



# 熱中症対策！～昆布の水塩を使う～

猛暑の影響で、テレビでも連日熱中症の危険性が報じられていた今年の夏・・・松前屋でも温度が 50 度にもなる工場の釜場ではもちろん、熱中症対策をしています。その秘密兵器は「昆布の水塩」！！  
麦茶の中に「昆布の水塩」をシュシュっといれて飲むようにしています。  
熱中症の対策にはもちろん

「水分を摂る」ですが、実は汗と一緒に塩分も失われているのです。だから「塩分を摂る」ことも重要！  
しかも「うま味で唾液を出す」！  
しかもこれを、一気に飲むのではなく、口にくゆらせるようにして唾液を出すようにすればベスト！



心斎橋本店でも、お客様へお出ししているお飲み物で「シュシュ」っと体験していただいています。  
皆さんも、「昆布の水塩」で熱中症対策を！

## 緊急予告！！！！

11月1日  
昆布屋さんが「昆布屋」  
を越える日・・・！！

(水塩でも越えてたかな・・・?)

現在、急ピッチで新商品制作中！  
品管の(ムリ！という)見解をヨリに、  
経費倒れの NY 活動 4 年間の答えを  
今ここに！  
塩昆布の概念を変える渾身の一撃！  
次回の DM をお楽しみに・・・

形骸も今までに  
ない形に・・・！  
もう少々お待ちください。

## 健康法師の独り言 パート 30

### 唾液と昆布の凄い関係！

ここ2回は歯磨きの話題でしたが、お口の話として語らねばならないのは唾液の重要性でしょう。

唾液の働きについては、①アミラーゼ酵素がでんぷんを分解するという消化機能ですが、これは有名。歯医者さん的には、②プラークの除去や食べものかすを洗い流したり、③歯を保護する機能が指摘されましよう。しかし、重要な事は、口の中の④病原微生物を撃退して抗菌するという機能があることです。

さらには、⑤ pH を一定に保って細菌の繁殖を抑える機能が指摘されています。こういうことを考えますと、デレっとよだれが垂れるほどでは問題でしょうが、唾液はバンバンと出て来なければ健康の維持管理はおぼつかないという事になります。体外からモノを取り込むその入口である口には、唾液の様なガードマン的存在がキッチンと機能を果たしている事で我々は守られているのです。

ところが、加齢を重ねると唾液の分泌も悪くなるらしく、そういう意味では抗菌機能や細菌から命を守る機能が激減するというわけで、これは危険！

では、唾液をバンバンと出すにはどうすればよいのでしょうか？！

梅干しなどの酸っぱいモノを食べる・・・、っという一番に思うのですが、さにあらず。実は昆布に代表されるような『うま味』成分を摂るのが一番だそうです。ある実験によると、酸っぱいモノは瞬間的に唾液は出るのだが、それはサラリとした薄い唾液を2、3分という短時間の間誘発するにすぎないそうです。グルタミン酸などのうま味成分の場合は、ネバっとした濃い唾液を20分〜1時間の間出し続ける効用があるというのです。確かにこれくらいの時間長々と唾液を誘発させてくれないと、抗菌機能なども発揮されそうにはありませんよね。

和歌山県のある老人介護施設では、ヘルパーさんの経験知から、健康維持のために昆布出汁などのうま味成分を老人になめさせているそうです。そうすると口臭防止の効果もあって、体調も維持しやすいということ。

つまり・・・、最終的には、昆布をもっと食べましよう！  
って話でしたね・・・。

健康法師

