

現代人の健康志向

欧米で生活をする人々は、自身の健康についての意識が高く、健康の取組みを行っている者が多い。中でも食については各人各様のこだわりレシピを持っていることも多く、バランスのとれた健康的な栄養状態にある者も増えてきた。しかし一方で、米国農務省の発表によれば、現代人の多くが「栄養過剰による栄養失調状態にある」と指摘されている。

栄養過剰による栄養失調状態とは

栄養過剰による栄養失調状態とは、炭水化物と脂肪とタンパク質といった三大栄養素については十二分に摂取しているが、それら栄養素の過剰摂取により体内で消化吸収されにくい状態にあるということだ。

健康志向の高まりから現代人は、健康食品や健康補助食品などのいわゆるサプリメントの摂取により、不足するビタミンやミネラルなどの微量

量栄養素を補っているのだが、もともとこれらは日常的な食物摂取により得られるものであり、本来の摂取必要量は読んで字のごとく微量ともいえる。しかし多くの人が手軽さゆえに摂取しているこれらのサプリメントの多くは、自然の何十倍何百倍という濃度で微量栄養素を補うことを主眼としており、生体バランスの面でみた場合、人工的な特定物質の過剰摂取による影響は無視できない。重要なのは「ビタミン・ミネラル」を単独で摂取し補うことではなく、

注目を集めるFPP

現代人は栄養過剰による栄養失調状態

必要とする微量栄養素を身体がキャッチする機能を高めるといったことだ。

消化吸収力の再生

栄養過剰時代に注目される考え方として重要なことは、食物を効率的に消化吸収する機能を蘇らせることだ。

そのためには、その前段階として、食物の消化吸収を促す微量栄養素を毎日の食べ物から吸収する能力を再生することから始めなくてはならない。

東洋的なアプローチ

問題の本質は、簡単にいえば我々の消化吸収の効率の悪さである。つまり、栄養素としては十分以上に摂取しているにも関わらず、それらが活かされない身体ということだ。

現代人の健康に対して最も重要なことは、生体バランスを整え、本来持つている身体機能を



2012年6月2日「第14回国際個別化医療学会」のセミナーにて大里研究所の所長Dr. Pierre MANTELLOの講演

高め、生体としての能力を再生するという視点だ。これは非常に東洋的ともいえるアプローチだ。熱が出た場合、西洋では直接的に熱を冷ます方法を取るが、東洋では発汗機能によって解熱させる。

健康志向の強い人々に注目されるFPPとは、身体の機能を活かすことで健康を維持するという観点を持っているから、非常に東洋的であると言える。

FPPとは

FPPとは「Fermented Papaya Preparations」の略語であり、天然のカリカパイヤを原料とする。パイヤ発酵食品を指す。日本では健康補助食品の分類にあるが、世界各国でその効能が研究発表されており、カナダ保健省によるNHP（医薬品と食品の間に位置づけられる製品としてその効能の表示が許可されて



岐阜の緑にかこまれた夏の大理研究所

少なくないという。また同研究所自身も様々な現場での研究とリ



スペイン SHA Wellnes Clinicにて2008年ノーベル医学生理学賞受賞者モンタニエ博士と予防医学についての講演

いる)「Stimulates the antioxidants systems for the maintenance of good health」(生体内の抗酸化システムの機能を向上することにより健康維持ができる)という表記が許可されている。

FPPの研究評価は欧米が中心となって進められており、現在は臨床研究(パーキンソン、アルツハイマー、老化、糖尿病など)が主体で、その成果は注目に値する。別途資料として研究・評価関連を抜粋したが、多くの国際学会や主要ジャーナルがその効用を高く評価している。また2002年ローマ法王ヨハネ・パウロⅡ世が飲用していることが欧州で報道され話題となり、現在バチカン市国経営の薬局でFPPが販売されており世界で最も愛用者の多い薬局となっている。また健康意識が高く、時差という過酷な状況を乗り越えるビジネスマン達にも愛飲者が多く、ヨーロッパ最大級のハブ空港である。リシャルド・ゴール空港を始めフランスの主要空港の薬局でも販売を開始する。

そして最も驚くべきことは、欧米で注目を集めるFPPの研究ベースが、日本の岐阜に本拠地を擁する大理研究所発信ということだ。

FPPはブランド名Immun'Age(イムン・エイジ)で流通されているが、日本に来日するビジネスマンやエアライン関係者が東京のホテルのコンシェルジュに頼んで入手することも



2008年ノーベル医学生理学賞受賞のニュースを受け、ユネスコパリのオフィスでノーベル賞受賞の喜びをわちあう

Fddイミューナージエ(ImmuniAge)を 発信する大里研究所の林理事長談話

「FPPが生体の抗酸化機能を高め酸化ストレスの原因となるフリーラジカルを制御すると同

サーチを続けており、英国の名門自動車メーカーであるアストンマーティン社のレース部門との協業は今年で10年を越えており、ドライバー、メカニックとの信頼関係によりル・マン24時間レースなどの肉体的な極限状態での研究や実績も積み重ねている。

いわゆる健康食品とは二線を画す存在といわれるFPPイミューナージエ(ImmuniAge)は、生体環境として過酷に生きる現代人にとっての大きな力となるかもしれない。単なる思い込みやイメージではなく、科学的な実証と検証に裏打ちされた結果が、そのことを雄弁に語っているようだ。

時に、感染症リスクが高まった時には、クロアージュの代謝活性を高めることにより短期的にフリーラジカルを発生させ生体防御するということは既に実証されてきました。

そして、FPPの大きなポイントは、シンプルな糖質であるということです。

一般的な健康食品は、足りないものを補うというのですが、FPPは違います。

私がよく例にあげるのは雲水さん(禅宗の修行僧)達の生活行動です。

彼らは朝3時に起きてお勤めをし、6時からはお粥とお新香の朝食です。そして座禅とお勤め、お掃除から所用まで、忙しく身体を動かす一日です。

お昼や夕食は飯、汁、二菜程度です。もちろん冷暖房もなく、厳しい環境下を過ごしますが、大病もせず、元気に修行に励んでいます。

非常に少量な食事で1日のカロリーもわずかに、我々一般人と同様或いはそれ以上に元気で健康な生活をおくっている彼らの健康の源は何かといえば、修行によって得る感性和五感の高まりではないかと思えます。身体の感性和五感を高めれば、少量の食物でも100%エネルギーに換えられるようになる。我々一般人はそれらが鈍っていますから、どんなに多く食べても栄養素を吸収できない身体になってしまっているということです。

今一般の人間が直面している身体の不調や慢性疾患の原因が、ここに起因しているのではないかと思っています。

今我々に必要なことは、感性和五感を高める生活をする、そして同時にそれらを高める食品を摂取することです。その鍵とな



足し算をすれば、その逆方向にはマイナスが生じます。座禅で言えば無の境地で

るのが、日本にも古来から用いられる発酵食品なのです。消化とはつまり食物を体内で発酵させることです。ですから、足し算する食品というより、人間の理に近いところにある食品です。

そして、パイヤという昔から健康や長寿によいとされる素材に日本古来の発酵技術を結びつけたものが我々のFPPイミューナージエ(ImmuniAge)なのです。

現代の食は保存性を高めるために多くの防腐剤やそれに類したものを使用しています。防腐剤は、発酵させないという事ですから、普通に食事をしていてだけで人間のもっている消化機能を抑えてしまふことになります。

人間の身体はバランスが基本です。また通常の健康食品やサプリメントは足りないものを補うという発想ですが、FPPは足し算するものではないということです。

人間の身体はバランスであり、±0の存在であり+や-を調整しながら如何に0を保つかという事だと考えています。座禅で言えば無の境地で

2012年1月、バチカンでローマ法王ベネディクト16世にFPPを直接手渡し、多数の科学的根拠からローマ法王庁直轄の世界で一番忙しいと言われるバチカン薬局でも取り扱うことになった



<国際ジャーナルで発表された FPP に関する代表的な論文>

(2007 年～ 2014 年)

肝硬変患者における酸化的損傷に対するビタミン E とパパイア発酵食品 (FPP) の影響

Journal of Gastroenterology and Hepatology. 2007 May; 22(5): 697-703.

Marotta F, Yoshida C, Barreto R, Naito Y, Packer L.
Hepatogastroenterology Department, S. Giuseppe Hospital, Milan, Italy

発酵機能食品は急性呼吸器疾患に対して潜在的有用性を持つか？各年齢層の健康人におけるプラセボ対照クロスオーバー臨床試験

J Biol Regul Homeost Agents. 2012 Apr-Jun; 26(2): 283-92.

Marotta F, Naito Y, Jain S, Lorenzetti A, Soresi V, Kumari A, Carrera Basto P, Tomella C, Yadav H.
ReGenera Research Group for Aging Intervention, Milan, Italy

重度と中程度の β - サラセミア患者および E- β - サラセミア患者に対するパパイア発酵食品 (FPP) 摂取における赤血球の酸化ストレスの改善

Phytother. Res. 2010 Sep; 24(9): 1334-8.

Eitan Fibach, Ee-Shien Tan, Saumya Jamuar, Ivy Ng, Johnny Amer and Eliezer A. Rachmilewitz
Department of Hematology, Hadassah - Hebrew University Medical Center, Jerusalem, Israel

II 型糖尿病患者の血液由来単球細胞における NADPH オキシダーゼ活性不全のパパイア発酵食品 (FPP) による調整

Antioxidants & Redox Signaling. 2012 Aug 1; 17(3): 485-91.

Dickerson R, Deshpande B, Gnyawali U, Lynch D, Gordillo G.M, Schuster D, Osei K, Roy S.
Department of Surgery, Comprehensive Wound Center, Davis Heart and Lung Research Institute

糖尿病マウスの炎症創マクロファージと治癒に対するパパイア発酵食品 (FPP) 経口摂取の栄養学的制御

Antioxidants & Redox Signaling. 2010 Sep 1; 13(5): 599-606.

Collard E, Roy S.
Comprehensive Wound Center, Department of Surgery, Davis Heart and Lung Research Institute, The Ohio State University Medical Center, Columbus, Ohio.

ESR イメージと L - バンド ESR 分光法を用いた自然発生高血圧ラットの脳におけるレドックス反応のモニター試験：酸化ダメージにおけるパパイア発酵食品 (FPP) の作用の評価

Journal of Functional Foods 2009 Oct; 1(4): 375-380

Fumihiko Yoshino, Masaichi-Chang-il Lee, Kyo Kobayashi, Yuki Hayashi, Okezie I. Aruoma
Department of Clinical Care Medicine, Division of Pharmacology and ESR Laboratories, Kanagawa Dental College, 82 Inaoka-cho Yokosuka, Kanagawa 238-8580, Japan

潜在性または軽症の甲状腺機能低下症の治療における隠れた酸化ストレスの症状に対する保護効果を持つ栄養補助食品による介入

Rejuvenation Res. 2014 Apr; 17(2): 180-3.

Tomella C, Catanzaro R, Illuzzi N, Cabece A, Zerbinati N, Celep G, Milazzo M, Sapienza C, Italia A, Lorenzetti A, Marotta F.
ReGenera Research Group for Aging Intervention, Milan, Italy

鉄不足の若い女性における鉄分補給により引き起こされる胃腸のレドックス・アンバランスについての発酵栄養補助食品の保護効果

J Biol Regul Homeost Agents. 2014 Jan-Mar; 28(1): 53-63.

Bertuccelli G, Marotta F, Zerbinati N, Cabece A, He F, Tomella C, Yadav H, Lorenzetti A, Catanzaro R.
ReGenera Research Group for Aging Intervention

無作為に選出されたモリシャス人での糖尿病のバイオマーカーに見られたパパイア発酵食品 (FPP) の短期間摂取の影響

Prev Med. 2012 May; 54: S90-7.

Jhoti Somanah, Okezie I. Aruoma, Teeluck K.Gunness, Sudhir Kowellsur, Venkatesh Dambala, Fatima Murad, Kreshna Googoolye, Diana Daus, Joseph Indelicato, Emmanuel Bourdon, Theeshan Bahorun
School of Biomedical Sciences and School of Pharmacy, American University of Health Sciences, Signal Hill, CA, USA

加齢に対する栄養学的対策 ヒートショック蛋白とインターロイキン-6 多型に関連する炎症因子を対象として

Ann N.Y. Acad. Sci. 2007 Nov; 1119: 196-202.

Marotta F, Koike K, Lorenzetti A, Naito Y, Fayet F, Shimizu H, Marandola P.
C.A.I.A. Age-Management Foundation, Pavia, Italy

機能性醗酵食品の健康な中年の被験者における内皮機能に対する心臓保護効果

Rejuvenation Res. 2012 Apr; 15(2): 178-81.

Marotta F, Yadav H, Kumari A, Catanzaro R, Jain S, Polimeni A, Lorenzetti A, Soresi V.
ReGenera Research Group for Aging Intervention, Milan, Italy

肝硬変患者の TNF- α とチオレドキシンレベルに対する発酵機能食品による影響

J Biol Regul Homeost Agents. 2011 Jan-Mar; 25(1): 37-45.

Marotta F, Chui D. H, Jain S, Polimeni A, Koike K, Zhou L, Lorenzetti A, Shimizu H, Yang H.
ReGenera Research Group for Aging Intervention, Milan, Italy

Scientific Information: www.ori-japan.com

General Information: www.fpp-japan.com

じ迷いとなります。
人間が摂取するものは、安全こそが第一だ
と思います。FPP は、ISO9001...
2008, ISO14001...2004, I
SO22000...2005 の認証を受け、
欧米で最も厳しい食品安全規格である
FSSC22000 を JIA 国内第一号
で取得した工場で生産されており品質
面、環境面及び安全面で保証がされてい
ます。そして身体の安全の砦こそ、バラン
スであり、そのためには感性和五感を高

めることが必要です。FPP イミューナージュ
(Immun'Age) は、この思想を元に作られ
ています。
我々は FPP のもつ力をより科学的に実証
的に裏付けするために、世界各国の研究者や
研究機関と連携することにより、明らかにし
てきました。
FPP が日本が今直面している高齢化社
会における医療費削減のお手伝いが出来る
「Preventive Medicine のひとつ」となるよう研
究を進めます」



2014 年ル・マン 24 時間レース AMR のアマチュアクラス優勝