

創業 50周年 宣言

幅広いラインアップをそろえている主力商品の「ハイ・ゲンキ」シリーズ。写真はスピルリナ



「玄米酵素人ビジョン」

愛食者60万人 達成へ向けて

料理教室「エコロッキングスクール」では多彩な自然食をレクチャーしている



こうした真摯な活動が徐々に医療界にも波及。西洋医学による対処療法だけではなく、玄米酵素とともに食による予防医療を推進する医師や歯科医師が現在、全国で165人（2021

年8月末現在）に上っている。食と予防医療の臨床研究会を立ち上げるなど、賛同する医師の数は増加の一途を辿っている。

また、医師による健康に関する啓発動画を制作し、専用のYouTubeチャンネルで配信。未病・予防の専門医による動画「一般的な健康診断では教えてくれない未病を見つける血



東京都墨田区の第2酵素ビル「エコロ」内の自然食ショップ「元氣倶楽部」。抗ウイルス・抗菌・抗アレルギー効果がある床材が使用されている

また、健康で生涯にわたる暮らししていくためには医師との付き合いが必要と考へ、築いた人脈をフルに活用。専用サイトを作成し、

液検査等の見方のコツ」シリーズの再生回数は、延べ再生回数は1万5000回を超えている。さらに定期発行している一般向けの健康情報誌「はい！元氣らいふ」では医師へのインタビュー記事を掲載。昨年は医師や歯科医師が合わせて20人が登場する「新型コロナ対策特集号」も発行した。

北海道発の健康補助食品として全国に愛食者を持つ「玄米酵素」。10月に創業50周年を迎えることを機に、創業50周年宣言「玄米酵素人ビジョンNEXT50」を発表した。「食」を中心に健康で幸せな社会づくりに貢献する新たな事業展開を紹介する。

鹿内正孝社長

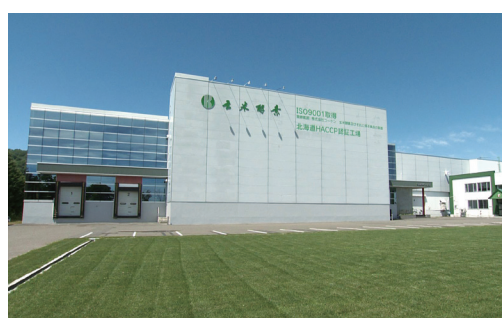


「玄米酵素」（本社・札幌市、鹿内正孝社長）の創業は1971年10月。健康不安に苦しんでいた創業者・故岩崎輝明氏と家族が、玄米自然食に出会い健康を取

り戻し、自然の法則に則した食べ物と体の関係を知ったことがきっかけだ。創業以来、「玄米酵素の普及を通じ、食改善で真の健康をお届けする」を企業理念に、主力商品「ハイ・ゲンキ」シリーズの普及で真の健康と幸せをお届けすることをパーパス（存在意義）

NEXT50

コーケンの製造工場と中央研究所。品質管理の重要な役割を果たしている



活動は多岐にわたり、自然食レストランやショップ、クッキングスクール、健康保養施設の洞爺健康館など

として活発な事業活動を展開している。その基礎となっているのが古くから日本で受け継がれてきた「適応食」「身土不二」「一物全体食」による食の三原則。食すなわち命なり。の考えを「食事道」として提唱し、正しい食生活のあり方を全国に広めてきた。

を展開。またグループ企業のコーケンでは当別町にISO9001、北海道HACCAPを取得した工場と研究所を保有。契約農家で栽培された原料米で製品を自社製造している。拠点も東京、大阪支社、仙台、九州、沖縄など全国に構え、愛食者は国内に止まらず海外にも拡大中だ。今回、発表された「NEXT50」はこうした同社の歴史を踏まえ、第2の創業期として「医療」「食」「教育」「農業」「自然」の食に関する5つの健康事業について将来的なビジョンを設定し、掲げる。愛食者60万人達成を目指す。60万人とは日本の人口の0.5%に当たる数字で、愛食者が健康的な生活を維持することで生涯医療費を半減。40兆円を超え膨らみ続ける国民医療費の抑制に一定の役割を果たすことができるという数字だ。

では、5つの事業の取り組みを見てみよう。玄米酵素が全国的な広がりを見せるなか「医療」との連携を一層進める。なかでも特筆されるのがエビデンス（科学的な裏付け）の追求だ。玄米酵素の学術名である「FBR A（ふぶら）医学研究会」を1999年に発足し、国立大学の教授や医師らがさまざまな角度から研究。これまでに30本以上の学術論文を発表し、玄米酵素と健康に関する科学的な裏付けを進めている。今年もI型糖尿病の発症を遅らせる機能や、鼻炎や皮膚炎を抑える機能を示唆する論文を発表。複数の全国版オンラインメディアなどで紹介され注目を集めている。

医師との連携で健康に関する共同事業も

連携する医師や医療機関を公開している。

総合健康事業部新設。 PB商品開発も

「食」事業では、提唱する「食事道」の実践のため、安心・安全な食材を広く提供することを目的に「総合健康事業部」を新設した。

自然食ショップ「元氣倶楽部」(東京都墨田区両国)、自然食れすとらん「元氣亭」(同)、「エコロクッキングスクール東京校」(同)、「GENMAI Cafe」(大阪市中央区心斎橋)、「はい元氣サロン心斎橋店」(同)、「エコロクッキング

スクール大阪校」(同)の運営を担当。「元氣倶楽部」では7月にオンラインショップも開設し、同社が推奨する食品を手軽に購入できるように becoming している。

今後はプライベートブランド商品の開発を始め、大豆粉末や玄米麴を原料とするOEM製品の製造と販売にも力を入れていく予定だ。

オンラインセミナー の開催で人材も育成

また、お客様が健康で生涯にわたり暮らしていくためには医師との付き合いが必要と考え、連携する医師や医療機関を紹介する専用

サイトを作成し、公開している。「教育」事業の中心にあるのは全国各地で開催するセミナーで、年間2万回以上を実施している。ただし、新型コロナウイルス感染症拡大を受けて、現在はオンラインセミナーが主流。札幌本社、東京支社、大阪支社にオンライン配信専用のスタジオを開設し、毎月2回の配信をおこなっている。

エコロクッキングスクールでもオンライン料理教室を開始。それぞれの家庭で食事道を実践できる人材の育成にも力を入れている。また、「健康経営サポート

事業」の一環として、企業内で実施するセミナーの開催にも注力。子どもを対象にした食育事業も継続している。

新種の玄米を開発し 来秋にも収穫予定

「農業」事業は来年秋に大きな実を結びそうな状況だ。「食べにくい」「炊くのが大変」という玄米の欠点を克服した新品種を作るため、10年前からコーケンが中心となつて研究開発してきたが、いよいよ来秋には収穫の見込みだ。

この新種玄米は白米のように手軽に炊け、機能性が高い胚芽を大きくした「巨大胚」が最大の特徴。1991年に農業法人として開設し、2000年に農林水産省が定める有機JAS認定を取得している「洞爺自然農園」の豊富なノウハウもオリジナル玄米の開発

に生かされている。

密接する食と環境の あり方で自然に配慮

食と環境問題は密接につながっているという観点から、「自然」に関する事業にも取り組む。

例えば、米中心の食文化を拡張、水田を守ることは貯水機能を維持し、洪水を防ぐことにもつながっている。またその国や土地で採れた農水産物を使う消費者を増やすことでフードマイレージ(食料の輸送距離)を軽減。さらに「一物全体食」を推奨し、食材を丸ごと使うことで食品ロスを減らすことができるというもの。これらの5つの事業を核に、愛食者60万人の早期達成を目指していく。

創業50周年はあくまでも通過点。10月に発表する新しいスローガンのもと、さらなる飛躍を狙う。



大阪市中央区の第3酵素ビル
「心斎橋メッセージ」



食育ラボの「GENMAI Cafe」



「はい元氣サロン」心斎橋店