

http://starrise.co.jp



一般社団法人 発酵菌活生活推進協会 沖縄講師会主催

1周年記念感謝祭 in 沖縄 開催

オープニング

2018年10月20日(土)に、一般社団法人 発酵菌活生活推進協会の沖縄講師会主催によるイベント『1周年記念感謝祭in沖縄』が、浦添市てだこホールにて開催されました。

オープニングのスライドショーに続き、司会進行役の久場さやかさん、アシスタントの高安弘美さん、砂川香織さんが登壇し、沖縄県でのさまざまな活動を紹介しました。

なんとこの1年間で約300回もの教室を開催し、のべ参加人数は約4,500人にも達するというから驚きです。



左から、久場さやかさん、高安弘美さん、砂川香織さん

初年度から大きな一歩を踏み出すことができたことを嬉しそうに語りました。

協会設立の趣旨・目的

続いて、沖縄講師会の母親的存在の国吉美枝さんが登壇し、協会設立の趣旨と目的を知ってもらうために、米田秀志会長の挨拶文と協会の目的を朗読。ご自身も「特にこの1年間は、沖縄の若い世代の方々に発酵の素晴らしさを伝え、健康を取り戻してほしいという想いで、発酵菌活の教室を開催してきました。たくさんの仲間もでき、学校では学べない多くの

一般社団法人
発酵菌活生活推進協会
米田秀志 会長

協会について語る、国吉美枝さん

知識を得ることができました」と語り、本部講師である阿部博之社長に感謝の気持ちを伝えていました。

協会活動紹介

高安弘美さんが登壇し、協会の活動を紹介。沖縄では「万能調味料教室」「究極の菌活セミナー」「主婦の栄養学講座」という3つの会を中心に活動されているそうです。それぞれがどのような会であるかを、各講師の方々が紹介しました。

①万能調味料教室

講師の砂川香織さんが登壇し、万能調味料教室の実習内容を紹介。200人の参加者全員に手作りの〔イモ床〕をプレゼントし、その作り方と使い方を解説。「沖縄全島37カ所で万能調味料教室を行っていますので、ご参加ください」というメッセージで終わりました。

②究極の菌活セミナー

講師の嘉陽由美子さんが登壇し、究極の菌活セミナーを紹介。「ヒューミック



嘉陽由美子さん

シェールとは何なのか、フルボ酸とは何なのか、どんどん繋がってくる会です。何回も足を運んでいただいて、聞いていただきたいセミナーです」と力強く伝えました。

③主婦の栄養学講座

講師の知名由華子さんが登壇し、主婦の栄養学講座を紹介。「以前の私は暴飲暴食、食の偏り、さらに生活リズムも乱れていました。現在は自分も家族も、口に入れる食材は、成分を意識して購入するようになりました。この講座では食に関することから環境問題まで幅広い内容を150ページにわたる、わかりやすいテキストで8時間かけて学ぶことができます。1人でも多くの方にお伝えし、共に学んでいきたいと思っております」とアピールしました。



知名由華子さん

フルボ酸説明

講師の久場さやかさんが登壇し、ヒューミックシェールとフルボ酸について簡単に解説しました。

フルボ酸体験談

続いて、実際に使われている方の体験談を紹介。

最初に上間奈巳子さんが登壇。「万能調味料と出合い、味付けのバリエーションが増え、子どもたちも喜んでいます。HAKUAのおかげで、長年悩んでいた偏頭痛も改善しました」と語りました。

次に比嘉ムツ子さんが登壇。「3年前に右手を大火傷をした際に、HAKUAの原液をスプレーし湿布をしたところ、痛みや水ぶくれが引き、傷も早く治りました」という驚きのエピソードを披露。今では火傷の跡がほとんどないそうです。



上間奈巳子さん



比嘉ムツ子さん



吉野 緑さん

最後に吉野 緑さんが登壇。「飲んでいたサプリを全部やめて、HAKUAだけにしました。以前は夕飯を作るのもしんどいくらいでしたが、今ではそれが嘘のように朝から元気いっぱいです。クワガタや観葉植物にも効果があり、ビックリしています！」とHAKUAのすごさを実感していました。

2年目の重点事項・方向性

高安弘美さんが登壇し、2年目の協会活動は「植物油からラードへ」と「おいしい魚の食べ方」に力を入れていきたいと発表。スライドと資料を用いて、植物性の油を摂取しすぎることによる弊害と、動物性脂肪を積極的に摂ることの必要性を訴えました。

2年目の方向性

植物油からラードへ

おいしい魚の食べ方

いのちの共生を 未来へ
Life in harmony, into the future

サプライズ ゲスト

一般社団法人 発酵菌活生活推進協会の協賛企業であるSRJの関和則会長がサプライズ ゲストとして登場。自己紹介の後、阿部博之社長との出会いや、SRJの歩みと製品コンセプトを紹介。

続いて、SRJの理念である「マザーアースプロジェクト」の紹介。原点となったスリランカの現状、森林破壊の実態、バリ島の緑化プロジェクト、MY箸エコバッグプロジェクト、障がい者支援事業などについて、熱く語りました。

そして、マザーアースのマークがついた製品『多用途洗剤オールインワン プラス』を紹介。小冊子『地球と洗剤のおはなし』と併せて参加者全員にプレゼントし、「沖縄の青い海を守るため、この洗剤を使ってほしい、広めてほしい」という想いを伝えました。

さらに、オールインワン プラスの素晴らしさを実感していただくために、関会長自らデモンストレーションを行うと、会場内が驚きの声に包まれました



小冊子『地球と洗剤のおはなし』



マザーアース マーク入り

デモンストレーションの内容

- ① 2つの水槽(A&B)に市販のヨード系うがい薬を注ぐ
- ② 2枚のタオルをそれぞれの水槽に浸ける
- ③ 水槽AにA社の洗剤を入れる
- ④ 水槽Bにオールインワン プラスを入れる
- ⑤ 両方の水槽を同時に混ぜ合わせる
- ⑥ 水槽Aは赤茶色のまま、水槽Bは透明になる
- ⑦ 水槽Bにもう一度市販のヨード系うがい薬を入れる
- ⑧ 水槽Bのタオルを取り出す
- ⑨ 水槽Bのタオルが汚れていないことを確認
- ⑩ 水槽Aにオールインワン プラスを入れる
- ⑪ 水槽Aが半透明になる
- ⑫ 水槽Aにブラックライトを当てると怪しく光る
- ⑬ 水槽Bにブラックライトを当てても光らない

抽選会

デモンストレーションの後は抽選会。20名の方々にSRJが誇る最高品質の化粧品である、アクアステラの〔ソリューション、エマルジョン、エッセンス〕のセットと、メビウスノの〔ユノセラム〕がプレゼントされました。



抽選会で、SRJの高級スキンケア製品を当てて、大喜びのみなさん

花束贈呈

抽選会の後、日頃の感謝の気持ちを込めて、沖縄講師会から関会長へ花束が贈呈されました。関会長は「本当にありがとうございます。次はこの倍、いやこの3倍くらいの人たちが集まるのではないかという予感がして、ワクワクいたします」というメッセージを残し、降壇しました。



今後の期待を込めて激励をする、関和則会長

特別ゲスト講演

最後はSRJの阿部博之社長が、特別ゲストとして登壇。「世界が注目する縄文時代の日本思想」というテーマで講演を行いました。主な内容は、以下の通りです。

- 縄文時代は、1万3千年続いていた
- 1992年に発見された、山内丸山遺跡の衝撃
- 高さ10m以上の巨大木造建築物があった
- 人工的に栽培されたクリ林があった
- 全国規模の、交易ネットワークがあった
- 漆器、翡翠、琥珀、ゴホウラ(貝)が取引されていた
- オシャレな服装で、装飾物を身につけていた
- 大人の墓の大きさが同じであった(身分の平等性)
- 階級のない平等社会が、1,500年以上続いた
- 環境に適した効率的な食システムが確立されていた
- 狩猟民族ではなく、海洋民族だった可能性がある
- 四大文明と呼ばれているのは、自然奪取型文明
- 日本だけが自然循環型文明だった
- 「もったいない」は、日本語だけ
- 江戸時代は質素と正直の、黄金時代だった
- ゴミがまったく落ちていないリサイクル社会だった

「今年3月、国連が発表した〔世界幸福度報告書2018〕(幸福度ランキング)によると、日本は54番目でした。もっと幸福な国にしたいと思いませんか？ 本当の意味で。そして、それができるのは沖に住む縄文の末裔、つまり沖縄の皆さんです！」

そう語りかけると、場内は大きな拍手に包まれました。

「歴史を知って、未来を知る。自分自身はどのような才能と役割を持って、この土地に生まれたのか？ 私たちのご先祖様の食文化や思想が最も優れていたということが証明されつつあります。協会の目的は食の普及ではありません。思想が変わらないと、食も生活も変わりません。共生と循環の思想を分かち合っていきましょう！」

という言葉で締めくくりました。



特別ゲスト公演を行う、阿部博之社長

エンディング

エンディング映像では、世界で初めて手話を覚えたと言われる、ゴリラのココちゃんを紹介。2015年にフランスのパリで開催された〔気候変動枠組条約締約国会議〕で、世界の政府代表者に伝えたメッセージが流されました。



ゴリラのココちゃん。本名は「HANABI-KO」。花火の子という意味。

新しいロゴマーク

残念ながらココちゃんは、今年の6月19日に亡くなりました。亡くなる2年前から、仲間たちを絶滅へと追い込んだ人間に、大切なメッセージを伝え始めたといえます。それは、

「人間は見栄や虚栄による略奪や破壊をやめ、歩み寄り、助け合いながら共に生きる、共生と循環の社会づくりを急ぎなさい」

というものでした。

このような思いを胸に、いつまでも忘れないように、協会のロゴマークを新しくココちゃんにしたそうです。

私たちSRJは、これからも一般社団法人 発酵菌活生活推進協会の協賛企業として沖縄をはじめ全国各地の協会活動を応援し続けます！



一般社団法人
発酵菌活生活推進協会
HAKKOU KINKATSU SEIKATSU SUISIN KYOUKAI

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

沖縄県在住 **盛島 艶子さん**

HAKUAを通して沢山の方と出会い、そして「体に優しい」「万能」「エコ(経済的)」「無添加」「長期保存」「ヘルシー」「エイジングケア」と、いろいろ学ばせて頂き、感謝の気持ちで一杯です。一番良いタイミングで出会うことができ、家族の体調が一つ一つ良くなっていく事に最高の幸せを感じます。発酵調味料作りにワクワクしながら、毎日調味料を育て、家族揃って健康になれるので、どんどん活用していきたいです。まだまだ知識不足の私ですが、さらに学び、発酵調味料とHAKUAのすごさを、皆さんに伝えていきたいと思います。



沖縄県在住 **當間 やよいさん**

縁あって『HAKUA』と出会い、「菌活」を知り、自分と家族のためにと飲み始めました。そこからさらにたくさんの方を学び、大切な人に『HAKUA』を伝えたいという思いが強くなり、「知らなきゃ損」と感じた心を素直に伝えたくて、講師への道を選ぶことに決めました。これから、ご縁を繋いでいき(生き)たいです。



一般社団法人
発酵菌活生活推進協会
HAKKOU KINKATSU SEIKATSU SUISIN KYOUKAI

連載 食と健康 第四十四回 発酵 其の18

醤油のパワー

醤油の香り成分には食材の生臭さを和らげる働きがあります。魚介類の刺身に醤油が合うのは、この働きのおかげです。

醤油を塗って焼くと焼き色がつき、香ばしくなります。これはメラノイジンという色素によるもので、香り成分と共に肉や青魚などの臭いをカバーします。

醤油には塩分によって食材の水分を適度に抜く脱水作用があります。さらに乳酸の働き、酸性pH、アルコールなどが総合的に発揮されることにより雑菌の繁殖を抑え、食材の日持ちを良くします。

塩鮭や漬物に醤油をかけると塩味が和らぎます。これは醤油に含まれる香味成分や乳酸などが塩味を和らげるためです。

口に合わない食べ物でも、醤油をかけると食べられることがあります。実は料理を美味しく感じるためには、急激な味や酸味の変化を抑える必要があるのです。こうした力を緩衝能(かんしょうのう)といいますが、醤油は酸性度が異なる食材を、美味しく感じる弱酸性に近づけることができます。

日本の醸造醤油の特徴的な香りは酵母によって生成される略名HEMFという物質です。この物質は胃がんに対する抑制効果があることがわかってきました。

また、メラノイジンという色素は抗酸化作用が強く、糖尿病の改善サポート、腸内の善玉菌増殖など、健康維持に関わるいろいろな働きがあることがわかってきています。



Information



引落オートシッフ変更締め切りの 繰り上げのご案内

2019年1月度分の引落オートシッフ変更締め切りですが、誠に勝手ながら、通常より繰り上げ**12月18日**とさせていただきます。よろしくお願い申し上げます。
なお、代引オートシッフ、カードオートシッフの変更締め切りにつきましては変更ございません。

年末年始、営業のご案内

【年末年始 休業期間】

■ 2018年12月29日^土～2019年1月6日^日

【年末年始 出荷スケジュール】

■ 2018年12月28日^金 午前中のご注文 → 12月28日^金 当日出荷

■ 2018年12月28日^金 正午～15時のご注文 → 12月29日^土 出荷

■ 2018年12月28日^金 15時～2019年1月6日^日のご注文
↓ ↓ ↓ ↓
2019年1月7日(月)以降に出荷

■ 2019年1月7日^日 午前中のご注文 → 1月8日^月 以降に出荷

■ 2019年1月7日^日 正午以降のご注文 → 1月9日^火 以降に出荷

送料改定のご案内

弊社が配送を委託しております配送会社の料金改定に伴い、下記の通り送料を改定いたしました。

■送料・事務手数料改定金額

【一般購入】

◎16,000ポイント未満の場合
500円(税込) ▶▶▶▶▶ **1,000円(税込)**

◎16,000ポイント以上の場合
0円 ▶▶▶▶▶▶▶▶▶ **500円(税込)**

◎ビジネスツールのみ
500円(税込) ▶▶▶▶▶▶▶▶▶ **1,000円(税込)**

【オートシッフ購入】

◎16,000ポイント未満の場合
250円(税込) ▶▶▶▶▶▶▶▶▶ **500円(税込)**

◎16,000ポイント以上の場合
0円 ▶▶▶▶▶▶▶▶▶▶▶ **250円(税込)**

※注文書などの表記が旧表記のものでのご注文につきましても、改定料金は適用させていただきますので、よろしく申し上げます。

2018年12月・2019年1月の予定

12月

	オートシッフの内容 変更締め切り	オートシッフ製品 出荷予定日			
代引オートの方	12月分は12月5日 ^木	12月10日 ^月			
カードオートの方	12月分は12月5日 ^木	12月15日 ^土			
引落オートの方	2019年1月分は 12月18日^火	12月12日 ^金 ・13日 ^土			
11月度注文締め切り時	12月3日 ^日 正午	11月度報酬ウェブ掲載日	12月20日 ^土	11月度報酬支払日	12月25日 ^火

2019年1月

	オートシッフの内容 変更締め切り	オートシッフ製品 出荷予定日			
代引オートの方	1月分は1月5日 ^土	1月10日 ^土			
カードオートの方	1月分は1月5日 ^土	1月15日 ^火			
引落オートの方	2月分は1月20日 ^日	1月12日 ^土 ・15日 ^火			
12月度注文締め切り時	1月7日 ^日 正午	12月度報酬ウェブ掲載日	1月23日 ^火	12月度報酬支払日	1月25日 ^金

※2019年1月度の製品注文締め切りは、2月1日^金 正午です。

【本社休業日】毎週 土曜日・日曜日 / 12月24日^日 天皇誕生日振替休日 / 12月29日^土～2019年1月6日^日 年末年始休業 / 1月14日(日) 成人の日

<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)
2018年12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)