万能酵母液作り方講習会開催

～便秘解消!シミさよなら～ 講師 堂園 仁

2020/8/31 月 10:00~16:30 (受付9:30)

場所 空まめの木

〒131-0033
東京都墨田区向島 1-24-16 2F モデルルーム

一部 10:00～12:00

万能酵母液作り方!!

万能酵母液とは？
その効果と役割を実際に作りながら
分かりやすく説明します。

二部 13:00～15:00

実践編ワークショップ!!

①万能酵母液でぬか床を作ろう
簡単・美味しい、チャレンジして上手に出来なかった方は多いのではないでしょうか？
ご安心ください、万能酵母液の出番です！失敗することなく、
日本の発酵食品の代表格「ぬか漬け」を復活させてみましょう！

②納豆菌水とは？
知っているようで知らない納豆の世界。
目からウロコの話です。

③納豆菌水で美肌クリームを作ろう！
お土産でお持ち帰り、
その良さを体感してみて下さい。

会場にて材料販売

2L容器で作る【万能酵母液】の
「簡単手作りセット」 ―― 8,100円
ぬか床作りの材料のみ ―― 1,944円

三部 15:15～16:30 新プログラムの登場です！

個性分析プログラム!!

あなたの声は世界に一つ！
分析することで本質・習慣・現在をグラフ化します。万能酵母液で本来あるべき心と行動を見える化していきましょう！

初めて受講される方

受講料:12,600 円(1 部＆2 部:9,300円、1部のみ:6,000円)
会場費込み

初めて受講される方申込はコチラ→

再受講される方

受講料:8,200円(1部＆2 部:4,900 円、2部＆3部:7,100円、
1部のみ:1,600円 2 部のみ:3,800 円、3部のみ:3,800円)
会場費込み
※会員証の提示をお願いします。納豆菌水プレゼント。
再受講される方申込はコチラ→

★万能酵母液の玄米源液の定期販売申込できます。

お問い合わせ・材料のご注文はこちらまで

Hand MADE JAPAN(株)
〒861-2236 熊本県上益城郡益城町広崎 583-4
Mail do.hand.made.japan@gmail.com
TEL 096-234-7489

各地で話題沸騰の菌活サポーター・堂園仁さんが語る

驚異のパワーを秘めた手作り〝万能酵母液〟

医師、薬剤師、ローフードの先生、料理教室の先生、飲食店経営者、ヨガの先生、ヒーラー、学校や保育園の先生、家庭を支える主婦など、参加される方は様々です。

体や精神面に様々な変化が現れたり、「人生を前向きに変えていけるようになった」「夢が叶った」という話も、よく耳にするようになりました。これはなによりも嬉しいことです。

「万能酵母作り方講習会」の様子

口コミでまたたく間に広がった効果絶大な万能酵母液

万能酵母液は、ほんのりとした甘味と塩気のある発酵液です。これは売られているわけではなく、使う人がそれぞれ自分で作って利用します。材料は、玄米と黒糖と塩と水だけ。作り方も簡単でコツを覚えてしまえば誰でも作れます。ぬか漬けのように、毎日のメンテナンスも必要ありません。しかし、その効果は絶大と言えるのです。万能酵母液の作り方を伝え始め、全国各地で講習会を開催するまでになりました。

パン作りの失敗が導いた玄米菌のものすごいパワー

私がこの万能酵母液を手作りするようになったきっかけは、天然酵母のパン専門店での経験が引き金となっています。

天然酵母パンは、酵母菌を発酵させてパンを膨らませます。しかし、色々な酵母菌を調べていくとパンが膨らまないタイプがあり、それが玄米に宿っている玄米菌だったんです。

パンが膨らまなくては、パン屋として失敗です。普通は、「何だこれ?」と捨てて終了ですが、玄米に宿る菌に興味が湧いたので調べてみると面白い特徴や働きなどが分かってきました。

まず、玄米菌は冷凍しても煮沸しても死にません。100℃で煮沸したら、ほとんどの菌は死滅するのに、玄米菌は死なないんです。

それに、生活空間の中で、玄米菌より強い微生物はいません。ですから、どの菌も勝手には働けなくなり、微生物全体のバランスが取れるようになります。バランスが取れた空間は人間にとって安心・安全な環境。逆に微生物のバランスが崩れると病原菌や耐性菌などが蔓延しやすくなり、衛生環境も悪化します。

もうひとつの特徴は、玄米菌が「酵母体」であること。酵母はカビやキノコの仲間で、真菌類に属する微生物です。酵母体であるため、菌の中に存在する酵素は体内の胃酸などで壊されることなく、腸まで届きます。つまり、玄米菌の酵素は命を支える働きをしてくれます。

このような特徴が働いて、複合的な効果を発揮する玄米菌は「菌の王様」とも言えるほどパワフルです。そして、万能酵母液は、この玄米菌を玄米から引き出し、培養させたものなんです。

ひと昔前の日本の日常には玄米菌があふれていた

万能酵母液の主役「玄米菌」は、日本人の主食である玄米に宿っています。日本の風土の力が衰えていなければ、どこでも棲息する菌ですが、その絶対量は、現在激減しています。その理由は米の消費量が減ったこと、米ぬかを使う習慣も失われつつあることが挙げられます。

さらに、抗菌・殺菌剤を多用する生活スタイルが当たり前になってしまったことにあります。行き過ぎた抗菌・殺菌は「多剤耐性菌」を生み出し、人間の免疫力を低下させ、深刻な感染症を引き起こす脅威にもなります。

一方で、玄米菌が身近に豊富に存在し、ごく自然んに利用していた時代がありました。それは、昭和初期までの時代です。

ひと昔前の日本は冷蔵庫などが無かったため、食べ物が腐らないように日常的に保存食を作っていました。ぬか漬け、納豆、梅干しなどの常備食、みそ、しょうゆなどの調味料、これらはすべて発酵食品です。現代とひと昔前の決定的な違いは「菌の絶対量」にあるのです。

全国を探し回りみつけたこだわりの無農薬玄米

腸内細菌の力を底上げする玄米菌の驚異のパワー

ひと昔前と現代の日本では、体力だけを比べても別の人種に思えるくらい違います。この差はどこから来るのでしょうか?

生活様式の違いもありますが、菌の絶対量の違いから想定されるのは腸内細菌の力の差です。

風土に根付く発酵食品を常食していたひと昔前の人たちは、バランスの良い腸内環境を保っていたはずです。

腸内細菌の力については、国内外の様々な研究でそのすごさが次々と明らかにされています。腸内細菌が人間の免疫力や性格、脳の発達まで左右することが分かってきて、「腸は第2の脳」と呼ばれるようにもなりました。

➡「強靭な体」と穏やかで調和的精神」を持った昔の日本人。1人の女性が木のたらいに4人のこどもを入れ軽々と頭の上に載せている。

現代は菌の貧困時代とも言えますが、玄米菌の力が蘇れば、腸内菌のパワーがアップし、自然治癒力にスイッチが入るでしょう。

健康体のDNAを次世代に受継がせることができれば、昔の日本人のような驚異的な体力を得られる可能性もあります。

万能酵母液は誰でも簡単に作れます。ご自身やご家族の健康づくりに役立てていただき、希望や夢さえも叶えていってください。

堂園 仁

健康は体の根本から元気の源は万能酵母

昔の強靭な日本人の秘密と玄米パワー

想像を絶する強健な体と調和的精神を持つ昔の日本人

現代とひと昔前では、肉体的にも精神的にも、大きな違いがありました。それは想像を絶するような「強健な体」と「穏やかで調和的な精神」を持っていたことです。そのことが様々な文献に残されています。

◆山形県の郷土資料館が所蔵している写真に1俵60kgの米俵を5俵も担いでいる小柄な女性が移っています。「力比べ大会」の写真ですが、写真の解説にはこうあります。「当時の女性の仕事としての米俵を1俵担ぐのは普通だった。さらにはその60kgという重さが作業効率に最も適した重量だった。」