

池田 剛士

差出人: 池田 剛士 <iked@acsec.co.jp>
送信日時: 2018年8月31日金曜日 20:21
宛先: 'info@aya-sugiyama.com'
CC: 農林水産省大臣官房広報評価課広報室; 独立行政法人 農畜産業振興機構; 独立行政法人 農林水産消費安全技術センター
件名: お願い（みと・あかつかカンファレンス）*メディア対策室；安倍晋三 首相案件（刑事・民事責任追求）【メディア詐欺；共謀罪通報対象】
分類項目: 分類項目 緑

杉山文料理研究室 御中

学術秘書
池田です。

記事の修正又は削除をお願いいたします。

08/31 14:50 NHK総合 【ごごナマ おいしい金曜日】

晩のもう1品・冷製ネバネバ食べるおみそ汁

きょうのテーマは「夏バテ解消グルメ！」。

管理栄養士・杉山文に教えてもらう。

「冷製ネバネバ食べるおみそ汁」を作る。

材料は、みそ汁、ゼラチン、オクラ、長芋、しょうが。

ムチンのネバネバで胃の粘膜を保護。

後のせ豚キムチ、食べるおみそ汁を頂く。

視聴者からのメール、FAXを紹介。

濱田マリ、木村祐一のスタジオコメント。

野菜、乳酸菌、生姜焼き、そうめん、ゴーヤに言及。

<http://p.jcc.jp/news/13853832/>

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>

全国の都道府県庁、自治体の対応状況については、こちらでご確認いただけます。

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

※参考：

[1]平成の大獄(へいせいのたいごく)|改元の礼：

大戸屋ホールディングスらによる公益通報者 看護師 中西京子さん襲撃事件

<http://heisei.nokyoko.jp/>

[2]虎の門外の変|家来たちは、子どもを殺した。：

岡本薫明 財務事務次官らによる公益通報者 看護師 中西京子さんに対するパワーハラスメント

<http://toranomon.nokyoko.jp/>

[3]和とは愛 オフィシャルサイト|希望：

<http://nokyoko.jp/#hope>

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