

免疫力UP

「…今後も新興の病原体が次々に運ばれてくることでしょう。

人の体は未知なる病原体には非力です。免疫システムは、新たな病原体 に対する抗体を持たないため、すぐには排除できないのです。そんなと きにこそ活躍を望めるのは、多種多様な菌が元気に生息する腸内フロー ラです。腸内フローラは、病原体に抵抗する第一のとりでです。本当に 恐ろしい敵に対抗するためにはこれを鍛えておくことしか方法はな

いのです | (① p.89)



私たちの健康にとって腸内細菌などの

微生物相が多様であることと活発であること

が何より不可欠です。菌は食物の分解から消化

吸収に始まり、酵素やビタミン・ホルモン類の生成

や合成、不要物質や有害物質の排泄、それに病害虫・

細菌・ウイルスからの免疫等あらゆる生態活動に関与し、

人間の生命の根源を支えています。(② p.271、④ p.203、

最前線で戦っている

「多くの場合、病原菌が人体と接触しても、常在する微生 物がそれを排除してしまい、個体はそもそも健康であれば、 感染したことに気づくことすらない。病気を引き起こすには、 大量の病原菌が侵入して組織にコロニーを形成し、まず微生物フ ローラ、つぎに免疫システムの細胞にたいして優勢とならなけれ ばならない。微生物フローラだけで防ぎきれなくなると、免疫シ ステムの出番となる。さらに、病原菌がすでに知られたもので あれば、免疫システムは脳のように経験にもとづいて行動する。 **免疫システムが**侵入者に出会ったことがなくても、**まったく** 作動しないということはない」(② p.271) 4



その死に際に、菌は自分の仲間を増やす因 子を出し、死んでからも仲間のさらなる 繁栄のために貢献するのです。

あたかも星の一生を思い出させます。

(1) P.38)

BIOTEC の キャラクタ・



菌が生きたまま

腸に届く必要はない・・・

腸内細菌は縄張り争いをしながら腸の中に自分の 生息場所を守っています。生きたまま腸に届いた菌は 残念ながら歓迎されることなく、定住できずに通過し て排出されます (通過菌)。でも死んだ菌の成分は 歓迎され、仲間の腸内細菌が活動的に増殖します。 (1) p.146, (5) p.69, (7) II p.230)

菌食による体質改善

生活習慣病とは長い期間、体のどこかの部分で、 血液やリンパなどの循環系を初め、細胞や内臓の新陳 代謝までが、本来の正常な状態ではない滞った状態のまま、 ゆっくりと進行する病気のことです。菌食による体質改 善で腸内細菌が多く強くなると**腸の働きが軽くなり、脳** や他の臓器へ血液やエネルギーが回ります。血管や臓器 にたまっていたゴミをお掃除し始めます。今まで酷使 していた箇所を改善し、壊れている所を復元し 始めます。(① p.45、⑦ II p.210)





· o. •)

最高級の菌食

サンレム・ガイアレン

もともとキノコには強力な抗酸化作用を持ち、加えて、免疫賦活作用という特筆 すべき薬理作用があると言われています。サンレム・ガイアレンはそれぞれ独自の培養 による世代継承された椎茸菌糸体由来物質・霊芝菌糸体由来物質から作られる菌加工食品で、 人間の腸内細菌の働きを助け、心身の均衡を保ち代謝を促進します。サンレムが「肉体」 全体の賦活に有効なのに対して、ガイアレンはより「神経」全体への働きかけが特徴的な 食品です。現代の消費文明では強制発酵法で作られた菌食が大半を占め、時間をかけて 育てた良質の菌食は入手しにくい状況です。サンレム・ガイアレンは最新鋭の機械と 人力による"丹精"を融合させて時代に適応できる最高級の菌食になっています。

(① p.181、BIOTEC 事業概要 p.12、14)



でも菌の数が足りない

現代社会と同じように菌も慢性的な 人手不足で、通常の活動に加え現代では農 薬・添加物・放射能などの解毒、不安や緊張 によるストレスや水平社会に特有の硬直思 考などの精神的な毒素の解毒等、かなりの

重労働を強いられ活動力も大幅に低下

しています。(⑦II p.210、254)



ウイルスを招き入れる

不安や動揺があると敵への内通者が出てくると いう恐ろしい話。生物学者の福岡伸一氏は「…進化/ の結果、高等生物が登場したあと、はじめてウイルス は現れた。高等生物の遺伝子の一部が、外部に飛び出 したものとして。つまり、ウイルスはもともと私たち のものだった。それが家出し、また、どこかから流れ てきた家出人を宿主は優しく迎え入れているのだ。… かくしてウイルスは宿主の細胞内に感染するわけだが、 それは宿主側が極めて積極的に、ウイルスを招き入れ ているとさえいえる挙動をした結果である」と述べ ています。(朝日新聞 2020年4月3日寄稿文)

医者より味噌屋

「医者に金を払うよりも味噌屋に払え」は昔の格言でし た。でも最近は、味噌の味はするけれども、菌がおらず、 保存料などを含む「味噌もどき」がスーパーの棚にたくさん 並べられています。これはヨーグルトや他の発酵食品も同じ 現状です。見かけは同じに見えて、いくら食べても体の改善 を期待できません。今最も必要なのは**菌食の酵素作用が**

豊富で、菌の活性エネルギーが強い食品を味方 **につける**ことです。(① p.150-155)

体の細胞の 9割は細菌

体の細胞の実に9割は細菌・微生物が占めています。実際、 細菌の世界で生かされているのが人間なのです。でも現在の食事は、 体の9割をしめている細菌を増やすためのものではなく、残りの1割 に当たる人体の細胞のための食事がメインになっています。菌を増や **すには何がいいのか?**食物繊維やオリゴ糖があげられますが、一番 はやはり菌及び菌の代謝有用成分が重要です。しかも良質で菌の 活性エネルギーが高いものが理想です。(4) p.11、213)

「そもそも人間の体は、『気概』が老廃物を出す ようになっているのです。しかし、その気概がなく なっている。気概はきれいな体からしか生まれてきま せんから、つまりは悪循環に陥っていると僕は思って います」「気概を持っていると、体の中の菌が活性化す る。その活動によって、新陳代謝が円滑に働くのです。 それによって老廃物が出て、健康になるのです。だから、 〈病は気から〉というのは本当です。ところが、その 病を治すだけの気概を生み出す菌の働きがすでに

体内で弱ってしまっている。そこが現代の 最大の問題です。(③ p.319)



- ①『腸内細菌を味方につける30の方法』藤田紘一郎著、ワニブックス
- ②『発酵食の歴史』マリー=クレール・フレデリック著、原書房
- ③『対談 風の彼方へ』横田南嶺、執行草舟 共著、PHP 研究所
- ④『あなたの体は9割が細菌』アランナ・コリン著、河出書房新社
- ⑤『身近にあふれる「微生物」が3時間でわかる本」左巻健里編著。明日香出版社
- ⑥『腸と脳』エムラン・メイヤー著、紀伊國屋書店
- ⑦『生命の理念 I・II』 執行草舟著、講談社エディトリアル
- イラスト:大久保由紀

株式会社日本菌学研究所選