

池田 剛士

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3月26日火曜日 8:10
宛先: white@maff.go.jp
C C: '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】#農林水産省大臣官房広報評価課広報室

農林水産省大臣官房広報評価課広報室 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。



食育向上委員会代表
管理栄養士 吉川直美先生

ネバネバの正体とは

ネバネバ食材に含まれる「ネバネバ」「ヌルヌル」の素となる粘性物質とにいろいろな種類があって、それぞれが健康の維持に役立つと注目されます。

やまのいも、オクラ、納豆などに含まれる**ムチン**は、ムコ多糖たんぱく質の混合物です。ムコ多糖たんぱく質の「ムコ」はラテン語で「動」の意味。細胞と細胞をつなぐ保水力を持ち、胃の粘膜を保護します。

昆布やわかめ、もずくなどのヌメリ成分は、水溶性食物繊維のフコイダン酸で、特にフコイタンは、さまざまな健康効果が期待されている物質

ネバネバ食材がもつ適度なとろみは、のどごしをよくし、食欲を促すことで回復の効果が期待できます。また加熱や酸により「ネバネバ」が「と変わるなど、いろいろな食感を生み出します。日本語の食感を表す言葉中에서도粘り気を表現する言葉が多いのが特徴です。ネバネバ食材を食べ分なりの表現を探してみましょう。

http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1109/spe2_01.html

特集2 食材まるかじり (1) : 農林水産省

www.maff.go.jp > ... > aff (あふ) バックナンバー 2011年 > 11年9月号目次 ▼

やまのいも、オクラ、納豆などに含まれる **ムチン** は、ムコ多糖たんぱく質と糖たんぱく質の混合物です。ムコ多糖たんぱく質の「ムコ」はラテン語で「動物の粘液」の意味。細胞と細胞をつなぐ保水力を持ち、胃の粘膜を保護します。昆布やわかめ、もずくなどのヌメリ ...

特集2 食材まるかじり (2) : 農林水産省

www.maff.go.jp > ... > aff (あふ) バックナンバー 2011年 > 11年9月号目次 ▼

野菜やキノコのネバネバは、おもに **ムチン** やペクチンという成分。胃の粘膜を保護したり、消化を助けたりしてくれる効果があるといわれています。毎日の食卓に積極的に取り入れたいものです。モロヘイヤ。原産地はエジプトで、「クレオパトラも食べた」と言 ...

site:maff.go.jp/j/pr/aff/ **ムチン** の画像検索結果



→ site:maff.go.jp/j/pr/aff/ **ムチン** で見つかった他の画像

画像を報告

<https://www.google.com/search?q=site%3Amaff.go.jp%2Fj%2Fpr%2Faff%2F+%E3%83%A0%E3%83%81%E3%83%B3&oq=site%3Amaff.go.jp%2Fj%2Fpr%2Faff%2F+%E3%83%A0%E3%83%81%E3%83%B3&aqs=chrome..69i57j69i58.7478j1j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>



【なめこ（滑子）】

昨日に引き続き、きのこをご紹介します。

きのこは好き嫌いの意見が分かれることの多い食材ですが、大人になってから、その美味しさに目覚めた人も多いのでは？担当Uもその一人ですが、なめこ（滑子）だけは子どもの頃から好物で、今でも好きな味噌汁の具1位です！

漢字のとおり、つるっとした食感のぬめりが特徴のなめこ。そのぬめりの元はムチンと呼ばれる食物繊維の一種になり、寒さや乾燥などから身を守るため、ある程度成長すると分泌されるそうです。

天然ものはブナなどの広葉樹の倒木や切り株に群生し、収穫時期は10～11月とのこと。スーパーなどでよく見かけるパック詰めのものは菌床栽培という人工栽培によるものがほとんどで、一年中流通しているため、季節を問わずに手に入れることができます。

紅葉の季節、山中で見られるなめこは、そのぬめりからくる色艶が美しく、「ブナ林の宝石」とも呼ばれているそうです。

写真提供：あきた森づくり活動サポートセンター、岐阜県（右上）



<https://www.facebook.com/maffjapan/posts/%E3%81%AA%E3%82%81%E3%81%93%E6%BB%91%E5%AD%90-%E6%98%A8%E6%97%A5%E3%81%AB%E5%BC%95%E3%81%8D%E7%B6%9A%E3%81%8D%E3%81%8D%E3%81%AE%E3%81%93%E3%82%92%E3%81%94%E7%B4%B9%E4%BB%8B-%E3%81%8D%E3%81%AE%E3%81%93%E3%81%AF%E5%A5%BD%E3%81%8D%E5%AB%8C%E3%81%84%E3%81%AE%E6%84%8F%E8%A6%8B%E3%81%8C%E5%88%86%E3%81%8B%E3%82%8C%E3%82%8B%E3%81%93%E3%81%A8%E3%81%AE%E5%A4%9A%E3%81%84%E9%A3%9F%E6%9D%90%E3%81%A7%E3%81%99%E3%81%8C%E5%A4%A7%E4%BA%BA%E3%81%AB%E3%81%AA%E3%81%A3%E3%81%A6%E3%81%8B%E3%82%89%E3%81%9D%E3%81%AE%E7%BE%8E%E5%91%B3%E3%81%97%E3%81%95%E3%81%AB%E7%9B%AE%E8%A6%9A%E3%82%81%E3%81%9F%E4%BA%BA%E3%82%82%E5%A4%9A%E3%81%84%E3%81%AE%E3%81%A7%E3%81%AF%E6%8B%85%E5%BD%93%EF%BD%95%E3%82%82%E3%81%9D%E3%81%AE%E4%B8%80/1138017462950212/>

農林水産省 maff - 【なめこ（滑子）】 昨日に引き続き、きのこを ... - Facebook

<https://www.facebook.com/maffjapan/posts/なめこ滑子.../1138017462950212/>

そのぬめりの元は**ムチン**と呼ばれる食物繊維の一種になり、寒さや乾燥などから身を守るため、ある程度成長すると分泌されるそうです。天然ものはブナなどの広葉樹の倒木や切り株に群生し、収穫時期は10～11月とのこと。スーパーなどでよく見かけるパック ...

農林水産省 maff - 【ネバネバで元気に！】 ... | Facebook

[https://www.facebook.com/maffjapan/photos/ネバネバで元気に.../110037431671452... ▼](https://www.facebook.com/maffjapan/photos/ネバネバで元気に.../110037431671452...)

ペクチンや**ムチン**が豊富で、胃の粘膜を保護したり、消化を助けたりしてくれる効果があるといわれています。連日の猛暑で疲れが溜まっている方も多いと思いますが、ネバネバパワーで元気を取り戻してみても？ 写真提供：かごしまの食ウェブサイト（左）。

農林水産省 maff - 【なめこ（滑子）】 昨日に引き続き、きのこ ... - Facebook

[https://m.facebook.com/maffjapan/posts/1138017462950212 ▼](https://m.facebook.com/maffjapan/posts/1138017462950212)

そのぬめりの元は**ムチン**と呼ばれる食物繊維の一種になり、寒さや乾燥などから身を守るため、ある程度成長すると分泌されるそうです。天然ものはブナなどの広葉樹の ...

農林水産省 maff - 【王様の野菜】 本日は旬のネバネバ葉野菜、モロヘイヤ ...

[https://www.facebook.com/maffjapan/posts/王様の野菜.../1106163062802319/ ▼](https://www.facebook.com/maffjapan/posts/王様の野菜.../1106163062802319/)

そんな伝説が生まれるくらい栄養価が高く、また、オクラの記事でご紹介した胃の粘膜を保護する**ムチン**も含むため、暑さで食欲がわかない方にもオススメです！葉を刻むと粘りが出るので、納豆などと混ぜるのもよし、ネバネバが苦手な方は天ぷらにするとパリッ ...

農林水産省 maff - 【王様の野菜】 本日は旬のネバネバ葉野菜 ...

[https://ja-jp.facebook.com/maffjapan/posts/王様の野菜.../1106163062802319/ ▼](https://ja-jp.facebook.com/maffjapan/posts/王様の野菜.../1106163062802319/)

そんな伝説が生まれるくらい栄養価が高く、また、オクラの記事でご紹介した胃の粘膜を保護する**ムチン**も含むため、暑さで食欲がわかない方にもオススメです！葉を刻むと ...

農林水産省 maff - 【餅ではないですけど...】 ... | Facebook

<https://pt-br.facebook.com/maffjapan/posts/... 今日の /1172523336166291/>

希少価値・値段ともに高い自然薯ですが、その特徴は粘りの強さ。長芋などに比べても強いその粘りは、すり下ろしたとろろが餅のように箸で持ち上げられるほど。**ムチン**という成分が粘りのもとで、粘るものほど豊富に含まれています。薄皮に栄養分と風味がある ...

農林水産省 maff 【餅ではないですけど...】 ... | Facebook

<https://www.google.co.jp/search?q=site%3Afacebook.com%2Fmaffjapan%2F+%E3%83%A0%E3%83%81%E3%83%B3&oq=site%3Afacebook.com%2Fmaffjapan%2F&aqs=chrome.2.69i57j69i58j69i59.5182j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

理由：

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

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

<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/>