

# スキンケアシリーズが えりくさーズが ケアシリーズが 出来るまで



まほろば 宮下 洋子

## 化粧品とサプリは経営の 2本柱

初めてまほろばを開店した30年  
ほど前のことです。

当時は、化粧品も健康食品も私  
たちが扱いたいと思うような物が  
ありませんでした。

商品の卸しをお願いした問屋さ  
んから、自然食品店の経営の柱は、  
化粧品と健康食品（サプリメント）  
で、この2つを扱わなければ、自  
然食品店の経営は絶対に成り立た  
ないと言われました。

この2つは高価で利益率が高い  
からでした。

しかし、まほろばは、0.1<sup>ゼロワン</sup>テス  
トで合格したものの意外は扱わない  
という独自の仕入れ基準を持って  
おり、問屋さんの薦めを頑なに拒  
否し続けていました。

## 正確でなかった0.1テ スト

その後、合格するものを見つけ、  
独自のルートで仕入れていました  
が、ある時、0.1テストのやり方  
が正確でない事に気付きました。

化粧品は肌につけるものですか  
ら、いくら容器に入った状態で良  
くても、肌につけた後の時間的な  
変化の中で、酸化したり変質した  
りしない事が大切でした。

それを防ぐ為に化粧品には防腐  
剤が必ず使われており、他のどん  
な添加物を使わない事が出来ても、  
自然化粧品でさえも、パラベンと  
いう防腐剤だけは避けて通れない  
ものでした。

その後、パラベンを使わない化  
粧品も出て来たりしましたが、冷  
蔵庫保存が義務づけられていたり  
するものでした。でも、顔は冷蔵  
庫保存できませんから、冷蔵庫か  
ら出して顔につけた途端に、体温

や紫外線によって酸化と変質が始まってしまいます。

## 使用後も変質しない化粧品でなければ

それに、天然原料100パーセントという化粧品はありませんでした。天然原料を増やせば増やすほど、原材料費は高くなるし、酸化や腐敗のリスクは高まるからです。

天然原料100パーセントで、使用後も変質しない難易度ウルトラCの化粧品を作る必要があります。

## 変わったもの同士が意気統合

そこに現れたのが、夢薬局『エッセンチア』（札幌市中央区大通西18丁目 Tel: 011-633-3734）の篠原先生でした。いわゆるクスリを置かない風変わりな薬局を経営されている風変わりな先生でした。

そして風変わりな私たちとスグに意気投合し、協力して無謀な夢を実現する事になりました。

篠原先生は、お店が風変わりなだけではありません。北大の薬学部出身で、すべてを科学の論理と手法で理解しようとするれば、私たちの野望と、0・1テストという方法手段は、到底受け入れられる筈もない事だったからです。

主人がエリクサーの水からチーズが出来た凝乳酵素を、世界で始めて発見し、国際特許を取った時、北大の先端科学研究所の先生が、専門教育を受けた科学者にはとても出来ない発想と偉業だと言われるものです。誰が0・1テストなど信じてくれるでしょうか？

正統派の科学者でありながら、



そこが篠原先生の変った所でした。

## 材料選びや設計もすべて0・1テスト

主人が0・1テストを使って、浄活水器『エリクサー』を作った時のノウハウやエリクサー酵素、酵素で結晶化させた塩などがスグに役に立ちました。エリクサーソルトを核として、色んなオーガニックや天然の化粧品材料を0・1テストで、<sup>いちぶ</sup>一分の狂いもなくバランスよく配合していくのです。精度の高い特別な秤で、篠原先生の専門知識を参考にしながら、配合する順番と割合もすべて0・1テストで決定していきます。

『エリクサー』の時と同じで、配合に計算や試行錯誤という事はありません。やり直しという事はありません。一発で完成です。

## さて、実際に顔につけてみると

出来上がったものを、スグに顔

につけて時々実験してみますが大丈夫です。一晩つけっぱなしで寝て起きてから実験しても大丈夫です。皮膚が荒れる事はありません。完全に皮膚と融合していました。

オーガニックのココナッツオイルや、シアバター、蜜蝋、ホホバオイルなど油分を大量に使っているのに、酸化すれば臭いが悪くなり、スグに分かりますが、使いかけのクリームをひと夏中、冷蔵庫に入れなくても大丈夫ですし、顔につけて、一日中紫外線に当たっていても大丈夫です。

## どうしても解決できない難点が一つ

えりくさークリームは、クリーム状の固体ですが、夏場になって気温が上がると液体状になってしまいます。どうせクリーム状で顔につけても、皮膚の温度で融けて液体になるのですから、機能的には何ら問題はないのですが、取り扱ひ上不便になってしまいます。

手元が狂ってこぼしてしまいう事  
もありますし、旅行する時とか、  
持ち運びに不便な所があります。  
よほど密閉容器に入れないと、染  
み出してしまふからです。その分、  
肌への浸透力は抜群なのですが…。  
(逆に融かして使うプッシュボトル入  
りもございます)

### 原因はココナッツオイル

どうしてそんな事になるのかと  
言うと、融点の低いココナッツオ  
イルが原因なのです。

普通は、合成の界面活性剤か、  
大豆レシチンを使えば、融点を上  
げる事ができて、夏場でも融け  
ないのですが、大豆レシチンは  
酸化しやすいという難点があり、  
100パーセント天然や有機で防  
腐剤を使わないとなると、緩やか  
な界面活性効果のある原材料しか  
使えないので、結果、夏場は融け  
てしまうという《不都合な真実》  
に甘んじなければならぬ事にな

りました。



### 冷蔵庫保存は解けない為

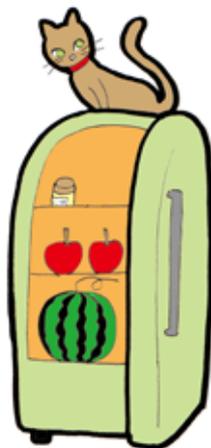
まほろばで、えりくさ化粧品の  
を冷蔵庫に入れて販売しているの  
は、変質させない為ではなく、融  
けないようにしている為で、お客  
様が冷蔵庫に入れて使用される必  
要は全くないのです。

冬場も冷蔵庫に入っているのは、  
化粧品の設定位置を変えない方がい  
いので、出したり入れたり面倒  
なだけだと思います。

### 肌を作るのは食べ物

肌の状態と言うのは、食べ物に  
よる所が大きく、一般的に、動物  
性食品や脂肪が多いと脂性肌、  
少ないと荒れ性肌になるようです。  
皮膚細胞の細胞膜は、主として脂  
肪分で構成されています。脂肪が  
2重の層になっているので、脂質  
2重層と呼ばれています。脂肪の

間にところどころタンパク質があ  
り、細胞膜の外側は、糖が鎖状に  
なって(糖鎖)くっついていて、  
細胞と細胞をノリのようにくっつ  
ける働きや、細胞同士の情報交換  
や、外敵の侵入を防いだり、栄養  
分の取捨選択を行っています。



### 脂質2重層の構成成分

脂質2重層は、動物性食品に多  
い飽和脂肪酸やコレステロール、  
植物性食品に多い不飽和脂肪酸に  
よって構成されています。  
飽和脂肪酸やコレステロールは、  
皮膚を丈夫で硬く保つ働きをし、  
不飽和脂肪酸は、柔らかく柔軟性  
を保つ働きをしています。どちら  
も必要で、バランスよく十分に摂

取されていると、丈夫で柔軟性の  
ある肌になります。敏感肌の人は  
飽和脂肪酸やコレステロールが不  
足しているのです。  
動物性食品に多いタンパク質の  
ヒアルロン酸やコラーゲンも、皮  
膚の新陳代謝や、保湿性を保ち、  
抗老化作用があります。

### 細胞外マトリックス 『糖鎖』

糖鎖も皮膚の保湿性を保つのに  
役立っています。

糖分は体に良くないからと、全  
く食べないでいると、肌の保湿力  
が失われ、潤いがなくなり、乾燥  
肌になって老化が早まります。食  
べ過ぎても良くないですが、極端  
に食べないのも良くないと思いま  
す。糖は糖鎖の構成材料なのです。  
これらのすべてがバランスよく  
摂取される事によって、皮膚の健  
康と美容が保たれているのです。

## 体の中からも栄養分を供給してあげて下さい

化粧品として、外から栄養分を補ってあげると、見た目はきれいになります。やはり偏食しないでも何でも食べて、中から必要な栄養分を補ってあげる事が大切と考えます。

基本的に皮膚は栄養の吸収器官ではなく、排泄器官なので、外からタンパク質を補ってあげるのではなく、老廃物の分解と排泄を手伝ってあげるのが基礎化粧品の役割だと考えられます。

## 乾燥肌の方は改善されません

従って、えりくさー化粧品では、ヒアルロン酸もコラーゲンも一切使われておりません（タンパク質は酸化しやすいせいもあります）。その代わり、酵素処理された低分子の飽和脂肪酸やハーブによって

（石鹸の原理です）、皮膚の酸化した老廃物を分解し、新陳代謝と再生を促進するように設計されています。従ってえりくさー化粧品を使われると、皮膚の蓄積老廃物は取り除かれるので、肌に透明感と清潔さは取り戻せますが、乾燥肌の方は改善されません。

乾燥肌の方は動物性食品の摂取や、油脂の摂取の絶対量が少ない方で、外側から、酸化した老廃物の分解と排泄を促しても、中からの新鮮な栄養分の供給がないと、皮膚は潤ってくれません。

いま流行のプラセンタ（胎盤エキス）やヒアルロン酸やコラーゲンのたっぶりの化粧品を使用されるか、肉もタマゴも乳製品も食べて、中から改善するかしかならないと思います。

（前者は別に勧めているわけではありません）

## お肌と関節、抗老化、免疫力強化に卓効エキスの作り方

ブタの軟骨、牛スジ、骨付きシカ肉をニンニクたっぷり入れて、軟骨が柔らかくなるまで長時間煮込みます。圧力釜は、タンパク質や脂肪分が酸化したり変質したりするので使いません。圧力が掛ると沸点が高くなるので、高温で早く柔らかくなりますが、マイナス面もあるのです。

出来たものを小分けにして冷凍し、カレーでもシチューでもスープでもラーメンでも何にでもお使い下さい。

それでは皆様美しく健康で、お幸せになられる事をお祈りしております。

