



ほんものを たべよう

提出日	8/ 火 水 木 金
	6 7 8 9
配達日	8/ 火 水 木 金
	13 14 15 16
翌々週配達日	8/ 火 水 木 金
	20 21 22 23

2019.8月3 週号

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

鍋 NABE

有害な電子レンジを、安全な遠赤外線調理器具に変える磁性鍋

栄養を守り、おいしさアップ、省エネ・時短の還元料理

(株) 精膳

文責 西川 榮郎 (NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



河野武平代表

炭火焼と同じ遠赤外線調理ができる鍋

(株) 精膳の河野 武平代表(オルター顧問)は、電子レンジが発する有害電磁波マイクロウェーブを、吸収し安全な遠赤外線に転換し、遠赤外線調理いわば「炭火焼」にできる磁性鍋を開発しています。

磁性鍋についてはすでに、オルターカタログ2012年5月4週号と2018年9月1週号で2回、その原理や開発経緯をご紹介している通りです。

安全な分子振動エネルギー、効率は100%以上

電子レンジは電気エネルギーをマグネトロン(マイクロ波発振器)によってマイクロ波に転換し、庫内にマイクロ波を発振し、食べものなどを加熱するシステムです。そのマイクロ波は下記のように人体への有害性や食材に対する有害作用があつて、問題となっています。磁性鍋を電子レンジに入れて使用すると、その有害電磁波を安全な遠赤外線に転換し、安全安心な調理ができます。

磁性鍋の構造は、鍋の底と蓋で構成されており、内面は球状に近い形状に加工しています。鍋の外部から放射するマイクロ波は、外部のセラミックを透過し、鍋の内側の特殊なフェライト磁性体(鉄、マンガ、亜鉛などの鉄化合物)に吸収され、エネルギー効率100%以上で効率よく遠赤外線に転換されます。

使い方

- ・磁性鍋に使う電子レンジはできるだけシンプルな低価格のもので十分使えます。
- ・磁性鍋の使用は必ずフタをして加熱してください。
- ・磁性鍋の使い方は、山本朝子顧問の磁性鍋料理教室で詳しくご紹介していますので、ご参考になさってください。

遠赤外線はマイクロ波(分子回転による加熱)とは異なり、分子の振動エネルギーによる加熱で、食べもの分子の最適吸収波長に整合していますので、栄養成分にダメージを与えることなく、炭火焼と同様、安全においしく加熱調理ができます。

磁性鍋の特長

磁性鍋は21世紀に入って発明された全く新しい加熱方法、磁性共鳴のシステムです。

- ・電子を供給する還元調理をしますので、野菜や肉がたいへんおいしく料理できます。時間が経って酸化が進んだおかず、飲み物なども新鮮さを取り戻します。調理後の料理も傷みにくく衛生的です。酸化した油も還元され元に戻るくらいです。台所を汚しません。
- ・炭水化物、糖質、蛋白質、脂質、ビタミン、ミネラル、酵素、食物繊維、フィトケミカルなどの栄養を損な

いません。

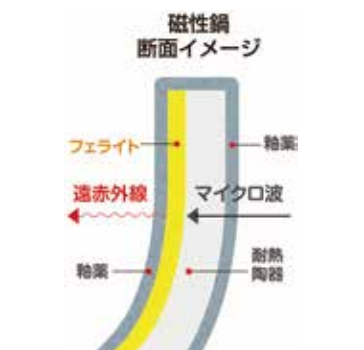
- ・エネルギー効率がよいので電気代もわずかにすみ、節電、省エネになります。調理時間はIHの約半分ですみ、大幅に短縮でき、時短料理の強力な味方です。鍋からの室内への水分の飛散が少ないので結露の原因になりません。
- ・台所の温度も無駄に上昇させません。換気扇や空調の必要性が少なくなり、無駄な電気を使いません。
- ・電子レンジが過熱しませんので、電子レンジを傷めません。
- ・玄米、種ものに含まれる発芽毒アブシジン酸を失活させますので、市販の発芽しない死んだ玄米料理でも安全になります。
- ・食材の自然な味覚を最大限に引き出しますので、調味料を余分に加える必要がなく、調味料の節約につながります。

電子レンジの問題点

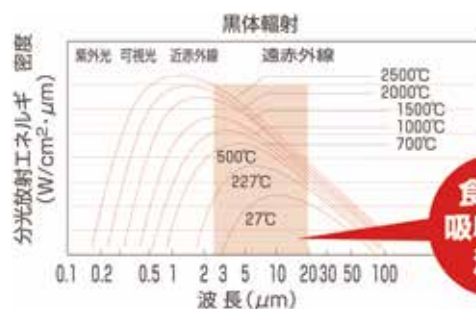
- 電子レンジから有害電磁波マイクロウェーブが半径20mにわたり漏れ、人体を細胞レベルで傷つけます。ヘモグロビン値の減少、白血球増加、免疫の低下、ガン細胞形成、脳神経障害、ホルモンバランスの崩れ、コレステロール値の上昇などを引き起こします。※磁性鍋はマイクロウェーブを吸収しますので漏れません。
- 電子レンジは分子回転による加熱方式のため、栄養の損失、有害物質生成、酸化を加速します。蛋白質は変性し、異形蛋白質となります。それは食物アレルギーの原因となります。L型アミノ酸が自然界にはないD型アミノ酸に変化し、代謝が不可能になっています。発ガン性のフリーラジカル(活性酸素)が形成されます。食材に含まれる抗酸化物質フィトケミカル(フラボノイド)は97%失活します。ビタミンB複合体、C、

- E、必須ミネラル、必須脂肪酸などの栄養価値を60~90%低下させ、酵素は完全に破壊されます。
- 身体に良いオメガ3などのシス型の不飽和脂肪酸が有害なトランス脂肪酸に転換します。
- 糖の一種のリボースと、アミノ酸のリシンとアルギニンを混合して、電子レンジがマイクロ波を照射すると、糖化反応が促進される。その結果生成されるペントシジンは糖尿病合併症、腎不全、リウマチ様関節炎、重症アトピー性皮膚炎の原因となります。
- ラップ材、紙皿からも発ガン性の有害物質が放出され、食品に混入します。
- 電子レンジで「チン」された水は、植物の生長や種子の発芽を抑制します。
- 旧ソ連が1976年~1990年頃禁止していました。現在でもロシア国内で電子レンジを製造していません(中国からの輸入品は流通しています)。

精膳の磁性鍋



磁性鍋とは、電子レンジのマイクロウェーブを鉄・マンガ、亜鉛などを含むフェライトが遠赤外線に転換し、遠赤外線調理を行うことができる耐熱陶器です。



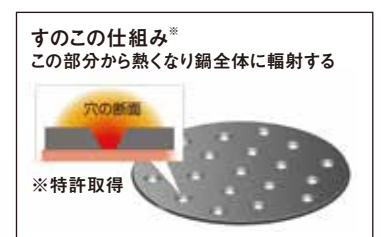
食品の吸収しやすいエネルギーをつくる温度80℃以下、波長2.5~20μmの食品が吸収できる最適エネルギーのみを作ります。食品が吸収する波長のエネルギーに転換し、過熱することがエネルギー効率が高くなる要因です。

短時間で調理 加圧+スチーム効果 + 遠赤外線加熱

二重ふたとスノコの利用により 食品をふっくら素早く加熱します。



磁性鍋は圧力がかかる使い方がありますが、上げる圧力は5%程度です。また、内部は200℃になりますが、遠赤調理ですので一般の圧力鍋のようにアクリルアミドを生成する危険はありません。



すのこの仕組み* この部分から熱くなり鍋全体に輻射する *特許取得

とっても経済的! 電気釜だと1kW×40分かかる炊飯が 磁性鍋だと0.7kW×25分で可能です!