

http://starrise.co.jp

製品ガイド
SRJ PRODUCT 第56回
GUIDEPOWEARTH
Power of Our Mother Earth

今年はスギ花粉が6年振りの大量飛散! パワース製品で花粉症などの対策を!

□2019年の花粉飛散傾向予想

日本気象協会が発表した今年の花粉飛散予想によると、例年に比べて「多め」で、東北から近畿、中国・九州地方で多くなる傾向にあるということです。

またウェザーニューズ予想によると、関東地方では、去年と比べて多いところで7倍に迫る飛散量が予想されています。

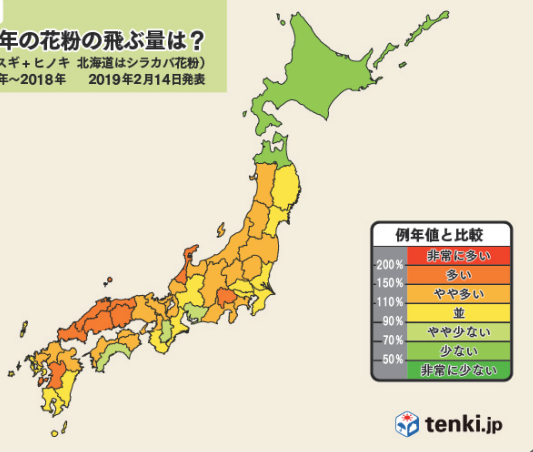
さらに鳥取や島根など山陰地方の一部では、7倍から9倍と予想される地域もあり、北海道を除いて、ほとんどすべての地域で、去年よりも多くなる予想です。

例年比

2019年の花粉の飛ぶ量は?

(スギ+ヒノキ 北海道はシラカバ花粉)

例年:2009年~2018年 2019年2月14日発表



出典:日本気象協会 tenki.jp

□花粉症とは

現在、日本人の約25%が花粉症だといわれています。花粉症とは、スギやヒノキなどの花粉が抗原(アレルギー)となって、くしゃみ・鼻水などのアレルギー症状を起こす病気で、「季節性アレルギー性鼻炎」とも呼ばれています。

アレルギーとは、免疫機能の異常反応です。免疫機能を正常化し、代謝力を高め、必須栄養素を補ってあげば、症状は改善していくと考えられます。

□花粉について

近年でこそ、花粉症の原因として嫌われてしまっている花粉ですが、花粉と人間の関わりは深く、紀元前から食用していたという報告もあります。かの有名なクレオパトラもひまわりの花粉を食し、全身にも塗って美肌を誇っていたというエピソードもあります。

栄養学の研究者たちは、花粉は数ある栄養食品の中でも最高級の食品であることを認めています。しかし、花粉は固い殻に覆われているため、体内に取り込んでも消化吸収率はわずか3%です。

□アクティブ花粉とは

1940年代から花粉の研究を始めたコスタ・カールソン氏は数々の功績をあげたことから、スウェーデンのポーレンキング(花粉王)と呼ばれています。

コスタ・カールソン氏の業績

- 植物によって、花粉の働きが異なる
- 殻を外せば、100%消化吸収される
- 花粉症の原因は殻である
- 殻を外せば、花粉症の心配はない
- 花粉は受粉時に活性化する
- アレルギーテストを開発
- 花粉収穫器を開発



花粉は卵のように中身と殻からなり、受粉することで飛躍的に活性が高まります。この状態の花粉を「アクティブ花粉」と呼びます。花粉の中身を覆っている固い殻を外すことによって、花粉の消化吸収率は100%となり、多種多様な栄養素をより効果的に摂取できるようになるのです。『スウェディッシュ アクティブポーレンアンジェル』には、花粉のパワーを最大限に高めた状態で抽出したアクティブ花粉のみが使用されています。

アンゲルの特徴

アンゲルの主成分は、活性化したアクティブ花粉です。花粉はビタミン、ミネラル、酵素、アミノ酸の他、核酸、抗菌性物質、植物ホルモン各種生理活性物質など96種類以上の成分から構成された「パーフェクト・フード」です。また、高いエネルギーを持ったソマチットも存在すると考えられています。

なお、アレルギーの原因となる花粉の殻を酵素によって分解し、アレルギーを完全に中和していますので、花粉症の方でも安心してお召し上がりいただけます。

栄養素	機能
ビタミン (16種類)	身体機能を正常に働かせるためには欠かすことのできない微量有機栄養素。
ミネラル (27種類)	骨や歯の形成、神経の伝達、体内のイオンバランスの調整など、身体機能を調節する重要な働きをしている。
酵素 (18種類)	食べ物の消化や吸収、呼吸や運動、新陳代謝の促進、免疫機能の維持などに関わっている。
非必須アミノ酸 (13種類)	体内でも生成されるが、加齢と共に減少していくため、積極的に摂取する必要がある。
必須アミノ酸 (9種類)	人間が体内で合成できないアミノ酸。全種類をバランスよく摂取しないと有効利用されない。
ソマチット	共生する生物を丈夫で長生きさせる。免疫活動の一部も担っていると考えられている。

ホメオパシー^{*}的アプローチや免疫力のアップ、新陳代謝の活性化などが期待できるため、花粉症対策となるでしょう。

^{*}ホメオパシー：SRJ用語解説参照

品質保持に優れた、
チャック式スタンド型
アルミ袋を採用!



パワース
スウェーディッシュ アクティブポーレン
アンゲル 1シート(10粒)×4シート
ビジネス会員価格:5,400円 4,000ポイント
プロトン倶楽部(愛用会員):5,832円 / 希望小売価格:7,020円

MG パワースの特徴

発売開始以来大人気のMG パワースには、体内でやることのできない栄養素や、食事から十分に摂取できない栄養素など、健康管理や快適な生活に欠かせない成分がギュッと詰まっています。強力な抗酸化物質であるメロングリソディン、カロテノイドという天然色素であるルテイン、長生きポリフェノールとして知られるレスベラトロールなどのファイトケミカル、代謝に必要な補酵素であるコエンザイムQ10、黒胡椒抽出物であるバイオペリンなどが含まれています。

栄養素	機能
メロン グリソディン	身体をサビさせない防御機能。生体内で特に防御機能が高いとされる抗酸化酵素(SOD)の産生にスイッチを入れ、活性化するエイジングケア成分。
ルテイン	活性酸素を除去する抗酸化作用。有害な光から目を守る。高齢者の認知機能維持。
レスベラ トロール	強い抗酸化作用。サーチュイン(長寿)遺伝子のスイッチを押し、活性化に導く。
コエンザイム Q10	生命維持・活動に必要なエネルギーを作り出す。活性酸素による身体のサビを防ぐ。
バイオペリン	血管を拡張して血液の流れを促進。新陳代謝を向上させる。併用したサプリメントの吸収率を高める。特にビタミン、ミネラル、アミノ酸と一緒に摂取すると、効果が倍増する。

MG パワースには、抗酸化作用を持った成分が数多く含まれています。アレルギー反応によって起きたさまざまな症状を軽減させたり、免疫力をアップさせたりなどの効果が期待できます。ハツラツとした毎日のために、是非お試しください。

エイジングへの挑戦。
さびない体を目指す!!



パワース
MG パワース 60粒
ビジネス会員価格:5,400円 4,000ポイント
プロトン倶楽部(愛用会員):5,832円 / 希望小売価格:7,020円

Greeting from the instructors

各地で活躍されている、講師の方々をご紹介します。

※このコーナーは、一般社団法人発酵菌活生活推進協会からデータをご提供いただき、作成しています

大阪府在住 **中川 ひろ美さん**

昨年、白亜紀の腐食物質から出来た「フルボ酸が豊富な奇跡の水：HAKUA」と出会い、その効果に感動し、お料理が一段と楽しくなりました。より良い食材と、厳選された「HAKUA水」を使用した発酵調味料で作る健康的なお料理を、ご紹介できる機会に感謝しています。

HAKUAの魅力的な発酵パワーを知って、楽しく健康になれる秘訣を、より多くの方々に、ぜひ知っていただきたいと思います。



福岡県在住 **小林 和江さん**

食についての正しい知識と知恵を、我が家の台所という一番身近な場所で生かしていくこと。それこそ一番の食育であり、未来に生きていく子どもたちにとって、どれだけ大事なことを感じています。

また日本の発酵文化の奥深さを知り、日本人として生まれ、日本人として生きていることに感謝しながら、発酵を身近に楽しくシェアしていきたいと思っています。



2月号でご紹介させていただきました追田京子さんの住所に、誤りがございました。「鹿児島県在住」に訂正させていただくとともに、お詫び申し上げます。

連載 食と健康 第四十七回 発酵 其の21

酢について

酢はフランス語でビネーグル(vinaigre)といいます。これはワイン(vin)と酸っぱい(aigre)が合わさってきた言葉です。酢と酒は深い関係にあり、酒の醸造が始まるのと同時期に酢も作られるようになったと考えられています。

ヨーロッパではワインからワインピネガー、イギリスではウイスキーからモルトビネガー、日本では日本酒から米酢、酒粕から粕酢、泡盛からもろみ酢が生まれました。

酢の酸っぱさの主原因は酢酸であり、これは酒のアルコールが微生物によって酸化されて生成したものです。これを酢酸発酵といいます。

酢は酸味をつける調味料としてだけでなく、さまざまな調理効果、防腐効果、静菌効果、健康効果などがあり、食生活に幅広く活用できる発酵食品です。

酢は原料の違いによって酸味、甘味、香りなど、味わいが異なりますので、いつもと違った酢を使うことで、料理のバリエーションが広がるでしょう。

農林水産省によるJAS法によると、醸造酢は主原料及び使用量によって規格が定められ、分類されています。

分類		主原料の使用量 (酢1リットル中)
穀物酢	穀物酢	穀物酢・粕酢など 40g以上の穀物(米・コーン・小麦・はと麦など)を使用
	米酢	米酢・玄米酢・純米酢など 40g以上の米を使用
	黒酢	米黒酢・大麦黒酢など 180g以上の玄米、もしくは大麦を使用
果実酢	果実酢	柿酢・ザクロ酢・ブルーベリー酢など 300g以上の果実の搾汁を使用
	リンゴ酢	リンゴ酢 300g以上のリンゴ搾汁を使用
	ブドウ酢	ワインビネガー・バルサミコ酢など 300g以上のブドウ搾汁を使用
醸造酢	醸造酢	はちみつ酢など 穀物酢・果実酢以外の醸造酢

不定期

連載 **SRJ用語解説****ホメオパシー**

ホメオパシーは、約200年前にドイツ人の医師サミュエル・ハーネマンが体系化した医療で、世界保健機関（WHO）が認めるように、現在世界の80カ国以上で用いられている補完・代替医療です。発祥国のドイツでは家庭医全体の75%がホメオパシー薬を処方しており、日本における漢方のような存在です。

ある症状で苦しんでいる人に、もし健康である人に与えたときに同じような症状を示す「レメディ」という砂糖玉をホメオパシー薬として、希釈し投与します。

ホメオパシーは、本来身体に備わっているといわれる自然治癒力に働きかけ、病気の人が全体のバランスを取り戻し、回復していく過程に作用していると考えられています。



写真はイメージです

Information

引落オートシップ(5月配送分)
変更締切日切り上げの
お知らせ

新元号施行の関係で、引落オートシップ(5月配送分)変更の締め切りがいつもより早まります。

通常は20日ですが、**5月発送分の締切**は、**4月16日・火曜日**とさせていただきます。ご了承ください。

なお、代引オートシップ、カードオートシップの変更締切日に、変更はございません。

2019年 3月・4月の予定

3月

	オートシップの内容 変更締切日	オートシップ製品 出荷予定日			
代引オートの方	3月分は3月5日(火)	3月11日(月)			
カードオートの方	3月分は3月5日(火)	3月15日(金)			
引落オートの方	4月分は3月20日(火)	3月12日(火)・13日(水)			
2月度注文締切日時	3月1日(金)正午	2月度報酬ウェブ掲載日	3月20日(火)	2月度報酬支払日	3月25日(月)

4月

	オートシップの内容 変更締切日	オートシップ製品 出荷予定日			
代引オートの方	4月分は4月5日(金)	4月10日(水)			
カードオートの方	4月分は4月5日(金)	4月15日(月)			
引落オートの方	5月分は4月16日(火)	4月12日(金)・13日(土)			
3月度注文締切日時	4月1日(月)正午	3月度報酬ウェブ掲載日	4月23日(火)	3月度報酬支払日	4月25日(水)

※2019年4月度の製品注文締切は、**5月7日(火)** 正午です。

【本社休業日】毎週 土曜日・日曜日 / 3月21日(火)春分の日 / 4月29日(月)昭和の日 / 4月30日(火)国民の祝日

http://starrise.co.jp ㊚info@starrise.co.jp ご意見・ご感想をお寄せください。

制作：株式会社スターライズジャパン ホールディングスリミテッド『SRJ 通信』編集部(降幡敏之)

2019年3月1日発行 発行：株式会社スターライズジャパン ホールディングスリミテッド

〒141-0031 東京都品川区西五反田8-1-10 ヒキタカ五反田ビル3F TEL 03-5745-0780 FAX 0120-57-8833

受注専用フリーダイヤル(10:00~17:00)
0120-57-8867 (カード、代引きのみ)