



## 今一納得できないワクチン接種…打っただけど…。

オリンピックでわあ～わあ～言っている陰で、新たなデルタ株の出現で、コロナの罹患者数字はどんどん上がっております。ですが、緊急事態だの蔓延防止措置だのと行政がいう割には皆さんの行動は活発なわけでして…。『もうええ加減飽きてきたわ』ってところでしょうか？

ワクチン接種をお済の方も多いと思われませんが、副反応は大丈夫でしたか？ 『mRNA』ワクチンという新しい技術への懐疑論も根強く、医者の方の30%が打たないとも言っています。このワクチンは、ウィルスたんぱく質のものではなく、それを組み立てる設計図を体内に届けて自分でたんぱく質を作ってもらおうという仕組みです。この設計図が mRNA と呼ばれる遺伝子物質で、ヒト細胞がそれを翻訳してウィルスたんぱく質を作るという事らしい。(文系の私にはさっぱり理解不能ですが…。) 注射後 24～48 時間に生成反応が最も活発になるといいますが、ウィルスの特徴的な部分のみを伝え、本物のコロナウィルスがどんなものかを免疫システムに大まかに教えるだけなので、感染症の症状を引き起こすことはないようだ。mRNA は構造的にすぐに分解されてしまうので、注射された人の遺伝子に組み込まれることはないうえに、化学合成で作られるので、量産化は極めて簡単というものの様である。先日、友人の医師から突然電話があって、『キャンセルが出たから打ちにおいで！』ってのお誘いを受け、深く考えることも無く打ってきました、ファイザーを。。。

現状は、ワクチンを打っていない若い人の罹患者が増えていることですが、若い人がゆえに重症者数は減っているようですね。確かに罹患してホテルに隔離された人の経験談を聴くと悲惨なものがあります。隔離されても何の治療薬も与えられず、弁当だけ配布するから部屋で一人悶絶して自然治癒を待って、ってスタンスのようです。実はこれが問題だと思うんです。mRNA ワクチンも FDA (アメリカ食品医薬品局) が緊急使用を認めているだけで、ワクチンとしての正規の『認証』を得ているわけではありません。正規認証には5～10年の治験を大量にやっただけで、ワクチンとして認められないが、①特効薬がないこと、②感染爆発が現に発生しているという緊急性があるから使用を認めたという事のようにして…。



でも、おかしいと思いませんか？ 昨年の10月2日にトランプ大統領家族が罹患したというのに、4～5日後には実務に復帰して元気だった。イギリスのジョンソン首相にしてもしかり…。あるんですよ、特効薬が!!! 今になってイギリスが国を挙げて『抗体カクテル療法』なるものに取り組むという発表をして、日本国内では中外製薬がやるようです。新型コロナは、そもそもサーズウィルスの変異型であって、このサーズに対する特効薬が現に3種類あり、その人の症状や体調に合わせてこの3種類をカクテルするというわけです。

更には、『イベルメクチン』がコロナに効く…。北里大学の沢博士が昔々開発した線虫や回虫に効果を発するという薬ですが、現在の日本で飲んでいるのはワンちゃんくらいでして、フィラリア予防のために使用されています。そもそも、アフリカ大陸には12億人の民が居り、衛生状態も良くないので、もっとアフリカ大陸でコロナが蔓延してもよさそうな話。ところがそういう情報にはなっていない、なぜか？ 回虫や線虫駆除に、イベルメクチンを一番人に使ってきているのはアフリカ諸国だったからですね。インドも一時期一日10万人の罹患者で医療崩壊がおきて世界が酸素ポンペを送ったりして大騒ぎでしたが、インドの大手ジェネリック医薬品メーカーがイベルメクチンをぶん投げて、沈静化させています。ただし、この薬は非常に古い薬で薬価も低くて、製薬会社もさっぱり儲からない…。こうして特効薬があるのになかなか認めないあたり、どうも『ワクチン利権』なるものが存在しそうです。そこで私、密かにイベルメクチンをインドから個人輸入しました。たとえ罹患しても、速攻で治してみせます！



インドから輸入した  
イベルメクチン



# 『鰻が飲食店を救う?』



初めて高知のウナギ養殖場へ取材に行ってきました。営業部長さんも現場のラインに入って大忙しだそうで、例年に比して今年はウナギの当たり年のようです。総務省の家計調査によると、2020年のコロナ禍以降、鰻の蒲焼の家計消費の金額はコロナ前の2019年と比較して27.1%も上昇しており、ふるさと納税の返礼品サイト「さとふる」でも鰻商品への今年の寄付申込みは、昨年6月と比較して10.3倍に上っているそうです。

そのため、鰻の加工業者も大変な忙しさを味わっていました。当社の「ひつまむし」に使用している鰻は、高知県の仁淀川近くの養鰻場で養殖され、例年は高知県内の加工場でカットされた状態で届きます。しかし、今年は忙しさからカットしてもらえず、自社工場でカットすることに…。小骨除去や身を均一にカットする作業は全て手作業で大変だったようです。



鰻の加工業者の様子←



コロナで客足が落ち込む飲食業界でも鰻人気は抜群で、鰻料理店に衣替えする居酒屋や和食料理店が増加したそうです。例えば、当社の心齋橋本社ビル横の「紅虎餃子房」を運営する際コーポレーションや水炊きで有名なチェーン店「博多華味鳥」も鰻屋への転換を進めています。

なぜ、鰻屋なのか?と疑問に思いますが、メニューが少ないので人件費も削減でき、テイクアウトはもちろん、飲酒なしの昼食需要も見込める。さらに、単価が高くてもちよとした贅沢を楽しむ「巣ごもり需要」との相性が良いので職人と仕入れルートさえ確保できれば利益が見込める…納得の理由です。

「串打ち3年、裂き8年、焼き一生」と言われる鰻職人の技術が無視した荒業を使ってまでの業態転換ですから、「夏」のイメージが定着した鰻の需要が低下する冬を乗り越えるほどの「真の救世主」となってくれるのを飲食店関係者は願うばかりですね。

## 健康法師の独り言 パート 109

再度、強くお勧めいたします! ゴボウ「様」茶の威力!

前々回の117号にて、突然でしたが、ゴボウ様の健康効能を御紹介いたしました。あれから三カ月、ゴボウ屋になるために商品開発に力を入れました。おさらいをしておきますと、ゴボウ様にはポリフェノールと水溶性食物繊維が他の食品に比して多量に含まれており、血管を若々しく保ち、血液サラサラ、お肌つるつる効果が期待されるということでした。つまり抗酸化作用でアンチエイジング効果が高まり、不要な有毒成分を体の外に放り出し、さらにはお通じもよくなり、痩せる効果もあります。

さて、このゴボウ様をどうやって皆様にご提供しようかと考えましたが、先ずはこれから夏ということもあって、お酢とのジョイントを考えつき、ゴボウ様のピクルスを作ることとしました。さらにここに黒酢であったり、ブルーベリーなんかも加えれば最強!!!!ただ、ピクルスを一過性に食べても、ゴボウ様を食した効果は出にくいかも…。つと考えた結果、毎日ガブガブ飲んでいる麦茶をゴボウ茶に代えようと思いつき、ゴボウ茶の試作に取り組んできたわけです。失敗作もすべて引き取って、すでに三カ月ほどゴボウ茶を毎日1リットル以上は飲み続けておりますが、めっちゃめちゃ体調がよくて、お肌ツルツル、体重も順調に減ってきております。

遂に美味しいゴボウ茶を完成させましたので、皆様にも強くお勧めいたします。毎日飲んでいられるお茶をゴボウ茶に代えるだけで、アンチエイジングが実現できるとあって、50歳以上の方にはうってつけです。ゴボウの香りをどうやって残すか、焙煎はどうかやれば美味しいかなど試行錯誤を重ねた結果が今回のお勧めアイテムです。さらには昆布屋独特の出汁味もほんのり隠し味にして…。夏は冷やして、冬は暖かいままで、年中飲み続けることが健康の秘訣と観ました。私、すでに最長不倒体重76キロが、72キロに減ってきております。今から医者に行つて血液検査をしてまいります。



## 編集後記

皆様、今回の通信はいかがでしたでしょうか。高齢者のワクチン接種率(一回目)はかなり高まってきましたが、2回目の接種率は全国的に見て大阪は下から3、4番目! 65歳以下のワクチン予約もまだまだ取りづらい状態です。しかも、ワクチンが効果をもたらすとされる期間も限定的で、冬にもまたこのワクチン争奪戦が起こるのかと思うと、気が滅入ります。 松村

