

池田 剛士

差出人: 池田 剛士 <ikedata@acsec.co.jp>
送信日時: 2018年12月14日金曜日 18:08
宛先: 'cast@crg.jp'
CC: 内閣府・日本学術会議; 文部科学省・科学技術振興機構; 農林水産省・農畜産業推進機構; 厚生労働省・医薬品医療機器総合機構; 立川 晶; 朝倉 洋; 直井 良介; 生田 弦己; 石井 哲也; 江川 剛正; 佐藤 仁彦; 山下 智恵; 児玉 森生; 越田 普之; 茨城県警察本部
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 (ムチン騒動) 【メディア詐欺 ; 共謀罪】 #注意喚起 [騒乱罪 (刑法106条)]
分類項目: 分類項目 緑

脚本家 福田 靖 様

学術秘書
池田です。

「ムチン騒乱 (むちんそうらん) 」の件、ご承知おきください。



口述筆記で脚本を創作する
日本No.1ヒットメーカー

ドラマ・映画 脚本執筆作品

NHK連続テレビ小説

まんぷく

上

作
福田靖
ノベライズ
田渕孝



インスタントラーメンを生み出した夫婦の
知られざる物語を描く!

ノベライズ第1弾!

NHK連続テレビ小説

まんぷく

[総合](月~土)午前8時~ほか 平成30年10月1日~平成31年3月30日放送(予定)

出演

ヒロイン・今井福子役

夫・立花萬平役

安藤サクラ 長谷川博己 内田有紀 松下奈緒 要潤
大谷亮平 桐谷健太 瀬戸康史 片岡愛之助 橋爪功 松坂慶子 ほか

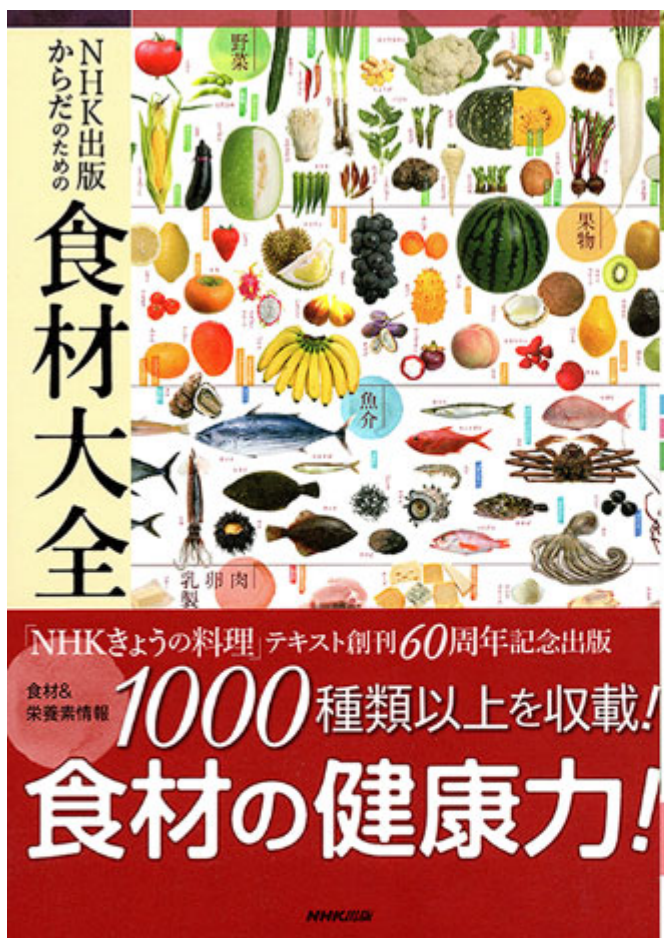
<http://acsec.co.jp/>

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



結實成分で整腸効果

オクラ

オクラは抗酸化力のあるβ-カロテン、糖質の代謝の助けをしてくれるビタミンC、骨を強化するカルシウムやマグネシウム、たんぱく質が豊富で、栄養価の高い野菜です。また、オクラのネバネバは、消化を助けてくれるので、胃腸が弱っている人や、便秘がちな人にもおすすめです。オクラは、加熱して食べると、ネバネバがとろけるので、口当たりが柔らかくなり、食べやすくなります。一般的に加熱して食べるのがおすすめです。オクラは、お肉や野菜と一緒に炒めたり、お味噌汁に入れたりするのがおすすめです。

食感が楽しい 緑黄色野菜

オクラは、緑黄色野菜の仲間です。緑黄色野菜は、β-カロテンやビタミンCが豊富で、抗酸化作用があります。オクラは、加熱して食べると、ネバネバがとろけるので、口当たりが柔らかくなり、食べやすくなります。オクラは、お肉や野菜と一緒に炒めたり、お味噌汁に入れたりするのがおすすめです。

細かく切ってネバネバ成分アップ

オクラのネバネバ成分は、腸内を滑らかにして有害物質を外に出す働きがある食物繊維です。この効果を最大限に引き出すには、オクラをみじん切りにして調理をします。そして切ったオクラを油に3分程度加熱すると水溶性の食物繊維が溶け出すので、消化しやすく水分に溶けやすくなります。ただし、熱と合わせるとネバネバ成分が壊れてしまうので注意。

オクラの種子でオクラコーヒー

コーヒーの入手が難しかった時代、その代用として、発酵したオクラの種子を使っていたそう。割って砕いたものを、ドリップで抽出。コーヒーというよりは野菜系に似た風味を楽しめます。

「ムチン」と呼ばれる成分について

「オクラのネバネバにはムチンという成分が含まれる」といわれることがあるが、ムチンはだ液、鼻汁など、動物性の粘質物質を指し、植物の成分名には使わない名称。そのため、オクラのネバネバ成分は、ペクチンなどの粘質性物質というのが適当。

「ムチン」と呼ばれる成分について

「オクラのネバネバにはムチンという成分が含まれる」といわれることがあるが、ムチンはだ液、鼻汁など、動物性の粘質物質を指し、植物の成分名には使わない名称。そのため、オクラのネバネバ成分は、ペクチンなどの粘質性物質というのが適当。

<https://www.nhk-book.co.jp/detail/000000113602018.html>