

# 「5億年の達人と、未来を見つめる。」

**栄養バランスが飢餓を救う。**  
大学卒業後は銀行でサラリーマンをしていましたが、実はその頃から、ユーグレナを開発したいと思っていました。平日は銀行員、週末はユーグレナの研究をしていました。小学校でミドリムシは習いますよね、それが、ユーグレナです。農学部で再びユーグレナに再会。コレは動物でもあり、植物でもあると。しかも、あらゆる栄養素をほぼ完璧に備えていると知つてこれは面白いと。



若干24歳で、株式会社ユーグレナを設立。  
フロンティアスピリットの塊のような出雲充社長は、  
NASAでも研究されている話題のユーグレナ(和名:ミドリムシ)の繁殖に成功。  
世界が抱える食糧危機、温暖化問題に、果敢にチャレンジしている。

生まれてはじめて行った海外は、バングラディッシュ。ご存知のように、アジアで一番貧しい国です。飢餓で亡くなる方が大勢います。その現実を目の当たりにしました。みなさん、勘違いしているんじゃないかと思うんですが、食べる物が何もなく、お腹を空かして餓死すると。でも、そんな人なんて、戦場は別として、そんなにたくさんはいません。現地には必ず何らかの作物はありますから。問題は、栄養バランスの偏りによって栄養失調になることが問題なんです。必須アミノ酸が不足していますから病気になると治りが悪く、それで亡くなることもあるそうです。ですから、お腹が減つて餓死しているというより、栄養失調による死亡なんです。つまり生きる上で栄養バランスがどれほど大事か、といふことが、ユーグレナにつながった訳です。

**人の健康と地球の健康に革命を。**

日本でも30年前から研究してはいました。た

だ、ユーグレナは非常に繁殖しにくいものなんです。なぜかと言えば、栄養素の塊ですから、他の微生物やバクテリアなどのごちそうになつて簡単に食べられちゃうんです。どんなにクリーンな状態に保つた空間で実験していくと、必ず菌が入り込んで、あつという間に食べられちゃうんです。そんな状況を打開するため、あらゆる方法を考えた結果、ついに大量培養に成功して、現在に至りました。

ユーグレナは栄養豊富なだけでなく、二酸化炭素を吸収し酸素を大量に出すので、温暖化にも貢献しますし、油を吸収して排出するのでメタボにもいいんです。すごいですよ。さすが、5億年生き延びて来た達人です。

夢は2つあります。ひとつは、2018年、飛行機がユーグレナで作った燃料で飛んでいること。もうひとつは2030年、世界にいる9億人以上の栄養失調の方たちを救うこと。その頃には家庭でも簡単にユーグレナを栽培できるキットが出ているでしょう。

ユーグレナは、人の健康と地球の健康の未来に、きっと革命をもたらすと信じています。

東大の敷地内にある研究室にて。  
東大と共同で研究・開発している。

## 「ユーグレナD&D」に含まれている豊富な栄養成分。

「ユーグレナD&D」には、アミノ酸、ビタミン、ミネラル、不飽和脂肪酸など59種類の栄養素が含まれています。

### ●アミノ酸

パリン、ロイシン、イソロイシン、アラニン、アルギニン、リジン、アスパラギン酸、グルタミン酸、プロリン、スレオニン、メチオニン、フェニルアラニン、ヒスチジン、チロシン、トリプトファン、グリシン、セリン、シスチン

### ●ビタミン

α-カロテン、β-カロテン、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK1、葉酸、ナイアシン、パンテン酸、ビオチン

### ●ミネラル

亜鉛、リン、カルシウム、マグネシウム、ナトリウム、カリウム、鉄、マンガン、銅

### ●不飽和脂肪酸

DHA、EPA、バルミトレイン酸、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸、エイコサジエン酸、ジホモγ-リノレン酸、アラキドン酸、ドコサテトラエン酸、ドコサベンタエン酸

### ●その他

β-グルカン(バラミロン)、クロロフィル、ルテイン、ゼアキサンチン、GABA、スペルミジン、ブトレッシン

栄養豊富なプランクトンでイキイキ。

## ユーグレナ D&D

### 東京大学やNASAでも注目を 集めるユーグレナ。

ユーグレナとは、5億年前から存在していると言われており、単細胞生物で、動物と植物の両方の性質を併せ持つという、ユニークな

特性があります。この特性がバランスの良い豊富な栄養の理由です。今では、無限の可能性を秘めていること

で世界で注目を集めています。この特性が生物学的にも、実用的にも可能性を秘めているユーグレナは、古くから、研究対象とされてきました。その中で、



ユーグレナ

### 日本がユーグレナの研究をリードしています。

生物学的にも、実用的にも可能性を秘めているユーグレナは、古くから、研究対象とされてきました。その中で、健康食品としての研究は東大など、常に日本がリードしてきました。培養が非常に難しく、屋外で大量にユーグレナを育てるのは不可能とされてきましたが、東大の卒業生らにより組織された(株)ユーグレナがこれに成功! 2005年から健康食品としての提供を開始しました。

また、食物繊維と同じように難消化性なので、おなかスッキリも期待できます。豊富でバランスの良い栄養を取ることはしっかりと出すという良い循環をサポートしてくれる心強いサプリメントです。

### 「ユーグレナD&D」ができるまで。

ユーグレナの培養は、最初に試験管から始まり、培養量に応じて日々に容器を大きくしていき、最終的には専用培養槽で増殖させます。その後、一気に乾燥・粉末化することで、「ユーグレナD&D」は生産されています。

- ①ユーグレナは、柔らかい細胞膜しか持たず、培養中に他の微生物に捕食される危険があるため、丁寧に試験管内で増殖させます。
- ②一定量増えると、光合成がしゃすいように、プラスコに移し、機械にかけて培養を促進させます。
- ③最終的には、屋外の専用培養槽で、石垣島の太陽光の下、元気いっぱいに光合成をおこなわれます。(写真是2005年培養成功当時の培養槽)
- ④培養後は、巨大な乾燥機にかけて一気に粉末化させます。

### ユーグレナD&D カプセルタイプ

150粒入

◎原材料:ユーグレナ、ビール酵母、カラメル  
※1カプセルの320mg中にユーグレナが256mg含まれています。



カプセルタイプ



※味噌汁や、スープなどに入れてお召しあがりいただけます。

### ユーグレナD&D 粉末タイプ

100g

◎原材料:ユーグレナ、ビール酵母

