

## 池田 剛士

---

差出人: J A新聞連 <ja-shimbun@agrinews.co.jp>  
送信日時: 2018年6月4日月曜日 9:35  
宛先: 池田 剛士  
件名: RE: お願い（みと・あかつかカンファレンス）\*メディア詐欺対策室  
分類項目: 分類項目 紫

学術秘書 池田さま

J A新聞連 神保です。

指摘の点は、了解しました。

☆☆☆☆☆——☆☆☆☆☆——☆☆☆☆☆

J A 新聞連  
(全国新聞情報農業協同組合連合会)  
神保 勉

〒102 - 8409 東京都千代区一番町 23 - 3  
TEL03 (6281) 5816  
FAX03 (6281) 5856  
e-mail:ja-shimbun@agrinews.co.jp  
<http://ja-shimbunren.ne.jp>

☆☆☆☆☆——☆☆☆☆☆——☆☆☆☆☆

---

**From:** 池田 剛士 [mailto:ikeda@acsec.co.jp]  
**Sent:** Saturday, June 02, 2018 12:56 PM  
**To:** JA新聞連 <ja-shimbun@agrinews.co.jp>  
**Cc:** 理化学研究所 <koho@riken.jp>; 国立健康・栄養研究所 <eiken-office@nih.go.jp>; 日本学術振興会 <meyasubako@jsps.go.jp>; RKB 毎日放送 <rkb-kouhou@i.msgs.jp>; いもいち班 <imoichi2025@gmail.com>; 大林 広樹 <hiroki.obayashi@nex.nikkei.com>  
**Subject:** お願い（みと・あかつかカンファレンス）\*メディア詐欺対策室  
**Importance:** High

JA 新聞連 御中

学術秘書  
池田です。

記事の修正をお願いいたします。

情報提供 ● J A新聞連

ミキサー使用

## とろりんごのバナラシェイク

～ナガイモのとろみを生かした新食感～

### 効能

消化促進、疲労回復、滋養強壮

### 材料

ナガイモ (40g) + リンゴ (1/4個) + バナラアイス (50g) + 豆乳 (100cc)



ナガイモの粘り成分ムチンは胃などの粘膜を保護し、消化を助ける効果があります。消化酵素のジアスターゼ、アミラーゼなども豊富です。これらの酵素は熱に弱いので、ジュースのような生食が理想的。古くからスタミナ食材とされるナガイモと、匠者いらずといわれるほどの栄養価の高さを誇るリンゴとの組み合わせで、疲労回復や滋養強壮に効果があります。さらに豆乳で良質のタンパク質や大豆イソフラボンが摂取でき、体力アップや老化防止に役立ちます。変色しやすいから作り置きは避けて。※リンゴは見た目・食感を重視し、皮をむいて使用（ポリフェノールをたっぷり含むため、栄養重視ならば皮ごと使用してもよい）。

<http://www.lakeootu.jas.or.jp/services/life/recipes/recipes-specialtopic/vegetable-juice.php>

修正の際のポイントは、3つあります。

(1)「ムチン」という言葉を使うこと自体が誤り。

(「植物」の話をしていて、「ムチン」について語ること自体ナンセンスです。)

(2)「ムチン」と関連付けて語られてきた、夏バテ解消、スタミナ食材、疲労回復といった健康効果も全く根拠なし。

(「健康効果」は、ヒトや動物から分泌される「ムチン」本来の働きから想像された話であって、食べてどうこうの話ではありません。)

(3)「ネバネバの正体は『ムチン』」も誤り。

(「ムチン」は「糖たんぱく質」といわれますが、「植物の『糖たんぱく質』」はネバネバしていません。)

「(日本国内だけで)植物の粘性物質をムチンと呼ぶことの根拠や起源」が判明いたしました。

(「『mucin』と『mucus』の混同」ないし「『mucus』の誤訳」、

「『mucin』と『mucilage』の混同」ないし「『mucilage』の誤訳」が誤報の原因でした。

つまり、動植物の粘性物質をムチンと呼ぶ「学説」は存在しません。

<http://acsec.jp/mucin.html>

)

“フィッシャーの呪い撲滅キャンペーン”へのご理解、ご協力をお願いいたします。

<http://acsec.jp/maffgo.html>

※平成の大獄(へいせいのたいごく) | 改元の礼:

<http://heisei.nokyoko.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

## 池田 剛士

---

差出人: J A新聞連 <ja-shimbun@agrinews.co.jp>  
送信日時: 2018年6月4日月曜日 18:31  
宛先: ikeda@acsec.co.jp  
件名: RE: お願い（みと・あかつかカンファレンス）\*メディア詐欺対策室

分類項目: 分類項目 紫

学術秘書 池田さま

追伸：指摘の点は、了解しております。  
「ムチン」に関しては、発行元のJ A新聞連が対応していきます

☆☆☆☆☆——☆☆☆☆☆——☆☆☆☆☆

J A 新聞連  
(全国新聞情報農業協同組合連合会)  
神保 勉

〒102 - 8409 東京都千代区一番町 23 - 3  
TEL03 (6281) 5816  
FAX03 (6281) 5856  
e-mail:ja-shimbun@agrinews.co.jp  
<http://ja-shimbunren.ne.jp>

☆☆☆☆☆——☆☆☆☆☆——☆☆☆☆☆

---

**From:** 池田 剛士 [<mailto:ikeda@acsec.co.jp>]  
**Sent:** Saturday, June 02, 2018 12:56 PM  
**To:** JA新聞連 <[ja-shimbun@agrinews.co.jp](mailto:ja-shimbun@agrinews.co.jp)>  
**Cc:** 理化学研究所 <[koho@riken.jp](mailto:koho@riken.jp)>; 国立健康・栄養研究所 <[eiken-office@nih.go.jp](mailto:eiken-office@nih.go.jp)>; 日本学術振興会 <[meyasubako@jsps.go.jp](mailto:meyasubako@jsps.go.jp)>; RKB 毎日放送 <[rkb-kouhou@i.msgs.jp](mailto:rkb-kouhou@i.msgs.jp)>; いもいち班 <[imoichi2025@gmail.com](mailto:imoichi2025@gmail.com)>; 大林 広樹 <[hiroki.obayashi@nex.nikkei.com](mailto:hiroki.obayashi@nex.nikkei.com)>  
**Subject:** お願い(みと・あかつかカンファレンス)\*メディア詐欺対策室  
**Importance:** High

JA 新聞連 御中

学術秘書  
池田です。

記事の修正をお願いいたします。

情報提供 ● J A 新聞連

ミキサー使用

## とろりんごのバナラシェイク

～ナガイモのとろみを生かした新食感～

### 効能

消化促進、疲労回復、滋養強壮

### 材料

ナガイモ (40g) + リンゴ (1/4個) + バナラアイス (50g) + 豆乳 (100cc)



ナガイモの粘り成分ムチンは胃などの粘膜を保護し、消化を助ける効果があります。消化酵素のジアスターゼ、アミラーゼなども豊富です。これらの酵素は熱に弱いので、ジュースのような生食が理想的。古くからスタミナ食材とされるナガイモと、匠者いらずといわれるほどの栄養価の高さを誇るリンゴとの組み合わせで、疲労回復や滋養強壮に効果があります。さらに豆乳で良質のタンパク質や大豆イソフラボンが摂取でき、体力アップや老化防止に役立ちます。変色しやすいから作り置きは避けて。※リンゴは見た目・食感を重視し、皮をむいて使用（ポリフェノールをたっぷり含むため、栄養重視ならば皮ごと使用してもよい）。

<http://www.lakeootu.jas.or.jp/services/life/recipes/recipes-specialtopic/vegetable-juice.php>

修正の際のポイントは、3つあります。

(1)「ムチン」という言葉を使うこと自体が誤り。

(「植物」の話をしていて、「ムチン」について語ること自体ナンセンスです。)

(2)「ムチン」と関連付けて語られてきた、夏バテ解消、スタミナ食材、疲労回復といった健康効果も全く根拠なし。

(「健康効果」は、ヒトや動物から分泌される「ムチン」本来の働きから想像された話であって、食べてどうこうの話ではありません。)

(3)「ネバネバの正体は『ムチン』」も誤り。

(「ムチン」は「糖たんぱく質」といわれますが、「植物の『糖たんぱく質』」はネバネバしていません。)

「(日本国内だけで)植物の粘性物質をムチンと呼ぶことの根拠や起源」が判明いたしました。

(「『mucin』と『mucus』の混同」ないし「『mucus』の誤訳」、

「『mucin』と『mucilage』の混同」ないし「『mucilage』の誤訳」が誤報の原因でした。

つまり、動植物の粘性物質をムチンと呼ぶ「学説」は存在しません。

<http://acsec.jp/mucin.html>

)

“フィッシャーの呪い撲滅キャンペーン”へのご理解、ご協力をお願いいたします。

<http://acsec.jp/maffgo.html>

※平成の大獄(へいせいのたいごく) | 改元の礼:

<http://heisei.nokyoko.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