



シミ・ジャー通信

2009,01,01 通巻41号 さわやか

1月号

発行 シミ・ジャー工業株式会社

〒340-0806

埼玉県八潮市伊草276

TEL 048-997-5111

FAX 048-997-5112

info@4348.co.jp

http://www.4348.co.jp



新春

字・中井 文彦

2009年の新春を迎え、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年末、2008年のヒット商品ナンバーワンに選ばれたのは、PB商品(プライベートブランド)でした。「日経トレンド発表」

不透明な経済状況のなか、各社のブランドを掲げた低価格商品が、消費者の共感を呼び、支持された結果です。

そして2009年、予想されるヒット商品は、E_{CO} (エコロジー・環境保全)が、キーワードになるといわれています。

私たちが、水を通じて環境保全に貢献することを考えたとき、大量に消費されるペットボトルの存在があります。

ある清涼飲料メーカーでは、通常よりも薄いエコボトルを開発して、2700tのペット樹脂と年間8300tのCO₂を削減できるようにしたといわれています。

これは約1500世帯の一年分のCO₂排出量に相当します。国内全体では、この200倍(53万8千t/2007年)のペット樹脂が消費されているのです。

本紙でも既報の通り、環境保全を意識して、石油資源を大量消費するペットボトルをできるだけ使わないという考えが、国際的に広がっています。

ボトルの製造だけでなく、その運搬でもCO₂が排出されています。

そう考えると、私たちの製品は、ペットボトルを減らし、水道水を無駄なく使える、E_{CO}に役立つ商品ということになります。

私たちが容器に水を入れて、繰り返し使っていた当たり前のことが、じつはE_{CO}・環境保全に貢献していたのです。

このことはやがて、より多くの皆様から評価していただけることになると思います。また、そのことを信じて、新たな年も確かな製品づくりに精進してまいります。

本年もご家族皆様が健康で素晴らしい年になりますよう、心からご祈念申し上げます、新年のご挨拶とさせていただきます。

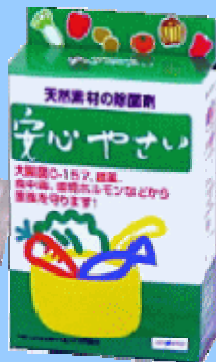
代表取締役社長 中井 文彦

食材に付着した農薬や有害物質を除去します。

100%天然素材の除菌+鮮度保持剤!

使い方は簡単、2リットルの浄水に1包を溶かした水溶液に浸けるだけで、目には見えない“有害化学物質”も剥がれてきます。しかも色の変化でわかるなんてこれはもうオドロキです。

「安心やさしい」



【農薬や汚染物質の除去】

やさしい・くだもの・お米 精肉・お魚など

【新鮮食材の鮮度保持】

まとめて洗って、そのまま貯蔵するだけ

【天然素材で除菌・殺菌】

食器・調理器具・ふきん タオル・お部屋など

1g×30包入り 販売価格 1,029円(税込み)

カルシウムの話

ENCORE VOL.1



多くの皆様から、新しい読者の方に向けて「カルシウムの話」を掲載してほしいとのリクエストをいただいています。

ご要望にお応えして新年号から、前回ご好評いただいた「カルシウムの話」に、新しい情報を交えながら連載してみたいと思います。

私たちにとって、大切な基本の情報です。覚えているつもりでも、忘れていることがあると思います。再確認の意味でも、お付き合ってください。



風化造礁サンゴ

サンゴというと植物のように見えますが、卵もあり、卵子のときには一定期間浮遊し、口から排泄物を出す、刺胞動物のひとつです。

サンゴには数百の種類があり、浅い海底に生息するものと深海に生息するものがあります。そのため、浅瀬のサンゴは造礁サンゴ、深海のサンゴは非造礁サンゴと呼ばれています。

「風化造礁サンゴ」は、造礁サンゴが長い時間をかけて、波の浸食作用でバラバラに破壊され、海底に堆積した砂状の化石です。

沖縄県が認めた海域から、国土交通省所管国有財産取扱規則、沖縄県海砂利採取要綱、沖縄県漁業調整規則に則り、計画的に採取し、乱掘が起こらないように、管理されています。

弊社が使用している風化造礁サンゴは、自然破壊とは無縁の貴重な天然資源です。



優れたサンゴの含有成分

風化造礁サンゴの主成分は、炭酸カルシウムとマグネシウムなのですが、水に溶けやすくイオン化しやすい種類であることがわかっています。

その含有量も炭酸カルシウムが35〜40%、マグネシウムが2〜3%と非常に多く、一般的にカルシウム剤として使用されているカキ殻が、カルシウムが36%前後、マグネシウムが0.5%以下といわれていますから、特にマグネシウムの含有量は注目に値します。

マグネシウムはカルシウムの吸収にも、人体の細胞活動でカルシウム、ナトリウム、カリウムの相互作用にも不可欠のミネラルです。

風化造礁サンゴは、これらを豊富に含む、まさに海の恵みなのです。



こだわりの未焼成サンゴ

海底から採取されたサンゴはきれいな場所で洗浄されて塩分や不純物が取り除かれます。塩分が完全になくなるまで、繰り返し洗浄されたサンゴは次に100〜900の温度で殺菌乾燥されます。

この時の温度でサンゴは（温度の低い順から）食品・食品添加物・pH調整剤・土壤改良剤に変化します。（弊社では必要最低限の温度で殺菌乾燥をおこなっています。）

最後に目的の大きさに応じた微細粉碎と選別の過程を経て、各種の製品に使われます。（高温で処理したサンゴは焼成サンゴといい、柔らかな黄ばみがなくなり、灰色か黒に近い色になっているので、ひと目で違いが判ります）

弊社では殺菌に必要な最低限の熱処理でとどめたサンゴを未焼成サンゴと呼び、それ以外のサンゴは使用していません。

それはサンゴが本来もっている炭酸カルシウムやマグネシウムなどの大切なミネラルを熱によって変化させないための配慮です。必要以上の熱を加えると、せっかく吸収の良い炭酸カルシウムが酸化カルシウム（生石灰）に変化してしまいます。

一般的に使用されている焼成サンゴとは、カルシウムひとつをとってもその種類が違っているのです。

「天然の素材を天然のまま使いたい」これが未焼成サンゴを使い続ける、シミ・ジャー工業のこだわりです。

名水百選
027

忍野八海

おしのはつがい
山梨県 / 南都留郡 忍野村

忍野八海は富士山の北西、山中湖の近くに位置します。この地域は約1万年前、富士山の噴火で忍野湖を形成しますが、その後山中湖の形成までに干上がり、湖底であった現在の湧水口が残ったといわれます。

富士山の伏流水を水源に、湧池（わくいけ）、出口池、お釜池、濁池、鏡池、菖蒲池、底抜池、銚子池の八つの池があり、そのうち湧池が最も水量が多く、残念ながら鏡池、菖蒲池の湧水は殆ど枯渇しています。

【地元の取り組み】

地元住民やボランティア団体による定期的な清掃活動や、忍野村教育委員会による保全活動を積極的におこなっています。



交通
/ 富士急行線「富士吉田駅」下車 バス内野行で25分
車
/ 中央自動車道河口湖IC 車で25分)

名水百選
028

八ヶ岳南麓高原湧水群

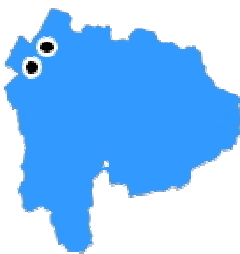
やつがたけなんろくこうげんゆずいぐん
山梨県 / 北杜市・小淵沢町

大滝湧水は、この湧水群のなかで最も湧水量が多く、樹木が鬱蒼と繁る大滝神社の境内から湧出しています。女取湧水は、原生林の中に湧出する湧水ですが、見学の施設が整備されていません。女取川の水源となっている事からこの名称が付けられています。

江戸時代前半、地元の6つの村で3方向に分水して使用した「三分一湧水」は、武田信玄が農民の水利権争いで三分の裁決をつけたことに由来しています。

【地元の取り組み】

大滝湧水は、地区が管理、三分一湧水は近年公共用地として買収して、地域住民と一体で保全活動をおこなっています。



交通
大滝湧水 / JR 中央線「小淵沢駅」下車 徒歩 15分。
三分一湧水 / JR 小海線「甲斐小泉駅」下車 徒歩 20分 / JR 中央線「長坂駅」下車 市営バスで30分
車
大滝湧水 / 中央自動車道小淵沢IC 10分。
三分一湧水 / 中央自動車道長坂IC・小淵沢IC 20分

名水百選
029

白州尾白川

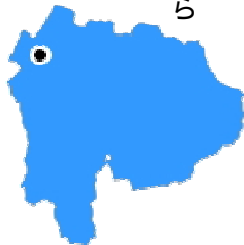
はくしゅう おじらがわ
山梨県 / 北杜市 白州町

南アルプス国立公園の駒ヶ岳標高2966mに水源を有しています。駒ヶ岳頂上から釜無川に合流する地点まで約15kmに対し標高差約2400mある滝を重ねた急流です。

伝説によると、白州の山中に白黒で尾が白い神馬が住み、その霊験は白黒(善悪)を明らかにし、人界を律すると伝えられてきました。その神馬が住む霊境を源とする川であることから尾白川と呼ばれています。

【地元の取り組み】

竹宇(ちくう)・白須下(しらすしも)・台ヶ原の3集落による、ごみ拾い・草刈、合併浄化槽の設置、維持管理の推進をおこなっています。



交通
/ JR 中央本線・韮崎駅、山梨交通バス・白州町下車
車
東京方面から / 中央自動車道韮崎IC 国道20号線を長野方面へ約30分(駒ヶ岳神社)
長野方面から / 中央自動車道小淵沢IC 国道20号線を甲府方面へ約30分(駒ヶ岳神社)

食の安全 遺伝子組み換え食品 3

「除草剤耐性作物」は除草剤の成分の影響を受けない遺伝子や、その成分を分解できる微生物の遺伝子を組み入れて作った植物です。

除草剤に耐性を持つ作物を栽培すれば、除草剤の空中散布も可能になり、農家にとっては大幅な省力化がはかれます。

一例を紹介すると、ラウンドアップという除草剤があります。多国籍バイオ企業のモンサント社が開発した、ほとんどの作物にダメージを与えるという除草剤です。

しかし、このラウンドアップに耐性を持つ作物として、イネ・大豆・とうもろこし・ナタネ・ワタなどが同社で開発され、栽培されています。

モンサント社に限らず、世界の有名農薬企業は自社の除草剤に耐性のある作物を遺伝子組み換えによってつくっています。つまり、除草剤だけではなく、種子までセットで販売しているのです。



ラウンドアップを撒いた左側の部分はすべての植物が枯れています。

GM（遺伝子組み換え）作物のもうひとつの問題が、大手農薬企業による作物の特許や種子の独占です。農家はこの種子を購入するのに、特許料を支払わなくてはならないのです。

かりに特許料を支払って、作物を栽培したとしても、育てた作物から種子を採ることは契約上できません。企業は調査員を使ったり、その農家の作物のDNA鑑定をしたりして調べます。

もし、違反が見つかれば高額な罰金が課せられます。このようにGM作物は、開発企業にとって種子の販売・農薬の使用増・使用権料・特許料などで利益をあげられる、魅力ある商品なのです。

世界の食糧危機を救う画期的技術のはずですが、商業生産されている遺伝子組み換え作物の75%が、除草剤耐性ということからもわかるように、期待されていた乾燥や塩害に強い品種や多収穫作物の開発は、まったく後回しになっています。

遺伝子組み換え作物は、アメリカ・アルゼンチン・カナダ・ブラジル・中国・南アフリカの6ヶ



除草剤耐性とうもろこし(上)に除草剤を散布したところ(下)とうもろこしに変化はありませんが、雑草は枯れています。

国だけで世界の栽培面積の99%を占めます。

米国の遺伝子組み換え大豆の生産比率は90%に迫り、とうもろこしは60%を超えました。日本の大豆の自給率は5%、足りない分の80%はアメリカからの輸入にたよっています。

他にも、とうもろこしの70%はアメリカから、ナタネの90%はカナダからの輸入です。以前スナック菓子の原料にGMジャガイモが使われていたことがありましたが、日本ではGM作物を商業生産してはいませんが、加工品から家畜のえさまで含めると、一大消費国になっています。

2001年から、GM作物を原材料とする食品には、表示制度が施行されていますが、その表示は次のように、曖昧なもので許されています。

GMの表示義務は、原材料表示欄に記載される項目のうち多い順から3番目まで

原材料のGM混入率が5%未満であれば、GMの表示をしなくてよい(EUでは0.9%以上)発酵や熱処理などで、組み換え遺伝子が分解・破壊され、検出不能になる場合には、GMの表示をしなくてよい
家畜やペットのえさには、GM表示の義務なし

GM作物の生産国の種子メーカーは、ほとんどが多国籍バイオ企業の傘下になっています。そして、日本の大手種子メーカーにも、外国の資本が入っているといえます。

このように巨大化していくバイオ企業が、生物特許を楯に種子を独占しつつあります。種子の支配は食料の支配にもつながることになり、将来大きな問題となることが懸念されています。【続く】