元気なカラダで美味しく食べて。健康な毎日を応援します！

太田胃散 ありがとう通信

2021 10 vol.2

季節に合った養生は食事から

秋の味覚の王様 “栗”の魅力

スーパーや八百屋さんの店先に並ぶおいしそうな秋の実りたち。今回は代表的な秋の味覚・栗についての雑学をご紹介しましょう。

縄文時代から主食として

栗の歴史は古く、縄文時代には日本で栽培されていたといわれています。縄文人たちは、豊かな森を切り開き、集落をつくって暮らしていました。様々な木を伐採したようですが、栗やクルミの木は切らずにいたことから、これらが縄文人たちの大切な主食となっていたのではないかと考えられているのです。

ところで、私たちがいつもおいしく食べているのは、果肉ではなくて種。種には発芽に欠かせない栄養がたっぷり含まれていることから、栗にもビタミン、ミネラル、アミノ酸など多彩な栄養が含まれています。栗を食べれば元気に暮らせるということを縄文人たちは、経験的に身につけていたのですね。

食以外でも暮らしを支えてきた栗

栗の木はとてもかたくて丈夫です。青森県の三内丸山遺跡では、直径1m、高さ10mもの栗の木が、住居の柱として使われていました。耐水性や耐久性にも優れているので、大正期までは、屋根、壁、板の間、縁側、柱などにも利用されていました。

さらに、割れにくい栗の木は、線路の枕木として使用され、人や物の輸送を支えました。

名産地の栗を

現在、国内で栗の生産量が多いのは笠間市・かすみがうら市・石岡市など茨城県のエリア。年間を通して穏やかな気候、通気性に優れた花崗岩質の土壌や黒土を多く含む土壌は栗栽培に適し、年々収穫量を伸ばしているのだそうです。また、長野県の小布施、関西の丹波など、昔から親しまれている有名産地の栗も人気です。

和菓子のみならず洋菓子にも利用され、秋の彩りとして私たちの目と舌を楽しませてくれる栗。今年の秋も、栗のおいしさをたっぷりと味わいたいものですね。

太田胃散 健康食品館

こんにちは太田胃散です!

今月は、太田胃散の研究所をご紹介します

担当スタッフ **向井**

伝統と先進の力を融合させ、最先端の研究を行っています。
～太田胃散 筑波研究所～

「140年の伝統」と「先進の研究力」という2つの力で

今から142年前の1879年（明治12年）、オランダ人医師のボードウィン博士の英国処方を譲り受けて発売した胃薬から我が社の歩みが始まりました。その後、時代の流れとともに研究改良が加えられ、現在の製品に至り、皆さまの健康維持を応援しています。

積み重ねてきた「140年以上の伝統」と「先進の研究力」という2つの力は、私たちの大きな財産となっております。

医薬品や健康食品を皆さまにお届けし、皆さまの健康維持に貢献すること。その大きな目標のために、私たちは日夜、研究開発を行っています。

学園都市の立地を生かし、共同研究も積極的に

筑波研究所は、茨城工場の敷地内に、1991年（平成3年）に誕生しました。特徴は「東洋の健康思想を学び、現代科学の力で高めた研究」です。自然の力で自らの健康を育むという、東洋に伝わる考え方を、最新の科学をもって解明し、安全で安心してご利用いただける製品づくりに生かしています。

研究は、生薬の成分、薬効の評価、新規成分の薬効の探索などを行っています。研究機関が集積する立地を生かし、社内のみならず、外部の研究機関とも積極的に共同研究を推進しています。

「奉仕の精神を以て良品を世におくる」という企業理念のもとに

現在、太田胃散の取り扱う健康食品は、青汁から桑の葉茶、ヨーグルトの種菌まで多岐にわたり、多くの皆さまにご利用いただいております。

これからも「奉仕の精神を以て良品を世におくる」という当社の企業理念をもとに研究開発を進め、お客さまにとっての新しい価値をご提供できるよう、努力を続けてまいりたいと考えております。末永くご愛用いただければ幸いです。

太田胃散・コールセンタースタッフより

こんにちは！太田胃散コールセンタースタッフです！私たちは、お客さまが快適に楽しくお買い物をしていただけるよう常に心掛け、ご注文やお問い合わせにお応えしています。お客さまからいただくご要望やご意見は、よりよいコミュニケーションづくりや商品づくりのヒントとして大変勉強になっております。また「ありがとう」の言葉は私たちの大きな原動力になっています。これからも、どんなことでも結構です、お気軽にお電話をいただけると幸いです。

スタッフ一同、心からお待ちしております。

0120-13-3756

平日10:00～17:00（土・日・祝祭日、年末年始を除く）

皆さまからのお便り、お待ちしております

太田胃散ありがとう通信では、皆さまからのお便りを募集しております。ご使用になったきっかけやご感想、ご使用期間、商品やサービスについてのご要望など何でも結構ですので、お気軽にお寄せください。なお、お寄せいただいたお便りは、本誌「太田胃散ありがとう通信」で、お名前（匿名）とともにご紹介させていただく場合がございます。文章掲載については、スペースの都合上編集させていただく場合がございます。応募には同封のお便り募集専用ハガキをご利用ください。皆さまからのたくさんのお便り、お待ちしております。

お客様の個人情報について

※お送りいただいたお客様の個人情報は、関連情報のご案内のほか、個人を特定しない統計データとして利用させていただきます。詳しくはホームページをご覧ください。https://ohta-isan.co.jp/privacy/

発行：株式会社 太田胃散 〒112-0011 東京都文京区千石2丁目3番2号