

みと・あかつかカンファレンス

差出人: みと・あかつかカンファレンス <admin@kankan2025.jp>
送信日時: 2019年4月28日 日曜日 11:30
宛先: 'jsoff@nodai.ac.jp'; 'hokkaido@yomiuri.com'; 'hakodate@yomiuri.com';
'asahikawa@yomiuri.com'; 'kushiro@yomiuri.com'; 'otaru@yomiuri.com';
'kitami@yomiuri.com'; 'tomakomai@yomiuri.com'; 'iwamizawa@yomiuri.com';
'aomori@yomiuri.com'; 'morioka@yomiuri.com'; 'tohoku@yomiuri.com';
'akita@yomiuri.com'; 'yamagata@yomiuri.com'; 'fukushim@yomiuri.com';
'mito@yomiuri.com'; 'utsunomiya@yomiuri.com'; 'saitama@yomiuri.com';
'chiba@yomiuri.com'; 'tomin@yomiuri.com'; 'koto@yomiuri.com';
'musasino@yomiuri.com'; 'tachikawa@yomiuri.com'; 'hachioji@yomiuri.com';
'yokohama@yomiuri.com'; 'niigata@yomiuri.com'; 'toyama@yomiuri.com';
'kanazawa@yomiuri.com'; 'fukui@yomiuri.com'; 'kofu@yomiuri.com';
'nagano@yomiuri.com'; 'gifu@yomiuri.com'; 'shizuoka@yomiuri.com';
'chubu@yomiuri.com'; 'tsu@yomiuri.com'; 'otsu@yomiuri.com'; 'kyoto@yomiuri.com';
'osaka2@yomiuri.com'; 'kobe@yomiuri.com'; 'nara@yomiuri.com';
'wakayama@yomiuri.com'; 'tottori@yomiuri.com'; 'matsue@yomiuri.com';
'okayama@yomiuri.com'; 'hiroshima@yomiuri.com'; 'yamaguchi@yomiuri.com';
'tokushim@yomiuri.com'; 'takamatsu@yomiuri.com'; 'matsuyama@yomiuri.com';
'kochi@yomiuri.com'; 's-syaka1@yomiuri.com'; 'saga@yomiuri.com';
'nagasaki@yomiuri.com'; 'kumamoto@yomiuri.com'; 'oita@yomiuri.com';
'miyazaki@yomiuri.com'; 'kagoshim@yomiuri.com'; 'naha@yomiuri.com'; 'aka7308
@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp'; 'asakura@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp'
CC: '日本栄養士会'; '日本医師会'; '日本薬剤師会'; '日本歯科医師会'; '日本看護協会'; '日本理学療法
士協会'; '日本作業療法士協会'; '日本社会福祉士会'; '日本介護福祉士会'; '立川 晶'; '朝倉 洋';
'生田 弦己'; '江川 剛正'; '佐藤 仁彦'; '越田 普之'; '平野 有紀'; '大林 広樹'; '茨城県警察本部';
'クローズアップ現代 +'; '湯川 英俊'; '池田 剛士'
件名: 通達 (みと・あかつかカンファレンス) *メディア対策室 ; 安倍晋三 首相案件 (ムチン騒乱) 【信用失墜行
為】#消費者庁長官指示

日本フードファクター学会 御中

学術秘書
池田です。

検事総長に指示し、騒乱罪（刑法 106 条）で公訴いたします。

甘酒主原料の酒粕・米麴の摂取による ムチン量が増加し、

→ 腸管バリア機能向上の可能性が示唆

📺 ムチン・腸管バリアとは？

栄養を吸収してくれる小腸などの腸管は、一方で身体にとって有害な細菌や毒素などは排除しませんが、

腸管は粘膜に覆われていて、ムチンとはその粘膜を覆っている粘液の主成分。

腸では主に胚細胞で産出され、細胞を保護し、病原菌や毒素から組織を守る役割を担っています。ムチンが減ると腸管がむき出しになり、体に悪さをする病原菌などの侵入や定着を防ぎきれず、受けやすくなってしまいます。

こうして粘液として物理的に腸管を守るムチンの他にも、腸管内には抗体反応として微生物に作用もたらし、抗菌活性を発揮することで細菌の侵入を抑制する働きを担うIgAという因子も存在します。このように、大切な腸管を細菌などの敵から守るものをまとめて「腸管バリア」機能とよばれます。





考察とまとめ

甘酒の主要成分である酒粕と米麹を摂取することで、腸管を守る役割を果たすムチン量の増加と連遺伝子の発現上昇が見られました。

このことから、酒粕と米麹を使った甘酒の摂取により、胃腸の粘膜を保護し病原菌や毒素から守る機能向上の可能性が示されました。

東京大学 阿部啓子特任教授らとの共同研究による、2016年11月開催の第22回日本フードファクター学会学術集会にて発表された内容です。

https://www.morinaga.co.jp/company/rd/amazake_laboreport04/

腸管バリア機能向上 | 甘酒Lab. (あまざけラボ) | 森永製菓株式会社

https://www.morinaga.co.jp/company/rd/amazake_laboreport04/ ▼

栄養を吸収してくれる小腸などの腸管は、一方で身体にとって有害な細菌や毒素などは排除しなければいけません。腸管は粘膜に覆われていて、**ムチン**とはその粘膜を覆っている粘液の主成分。腸では主に胚細胞で産出され、細胞を保護し、病原菌や毒素から ...

[PDF] “酒粕”と“米麹” - 森永製菓

<https://www.morinaga.co.jp/public/newsrelease/web/fix/file585b4c2255820.pdf> ▼

2016/11/21 - の餌を与え 4 週間飼育し、糞便中の**ムチン**量および小腸下部上皮組織での遺伝子発現解析を実施しました。“糞便分析”では、酒粕米麹摂取群において通常食摂取群と比較して**ムチン**量が有意に増加しました。(図 1)。また、小腸下部上皮 ...

[PDF] “酒粕”と“米麹” - 森永製菓

www.morinaga.co.jp/public/newsrelease/web/fix/file59d2f3ef1be71.pdf ▼

2017/10/03 - 常食+酒粕米麹群において通常食群と比較して**ムチン**量が有意に増加していました(図 2)。以上の結果より、“酒粕”と“米麹”の併用摂取は、ラクトバシラス目に属する菌の割合を増加させることによって腸内環境を改善する可能性が示唆され ...

甘酒の主原料である“酒粕”と“米麹”による 腸管バリア機能向上の可能性が

...

<https://www.morinaga.co.jp/company/newsrelease/detail.php?no=1389> ▼

2016/11/21 - “酒粕”と“米麹”の摂取が腸管バリア機能に及ぼす影響について、東京大学大学院農学生命科学研究科および神奈川科学技術アカデミーと共同で研究を行い、**ムチン**増加による腸管バリア機能向上の可能性が示唆されました。詳しくはPDFを ...

腸内環境改善効果 | 甘酒Lab. (あまざけラボ) | 森永製菓株式会社

https://www.morinaga.co.jp/company/rd/amazake_laboreport05/ ▼

また、これまでの研究で、酒粕と米麹の同時摂取が、腸内のバリア機能を持つ**ムチン**量の増加に寄与することも確認されています。このことから、酒粕と米麹を主原料とする甘酒は、腸内での善玉乳酸菌・乳酸菌の増殖をうながし、腸内環境を良好に改善する ...

<https://www.google.com/search?q=site%3Amorinaga.co.jp+%E3%83%A0%E3%83%81%E3%83%B3&oq=site%3Amorinaga.co.jp+%E3%83%A0%E3%83%81%E3%83%B3&aqs=chrome..69i57j69i58.11845j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

理由：

<https://www.kitasato-u.ac.jp/sci/univ/chemistry/news/n20190125.html>

<http://nokyoko.jp/#reiwa>

<http://acsec.co.jp/#首謀者>

では。

この件に関するお問い合わせ先：

みと・あかつかカンファレンス事務局長
ラクトース研究班「いもいち 2025」班長代理
有限会社学術秘書
本店営業部
池田剛士
〒311-4141

茨城県水戸市赤塚 1-386-1-107

電話：029-254-7189

携帯：090-4134-7927

追補：訂正報道新着

<http://kankan2025.jp/>