾液下経	18	20
胃下経	18	20
交感神経	18	19
副交感神経	18	20
紅血球	18	20
運動神経	18	19

臓器・機能	値	標準値
胃	18	19
十二指腸	18	20
盲腸	18	20
大腸(総腸)	18	20
直腸	18	19
肝臓	18	19
腎臓	18	20
肺	18	18
胆嚢	18	18
心臓	18	19
泌尿	18	19

臓物・特性	値	標準値
五臓	18	19
皮膚	18	19
爪	18	19
髪	18	19
汗	18	19

臓食材料・特性	値	標準値
野菜類	18	19
果物類	18	19
穀類	18	19
魚類	18	19
肉類	18	19
卵類	18	19

臓臓・特性	値	標準値
化学値	18	19
白砂糖	18	19

③ 橋本(マホロゲ) 森下気能医学教室 ●測定日: 18年 8月 8日

測定項目	値	標準値
① 胃気管	18	20
② アンドロシス	19	20
③ 胃管	19	19
④ インフルエンザ菌	19	20
⑤ 子宮ゼリーアフェイス	19	19
⑥ ヴェルチ薬	19	20
⑦ 花粉症	19	19
⑧ 肝臓	19	20
⑨ 狭心症	19	19
⑩ 脳ジストロフィー	19	19
⑪ ケカビ菌	19	19
⑫ 血圧	19	19
⑬ 肺気腫	19	20
⑭ 抗体物質	18	19
⑮ 喉痛症	18	19
⑯ 骨髄性白血病	19	19
⑰ 子宮癌	19	19
⑱ 子宮筋腫	19	19
⑲ 食道癌	18	19
⑳ 腎炎	19	19
㉑ 腎臓病	19	20
㉒ 糖尿病	19	19
㉓ 梅毒	19	19
㉔ リンパ球白血病	19	19

生(なま)」の驚異 !!!

ところが、2014年5月に発売されたこの「へうげ醤油」は、既に森下会長の許にわたり、気能値テストがなされていたことを思い出した。

気能値・測定「40項目」 お茶の水クリニック・森下気能医学教室 2018.8.8.

カルテ氏名：まほろば醤油（新醬）

No	項目	気能値	No	項目	気能値	No	項目	気能値	No	項目	気能値
①	悪性腫瘍	20	⑪	ケカビ属	19	⑳	腎臓腫瘍	20	㉑	ラジウム	18
②	アシドーシス	20	⑫	血栓	19	㉒	腎臓癌	20	㉒	肺臓癌	19
③	胃癌	19	⑬	結腸癌	20	㉓	前立腺癌	19	㉓	梅毒トレポネーマ	19
④	インフルエンザ菌	20	⑭	抗生物質	19	㉔	腸内常在菌	20	㉔	ペニシリン産生菌	19
⑤	子宮ポリープウイルス	19	⑮	喉頭癌	19	㉕	直腸癌	19	㉕	膀胱癌	19
⑥	ヴェルチ菌	20	⑯	骨髄性白血病	19	㉖	癲癇発作	19	㉖	放射線毒素	20
⑦	花粉症	19	⑰	子宮癌	19	㉗	糖尿病	20	㉗	ラドン	18
⑧	肝癌	20	⑱	子宮筋腫	19	㉘	動脈硬化	19	㉘	癩瘡	19
⑨	狭心症	19	⑲	食道癌	19	㉙	乳癌	19	㉙	淋菌	19
⑩	筋ジストロフィー	19	⑳	腎炎	19	㉚	尿毒症	19	㉚	リンパ性白血病	19

生の醤油それぞれ

- **生醤油**（きじょうゆ）とは、火入れして、濾過するが、何も添加しない醤油。
（ダシ入りの「合わせ醤油」に対する醤油そのものの料理用語）
- **生醤油**（なましょうゆ）とは、火入れせず、濾過して、添加する場合もある醤油。
（日持ち向上、香味調整のために2～3%のアルコール添加）
- **生揚げ**（きあげ）とは、火入れせず、濾過もしない。但し、醤油と称しない。
（^{しろうみ}醪を搾ったままの濁りある液体）

-
- 濾過とは、「火入れと同等の処理、最低限、酵母が除去される」を定義とする。
 - 醤油とは、「濁り（^{おり}滓）が無く、清澄な発酵調味液」と定義する。（食品標準基準）

◎「新醬」とは、

- 酵母まで除去するマイクロフィルター（0.05 μ（ミクロン）～10 μ（1 μは1mmの1/1000））の精密濾過でなく、酵母などが残余される粗い濾過をして、待桶の上澄み液だけを取る何重もの手間をかけます。その意味で無濾過的「生揚げ」の要素もあります。
- しかし、「醤油は滓が無い液体調味料」であることを前提とするので、非加熱の「**生醤油**」に属します。しかし、アルコール添加している「生醤油」も多く流通しているので、厳密には**無添加「生醤油**」と言えます。両つの良さを兼ね備えていると言えるでしょう。

「生」は全項目、氣能値UP!!

そこで、その資料を当たってみると、驚くことが判明。
すべての項目について、氣能値が上がっていたのです。

内臓氣能値テストにおける総合点数が、2015年では総合点400点で平均18・2、91点（100点換算）。

今年2018年では総合点426点で平均19・4、97点（100点換算）。総合点で26点もUPしていた。同じ醤油で、この違い！

どちらかが間違っている訳ではありません。

2015年の醤油は、火入れ（滅菌処理）したもので、2018年の物は火入れしていない生(なま)醤油だったのです。

これまで、まほろばの0-1テストでは、微生物が生きている「生」の方が、圧倒的に良質だったからです。

0-1テストと、森下会長の氣能値の測定結果が同じであることに、大いに感激した次第です。

内臓氣能テスト（測定機種：MIRS） お茶の水クリニック・森下氣能医学教室 2018.8.8.

カルテ氏名：まほろば醤油（新醤）

内臓	氣能値	内臓	氣能値	内臓	氣能値	内臓	氣能値
大脳皮質	19	胃	19	腎臓	20	痛(=抗痛緑力)	19
視床下部	20	十二指腸	20	肺	19	腫瘍(=抗腫瘍力)	20
脳下垂体	19	回腸	20	脾臓	19	ストレス(=抗ストレス力)	20
交感神経	19	大腸(結腸)	20	心臓	19	免疫	19
副交感神経	20	直腸	19	淋巴	19		
視覚神経	19	肝臓	19				
運動神経	19						

内臓氣能テストでは、氣能値の平均が20点の100点換算で96.8点。測定40項目では、96.125点。

内臓機能テスト
(測定機種: LFA-MAX (MIR))

まほろば (ハジケ醤油) お茶の水クリニック・森下製

カルテID	氏名	生年月日
	醤油②	男:大:高:平 年月日
病名・症状	検査	測定日
	系系...系系	/

大腸直腸	18	胃	18	骨	18
十二指腸	18	十二指腸	18	(=抗酸力)	18
小腸	18	胆嚢	18	膵臓	18
膵臓	18	大腸(結腸)	18	(=抗酸力)	18
肝臓	18	直腸	18	ストレス	18
腎臓	18	肝臓	18	(=抗酸力)	18
肺	18	腎臓	18	尿酸	18
心臓	18	肺	18		
泌尿	18	心臓	18		
		泌尿	18		

穀物・雑糧	副食素材・雑糧
玄米	大豆
小麦	小豆
蕎麦	大豆
粟	蕎麦
雑	
	野菜類
	果物類
	魚類
	肉類

化学塩	自然塩	赤塩塩
白砂糖	三塩糖	黒砂糖



内臓機能テスト
(測定機種: LFA-MAX (MIR))

お茶の水クリニック・森下製

カルテID	氏名	生年月日	性別
②	醤油(まほろば)	男:大:高:平 年月日	男
病名・症状	検査	測定日	測定者
	系系...系系	8/8	

大腸直腸	19	胃	19	骨	19
十二指腸	20	十二指腸	20	(=抗酸力)	19
小腸	19	胆嚢	20	膵臓	20
膵臓	19	大腸(結腸)	20	(=抗酸力)	20
肝臓	20	直腸	19	ストレス	20
腎臓	19	肝臓	19	(=抗酸力)	20
肺	20	腎臓	20	尿酸	19
心臓	19	肺	19		
泌尿	19	心臓	19		
		泌尿	19		

穀物・雑糧	副食素材・雑糧
玄米	大豆
小麦	小豆
蕎麦	大豆
粟	蕎麦
雑	
	野菜類
	果物類
	魚類
	肉類

化学塩	自然塩	赤塩塩
白砂糖	三塩糖	黒砂糖



栄養分析で、生命は測れない

科学的に栄養分析をしても、「生」と「火入れ」の違いは出ないが、0-1テストでは、天地の開きほど反応します。

有精卵と無精卵も栄養価は同じ。でも0-1テストでは異なります。

有精卵は温めれば孵化してひよこになりますが、無精卵は腐るだけです。

目に見えない大切なものは、流通経済の利便性に抹殺されるのが現状です。

そして大勢の人たちが、腸内微生物の貧困さ、菌叢バランスの悪さに起因する病気に悩まされています。

まほろばでは、「生命力」を指標として、0-1テストで、ジャッジし、仕入れし、オリジナル商品の開発をしています。

それは「生きているか、死んでいるか、そして死にそうか」を判断しているわけです。

生とは、イノチ、生命、今を生きる脈動。食を通じて、人に脈々とした自然の鼓動を、与え、いただき、循環し、連鎖する。人は脈打ち、イノチ長らえる。

それが食の生である重要性です。

死したものは、飛躍が無い、連続が無い。波動指数の1の違いは大きい。

微妙な数値の違いにイノチの賦活力、免疫力、再生力は格段に開いている。だから無農薬と低農薬の違いも、値段の差以上に、命の格付けが大きくも厳しい。

まほろばは、当初から店のコンセプトの第一は、「生」!!

森下敬一会長は、自然医学誌関係の文章には、統一して「気」の簡略体を用いられず、旧字体「氣」の使用を周知徹底されている。

それは、古代からの自然エネルギー、生体エネルギー、氣のエネルギー、生の生き生きとした生命力・活動力を、最も重んじられていらっしゃるからだ。

これは、まほろばと全く意を同じくしている。

生醤油の難しさ



醪（もろみ）を木槽（きぶね）で搾る

先の仕込みは、念願の火入れをしない生搾（きしぼ）りを依頼しましたが、蔵元の石孫本店さんで、「製造者責任上、保証できないのです」とのこと、止む無く断念するに至ったのです。

次の仕込み時には、どうしても生で出荷して貰いたかった。まほろば創業時の35年前から、小豆島の「ヤマヒサ」さんから本生醤油を仕入れていた。

味噌では、その以前から取引のあった島根弥栄共同体の「やさか味噌」、これも生だった。

どうしてもその拘（こだわり）を貫きたい。何時か、手前醤油を手掛けるときには、これを実現したかった。

しかし、現実には「生」の流通は、甚だ困難なものがあった。産膜酵母が発生して黴（かび）の皮膜が生じて売り物にならなくなるからだ。

販売店では、冷蔵ケースの用意が要る、流通ではクールにしなければならない、家では常時冷蔵庫での出し入れが必要、となるなど壁は幾重（いくえ）にも立ちはだかって、高い。

今、テレビを賑わしている大手メーカーの「生しょうゆ」は、盛んに色の赤さを訴えている。

新鮮さのバロメーターだ。黒っぽくなるのは、火入れの証拠、酸化度の表れでもある。それが可能なのはどうしてか。

それは、徹底した衛生管理、最新設備の整った工場で、一塵の雑菌さえ入り込めないクリーンな工程で醸造されている。

そして充填（じゅうてん）の際、マイクロフィルターで醪（もろみ）を濾（こ）す。その際、酵母や麹や菌類が徹底して除かれるのだ。

つまり発酵する要素を除去し、全く無菌状態の生醤油が完成される。それとその瓶だ。

二重構造の新式開発、使う毎に空気が押し出されるスクイズ式（押し出し式）の仕組みになっている優れモノだ。これが、生の秘密である。

これでは、旧来古式の蔵元が、太刀打ちできる訳がない。そんな衛生設備の杉樽や麹室、熟成庫があるはずがない。雑菌だらけだ。

蔵付き酵母などは、梁や柱に何百年取り付いて、我が家とばかり常世(とこよ)の空中に浮遊している。

どうやっても、どう転んでも、生は絶対無理なのだ。だが雑菌がない無菌状態が健全ではない。あらゆる菌を包含して尚、有用菌を優勢にして、日和見(ひよしみ)菌、悪玉菌の菌叢バランスが大事なのだ。

それこそが、生きていくというダイナミズム、複雑系であり、環境適応能力が高いという事でもある。

ライフテストで説得

そこで、信念を貫き、夢実現のため、最後、ライフテストである。現場検証より他ない。

実験的に生で搾(しば)った火入れ無しの醤油を、沖縄、秋田、札幌で真夏も辞せぬ通年常温で置いてどうなるか。

12本の試験瓶はそれぞれの土地で1年経過したが、まったく変化が無かったのだ(沖縄のみ、蓋漏れで一本沸(わ)いたが後は無事)。

この力尽(づ)くともいえるような強引な説き伏せ方で、石孫さんをお願いした。漸(ようや)く了承していただき、有難いことに、未だに事故が無い。

4年間も、無事だった

そして、それが、今日の10月3日昼、この原稿を書いている最中。

事務所の島田編集長に、社長室の本棚に置きっ放しになっている生醤油の有無と瓶詰め年月日を尋ねた。

その答えが、何と2014年10月2日!ちょうど丸4年間、無事にそのまま変化無しに在ったのだ!まるで、奇跡のような出来事だった。

何故、カビないか

しかしこれは決して奇跡ではない。微生物の菌叢バランスが取れていれば、カビない。

質的にも、量的にも、高い生命力、多くの原材料を、0-1テストで厳密にバランスさせているからだ。

原料は、麦と豆と塩と水。良否のカギを握る塩や水こそ、眼目にしてオリジナルに拘(こだわ)った。



2014.10.2. 生絞り詰め、常温テスト。現在、2018.10.3。丸4年間、カビが生えなかった。

24種、岩塩・海水塩・湖水塩をバランスさせた七五三塩のミネラル配分は何処にも存在し得ない。

エリクサー水も厳選した700種類以上の原料からなる発酵液、40種類以上の濾材、0-1テストで完璧にバランスさせているので、20年経っても水は腐らない。

天然材料100%のエリクサークリームや化粧水も、パラベンなどの防腐剤は一切不要だった。

一瞬一瞬の動的バランス

しかし、このバランスの、固定的静止的な同一点でなく、常に全体のバランスを取ろうとする方向へ縦横無尽に移動し続けている動的平衡。

これは生きているものにこそ与えられたセンサー。生命力とは環境順応力である。

食は薬なり

内外から「醤油にしては、値が高い」と言われ続けてきた。だが、掛けた原材料を計算すると、採算(まかた)しそうにもない。

おそらく、こんな贅沢な醤油は、採算が合わず、どこの蔵元も造り様がないはずだ。

しかし、健康に役立つ夢の醬(ひしお)、理想の醤油を目指さなくては、まほろばが作る意味がないではないか。



高いサプリメントを一時(いつとき)飲まれるより、日常家族が使う調味料に心を砕く方が、長い目で見れば効果・効用が有るというもの。

中国医学の根幹を貫く思想哲学が、「医食同源」「薬食同源」。

つまり、台所が病院であり、薬局なのですね。毎日の食事こそ治療であり、一つひとつの食材こそ、紛れもなき薬そのものだったのです。

古代中国王朝・周代の官制を記した「周礼」という書物には、当時すでに、「食医」「疾医(内科医)」「瘍医(外科医)」「獣医」という四階級の医師が存在していました。

最も重用されていたのが、食事指導に携わる「食医」であったとされています。まさに、台所を担うお母さんは、家族のお医者さん、薬屋さんだった訳ですね。さらに、後漢時代、中国最古の薬物書『神農本草経』は、「薬学の神様」神農が、「百草を嘗(な)めて医薬あり」と夥(おびただ)しい薬草・害草を嘗め尽くす人体実験をして365種類に及ぶ薬物・食物について「上薬」「中薬」「下薬」に分類されました。

その上薬、中薬には、日常の食物が多く含まれ、如何に身体を養生する上で、食物が大切かを教えています。



そこで、長い食医の歴史を通じて、『食は上薬にして、医薬は下薬なり』との結論を出しているのですね。



食養生の「食は血となり、血は肉となる」は、本当だったのです。今料理しようとするその食材で、体は徐々に変わり、且つ一変する。まさに「身体(からだ)は食物の化身」に他ならなかったのです。食物があなたを変える。まほろばは、その為に存在しているのです。

最後に宣伝を？

●古式本醸造「新醬（あらびしお）」

歴史の新しい一頁(ページ)を飾る醤油

この新醤油を、醸造発酵学の権威、我らが発酵仮面こと小泉武夫東京農大名誉教授より、「日本の醤油の歴史の新しい1ページを飾るすばらしい醤油。まほろば哲学醤油の完成万歳!!」(平成27年12月24日)

とのご祝辞を戴いたのが一昨年のことだった。

詳しくは『へうげ醬 誕生物語』に譲るとして、先ずは、FB(フェイスブック)の「丸ごと小泉武夫食マガジン」で、簡略にしている(まと)を得た紹介をしていただきました。



100ml.....1,080円(本体価格1,000円+税)
※醤油さし代わりにどうぞ!
300ml.....1,620円(本体価格1,500円+税)
500ml.....2,160円(本体価格2,000円+税)



改めて、「新醬」案内を、ここに転載させていただきます。

絶品！最上級のこだわり生醤油「新醬（あらびしお）」



2種類の裸麦と小麦、さらに5種類の大豆をブレンド。その他、小豆、金時豆、花豆、インゲン、うずら豆、虎豆、紫花豆、白花豆、黒花豆を加える。

中にはツタンカーメンなどの変わり種も含め、総計16種類もの豆からつくられた新タイプの醤油が誕生した。

その名も「新醬（あらびしお）」。すべての原材料は自然農法、有機農法、無肥料栽培で、丁寧に育てられたものばかりだ。

自社の自然農園で穫れた様々な豆類を眺めて、「昔から醤油は大豆と麦、塩と水でつくるという固定観念のようなものがありますが、その縛りを解いて他の豆を混ぜたらどうなるか、ふと思いついたのが始まりです」と、製造販売する「まほろば」代表・宮下周平さんが誕生のきっかけを話してくれた。

こだわりはこれだけでは終わらない。塩は世界中の海水塩、岩塩、湖水塩、焼塩など24種類をブレンドしたオリジナル「七五三（なごみ）塩」を贅沢に使用。

また、肝心の水は、栗駒山系の伏流水に、これまた、世界の専門家を驚愕させたという浄水器「まほろばエリクサーⅡ」を通す、という徹底ぶり。



造り方にも妥協を許さない。秋田湯沢市にある江戸時代から続く老舗蔵元・石孫本店（国の文化財に指定された蔵を持つ）の職人が、麦を石炭の火で炒り、稲わらを炭化させて熱を保ち、夜中に何度も起きて石造りの室で麴を醸すなど、今ではほとんど見かけることのない昔ながらの手仕事で仕込む。

樽は創業以来150年ものあいだ使われ続けてきた天然杉の古樽で、ゆっくり二夏を越し、じっくりと熟成。

こうして唯一無二のこだわりが貫かれた、独創的かつ古くして新しい醤油が誕生したのだ。

立ち上がる香りは長く、複雑な味わいの中にもスッキリとした芯が通り、上品で馥郁（ふくいく）な旨味は例えようもない。

しかも、火入れしない生搾りは鮮烈で濃密。「醤油というより、新しい調味料という感覚」と宮下さん。隠し調味料として、料理の引き立て役には持って来いだ。

宮下さんにおすすめの食べ方を聞いてみると、「バター醤油ごはん」だという。まほろばのある北海道では、昔からどこの家庭でも食べられてきた定番ごはん、熱々のごはんに、一片のバターをのせて「新醬」を滴々たらす。

病み付きになること受け合いなのだそう。



勿論、刺身醤油として使えば、素材の持ち味を一層際立たせる強さに驚く。

シンプルにストレートに、「新醬」を堪能するのが、何と言っても一番のようだ。

(※宮下さんの『続・倭詩』が2016年12月25日に上梓されました。「新醬」誕生の顛末「へうげ味噌・へうげ醬由来記」も掲載されていますので、併せてご覧ください。)

16種類の豆ブレンドしょうゆ

札幌 まほろばが独自開発

塩も24種類使用



た岩塩や海塩など24種類を混ぜた同店オリジナルの塩で仕込んだ。

ろは(札幌市西区)は、醸造は、天然杉のたる小豆などの豆類をブレンドし発酵させて製造したしょうゆ「へうげ醬(へいようげじょうゆ)」を発売した。(秋田県湯沢市)に委託した。

主原料となる大豆、道内産黒豆や茶豆、青大豆など6種類をブレンド。さらに、同社が札幌市内で営む農園で農業や化学肥料を使わずに栽培した小豆やいんげん豆など10種類の豆類も混ぜ販売。☎011・665・6624。

宮下周平社長は「構想から5年で完成した。原材料とこだわった類創的(れいそうてき)なしょうゆを味わって」と話す。500円(税別)入り1890円。西区西野の本店と厚別店、通販でも販売。☎011・665・6624。

小豆やいんげん豆なども原料に醸造したしょうゆ「へうげ醬」

北海道新聞 経済欄 2013.5.15.

宮下周平

1950年、北海道恵庭市生まれ。札幌南高校卒業後、各地に師を訪ね、求道遍歴を続ける。1983年、札幌に自然食品の店「まほろば」を創業。

無農薬野菜を栽培する自然農園を持ち、セラミック工房を設け、オーガニックカフェとパン工房も併設。

世界の権威を驚愕させた浄水器「エリクサー」を開発し、その水から世界初の微生物由来の新凝乳酵素を発見。

産学官共同研究により国際特許を取得する。0-1テストを使って多方面にわたる独自の商品開発を続ける。

現在、余市郡仁木町に居を移し、営農に励む毎日。

著書に『[倭詩](#)』『[續 倭詩](#)』がある。

