

プリメントとして使用されるといいですね。それから乳酸菌というものは、リサイクルできるんです。腸内で生きていますから、排泄物といつしょに出て循環するんです。これが一番の強みですね。

——鯉の輸送にも効果がありそうですね。

池田 とくに海外へ送るときは何日も前から餌止めされるそうですが、アンモニアで水が腐りやすくなります。この商品はアンモニアを中和させる効果もあって持続性もあります。上海の陶さんも実験しました。

陶 当歳魚をビニール袋に入れての輸送テストをしました。乳酸菌を入

れない袋、三千倍、五千倍の袋で実験しました。そして、三日後に開けましたが、結果は言うまでもないことです。何度か同じようなテストを行ないました。ある時は二歳魚を十五kg。五千倍

五本入れて、重量は十五kg。五千倍で三十四時間密封のままでしたが、すべて無事でした。

——この商品の有効期間はどのくらいですか。

池田 酸酵食品ですから、腐らないんです。ただ培地がいるんですね。乳酸菌の餌が必要なんです。それが糖なんです。だから、一年後に再度使うという場合は、糖を加えればまた活性します。

田中 七十種類の自然植物です。海や山の物を個々に採取していますが、不作の年は次の時にプラスすることもあります。

池田 ほかに酵母菌も使います。糖分を分解してアルコールを作る働きをするのが酵母の作用です。

池田 最初はアルコール醸酵するんです。シーズンによって醸酵室の香りが違います。それと、ある海藻に含まれているサイトカインという成長ホルモン剤も入っています。海藻だけでも十数種使っていて、ノルウエー沖のヒバマタ（コンブ類）の成分も入っています。そして、二番搾



古藤氏の愛鯉。理想的な体形に育つて 66 cm

——加えるときはどうやって……。

池田 動物用に対しても糖蜜を使います。置けば置くほど良くなります。

——それだけ熟成するわけですか。

古藤 一般の愛好家が使う場合は、原液が相当長く持ちますね。私は一升入りですが、今年の春から使つてまだ半分以上あります。

——主原料は乳酸菌で、ほかに何が入っていますか。

池田 ただ、置き場所は冷暗所にして、直射日光は避けてください。

——主原料は乳酸菌で、ほかに何が入っていますか。

池田 これは醸酵期間の差で違います。微生物の生存期間は十八分から二十分です。単細胞ですから分裂して増えているんですが、樽の中で醸酵す

りを動物用、一番搾りは人間用です。田中 補酵素として、ビタミンB<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>と、パントテン酸なども添加しています。

——ヤクルトなどと比べてどのくらいの濃度ですか。

池田 これは醸酵期間の差で違います。微生物の生存期間は十八分から二十分です。単細胞ですから分裂して増えているんですが、樽の中で醸酵す



古藤氏の泉水