



食事道による玄米・自然食の普及で地球環境の未来に貢献

愛食者を増やすことは健康な人を増やし、それ自体がSDGsへの貢献となる



当別町中小屋の製造工場



玄米酵素

札幌市北区北12条西1丁目1-1 第1酵素ビル
☎011-736-2645 <https://www.genmaikoso.co.jp/>

玄米発酵食品「ハイ・ゲンキ」シリーズを中心に北海道発の健康補助食品を製造・販売する「玄米酵素」。創業50周年を機に

「玄米酵素人ビジョンNEXT 50」を提唱し医療・食・教育・農業・自然の各分野から、健康で幸せな社会づくりへの貢献を目指している。

同社を象徴する最も特徴的な活動の1つが自然食を中心とした「食事道」の提唱だ。

これは、日本に古くから伝わる「食の三原則」を基本とする考え方で①日本人に適した米や野菜中心の伝統食を心がける「適応食」②住む土地で採れた旬のものを食べる

当別町や新篠津村の契約農家で原料米が生産されている

「身土不二」③

食物全体を丸ごと食す「一物全食」からなっている。



よるCO₂を削減しフード・マイレージの抑制にも貢献している。「稲作に限らず、欧米化した食文化を見

鹿内正孝社長は「食と環境問題は密接に繋がっています。日本の食文化の原点に立ち戻り、食生活を見直す食事道の実践は、人々の健康はもちろん、SDGsへの貢献にもなっています」と語る。

1つの具体例が、稲作の維持。日本では食の欧米化により米離れが急速に進み、地域の基幹産業である農業が衰退。田んぼの減少は流域の貯水機能の低下を招いて生態系の破壊や洪水の原因ともなっている。

当社では、当別町や新篠津村

の農家と契約し、原料となる玄米を生産するなど地域の農産業に寄与する一方、隣接する当別工場で製品を製造することで食品輸送に

直すことは、地球環境を守ることにもなる」と鹿内社長。同社では玄米の新種開発の研究も手掛けるなど、一民間企業の枠を超えた活動を進めている。

温室効果の高いメタンガスは、米国の排出量の約25%が牛のゲップといわれ、牛肉消費の削減は地球温暖化予防に直結するといわれる。また、インドネシアではスナック菓子やチョコレートに使われるパーム油生産のために熱帯雨林を伐採しているなど、食による地球環境への深刻な影響は枚挙に暇がない。

鹿内社長は「われわれの理念である食事道により、国民の健康寿命を延ばし、日本に活力を取り戻すことができる。50年、100年後の未来にきれいな地球を残すためにも普及に努めていきたい」と語る。

鹿内正孝社長

