

# 青汁の20倍の食物繊維



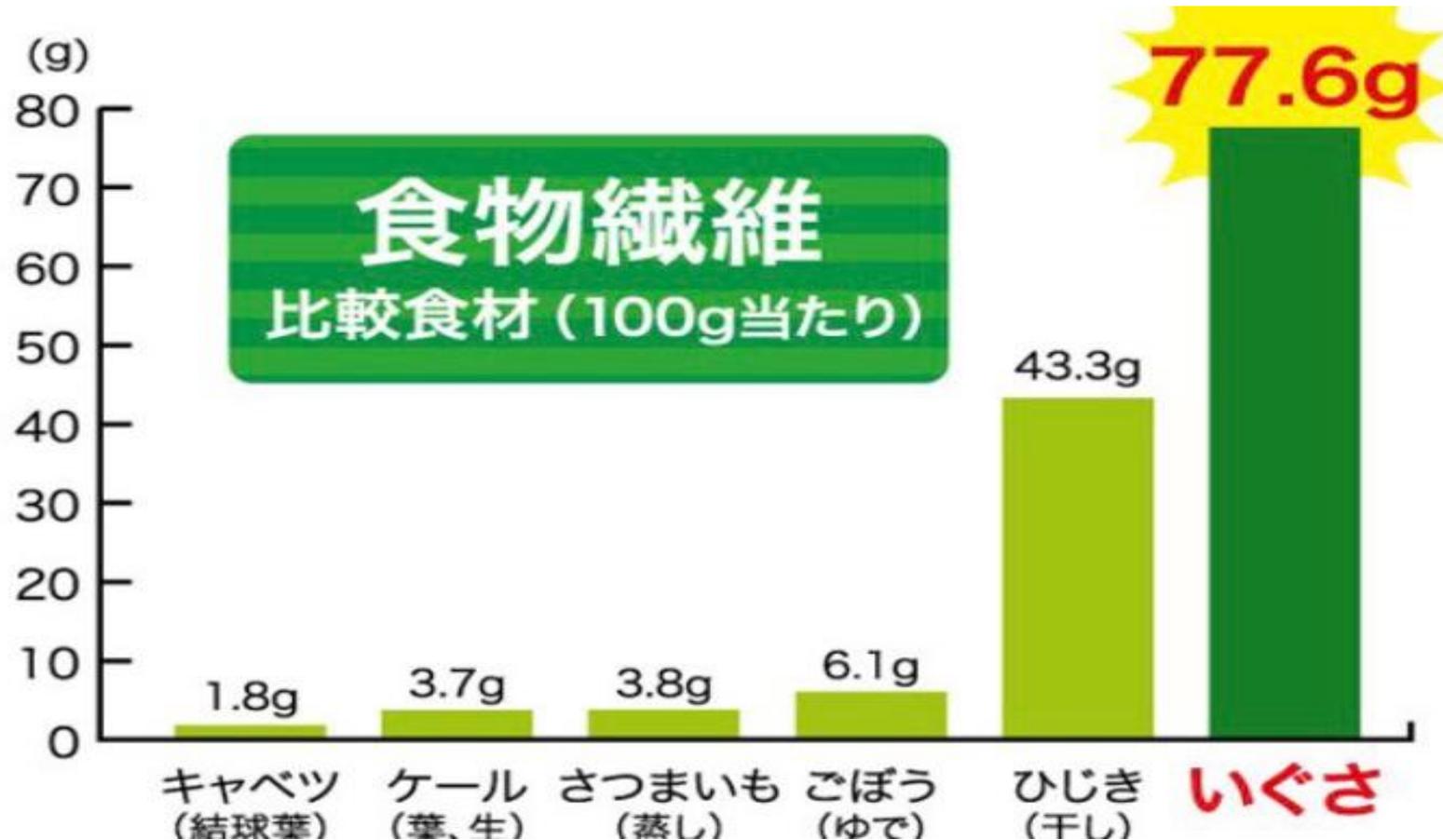
# 世界初の食べる畳？

それでは、『食べる畳(たたみ)とは？』そして『い草(いぐさ)とは何か？』を  
最初にご説明させていただきます。

畳やゴザの原材料として、い草をご存知の方は多いと思います。



# ◇◆イグサというスーパーフードの効能◆◇ ～摂取することによるメリット～



# 【唯一無二の食物繊維含有量の高さ】

- イグサの食物繊維含有量は、農作物の中で最も高く、他を圧倒しています。
- 以下、一般的な食物繊維量の高い代表的な作物です。  
モロヘイヤ, ゴボウ, ケール, パセリ, シシトウは無水物換算で40%程度, ピーマン, ホウレンソウ, ニラは25~35%程度, 小麦胚芽, ゴマ, トマト, サツマイモ, パパイアは5~20%程度の食物繊維含有率であります。

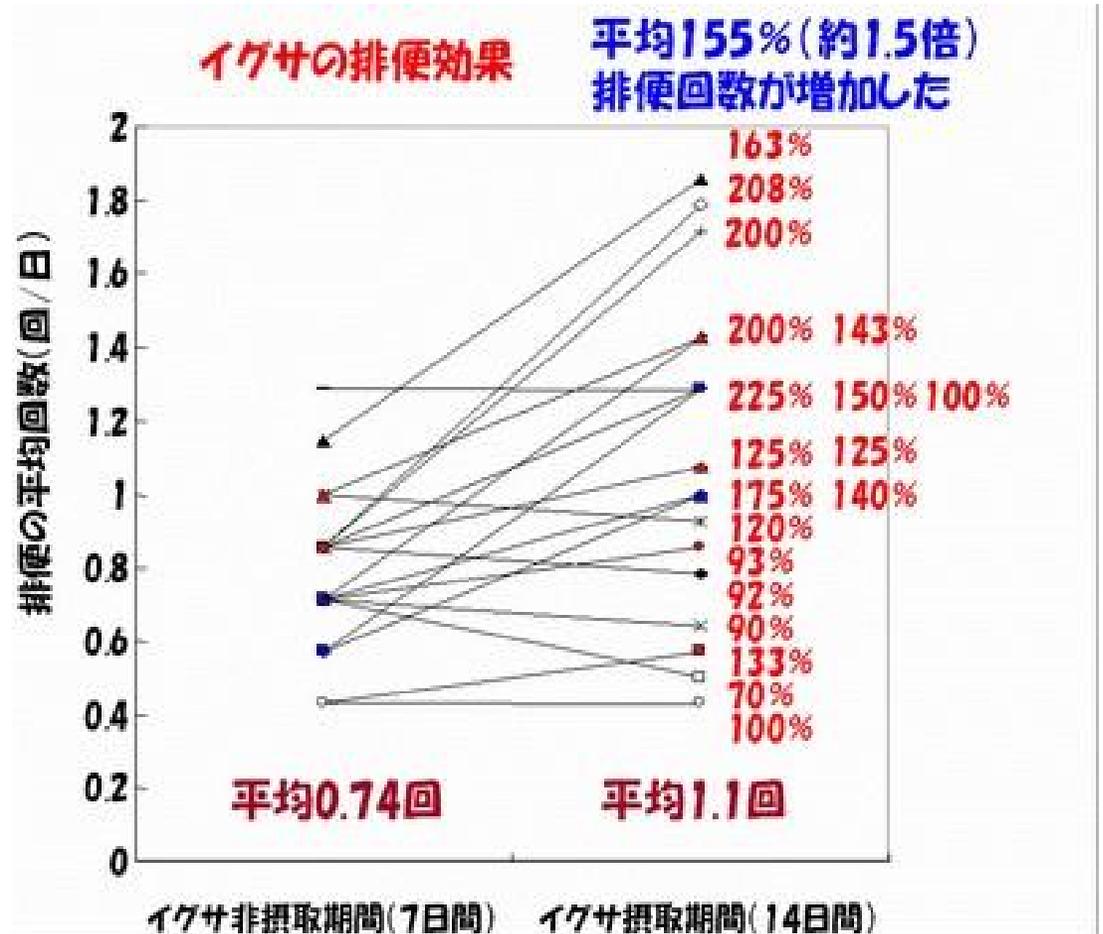
# 【① イグサの整腸作用(デトックス効果)】

北九州私立大学の森田 洋 教授による研究では女性20名に対する調査を行い、

その結果、非常に高いレベルの排便効果が認められました。

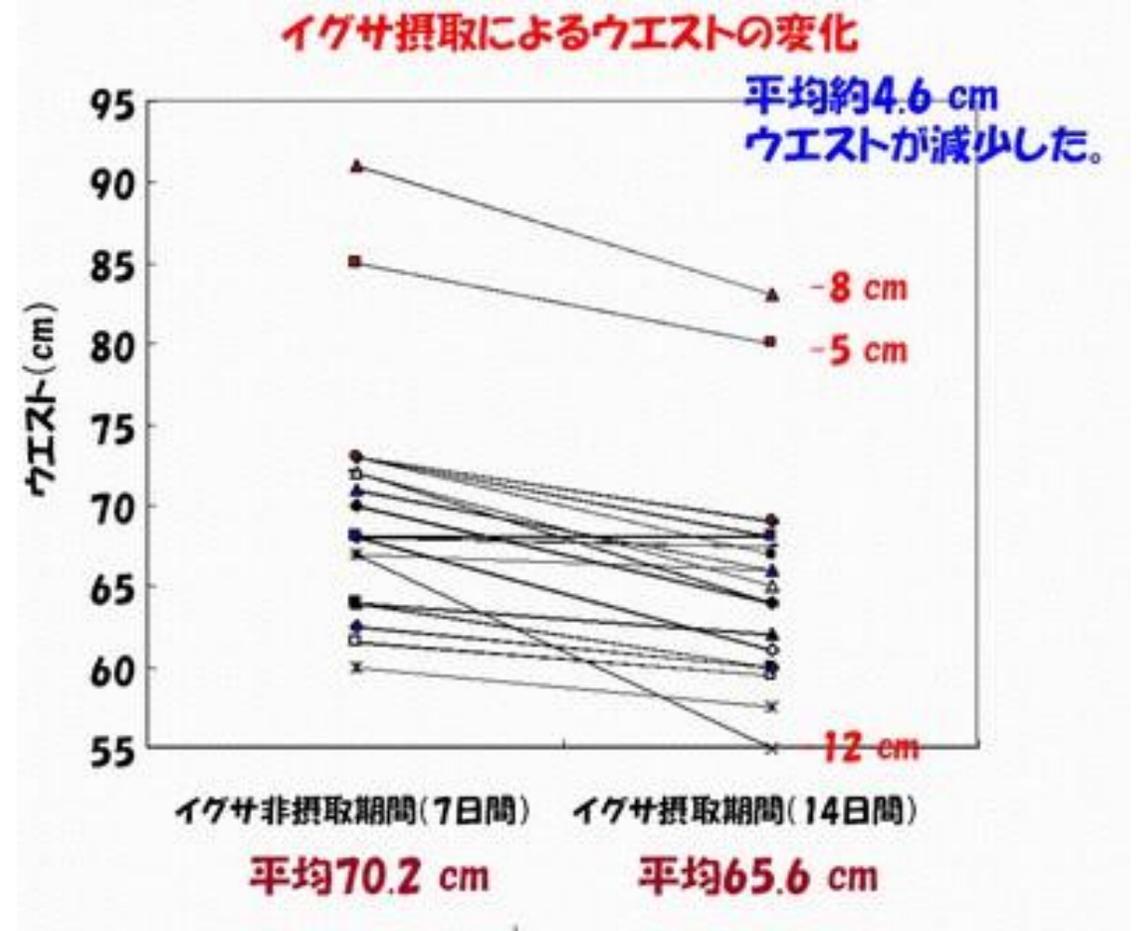
排便回数は平均0.7回から1.5回に増加し、

平均で1日1回を下回っていた被験者の排便回数が、イグサの摂取により平均で1日1回を超えました。



# 【② イグサを摂取することでウエストが減少】 (ダイエット効果)

- 同じ調査により、摂取2週間で1日4.5gのイグサの摂取でウエストは被験者の殆どで減少が見られ、
- 平均4.6 cmの減少でした。便通の改善が腸内滞留時間を短くして、ウエストが減少しているものと考えられます。



# 【③ 老化防止（活性化酸素の抑制）】

イグサは活性酸素の消去能に優れています

酸素は我々ヒトにとって必要不可欠なものであります。しかし近年「活性酸素」の研究が進むにつれて、酸素の「毒性」が明らかになってきました。酸素というものは文字通り何でも物を酸化してしまうという働きがあります。鉄が錆びたり、切ったリンゴが黒くなるのも酸素が影響しています。活性酸素は酸素の約1500倍の酸化力を有しており、少量では免疫効果を発揮するものの、体内に多量に蓄積した場合、ガンや動脈硬化、糖尿病、老化、アトピー性皮膚炎、アレルギー疾患など様々な病気を引き起こすことで知られています。疾患の約90%は活性酸素が原因とさえ言われています。活性酸素は酒やタバコを飲んだり、ストレスが溜まったり、空気が汚れた環境で生活したり、食品添加物を多く含む食品を食べることで、体内に蓄積されます。しかしこれらは現代生活において避けては通れないものばかりで、活性酸素を消去する食品を日常的に食べることも必要であると考えています。イグサは活性酸素の消去に優れた植物であり、イグサ1gあたりで4200単位ものスーパーオキシドラジカルを消去することか明らかとなりました。この値は、同じく活性酸素を消去することで有名な赤ブドウの約10倍もの高さであるといわれています。

## 【④食中毒に対する抗菌作用】

イグサには大腸菌O157に対して抗菌作用があります

イグサには腸管出血性大腸菌O157に対して抗菌作用を有していることが明らかとなりました。O157ばかりではありません。腸管出血性大腸菌O26、O111、食中毒件数で最も多いサルモネラ菌、牛乳汚染で問題になった黄色ブドウ球菌、さらには腐敗細菌である枯草菌やミクロコッカス菌に対しても抗菌作用がありました。また抗菌成分は酸や熱に強いことも明らかになっています。このためイグサを食べた場合、酸度が強い胃を通過しても抗菌性が失われない状態で速やかに腸に達することから、イグサの食中毒未然防止を目的とした活用法も現在検討中です。さらには安全性の高い防腐剤として、イグサ粉末を利用する試みもなされています。

# ◇◆プロテインと掛け合わせる事による効果◆◇

整腸作用 × 栄養素

腸内環境を整え栄養の吸収力を高める

イグサプロテインの成分

イグサプロテイン

い草

食物繊維の多さによる  
整腸作用、抗菌、活性酵素抑制、  
リラックス効果などの  
多機能性を持ち合わせます。

蛋白質  
(プロテイン)

肉体合成、精神安定、  
免疫力の向上に必須な  
栄養素です。

ビタミン

筋肉の成長に貢献し、  
タンパク質合成を  
促進させます。

- 現代のトップアスリート(例:メジャーリーグや海外サッカーのトップチームなど)に対する健康指導演法においても、

『腸内環境の改善が身体作りを左右する』と重要視されています。健康状態、パフォーマンスの向上、骨密度などに影響を与える為、食事管理と併せて腸内環境の改善は重要項目として

世界、日本国内でも実施されています。また、プロテイン(栄養素)を摂取しても、十分な運動を行わない限り、ほぼ便として流れてしまいます。その為、最も注目されている栄養素「蛋白質(たんぱく質)」を効果的に摂取する為には、ハードな運動(パーソナルトレーニングetc...)を行わないと難しいとされていました。

・しかし「IGUSAプロテイン」を摂取することにより、腸を整え、吸収率を飛躍的に向上させ、現代人が不足していて、必ず摂取しなければならない

「蛋白質(たんぱく質)」を、効果的に摂取することが可能となりました。



# ◇◆い草は次世代のスーパーフードとして注目されています◆◇

2014年(平成26年)9月13日(土曜日) 熊本日日新聞 9月30日 金曜日

変わる2011 当たり前を「変える」～「未来」を想うチカラ～

消費低迷、円高、そして3月の震災…。日本経済を取り巻く環境に光が差す兆しはなかなか見えない。こうした経済状況の中、産業構造も大きく変化してきている。海外進出する企業や、IT関連など新しい産業が生まれる一方で、衰退していく地域の産業・業種も多い。しかしこれらのものも、経営者が発想を変えていくことで、新たなビジネスチャンスを生み出すものに「変わる」。

**ビジネス**

**全**

**掲載されました**

**八代で500年の歴史ある産業 後世に残していきたい**

**稲田剛夫さん**

「い草」の生産者として、地域の活性化や産業の発展に貢献したいと、熊本日日新聞に「い草」の魅力を伝える記事が掲載されました。

2014年(平成26年)9月13日(土曜日) 熊本日日新聞 熊本 12

**なるほど**  
なるほどデータ in九州

**国産への愛情と誇り浸透**

**い草の生産量日本一**  
(熊本県八代地域)

い草を育てて乾かす作業は、日本の朝日や夕日を浴びながら、農作業の醍醐味を味わえる。熊本県八代地域でい草の約90%を生産する。国産い草の約90%を生産する。国産い草の約90%を生産する。国産い草の約90%を生産する。

**なるほどデータ**

八代地域農業協同組合（熊本県八代市）によると、八代地域でのい草の作付面積は1989年に5444haだったが、2014年は691haに減った。

四半世紀で約8分の1に落ち込んだが、福岡、岡山、広島県などかつての主要産地で軒並み20%未満に面積が減少したため、八代地域の占める割合は63%から90%以上に伸びた。

財務省の統計では、海外産のい草・アザミの輸入額は75年は約5億円だったが、01年には約174億円まで増えた。その後は減少に転じ、11年は約130億円だった。

い草の価格は毎年12月頃に値上がりされる。翌年5月頃に先払いを以て新芽の発芽を促す「先払い」をする。収穫は8月下旬から7月中旬にかけて行われ、刈り取り作業はい草が腐まないよう早朝や夕方に進められる。

**ちよっと寄り道**

八代市と水戸川町は、温暖な気候を生かした「冬トマト」の生産でも日本一を誇る。9月にはナスやピーマン、ブドウなども収穫期を迎える。

「食料八代」が定めた「八代よかご物産館」（八代市上日置町）には、地域の生産者が持ち寄った新鮮な野菜や果物、雑穀などが安値で並ぶ。農産物を使ったトートバッグやエコバック、注力パーカーも人気だ。稲田さんが手がける「い草食品」も売られている。

朝日レストランの朝日メニューは、特産品をふんだんに使ったトマトラーメン（680円）。トマトの酸味が豚骨スープの味を引き立てる。

物産館の営業時間は午前8時から午後7時で、毎月第2木曜日は休館。問い合わせは同館（0965・32・3500）へ。

い草を育てる作業は、朝日や夕日を浴びながら、農作業の醍醐味を味わえる。熊本県八代地域でい草の約90%を生産する。国産い草の約90%を生産する。国産い草の約90%を生産する。

い草を育てる作業は、朝日や夕日を浴びながら、農作業の醍醐味を味わえる。熊本県八代地域でい草の約90%を生産する。国産い草の約90%を生産する。国産い草の約90%を生産する。

## ◇◆地元、熊本県八代市の企業と提携しております◆◇

### <無農薬かつ手作業による栽培>

山と海の恵みに育まれた豊かな大地、熊本県八代市で栽培。

栽培のコンセプトは、

【子どもたちに食べさせたい安全で美味しい野菜づくり】

持続的な農業を目指すため、地元でも手に入る米糖などの有機質の肥料を主体にした人にも自然環境にも優しい農法に取り組んでいます。また、自社工場で粉末状に加工しています。



# ◇◆イグサの歴史と生産量減少の現状◆◇

- 私たち日本人には馴染み深い畳。

その材料として知られる植物【イグサ】の歴史は古く、縄文弥生時代から敷物等の加工品として使用され、その文化は継承され、今なお畳や蓆(ゴザ)として私たちの身近な存在として知られています。ですが現代の日本では畳を敷く民家も少なくなり(※1)、そればかりか他国(主に中国)産のイグサが安価で輸入されるようになり、併せて人工畳の普及率も高まりイグサの生産量は瞬く間に衰退(※2)しております。

- ※1. 近代日本における畳の年間需要枚数の推移1993年の4500万枚から2012年には1490万枚と3分の1まで減少している。

※2. 畳の国内生産量の減少に伴うイグサの自給率の変動

- 1996年には70%だったが現在の国内自給率は20%にまで低下。

私たち、株式会社Mattiは、こういった現状を新たな需要を生み出すことで乗り越え、日本固有の伝統文化を活性化させ、継承していきたいという所存でございます。

## ◇◆最後に(まとめ)◆◇

- 『本プロジェクトは熊本県八代市に本社を置き、国内で唯一食べれる「い草」を開発している、
- 【イナダ有限公司】と提携し、更には熊本県の大きなバックアップを受け、商品の開発に至りました。熊本県八代産の「い草」を使用した、国内初の健康食品です。

青汁の20倍以上の食物繊維と、特化した整腸作用(吸収性)のある「い草」と、現代人が不足しているタンパク質を効率よく摂取出来る「プロテイン」を掛け合わせたスーパーフードです。「イナダ有限公司」の栽培している、食べれる「い草」は、無添加、無農薬、完全手作業で栽培しており、全て独自の技術で加工、生産を行っており安全性を高めています。