

健康特報

呑みすぎ、ストレス、不規則な生活…



広告

江戸の酒呑みを救った
津軽「シジミ伝説」

十三湖のシジミ漁の様子

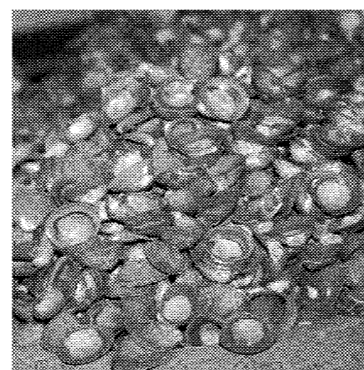
青森県・津軽半島の北西部にある十三湖は、日本有数のシジミの名産地。十三湖で採れたシジミには、酒呑みたちを救ったという「津軽シジミ伝説」と呼ばれる逸話がある。

「江戸時代に津軽の村で、僧侶が寒さと空腹のため倒れ、村人たちの献身的な看病で一命を取り留めた僧侶は、そのお礼に村の子供たちに学問を教えた。その中でも一番多かったのが、酒呑みたちの体の不調。そこで僧侶は、十三湖で採れたシジミの貝殻を焼き煎るのだ。

肝臓にシジミを現代科学が証明！

「ある日、全身が黄色くなつて何も食べられず、寝たきりになってしまったんです。」

「ある日、全身が黄色くなつて何も食べられず、寝たきりになってしまったんです。」



約500度で焼成されたシジミ貝殻

「シジミが肝臓にいい」という話を聞いたことはあるだろう。しかし、一般的に知られていないのは身に含まれる成分「オルニチン」である。ところが、西村さんが危機を乗り越えたのは身ではなく「貝殻」の力だという。

話題のオルニチン

肝臓はトラブルが発生しても自覚することが難しく、飲酒を続けたため気付いた時にはすでに手遅れに…というケースが多い。これが「沈黙の臓器」と言われる所以であり、自分の肝臓は自分でケアして

好結果に驚いた



藤沢 誠さん(52歳)

「これからお酒を飲み続けたら、シジミ貝殻粉末は手放せないです。」

一日酔い知らず



林 友子さん(65歳)

「仕事終わりに夫と晩酌するのが私の楽しみ。でもお酒に疲れたら、朝まで残って、布団から這い出るような毎日でした。」

体感者が語るシジミ貝殻のチカラ

リンゴ農園を営んでいるのですが、還暦を過ぎてから農作業が辛くなってきました。体が鉛のように重く、何もする気が起きなくなりました。

でもシジミ貝殻粉末のおかげで、今は朝から晩まで働いてもへばることはありません。お酒も毎晩飲んでいますが、充実した仕事の後は格別な美味しさです。

最近では絶対好調ですね。飲みすぎた翌日も朝は一日酔いもなく、シャキッと起きられます。ハードな仕事の時も、次の日には気力・体力が充実して毎日をエネルギーッシュに過ごしています。

数年前からお腹のあたりがズーンと重苦しくて、検査すると「肝臓がフォアグラ状態」と指摘されたのです。思い返せば甘い物が好きで、高カロリーになりがち。また母の介護でストレスがたまったことも原因でしょう。

そんな時に知ったのがシジミ貝殻粉末。原料が青森県十三湖で採れた国産品という点で、安心して口に入れます。

実際に飲み始めてみると、すぐに体が軽くなった実感がありました。そして、2ヵ月後の健診では「よく頑張ったね。順調だよ」と褒められたんです！

毎晩呑んでも健康そのもの！73歳男性は「農作業も楽々」シジミ実感レポート

津軽伝承三〇〇年のパワー

代謝や分解、解毒など500以上の仕事があるという肝臓。だが現代人は、毎晩の飲酒や仕事による睡眠不足・ストレスなどで肝臓に負担をかける。そんな現代人を救う、驚異の一品があるという。それは「シジミ貝殻サブリ」。青森県・津軽地方では、なんと江戸時代からシジミの貝殻を食すことで、呑みすぎや疲れなどでバテた「肝」に活力を与えていたのだ。なぜ貝殻にそんなパワーがあるのか。三〇〇年に渡って受け継がれてきたシジミ貝殻の秘密を探ってみよう。

呑みすぎで危機

日本の飲酒人口は着実に増えており、6千万人を超えるとの見通しもあるほど。厚生労働省では1日当たり1合(日本酒換算)以上の飲酒を続けると、様々なトラブルが発生すると警鐘を鳴らす。

身より貝殻に力

「シジミが肝臓にいい」という話を聞いたことはあるだろう。しかし、一般的に知られていないのは身に含まれる成分「オルニチン」である。ところが、西村さんが危機を乗り越えたのは身ではなく「貝殻」の力だという。

バテた肝臓にオルニチン+シジミ貝殻



青森県 西村 明宏さん(39歳)

「これは手放せない！」

「シジミ」

「シジミ」

青森生まれの「こだわり原料」から誕生

青森県・十三湖産のヤマトシジミなど、国産の原料にこだわったという『しじみん』。毎日の健康に役立てたい、という人にお勧め。

まず試すなら、安い「おとくコース」で。通常価格3,990円(税込・送料別)のところ、おとくコースで注文した人に限り5%割引の3,790円(税込)となり、500円の送料も無料。つまり700円も安くなるのだ。おとくコースとは毎月一度、定期的に届くサービスで、電話一本で変更・中止が可能。また「最低〇回はお届けください」という制約がないので安心だ。

●商品取り扱い「大都」(だいと)
フリーダイヤル:0120-778-738(午前8時～午後9時受付)

インターネット: <http://www.rakugenchu.com/>
ハガキ:〒190-0023 東京都立川市柴崎町2-3-3-509
(有)大都「日刊工業新聞」係

※裏面に住所、氏名(フリガナ)、電話番号、支払い方法(振替用紙か代金引換)、おとくコースの有無を明記。

●送料は全国一律500円●お支払は同封の振替用紙(コンビニ可)または代引にて●商品のお届けはお申し込み後1週間程度●返品は未開封に限り8日以内(但し送料はお客様負担)●個人情報(当社はプライバシーポリシーに基づき厳重に管理しております。詳しくは、大都ホームページをご覧ください。