

グルテンブロック普及推進協議会 準備委員会 設立趣旨

近年グルテンフリー、カゼインフリーといった言葉が世界的にポピュラーなものになってきております。

この、グルテンのアレルギー問題については、多くの医学者が指摘し、世界的に大変な問題として認知されるようになってまいりました。

近年では特に、テニスの世界一のプレーヤーのノバク・ジョコビッチ選手が、自らの著書(ジョコビッチの生まれ変わる食事)<https://amzn.asia/d/2A9HSYK>の中で、自分が世界一になれたのはグルテンのアレルギーを除去したためであると明確に告白しております。

つまり、グルテンのアレルギーによって、腸内環境が悪化し、いわゆるリーキーガット症候群、腸漏れの状態(小腸に穴が開く症状)になることによって、様々な病気の原因になっています。

知的障害、あるいは慢性病、肥満など、あらゆる病気の原因の1つとして、グルテンの害がわかってまいりました。

それ故、最近では米粉のパンなど小麦を使用しない粉、豆類、こんにゃくなど、グルテンフリー製品が生産され、また流通するようになってまいりました。

しかし、マーケット全体から見れば、それはごく一部で、海外に比べると日本の認識はまだまだ立ち遅れています。

海外では、スーパーにグルテンフリーの棚が置いてあるのが常識といった国も多々あり、日本ではそのようなスーパーはほぼ存在しません。

グルテンは独特のその食感、もちもちとしたその味わいが美味しさの要であり、グルテンを愛好する人は、麺類、パン、スイーツ、などで小麦粉以外のものを原料に使った製品を選択する人は市場全体から見たらほんの一部です。

相当のアレルギーの症状があったり、近い家族がグルテンのアレルギーであるということを知覚している方以外は、選ぶ人はなかなかいないのが現実です。

アメリカでは、発達障害についての書物として、キャリン・セルシー女史の著書、「食事療法で自閉症が完治!!—母の命がけの取り組みで奇跡が起きた真実の物

語」 <https://amzn.asia/d/hVzaMMS>

が2000年に発刊され、この本の中で自らのお子様が自閉症になってしまい、その自閉症の原因がグルテンとカゼインによるものだということがわかり、それを除去したところ、自閉症が劇的に改善したというそのプロセスが詳細に書かれています。

アメリカではすでにグルテンフリー、カゼインフリーが、知的障害児の改善において、重要なファクターであることという事はかなり知られております。

しかし実は日本では、日本小児科学会が、グルテンフリー、カゼインフリーの認知が必要であるにもかかわらず、幼児に対する遅発性アレルギーの影響を否定するような姿勢をとっており、全く嘆かわしい事態であると言わざるを得ません。

私は、開業して18年の歴史を持つ奥多摩のレストラン、アースガーデン店主として、都会でストレスを抱えて苦しんでいる方々の心と体を癒す場所として、一人でも多くの訪れる人が元気になることを願って、可能な限り体にいい食材で、美味しい料理を出すことを心がけてまいりました。

そして、山のぱ～ん屋 森のダンスを2年半前に開業し、とても体に良い、脂肪を溶かす脂肪と言われる奇跡の脂肪、グラスフェッドバターをふんだんに使った、日本でも非常に稀有なパンを、添加物などを出来るだけ排除して製造・販売しております。

厳選した材料でパンを焼いて、提供していくなかで多くのファンの方々が、その美味しさに感動して奥多摩まで足を運んで頂いております。

他のパンは食べるとカラダが重くなる。
ここのパンしか食べられなくなった。
食べると、はっきりと違いがわかる。

等々、嬉しい感想をたくさんいただきました。

しかし、中には人のために買いに来て、自分は食べられない方もいらっしゃいます。糖尿病などを患ってる方です。私自身もグルテンをカラダに入れるという罪悪感を少なからず持っています。

ですから、小麦粉を使っても体にいい、心と体に良いパンを作りたいという思いが、ずっと私の心の中であって、せめて小麦粉以外の材料だけでも上質のものをを使い、取り入れてきました。

そして今年2023年6月、運命的な出会いがございました。
それは、株式会社マックビーが製造する平戸つる草(R)という天然ハーブの健康

食品との出会いです。

その出会いにより、この平戸つる草のエキスが、徳島大学での自律神経の改善結果も追い風となり、アレルギー抑制剤としての特許を取得したという事実を知りました。

グルテンの吸収を、63%阻害するというデータが検証され、特許技術として認められ、様々な小麦製品への使用が始まろうとしていることを知ったのです。

すでに、特許取得の1か月後には、長崎の五島手延べうどん協同組合と提携し、「グルテン反応抑制 五島手延べうどん(グルテンブロック(R))」を発売しました。

私は、「このエキスを使って当店でグルテンブロックのパンを製造させて欲しい」と懇願し、ありがたいことに、すぐに受け入れていただきました。

早速、製造、販売を2024年早々にスタートさせるため、現在、試作準備しております。

このグルテンブロックを使った小麦製品が増えることによって、多くの人々の健康が増進し、アレルギー症状などが軽減し、心と体の健康に貢献できることを願い、また、同じ志を持った食品関係者の方々が活用することで、さらに広く多くの方々に認知されることを願い、グルテンブロック普及推進協議会の設立を実現すべく、準備委員会の立ち上げを決意いたしました。

当協議会の志しに響く、飲食関係者の方々のご参加を心から願っております。

立ち上げ人
株式会社ライフエンターテイメント
代表取締役 榎戸恵彩