

シニアのためのミニ美容情報紙

sbj
for senior

シニアの美容ジャーナル

12.Oct.2017

10月12日号

通巻001号 / 定価108円 [税込]

■発行所：株式会社ぐりーん・ぴーす（シニアの美容ジャーナル編集部）企画編集：健康情報ビジネス出版株式会社 ■TEL.03-5855-0306
 ■〒116-0001 東京都荒川区町屋3-2-1 ライオンズプラザ町屋115 ■2017年10月12日発行 ■URL：<http://www.kenkou-j.com/>

美容素材探訪

2018年のトレンド素材を探る！

機能性野菜界注目の 機能性野菜「ちしゃとう」を語る

いま注目されている機能性野菜「ちしゃとう」の栽培・加工・販売を一貫して行なっている大森ヘルスケア（岡山県岡山市）の代表取締役社長・岸野章丈氏を招き、さらに農業分野から「元気なアグリ仲間の会」代表の大塚誠一氏、美容家で「ゴッテス代表の富川祐美子氏、料理研究家の中村育子氏御三方を交えて「ちしゃとう」の魅力について語つていただいた。

様々な可能性を秘めた野菜
「ちしゃとう」とは――

中村育子氏

岸野章丈社長

富川祐美子氏

大塚誠一氏

各分野の専門家たちから見た 「ちしゃとう」の魅力談義

――最初に大森ヘルスケアの概要を聞かせて下さい。

岸野 大森ヘルスケアの親会社が大森食品で昭和24年に創業し、私の父が立ち上げた会社です。私は日本外食流通サービス協会（JFSA）のメンバー企業として、業務用製パン原料卸業を行なつ

ておりましたが、1973年のオイルショックを機に学校給食を取り扱い、そして80年代からは

台湾を中心に海外からの

食材調達を行ない、現在が入社した当時は、製菓・機材を取り扱っています。現在大森食品の社長は息子に譲り、私は会長職に就いています。私が、近年力を入れているのが「ちしゃとう」の生産と関連商品の開発・販売です。そのために2014年に大森ヘルスケアを立ち上げました。

――「ちしゃとう」とはどんな野菜ですか？

岸野 別名「茎レタス」とも呼ばれるレタスの仲間です。日本では、「山くらげ」として乾燥したもののが売られています。

機能性野菜「ちしゃとう」の可能性

美容素材探訪 ~機能性野菜「ちしゃとう」の可能性を探る~



ゴッテス
代表取締役
富川祐美子 社長

内製織物
富川祐美子 社長



料理研究家
中村 育子先生

少しつつお分けして飲んだり、食べたりして頂いております。また料理研究家として、食べた時の食感もいいで

富川 私は、6月中旬
くらいから「ちしゃと
う」を私自身が取り入
れて、良い結果が出てい
ることを実感してい
ます。いま私がもって
いる講座でその受講生
さん達にも協力を得
て、講座の中で体験実
習というかたちで「ち
しゃとうケア」という
ものを行なっています。
私は「美」の研究家と
して、その土台となる
ものは、内面と外面と

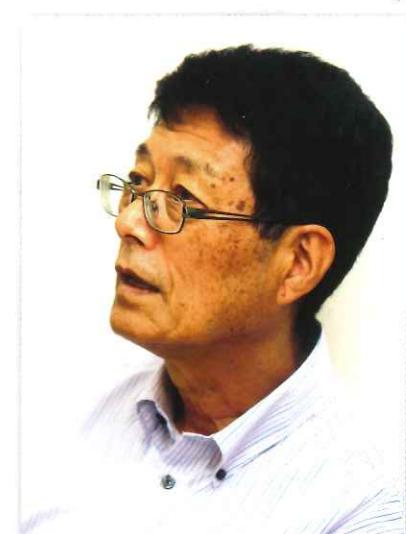
の両方の健康づくりと
いうことが一番大事だと
と考えおります。そこ
に「ちしゃとう」の有
効成分がかなり影響し
ていると実感していま
す。特に「美」を伝え
て行く中で、私が一番
大事に伝えているのが
デトックスです。心身
の浄化ということで牛
徒さん達の中には『お
肌に輝きが出た』とか
『くすみがとれた』とか
『睡眠がよくとれるよ

今後の「美容分野」や 「食分野」での期待高まる

中国では広く食べられており、「台所の薬」として消化系と肝機能改善に良いことが知られています。食感もよく、クセのない味なので和風・洋風・中華等あらゆる料理に使えます。また苦み成分である「ラクチュコピクリン」を含んでいて、虫が寄りつかないため無農薬で栽培できます。日本にも在来種が存在していて、京料理のおせち等に使われていますが、まだまだ一般的になじみの薄い食材です。

——岸野社長が「ちしゃとう」事業を始めたきっかけをお聞かせ下さい。

大森ヘルスケア(株)
代表取締役
崖野 章丈 社長



元気なアグリ仲間の会
大塚 誠一 代表

ルスケアを2014年に立ち上げました。
大塚 私は今、地元千葉の農家さんに機会がある度に、「これからは儲かる農業を目指して行かないと、後継者はいなくなり耕作放棄地が増え、このままだと日本の農業は増えないと話しているのですが、今回、岸野社長とのご縁があり、この「ちいやとう」栽培が地元農家の皆さんにとつて大変魅力あるものと感じているのです。そこで、

岸野 私どもは永年にわたり岡山大学薬学部との共同研究や、順天堂大学での臨床試験などで「野菜としては世界で初めて」となる「抗アレルギー作用」が学術的に立証され、毎年日本薬学会などで最新の研究成果の発表が続いている。さらに「ちしゃとう」を有効成分とする抗アレルギー剤という特許権を日本と中国で取得しました。また「ちしゃとう」に

が全量買い付けさせていただきますので、安定した収入が確保できることは大きなメリットです。私どもが供給する時期に合わせた「コートディング種子」は、発芽率が90%以上あることも魅力の一つです。私は、あくまでも日本での無農薬での契約栽培にこだわっていますので、これからもっと「ちしゃとう」を栽培していくことを期待し、各地域に今呼びかけています。

うになつた』とか、喜びの声が聞こえてきます。その他様々な体験報告もあります。そんなわけで今「ちいやとう」の素晴らしさを実感しているところです。

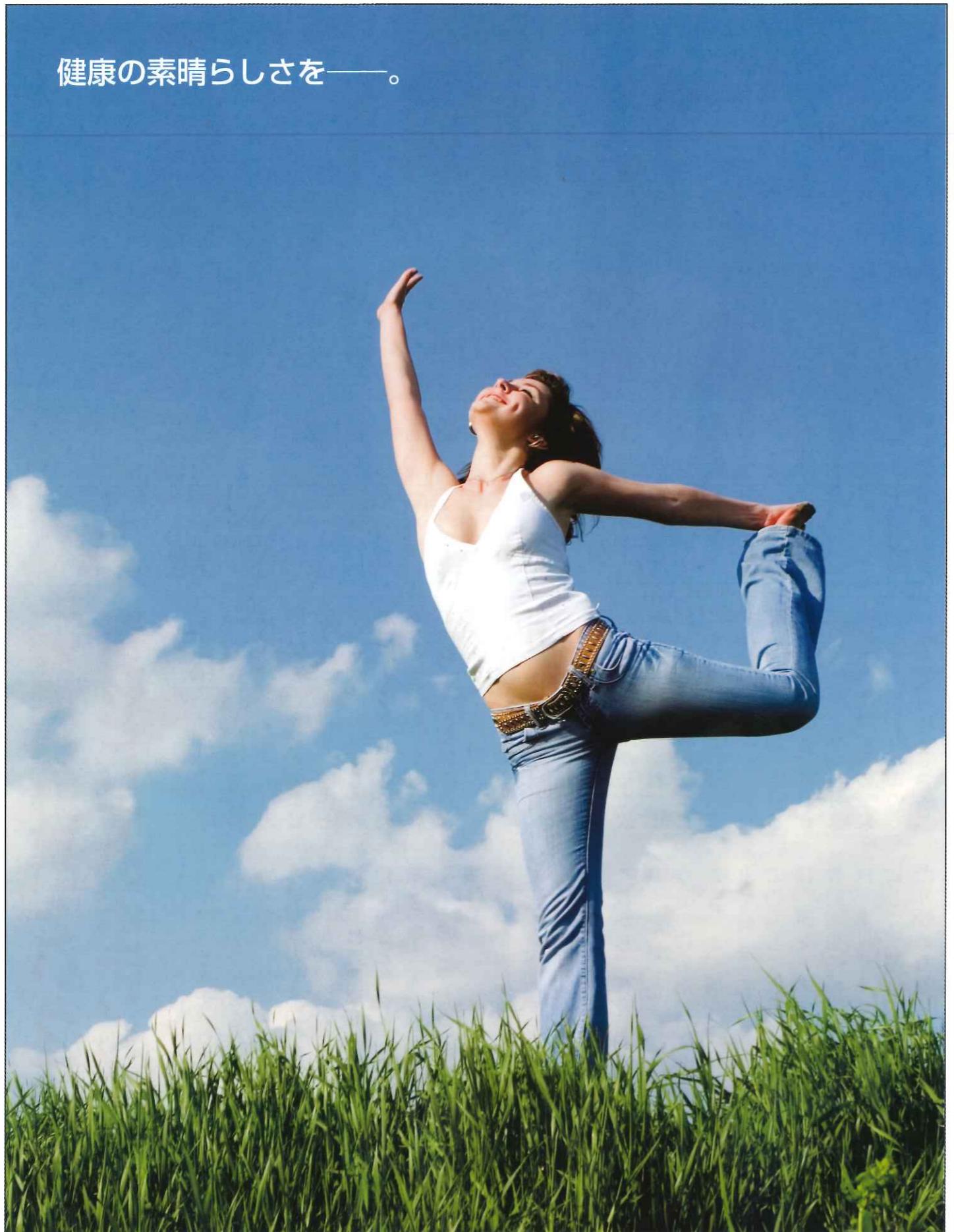
サプリメント等で補つていたのですが、他のものは一切やめて今は「ちしゃとう」のみでその効果に驚いているところです。

中村 私は最初に「ちしゃとう」と聞いてもあまりピンとこなかつたのですが、実際には「ちしゃとう」は以前、地域によっては家庭料理で食していて、結構前から色々な料理を作っていたのですが、実際に生の「ちしゃとう」を食したのは初めてのことです。今回色々なお話を伺つてアレルギー

に有効ということでした。実際私は犬アレルギーがあり、お医者さんは『現在飼っている犬を人に預けるなりしては?』といわれたのですが、一度飼つてしまふと情が移つてしまい、先生には『アレルギーが出ても我慢します』と言ひ続けました。それで症状はずつと出ていたのですが、岸野社長とお会いしてから色々な「ちしゃとう」商品をたくさん食べた結果、最近は、一切アレルギー症状は出ません。びつ

は催眠効果のある「ラクチュコピクリン」とい
う苦み成分が含まれて
いますので、虫が寄り
付かないことから「無農薬栽培」ができます。

健康の素晴らしいしさを——。



健康情報ビジネス出版株式会社

〒116-0001 東京都荒川区町屋3-2-1 ライオンズプラザ町屋115号
TEL:03-5855-0306 FAX:03-5855-0251

～機能性野菜「ちしゃとう」の可能性を探る～ 美容素材探訪



▲青々と成長した「ちしゃとう畑」。「農業要らず」など栽培にも特徴がある。「元気なアグリ仲間の会」の大塚代表は「ちしゃとう」が地元農家にさらなる光明を与えてくれると熱く注目している。

◀2010年4月・岸野社長のもとに訪れた当時の小川総理補佐官や瀬戸内市・竹久市長、勝山中国四国農政局長などが「ちしゃとう」についての説明を聞いた。これから地域活性にも大きな可能性を秘める。



▲日本での特許証



▲中国での特許証

——最後に岸野社長の思いや今後の事業展開を聞かせて下さい。

岸野 今現在、アレルギーで悩んでいる方はステロイド系免疫抑制剤などを使用している方が多いためですが、またその医薬品の副作用で苦しんでいる方も多いと聞い

——このような素晴らしい食材が日本にかられて、岸野社長が言わるよう機能性野菜として世界に貢献出来る

ことを願っております。本日はありがとうございました。

すし、香りもいいですし、ちょっと甘みがあり、これからは色々なお料理を使っていけると思います。料理教室では粉の方を使わせていただいたら、7月の初旬に

生の「ちしゃとう」が入り、皆さんに色々な料理を紹介したのですが、皆さんの感想は『美味しいし、この食感がたまらない』とまたこの茎の色が「ビスイのよ

うな透き通った色がたまらない』、葉っぱの方もレタスと言われるようやわらかい食感であり、レタスよりも甘い優しい感じです。「ちしゃとう」は煮ても炒

めても生でも美味しくて、茎も葉も食べられるので色々な料理が出ると期待しています。これからは、この素晴らしい「ちしゃとう」を、料理を通してどんどん広めていきたいと思います。

めても生でも美味しくて、茎も葉も食べられしゃとう」はいくら食べても副作用の心配はない野菜です。ですから私の今後の希望は、日本に限らずこの素晴らしい食材を世界に広めて行きたいと思っています。そうすれば自ずと利益は後からついて来ると思いま



美容産業や健康産業のあらゆるニーズに対して総合的にプロデュースするぐりーん・ピーす（本社東京都荒川区）は日本と中国の美容・健康産業企業のサポートを目的としてBIKAKU CO. LTD（日本オフィス、大阪市中央区）と業務提携を行いました。

■ BIKAKU CO., LTD 李 社長（左）健康情報ビジネス 松井 敬一社長（右）

具体的にはぐりーん・ピーす社のグループでもある太陽エージェンシーが発行する「**健康ジャーナル**」を中国語に訳した中国版を配信し日本企業の情報を広く認知させていきます。さらに、同じくグループ企業の健康情報ビジネス（本社東京都荒川区）の持つコンサルティングのノウハウを活用して日本から中国へ参入する際のサポートを行います。

一方、BIKAKU CO. LTD はすでにメイドインジャパンの美容向け商材を中国で販売している実績が豊富です。中国では日本のラインに相当する **We Chat** が情報収集の主力になっている背景があり、同社ではこの We Chat を活用した販売も積極的に行います。

つまり日本の美容と健康の情報紙「健康ジャーナル」(美容エステジャーナル)のメディアとの融合で日本の優れた商材を中国へ提案していく事が可能となりました。

中国への販路をすでにお持ちの企業様も、これから新たに進出を計画されている企業様も、ぜひ販路の1つとしてご活用下さい！



日中美容健康製品普及会

お問合せ先

株式会社ぐりーん・ぴーす

〒116-0001 東京都荒川区町屋3-2-1 ライオンズプラザ町屋115号
TEL:03-5855-0306 FAX:03-5855-0251

～機能性野菜「ちしゃとう」の可能性を探る～

機能性野菜「ちしゃとう」の魅力にひかれて、その可能性を広げたいと立ち上がった人がいる。それが「健康ジャーナル」で編集委員を務める濱口栄一氏。「ちしゃとう」を知り、その可能性を信じて今秋自らの音頭で『ちしゃとう研究普及会』を発足させた。

——「ちしゃとう研究普及会」立ち上げの経緯を聞かせて下さい。

濱口 知り合いから、面白い野菜があると聞いたところ、それは野菜としては初めての機能性野菜と聞き、自分なりに調べたところ古くはエジプトで栽培されていた野菜でした。今ではヨーロッパや中国で沢山食べられて

——「ちしゃとう」の魅力は?

濱口 まず、機能性野菜であるということ、そして加工食品ではないことで、健康や美容分野等に活用出来る可能性を秘めていることです。今までいろいろと取材をしてきたなかで大きなポテンシャルを感じ

森ヘルスケアです。特許の内容は、肝機能改善と抗アレルギー作用です。
——味はどうですか？
濱口 まだ私は生は食べていませんが、先日粉末を水で溶かして飲みましたが、全然クセがなく飲みやすかつたですね。これから色々な料理に試してもらおうと思つています。余談ですが、先日種を頂き苗床に撒いてみました。(写真)自分で育てたちしゃとうが11月末頃には収穫出来るので楽しみです。また、このちしゃとうの特長として、

— 「ちしゃと」
法は？



「ちしゃとう」にひかれて、自らも栽培を始めたという濱口事務局長。まずは苗床を育てるところから挑戦。

——「ちしゃとう」の特長は？

リンという成分を含んで
いるので、無農薬で作れ
る事が魅力です。なので、
大森ヘルスケアの契約栽
培農家は無農薬栽培が条
件で、春と秋の2回収穫

ません。日本では、山くらげと言われて一部の方では食べられているとうです。

——ちしゃとう研究普及会の今後の活動は?

濱口　この可能性を秘めたしやとうをどのような形で世に広めていくか、専門家の協力を得ながら健康や美容で研究華及して行こうと考えております。

「機能性野菜」という一面に魅力
素材としてのポテンシャルがすごい



▲ちしゃとう畑（岡山県）



ちしゃとう研究普及会

今注目の機能性野菜「ちしゃとう」の普及を目的に設置されました。「ちしゃとう」の持つ可能性を様々なチャネルを活用して発信してまいります。

ちしゃとう研究普及会
事務局長 濱口 栄一



株式会社ぐりーん・ぴーす

〒116-0001 東京都荒川区町屋3-2-1 ライオンズプラザ町屋115号
TEL:03-5855-0306 FAX:03-5855-0251