

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第4331132号
(P4331132)

(45) 発行日 平成21年9月16日 (2009. 9. 16)

(24) 登録日 平成21年6月26日 (2009. 6. 26)

(51) Int. Cl. F 1
A 2 3 L 1/30 (2006. 01) A 2 3 L 1/30 B

請求項の数 3 (全 7 頁)

(21) 出願番号	特願2005-84105 (P2005-84105)	(73) 特許権者	500228034
(22) 出願日	平成17年3月23日 (2005. 3. 23)		株式会社 ミヤトウ野草研究所
(65) 公開番号	特開2005-304499 (P2005-304499A)		新潟県妙高市工団町 7 番 7 号
(43) 公開日	平成17年11月4日 (2005. 11. 4)	(74) 代理人	100091373
審査請求日	平成18年2月15日 (2006. 2. 15)		弁理士 吉井 剛
(31) 優先権主張番号	特願2004-85694 (P2004-85694)	(74) 代理人	100097065
(32) 優先日	平成16年3月23日 (2004. 3. 23)		弁理士 吉井 雅栄
(33) 優先権主張国	日本国 (JP)	(72) 発明者	近藤 堯
			新潟県新井市工団町 7 番 7 号 株式会社ミヤトウ野草研究所内
		審査官	▲高▼ 美葉子

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 炭化野草を含有した健康食品の製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

内部に遠赤外線を照射する遠赤外線照射部を設けた前記加熱窯において、予め乾燥させた状態の野草の残渣に前記遠赤外線照射部から遠赤外線を照射しながら該野草の残渣を下記工程により炭化し、この炭化した野草の残渣を粉碎して混合することを特徴とする炭化野草を含有した健康食品の製造方法。

記

前記加熱窯から放出される煙りの色が白色から無色透明に変化したところで加熱を中止し、前記加熱窯に導入される酸素を遮断し、この酸素遮断後およそ5～6時間放冷する。

【請求項 2】

請求項 1 記載の炭化野草を含有した健康食品の製造方法において、前記野草として、アガサ、アカカメガシワ、アマチャズル、イチョウ、ウコギ、ウコン、エゾウコギ、オオバコ、オトギリソウ、カキドオシ、カワラケツケイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイヒ、ケツメイシ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツユクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテン、ニンドウ、ハトムギ、ハブソウ、マタタビ、ヤマノイモ、ヨモギ、ナタマメ、マイタケ、シイタケ、アガリクス若しくはメシマコブの中から選ばれる複数の野草を採用することを特徴とする炭化野草を含有した健康食品の製造方法。

【請求項 3】

請求項 1, 2 いずれかに記載の炭化野草を含有した健康食品の製造方法において、有胞

10

20

子乳酸菌、納豆菌、米糠、大豆及び魚粉、黒大豆及び決明子の混合粉末の総重量に対して30%重量混合することを特徴とする炭化野草を含有した健康食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、炭化野草を含有した健康食品の製造方法に関するものである。

【背景技術】

【0002】

近年、竹炭や木炭が含有された健康食品が種々市販されている。

【0003】

10

この健康食品は、食することで竹炭等が有する吸着性により、例えば腸内に存在する有害物質を吸着し、該有害物質を吸着した竹炭等がそのまま排便されることで、体内から有害物質を除去し得るものである。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

ところで、この健康食品は、食すると便秘になり易いことが知られている。

【0005】

これは、詳細は不明であるが、有害物質を体内から除去するために竹炭等がある程度多めに健康食品に含有させなければならず、竹炭等の吸着性が過剰となって、有害物質だけ

20

【0006】

そのため、この健康食品は、体内から有害物質を除去できる反面、便秘になり易いという問題点を有するものである。

【0007】

また、健康食品には、前述のように、竹炭等がある程度多めに健康食品に含有させる必要があり、この竹炭等は比較的硬い為に、健康食品が硬い食感のものとなってしまう食べづらくなってしまいう懸念も有する。

【0008】

従って、竹炭等が含有された従来の健康食品は、まだまだ改良の余地があるといえる。

30

【0009】

本発明は、食することで炭の吸着性による効能を良好に得ることができ、その上、便秘に極めてなりにくく、しかも、食感に秀れ、更に、炭の吸着性による効能以外の薬効が得られるこれまでにない炭化野草を含有した健康食品の製造方法である。

【課題を解決するための手段】

【0010】

本発明の要旨を説明する。

【0011】

内部に遠赤外線を照射する遠赤外線照射部を設けた前記加熱窯において、予め乾燥させた状態の野草の残渣に前記遠赤外線照射部から遠赤外線を照射しながら該野草の残渣を下記工程により炭化し、この炭化した野草の残渣を粉碎して混合することを特徴とする炭化野草を含有した健康食品の製造方法に係るものである。

40

記

前記加熱窯から放出される煙りの色が白色から無色透明に変化したところで加熱を中止し、前記加熱窯に導入される酸素を遮断し、この酸素遮断後およそ5～6時間放冷する。

【0012】

また、請求項1記載の炭化野草を含有した健康食品の製造方法において、前記野草として、アガサ、アカカメガシワ、アマチャズル、イチョウ、ウコギ、ウコン、エゾウコギ、オオバコ、オトギリソウ、カキドオシ、カワラケツケイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイヒ、ケツメイシ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツユ

50

クサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテン、ニンドウ、ハトムギ、ハブソウ、マタタビ、ヤマノイモ、ヨモギ、ナタマメ、マイタケ、シイタケ、アガリクス若しくはメシマコブの中から選ばれる複数の野草を採用することを特徴とする炭化野草を含有した健康食品の製造方法に係るものである。

【0013】

また、請求項1，2いずれかに記載の炭化野草を含有した健康食品の製造方法において、有孢子乳酸菌、納豆菌、米糠、大豆及び魚粉、黒大豆及び決明子の混合粉末の総重量に対して30%重量混合することを特徴とする炭化野草を含有した健康食品の製造方法に係るものである。

【発明の効果】

10

【0014】

本発明は上述のように構成したから、食することで炭の吸着性による効能を良好に得ることができ、その上、便秘に極めてなりにくく、しかも、食感に秀れ、更に、炭の吸着性による効能以外の薬効が得られるこれまでにない炭化野草を含有した健康食品の製造方法を提供するものである。

【発明を実施するための最良の形態】

【0015】

野草を炭化する際、遠赤外線を照射すると、該野草は微細空隙が無数に形成された状態に炭化される。

【0016】

20

即ち、炭化野草に形成される微細空隙は、例えば竹炭や木炭に形成される微細空隙よりも小さく且つより数多く形成される。

【0017】

従って、本発明は、竹炭や木炭よりも少量の炭化野草によって、前記竹炭等と同等かそれ以上の吸着性が発揮される。

【0018】

これにより、健康食品に加えられる炭化野草の量が少量であっても、前記微細空隙による吸着性に係る効能を良好に発揮することができる。

【0019】

また、炭化野草が微細空隙を無数に有することで、該炭化野草からマイナスイオンがより多く放出され、食することでマイナスイオンによる人体に対して良い効能、例えば病気の治癒力を向上することができる。

30

【0020】

また、健康食品に加えられる炭化野草は少量で良い為、炭化野草が多量に混合されることで健康食品が硬くなり、食感が悪くなってしまう懸念がない。

【0021】

また、詳細は不明であるが、炭化野草が含有された健康食品は、食しても便秘になりづらいことを出願人は確認している。これは、炭化野草の微細孔の大きさが、水分よりも例えば腸内の有害物質を吸収し易い大きさとなる為と考えられる。

【0022】

40

更に、本発明は、種々の効能を有する野草が炭化されたものを用いるものである為、該野草の種々の効能が付与された健康食品が製造される。

【0023】

本発明は上述のように構成したから、食することで体内から有害物質を除去することができ、また、便秘に極めてなりにくく、その上、食感に秀れ病気に対する治癒力を向上することもでき、しかも、野草が有する種々の効能が得られるこれまでにない炭化野草を含有した健康食品の製造方法となる。

【実施例】

【0024】

本発明の実施例を説明する。

50

【0025】

本実施例は、複数種類の野草を炭化する際、遠赤外線を照射し、この炭化し且つ遠赤外線を照射した野草を含有せしめることで形成される健康食品に係るものである。

【0026】

本実施例では、野草として、アガサ、アカカメガシワ、アマチャズル、イチョウ、ウコギ、ウコン、エゾウコギ、オオバコ、オトギリソウ、カキドオシ、カワラケツケイ、カンゾウ、キダチアロエ、クコの葉、クコの実、クマザサ、ケイヒ、ケツメイシ、スギナ、タンポポ、ツチアケビ、ツユクサ、ツルナ、ドクダミ、ナルコユリ、ナンテン、ニンドウ、ハトムギ、ハブソウ、マタタビ、ヤマノイモ、ヨモギ、ナタマメ、マイタケ、シイタケ、アガリクス及びメシマコブが炭化されたものが採用されている。

10

【0027】

これらの野草は、所定の加熱窯を用いて炭化される。

【0028】

この加熱窯としては、例えば特許第3466127号に記載の加熱窯が使用される。

【0029】

この加熱窯は、例えば加熱窯内における木材の炭化が完了した時点で、該加熱窯内への酸素（空気）の供給を断つことで、炭化した木材が過剰燃焼して灰化することを防止し得るものである。

【0030】

また、本実施例では、前記所定の加熱窯内に、遠赤外線を照射し得る遠赤外線照射部が設けられている。

20

【0031】

これにより、前記所定の加熱窯内で野草を加熱しつつ、該野草に遠赤外線を照射することで、該野草が炭化される。

【0032】

尚、遠赤外線を照射することができ、野草を炭化せしめることができる加熱窯であれば、適宜採用しても良い。

【0033】

本実施例の炭化野草には、以下に示す各種成分が含有されている。

【0034】

尚、以下に示す成分は、出願人が社団法人日本食品分析センターに成分分析を依頼して得たものである。また、各種成分の量は、炭化野草100g中に含まれる量である。

30

【0035】

ナトリウム455mg、リン643mg、鉄157mg、カルシウム3350mg、カリウム4110mg、マグネシウム732mg、銅2.58mg、亜鉛11mg、マンガン25.4mg、セレン7μg、ケイ素1.2%、アルミニウム1.240ppm。

【0036】

次に、本実施例の製造方法について述べる。

【0037】

まず、加熱窯（例えば120リットル）に原料となる乾燥状態の野草（37種類）を入れる。ここで、生ではなく乾燥状態の野草を使用することで該野草を効率良く炭化することができる。

40

【0038】

続いて、加熱窯内に予め入れておいた間伐材（点火用に細かく細断したもの）に点火する。

【0039】

これにより、野草の炭化が開始されるが、この際、該野草に対して遠赤外線照射部から遠赤外線が照射される。

【0040】

続いて、加熱窯から放出される煙りの色が白色から無色透明に変化したところで火をと

50

める。この段階で、野草が炭化される。

【0041】

続いて、加熱窯に導入される酸素（空気）を遮断する。

【0042】

続いて、炭化した野草を放冷後、加熱窯から取り出す。この放冷は、前記加熱窯に導入される酸素を遮断してから、およそ5～6時間行う。

【0043】

この際の仕上り量は、およそ60%（重量）程度となる。

【0044】

続いて、炭化した野草を粉碎して微細状として、所定の食品に含有せしめることにより、炭化野草を含有した健康食品を製造する。 10

【0045】

上述した製造方法により得られる炭化野草を、有孢子乳酸菌、納豆菌、米糠、大豆及び魚粉、更に場合によっては黒大豆及び決明子の混合粉末の総重量に対して30%混入したカプセル型健康食品（1粒の重量250mg程度）を被験者に2～3個服用してもらったところ、体内の有害物質が炭化野草に吸着されて排便されるため、服用して24時間経過後の被験者の便通は、服用前に比し良好になった。また、有孢子乳酸菌及び納豆菌により腸の働きが整えられると共に、便の臭いも顕著に軽減できることを確認した。

【0046】

本実施例は上述のように構成したから、食することで体内から有害物質を除去することができ、また、便秘に極めてなりにくく、その上、食感に秀れ病気に対する治癒力を向上することもでき、しかも、野草が有する種々の効能が得られるこれまでにない炭化野草を含有した健康食品及びその製造方法となる。 20

【0047】

即ち、野草が遠赤外線を照射されつつ炭化されることで、例えば竹炭や木炭が有する微細空隙よりもより小さく且つより数多くの微細空隙を形成することができるため、秀れた吸着性を発揮して体内（特に腸内）の有害物質を吸着し、そのまま排便されることで体内から該有害物質を除去することができる。

【0048】

この際、炭化された野草は、詳細は不明であるが、体内の有害物質を該体内の水分よりも優先的に吸着することで該体内の水分が過剰に吸収されることはなく、これにより、本実施例の健康食品を食することで便秘となることが抑制される。 30

【0049】

また、炭化された野草は、前述のように、竹炭や木炭に比してより多くの微細空隙を有する為、より少量でも秀れた吸着性を発揮することができ、これにより、必要以上に炭化野草を含有させることで健康食品としての食感が悪くなる懸念がない。

【0050】

また、炭化した野草は、微細空隙を無数に有することで、該炭化野草からマイナスイオンが良好に放射される為、食することによって体内にマイナスイオンを良好に付与せしめこれによる効能、即ち、種々の疾病に対する治癒能力向上や、ストレスの除去効果を図ることができる。 40

【0051】

また、炭化された野草が混合されることで、該野草が有する種々の効能が付与された健康食品となる。

【0052】

また、本実施例の炭化野草には、カリウムやカルシウムをはじめとする体に良いとされる成分が種々含有されており、この点からも、人体に対して種々の効能を発揮し得る健康食品となる。

【0053】

これにより、本実施例の健康食品は、微細空隙による吸着性に係る効能のみならず、野 50

草が有する効能をも得ることができる健康食品となる。

【0054】

尚、本実施例の野草としては、例えば、野草を煮出す等して該野草中の有効成分をある程度抽出した後の残渣（この残渣の中には抽出しきれなかった有効成分が含まれている）を含むものである。この場合には、これまで廃棄処分していた野草の残渣を有効利用することができることになる。

【0055】

また、本実施例における炭化とは、酸素の供給を断った状態で、有機物を熱分解して炭素を生成させることをいう。

フロントページの続き

(56)参考文献 特開2001-204422 (JP, A)

特開2001-314171 (JP, A)

特開2004-043414 (JP, A)

東 丈夫,et al., 民間薬の実際知識(昭和54年9月25日第2刷発行),p.8, 東洋経済新報社

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A23L 1/29-1/308