

八七六 いやしろ 生 飴

リニューアル新発売

まほろば主人

ふとしたことで、本棚から「八七六飴(いやしろあめ)の小冊子を見つけた。

「おお、懐かしいなー」と思いながら、読み込んで行くと、我ながら面白い。

その掛け合わせの数の妙が、偶然にもこの飴を生んだとは！

一二三糖と七五三塩の飴。

つまり、 $1+7=8$ 、 $2+5=7$ 、 $3+3=6$ 。

斜めから足しても **876**。

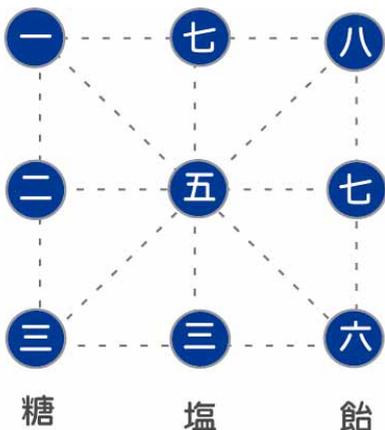
これを「いやしろ」あめと読ます。さらに四(死)と九(苦)が無い妙で、面白い。(ちなみに $49(しく) = 36$ 、 $89 = 72$ 。 $36 + 72 = 108$ の煩惱になる。その煩惱が無いから「菩提飴」とも言える。)

今更ながら驚きながら、「勿体ない。これを又再現できないかなあ」と、思った。これも、何か天意といえ

ば、大げさだろうか。

これまで、不思議な妙合に幾度か出くわした。

最近では、アスタジー。



「ASTAXYZYGY」に隠されたXYZ理論。エリクサー「MOTER WATER」の頭文字MWの解明。黄金比の設計が無限ハートを生んだなど、何か自分以外の閃きがそうさせているのだろうか。

果糖主体の「一二三糖」はどうしても溶け易いという難点がある。それからか、頭がグルグル回り出し、色々なアイデアが浮かんで来た。そこで、何かを混ぜては、と思ったのだ。そんなところに、麻があった。ヘンプパウダー。それにヘンプナッツ。しかも、カナダでなくて、あの長寿郷の巴馬^{バーマ}のものを使いたい。健康長寿の響きも良い。

ちなみに、八は無限大の∞(弥栄え)であり、七は幸運をもたらす光であり、六は六芒星で調和を意味する。そして、麻は六芒星でもあるのだ。ここにヘンプパウダー・ナッツを入れた意味合いがある。



巴馬の大麻と 100 歳越えのおばあさん



試しに、ソフテリアで試作してみる。なかなかイぞ！だが、どうも、くっつきやすい。そこで、最近サンプルで入って来たインカインチオイルのプロテインパウダーをまぶしては、いかがかなと。

それをソフテの小島さんに頼んで何回も試作に試作を重ねる。これを、みんなで試食してもらおうと、感触もいい。小粒にするほど、甘みがそれほど感じられず、歯にくっ付かず丁度いい塩梅だ。殊に、お茶受けには、最適との先日来駕の茶人の感想もあった。

炭水化物過多の日本人において、ブドウ糖の害を受けず、膵臓に負担をかけず、ほどよい果糖の甘味は身心にとっての癒しにもなる。



インカインチの実

ただ、難点は、手作りだと時間がかかって、数が出来ないことだ。一一火加減、手加減、出来加減を見ながら練る。いわゆる「手練り」「手作り」なのだ。以前は、老舗に頼んだが、今回は完成を見極めて、時に試作評判を見据えた上で、次の手を打とうと考えている。まずは、一舐め、お試しあれかし！

.....

● 何故、今「八七六飴」なのか、前回掲載した記事に、再び登壇願う。

糖類の違い

● 市販の飴、その糖分は、蔗糖（砂糖＝ブドウ糖＋果糖）やブドウ糖、水飴（ブドウ糖＋ブドウ糖＝麦芽糖）、蜂蜜（果糖＋ブドウ糖）等から出来ている。どちらにせよ、半分以上はブドウ糖である。ブドウ糖を0-1テストすると、余り良くない反応が出る。

● 炭水化物も100%ブドウ糖であり、米を主食にする日本人は、とにかくブドウ糖過多の人が多いのだ。ブドウ糖は、膵臓から分泌されるインシュリンというホルモンなくしては細胞の中に入ってエネルギー源になれない。ブドウ糖の摂り過ぎは高血糖や糖尿病の引き金になるのだから、嗜好品としてまでブドウ糖を摂る事はないのだ。

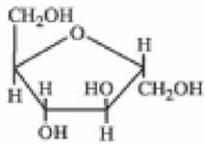
●

● しかし、菓子やケーキを食べるより、飴ははるかに健康的である。

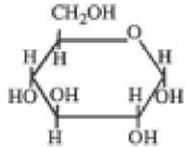
● 饅頭やケーキ・クッキー類の主体は、砂糖というより小麦粉に含まれる炭



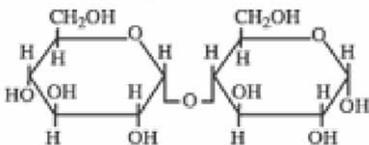
1 フラクトース (果糖)



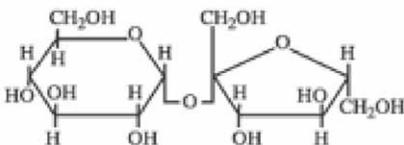
2 グルコース (ぶどう糖)



3 マルトース (麦芽糖)



4 シュクロース (ショ糖)



水化物(ブドウ糖+ブドウ糖……)が主体だからだ。したがって、まほろばでは、飴の中でも、ブドウ糖や麦芽糖(水飴)の多く入った飴は扱わず、せめてブドウ糖と果糖の半々の蔗糖飴しか扱

っていない。(多少ブレンドされたものもあるが、主体は蔗糖である。)果糖は吸収されるのに、インシュリンを必要としない。それは、果糖はどんな糖よりも化学活性が高く還元力が強いからだ。(ブドウ糖の構造は六角形で、果糖は五角形)

そういうことからすれば、果糖が主体の「一二三糖」で飴を作るだけでも価値がある。おそらく世界初のことではなかろうか。少なくとも国内でも聞かないと老舗の製造者という。チョット糖分を摂ってホッと安らぎたい時、エネルギー切れで(血糖値が下がる)疲れた時、外出した時など清涼飲料水を摂るより、

「一二三糖」で作った「^{いやしろ}八七六飴」を口に含み、ペットボトルに入れたエリクサー水やミネラル水を買って飲んだ方が、遥かに健康的で疲れが取れるというものだ。スポーツ飲料にも早代わりだ。

糖尿病でインシュリンを使っている人も、急に血糖値が下がった時、ブドウ糖より「一二三糖」を摂る方が、はるかに有用である。これは、多くの方が試され、実証されている。

その「一二三糖」に加えて、ミネラルたっぷりの「七五三塩」をちょっぴり入れれば、素晴らしい「健康飴」が出来るのではないかと考えた。

まさに、エリクサー水の命が吹き零れた「^{こぼ}ELIXIR CANDEIS (エリクサー キャンデイー)」、そして、いざと言う時の「RESCYU DOROPS (レスキュー ドロップス)」。

まさに現代に現れた「HEALTHY SWEETS (ヘルシー スイーツ)」である。

「八七六飴」(いやしろアメ) **弥盛飴、弥栄飴。**

人や動植物を活性化させるよい土地を意味する「イヤシロ地」。

そして人を癒す甘露の飴で「癒し露飴」ともなる。真に縁起の良い名前。

別名：**祝いアメ！ 開運飴！ 縁起あめ！ 菩提飴！ めでたアメ！ 不思議あめ！ 癒しの露！**



良いこと尽くめの雨(飴)が降る!!!

**一粒ながめて、縁起吉し。
二粒手にとり、運開き、
三粒なめては、神下る。**

**一つに、福祿授かりて、
二つに、寿(いのち)永らえて、
三つに、家族は万々歳！**

いやしろ

NEW 八七六生飴

① 一二三糖と七五三塩とヘンプ
/麻パウダーとヘンプナッツを混
ぜて、弱火にかけて溶かす。



② シリコンの型抜きに流し込む。



③ 数分たって取り出す。



④ これを一個一個手の平で丸める。

⑤ インカインチパウダーでまぶす。



⑥ 最後に、袋に入れて包装。



八七六 (いやしろ) 飴
1袋 50g入り **480円**