



国内の天然素材への強いこだわりと独自に開発した製造方法に、「ハクジュすこやかサプリ」の真心を見ました。



「国産」・「天然」を貫く健康食品素材。

クマザサ工場来訪編

～ササロンの原料「クマザサ」の収穫地、北海道上川郡を訪ねる～

からだと心の健康を守るための“見えない取り組み”をご紹介します「白寿のこころルポ」。今回訪れたのは、「ハクジュすこやかサプリ」でお馴染みの『ササロン』の原料、クマザサ（クマイザサ）の収穫地です。初夏からはじまった収穫も大詰めを迎えており、クマザサの葉を洗浄・乾燥させ、粉状加工する工場は活気にあふれていました。



今回訪ねたのはココ！
クマザサ工場 北海道上川郡愛別町

聞き手／ルポライター 吉村和久



秋の訪れを感じさせる上川盆地をクマザサの自生地目指して車を走らせました。大雪山国立公園の一部、十勝連峰。その頂を右手に見ながら車を走らせるとラベンダー畑や「パッチワークの丘」で人気の富良野や美瑛の町へと差し掛かります。そのまま走り、旭川を抜けると、すぐに一帯は石狩川の流域に広がる上川盆地となります。北海道最高峰の旭岳が見下ろすその一画（上川郡愛別町）にあるのが、白寿生科学研究所の指定工場。こだわりのクマザサの収穫拠点です。

収穫地は手つかずの大自然の真っ只中。水、空気、太陽の光、すべてがきらめいています。

収穫地は野生の動物や草花の繁殖地。天然記念物や鳥獣類の保護区域が周辺に広がる大自然の真っ只中です。国産の天然素材にこだわるハクジュが、原料の収穫地を大雪山国立公園の周辺と決めた理由の一つは、日本でもっとも空気や水がきれいな地域だから。水と大地と空気と太陽の光、すべてがきらめいていました。



【 原料となる天然素材の品質に目を光らせる 】

白寿生科学研究所の健康食品。その品質管理は、工場の中だけに留まらず、原料となる自然素材を探し出すところからはじまっています。その一貫した姿勢は「お客様に安心して使っていただくと確信できる天然素材を国内で見つけ出す」。今回取材した『ササロン』の原料、クマザサも最初から大雪山系で収穫していたわけではなく、丹沢、日本アルプス、日高などを探し歩き、やっと「これぞ」と思える素材と出会ったものでした。



【 伊勢志摩の海にも健康の素を見つけ出す 】

「ハクジュすこやかサプリ」の一つ、『アルカロン』。ヒジキ、アラメ、ワカメ、のりなどミネラルを豊富に含んだ海藻類を原料としたヒット商品です。主な原料となる天然のヒジキを例にとると、伊勢志摩の海に自生する海藻を使うなど、こちらも『天然』、『国産』に、徹底してこだわりました。海藻類は、カルシウムやマグネシウム、鉄分などのほか、ビタミン A、B 群なども豊富に含んだ「海洋の恵み」。こころと身体の健康の素です。



【 製造方法も納得いくまで改善していく 】

クマザサは細胞膜の固い植物で、そのままでは栄養素が吸収されません。せっかくの栄養素を壊さないよう、薬品や熱処理を加えない方法はないかと研究を重ねた結果、同社がたどりついたのが独自の極微細粉末化技術。ハクジュすこやかサプリには、太陽と大地と水と空気の恵みと、作り手の熱いこだわりが、ぎゅっと詰まっています。



こだわりのクマザサの収穫拠点来訪



熊や蜂を避けながらの収穫。
早朝から深夜まで繰り返される原料製造工程。
地元の方の汗が『ササロン』づくりの出発点でした。

手積みされた新鮮なクマザサが次々と指定工場に運び込まれてきます。
北海道でもいち早く冠雪を見る地域なので収穫期は春～夏の間だけ。
指定工場では、夜明け前から深夜まで、フル操業体制で『ササロン』の原料を作り出していました。



⑤ 脱水 ●熱湯から取り出した後は、ドラム式の専用脱水機へ。



⑥ 乾燥 ●これは乾燥工程。向かって左側がこれから乾燥にかけるクマザサ。2時間半をかけて乾燥させると右側のように乾燥箱いっぱい膨れる。このひと箱で150kgほどのクマザサを使う。

クマザサが『ササロン』の原料に加工されるまで

① 搬入

●1日に収穫するクマザサは最大で約1200kg。この箱に山積みにして重さは50~60kg。



③ 洗浄

●大量の水で、何度も洗い、異物を洗い流す。その後丁寧にネットに袋詰めする。

② 細断

●倉庫から取り出した生のクマザサを、まずは細断機にかけ、粗く切断する。



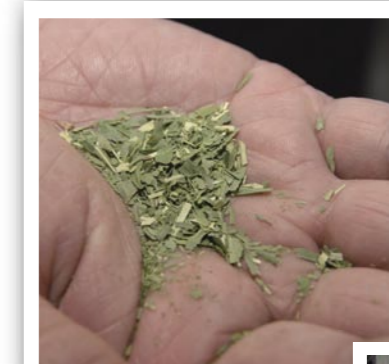
④ 殺菌

●殺菌のために熱湯へ浸す。むらなく殺菌できるように、全て手作業で調整する。蒸気とともに、クマザサの香りが工場内に立ちこめる。



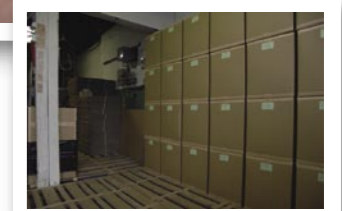
⑦ 粉碎

●乾燥させたクマザサを吸い上げ、細断機へ。その後さらに細かくするための粉碎機にかける。



⑧ 箱詰 次工程へ

●米粒大になったクマザサ。20kgずつ箱詰めし、極微細粉末化して錠剤加工する次の工程へと届ける。



責任者からのメッセージ

『ササロン』の愛用者の方を思うと、熊や蜂になんか負けてられません。

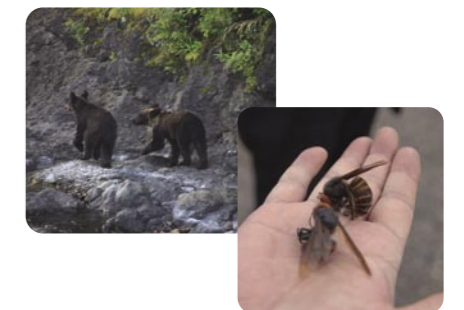
責任者 伊藤昌敏 (中央)

■当工場では、厳密な製造管理ができるよう、クマザサ製品の原料づくり一本に絞って作業をしています。心がけているのは徹底した鮮度管理と衛生管理。お客様の口に入るものだと常にスタッフ全員で確認しあうことで、菌の混入を防止しています。

■収穫に関しては自然との闘いです。大自然の真っ只中で数人一組になって手摘みしていくわけですが、熊と鉢合わせしないよう熊除けの鈴やラジオを必ず携帯しています。意外と手強いのは虻(あぶ)と蜂で、特に

蜂は羽を広げると10センチ近くなるスズメ蜂が突然襲い掛かってることがあり、つい最近もスタッフが刺されて入院する騒ぎが起きました。

■それでも、『ササロン』をお待ちのお客様のことを思うと、ひるむわけにはいきません。雪の下でじっと寒さに耐えてきたクマザサを収穫できる期間は限られます。雪が降れば収穫できなくなりますから、この点に関しては時間との闘いになります。



「クマザサって何？」もっと詳しく！



大雪山系に群生している種類は健康食品の原料に最適な「クマイザサ」。

クマザサと一般に呼ばれているササ属の植物は種類が多く、北海道だけでも、クマイザサ、ミヤコザサ、チシマザサなど数種類が自生している。白寿生科学研究所が収穫しているのは大雪山系に広く群生している「クマイザサ」。

昔からケガの殺菌や食物の保存用に利用され、「本草綱目」(中国から日本に伝来した漢方薬・薬学の史料であり、薬草辞典の原点とされているもの)にも収められている伝承素材だ。その葉は一般的なクマザサより幅が広く、厚みもあって、カルシウムや食物繊維、必須アミノ酸や葉緑素(クロロフィル)など、健康に必要な栄養成分を豊富にバランスよく含んでいる。

聞き手/
ルポライター 吉村和久