

戦国時代は元気な日本人が、
今では「2人に1人が病人」に。
その原因は『精米法』にあった！

おいしいコメを食べて
健康社会を実現する 東洋ライス(株)

東洋ライス株式会社 代表取締役
東京農業大学 客員教授
雑賀 慶二

弊社の歴史は コメ の発明の歴史

1961年に発明
「無石米」



1990年に発明
「味度メーター」



1991年に発明
「無洗米」



2005年に発明
「金芽米」



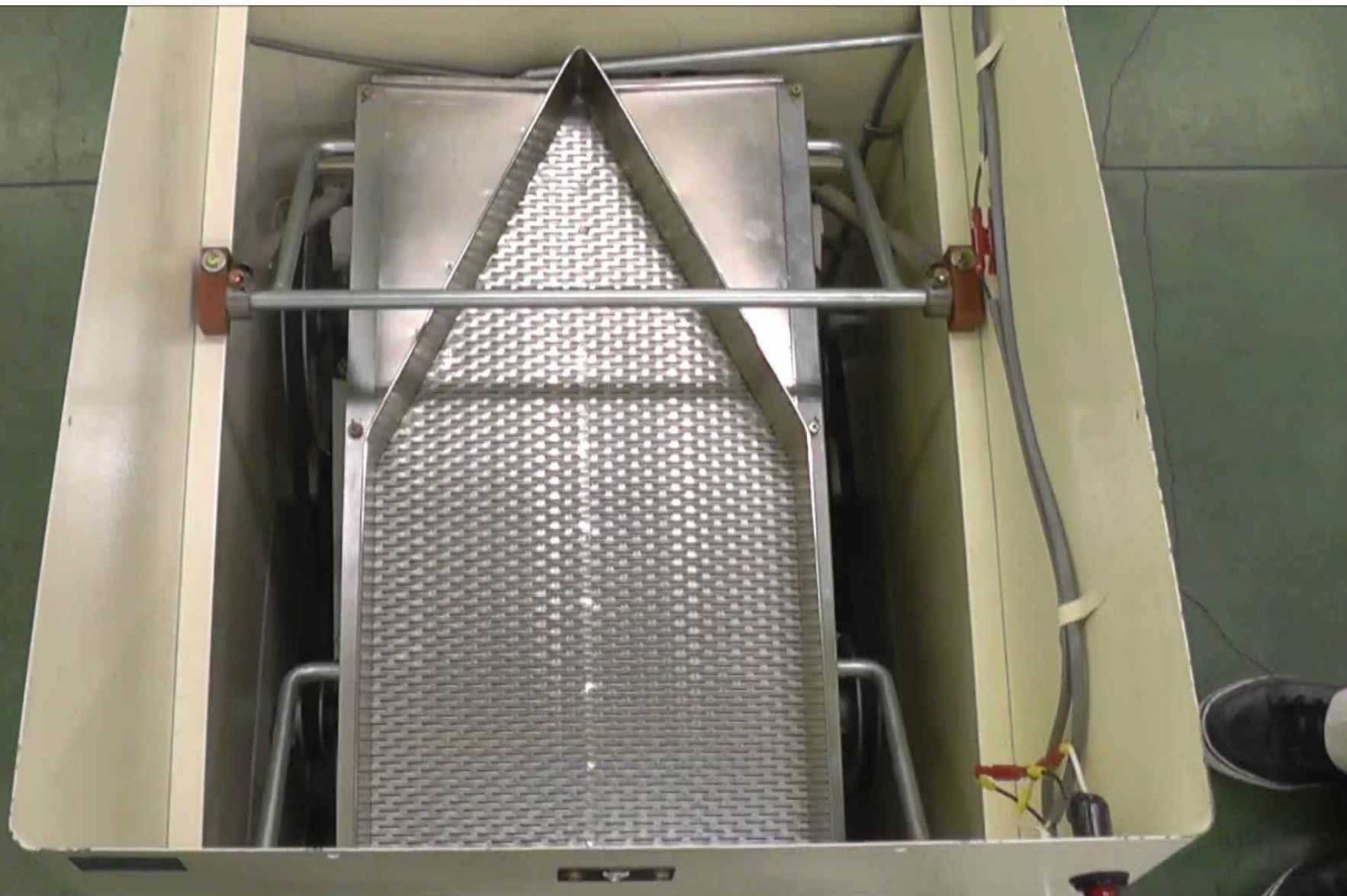
2015年に発明
「金芽ロウカット玄米」



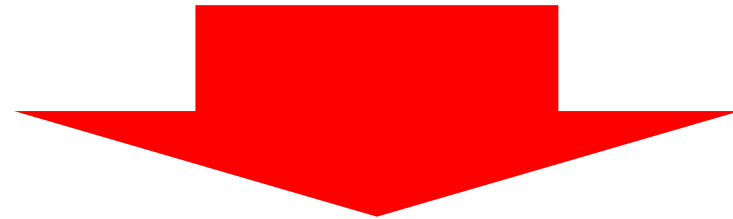
2016年に発明
「世界最高米」



無石米にする選別機（動画）



**「儲ける為に何をするか」ではなく、
「社会に役立つ為に何をするか」
これがポイント**



**それを実現する創造技術を、
拡散思考によって生み出す**

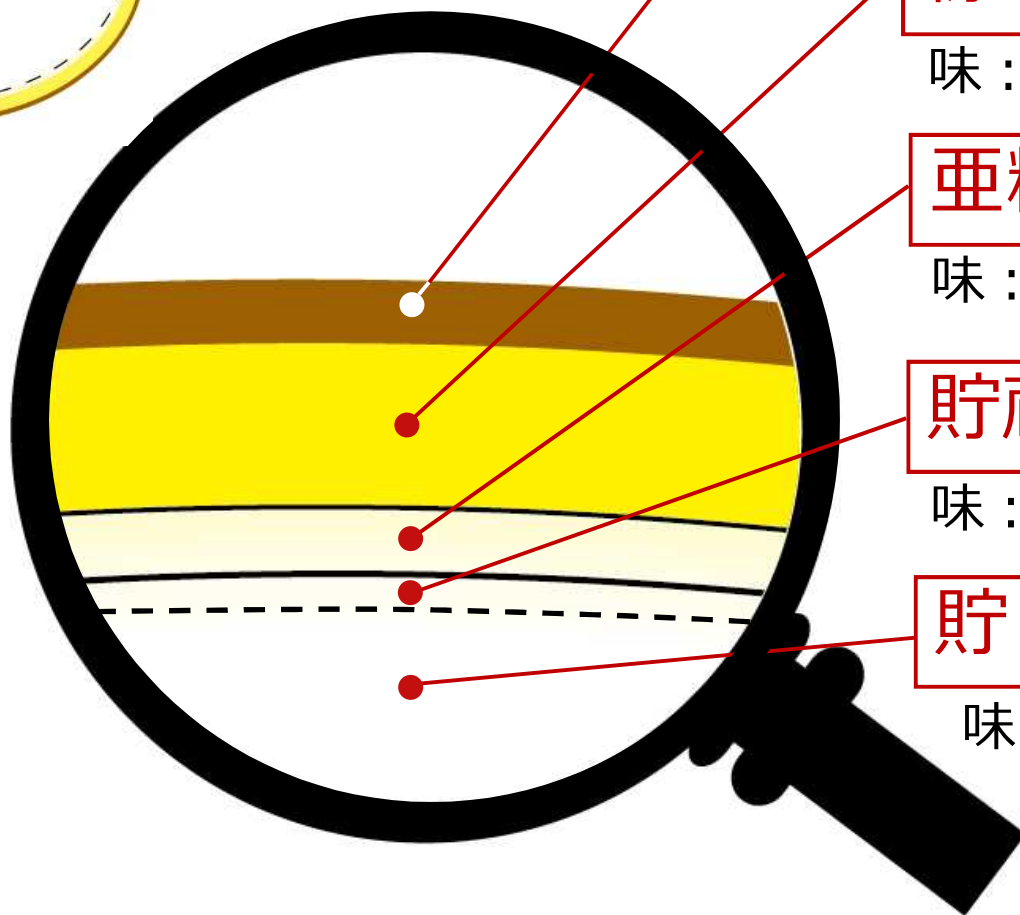
昔、コメは「生薬」であったが、現代のコメのほとんどは、進化(実際は悪化)した精米技術により、単なる炭水化物となってしまうている。

玄米 - 米糠 = 白米

↓ ↓

お宝 粕
かす

玄米粒の表面の拡大図



ロウ層

味：不味い 薬機能：ない
防水性が高い

糠層

味：不味い 薬機能：多い

亜糊粉層 (あこふんそう)

味：大変美味 薬機能：多い

貯蔵澱粉層の表層部

味：美味 薬機能：多い

貯蔵澱粉層

味：美味 薬機能：ない

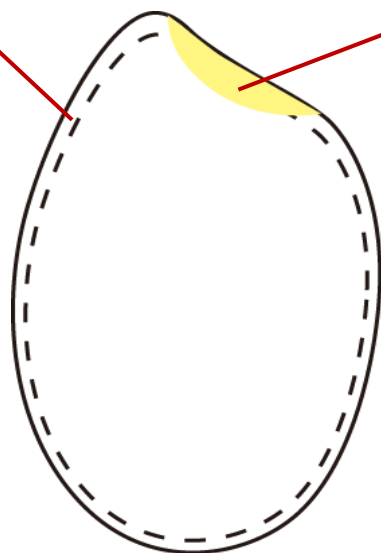
近年の白米はこれ以外のものは無い。

金芽米とは

白米の表面を
覆っている

亜糊粉層

(亜糊粉層は色が白く、白米と同じ色
なので、点線で表しております。)

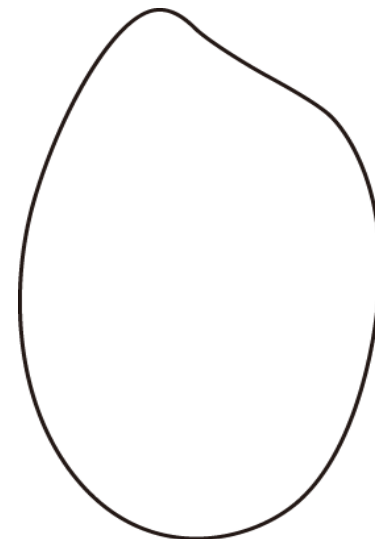


金芽米

白米のようだが
薬機能が残っている

(金芽米の長年の常食者では、風邪、花粉症だけではなく、癌、認知症、うつ病、脳梗塞がないとのアンケート結果も)

金芽



近年の白米

単なる炭水化物

(このような白米【粕】を食べても空腹は満たせるが、どんどん病人が増える。)

現代社会が抱える問題

- 増え続ける病人。増え続ける国の医療費。
- 減り続けるコメの消費量。減り続ける水田と農家収入。



健康になる薬のコメにより、

コメ需要を創出し、国内外の病を救済することで、

全ての問題解決に貢献する