

★ merry xmas ★

# クイーン倶楽部だより 12月号

2012年 第120号

ERIN 有限会社エコ・ライス新潟  
 新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100  
 TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447  
 URL http://www.eco-rice.jp/  
 E-mail eco-net@nekonet.ne.jp



フード・アクション・ニッポン アワード 2012 表彰式

## 長岡機能性食品創造研究会 フード・アクション・ニッポン アワード2012

### 大豆を使わないおみそ調味料

研究開発・新技術部門  
**優秀賞を受賞!**



米の生産から研究・醸造・流通  
 まで連携して開発

食料自給率向上を目指す活動である「フード・アクション・ニッポン アワード2012」が11月2日に開催され、エコ・ライスも参加している長岡機能性食品創造研究会の開発した「大豆を使わないおみそ調味料」が研究開発・新技術部門で優秀賞を受賞しました。

今回受賞したおみそ調味料は、名前の通り日本食の基本である「味噌」を、大豆を使わずに米・米麴・塩のみで作上げたアレルギー対応の調味料です。新潟県の「米」、そして古くから伝わる新潟の醸造技術と「誰もが安心して食べられるバリアフリーな食品」というコンセプトを評価していただきました。

これからも小麦・大豆を使用しない「米醤油」の開発など、新潟らしさを残した商品開発を続けていきます!



アレルギー物質である大豆を使わずに、米と塩のみで熟成させた、まろやかなおみそ調味料です。

**750002** 大豆を使わないおみそ調味料

**630円**

賞味期限 製造日より6ヶ月 内容量 600g 原材料 米・食塩

製造者：山崎醸造株式会社 送料別

## ドクター中村の健康徒然記 その22

### 自殺は「他人への御奉仕」で防止



中村 信也(なかむらのぶや)  
 医学博士、東京家政大学家政学部栄養学科教授として教鞭をとり、「食と医療の医療薬膳研究の第一人者」として活躍中。

自殺は年間3万人に達しています。昨々年の最も多い死因は「がん」で35万8千人でした。それに比べ3万人は少ない数字に見えますが、何と死因第7位です。世界的には日本は第8位で多いですが、隣の韓国が第2位ですので、頑張りが必要というところでしょう。

男性は女性の二倍、無職男性、60歳代、5月、月曜日が最多という大きな特徴があります。遺書からみれば自殺理由は健康問題がトップですが、経済不安が大きく関係しています。

先週、山梨の病院で救急医療をやってきましたが、死体の検査(「検死」といいます)もやってきました。運ばれてきた遺体は自殺で電気コードを巻きつけて足がついて立ったまま死んでいたそうです。室内での自殺は柱にロープを巻きつけますので、足がついたままの死体になります。首つり(縊首)による死亡(縊死)と診断しました。近くに株券や銀行通帳が残っており、経済的には余裕があったようです。昨年旦那に先立たれ、うつ状態になっていて自殺のサインはあったようです。

それを聞いて、この人にボランティアを紹介して、恵まれない子を進学させたりすれば、一人でも多くのお金を費やしてゆきます。預金は減ってきて不安は減つてゆき、生き甲斐が出てきて、もつと稼がねばという前向き精神が出てきて防止できたのにと遺体を前に付度した次第です。

ヒトは不安に悩み苦しめられます。不安からの脱皮が自殺で決意には気が亢進(こうしん)が必要です。うつは気の停滞ですから自殺を図りません。強い不安が気を持ち自殺の決心をしたと考えています。自殺者にボランティアを紹介し、不安の気を他人への御奉仕というエネルギー転換が変えることが重要と思う次第です。