

《奥飛騨原水の特徴》

①数値が証明するおいしい水

元大阪大学工学部環境工学科教授である橋本奨氏が [おいしい水指標] という基準を提唱しています。「おいしい水指標」では2以上がおいしい水であると言われています。

$$\text{おいしい水指標} = \frac{\text{Ca (カルシウム)} + \text{K (カリウム)} + \text{SiO}_2 \text{ (シリカ)}}{\text{mg (マグネシウム)} + \text{SO}_4 \text{ (硫酸イオン)}}$$

おいしい水指標 > 2 …おいしい水である

(出典：橋本奨 (1989) 健康な飲料水とおいし飲料水の水質評価とその応用に関する研究より)

水の味をおいしくする成分…カルシウム、カリウム、シリカ

水の味をまずくする成分…マグネシウム、硫酸イオン (苦味と渋味の成分)

すなわち、カルシウム、カリウム、シリカが多く含まれているほどおいしいと感じ

マグネシウム、硫酸イオンが含まれているとまずいと感じます。そして

「奥飛騨原水」のおいしい水指標は、**17.625** とずば抜けた数値を誇ります。

だからこそ、どなたが飲まれてもおいしい水なのです。

②数値が証明する健康な水

同じく橋本奨氏が提唱した指標で健康な水指標というものがあります。

$$\text{健康な水指標} = \frac{\text{Ca (カルシウム)} - 0.87\text{Na (ナトリウム)}}{\text{(1,000ml 当たりの含有量より.)}}$$

健康な水指標 > 5.2 …健康に良い水である

水質成分中の Ca 量は健康に重要なプラス因子、

逆に高 Na 摂取は動脈硬化の危険な因子であるため Na はマイナス因子と考え、

飲料水中の Ca 濃度と Na 濃度から産出される数値を健康指標としています。

「奥飛騨原水」の健康な水指標は、**9.077** と高い数値を誇ります。

「奥飛騨原水」と他社の水との比較表にもあるようにこの 9.077 という数値は非常に高いものになります。

また、軟水にしてはカルシウムが豊富であることも注目すべき点であります。

※どちらの式もミネラル成分量の低い日本の軟水に対してはとても有効ですが、硬度の高い海外の水に対しては不向きな場合もあります。軟水とはカルシウムとマグネシウムの量が 120 mg / ℓ 未満の水です。軟水はクセがなくまろやかで、硬水は苦味と重々しさがあると言われています。

$$\text{硬度} = (\text{カルシウム量} \times 2.5) + (\text{マグネシウム量} \times 4) \quad (\text{WHO 世界保健機関による計算方法})$$

「奥飛騨原水」と他社の水との比較 (mg/1000ml)

	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	カリウム	PH	健康な水指標
六甲のおいしい水 (ハウス食品)	19.8	6.5	5	1	未表示	-10.726
日田天領水	22	9.6	1.9	8.4	8.3	-9.54
クリスタルガイザー	11.3	6.4	5.4	1.8	未表示	-3.431
森の水だより (日本ココーラ)	10.9	7.2	5.7	5.7	7.1	-2.283
富士ミネラルウォーター	0.72	0.71	0.24	0.16	8	0.0836
ミナクア (日本ココーラ)	8.8	8.4	0.6	1.9	6.7	0.744
富士山のバナジウム (アサヒ飲料)	7.6	7.5	2.5	1	未表示	0.888
ボルヴィック	11.6	11.5	8	6.2	7	1.408
南アルプスの天然水 (サントリー)	6.5	9.7	1.4	2.8	未表示	4.045
アルカリイオンの水 (キリン)	8	13	4	1.2	9.1	6.04
奥飛騨原水	2.9	11.6	1.3	0.4	7.8~8.5	9.077

※上記の比較表は各社のラベル表記によるものです。(日東書院：ミネラルウォーターの処方箋より引用)

③極限まで濾過された、腐りにくい水

昔から、いい水は腐らないといわれています。本来、水自体は腐らないもののはずです。

そもそも水が腐るという状態はどういうことをいうのでしょうか？

水の中の不純物（有機物）を餌にしたバクテリアが繁殖して異臭を放つ状態を腐るといいます。

言い換えると水の中にバクテリアの栄養素（有機物、不純物）が無ければ、繁殖しませんので腐りません。

腐らない点に特化するならば、化粧品や医薬品に使用される人工的な「純水」「蒸留水」は腐りません。

しかしミネラルやイオン成分をも除去しておりますので、水そのものの旨みまで無くなってしまいます。

また、ミネラル成分が無い水を日常的に取り入れる事は、健康的に問題があると言われております。

「奥飛騨原水」が湧くタンナカ高原の地層は飛騨変成岩と呼ばれ日本最古、先カンブリア時代の地層です。

湧水地周辺は特に大理石を多く含んだ地層から構成されております。

高級仕上材として使用される大理石は、研磨すると鏡面状態になり、結晶粒子は非常に緻密です。

「奥飛騨原水」はその大理石を豊富に含んだ地層から湧き出しております。

緻密な大理石の地層から湧き出した水は、悠久の時を経て極限まで濾過されます。

大理石の地層で極限まで濾過された「奥飛騨原水」は、バクテリアが極めて増えにくい天然水です。

実際に汲み置きした生水が、**現在 10 年間腐らず**、いま尚記録を更新しています。

「奥飛騨原水」はミネラルバランスがよく、かつ腐りにくいという特徴を持った稀有な水です。

④酸化還元電位の低い、さびない水

鉄が錆びるような、物質と酸素が化合することを酸化といいます。人体の老化化もこの酸化によって引き起こされるものであると考えられています。

酸化還元電位とはその酸化力を現す数値のことで、その電位が低いほど物質の酸化作用を抑制できると考えられています。酸化還元電位の低い水を飲むことで体が酸化しにくくなります。

●ORP（酸化還元電位）の比較

各地の水	ORPの値 (mV)
大阪府中央区/水道水	+750mV (20.0°C)
東京都葛飾区/水道水	+707mV (11.4°C)
富山市/水道水	+469mV (20.1°C)
北海道羊蹄山/湧水	+220mV (18.8°C)
A社のミネラルウォーター	+270mV (18.9°C)
B社のミネラルウォーター	+237mV (24.2°C)
フランス/ルルドの泉	+150mV (不明)
タンナカ高原湧水 (奥飛騨原水)	+127mV

タンナカ高原から湧き出る「奥飛騨原水」は、+127mV と非常に低い酸化還元電位の値を示しています。

酸化還元電位の低い還元水を体内に取り入れることで、水道水よりも早い速度で血液中に入り体細胞に付着して体液の酸性化を防いでくれます。よって美容やアンチエイジングに効果があります。そして、過酸化脂肪や悪玉コレステロールの産生を防いで肥満や活性酸素の産生を正常にし、生体に過剰に残留することで多大な害を及ぼす活性酸素の除去効果が大きいと言われています。

●タンナカ高原湧水（「奥飛騨原水」）の酸化還元電位 測定結果

富山化学研究所試験結果 147mV

測定日：2003年7月7日

採取場所：湧水地にて採取し東京に郵送して測定

安全性研究センター測定結果 133mV

測定日：2005年1月15日

採取場所：湧水地より3.5km引水地点

安全性研究センター測定結果 127mV

測定日：2005年5月14日

採取場所：湧水地

⑤安全で安心して飲める水

日本の水道水は世界一安全と言われておりますが、殺菌用の塩素やカルキ等の不純物が含まれており、体に悪影響を及ぼすという話はご存じだと思います。水道水を消毒する塩素と有機物が化合するとトリハロメタンという発がん性物質が発生し摂取するだけで体内の中樞神経や肝臓などに負担がかかるためです。これからはすべての人が安心して飲める水が大切になってきました。

そこで徹底的に安全でかつ安心して飲んでいただく為に徹底した農薬検査にこだわりました。

「奥飛驒原水」は農林水産省認可、社団法人無添加食品販売協同組合を通し、過去・現在使用されている、**111種類**の農薬検査を行いました。



名 称	社団法人 日本緑十字社加盟法人 無添加食品販売協同組合
設立年月日	昭和 52 年 5 月 2 日
認 可	昭和 52 年 4 月 22 日農林省認可

無添加食品販売協同組合は、たとえば残留農薬は食品衛生法で規定されている 1/2 から 1/10 以下という各種公的機関の定める基準に上乗せした厳しい基準を制定しています。

「奥飛驒原水」は最新のガスクロマトグラフ質量分析法を用いた残留農薬検査において、検査装置の検出限界値では、すべての農薬が全く検出がされないという結果となりました。

これは「奥飛驒原水」の採水地周囲、数 100 万㎡の広葉樹林が、環境保全により半永久的に一切農薬が混入しない、類まれな環境による為です。採水地周辺にはブナの原生林や落葉広葉樹が手付かずの状態に残っている全国的に稀少な場所です。

特にブナの木は水ガメと呼ばれ、そのすぐれた保水力が土中の水を豊富にしています。この自然の中で生まれた水が「奥飛驒原水」です。

⑥日本ウエルネス協会から推奨されている唯一の水

社団法人 無添加食品販売協同組合による徹底した残留農薬検査から得た安全性、さらに味においても、『おいしい水指標（2以上がおいしい水）』において、17.625 と驚異的な数値を叩き出し、ずば抜けておいしい稀有な水であるという判断が下されました。

安全で健康に良い水であること。尚且つおいしい水であること。

単純で当たり前聞こえますが、実は非常に難しいことの両立。

日本ウエルネス協会はこれらの点を大きく評価し、認定基準を十分に満たしていると判断し

「奥飛驒原水」は日本ウエルネス協会の推奨品となりました。

この日本ウエルネス協会の推奨を受けた水は、現在日本で「奥飛驒原水」ただ一つとなります。



名 称	財団法人 日本ウエルネス協会
英 文 名 称	JAPAN WELLNESS FOUNDATION (略称 JWF)
設立年月日	昭和 46 年 ※昭和 60 年 (1985 年) 改称
所 管 省 庁	厚生労働省 健康局 総務課 生活習慣病対策室
認 可	

⑦生活の中に溶け込む水

水のクラスター（粒子）が極小の為吸収が極めて早く、大量に飲んでも胃がダブつかない口当たりがまるやかで吸収が早いお水です。

またペーハーが pH7.8 ~ 8.5 のアルカリ性ですので、体に馴染みやすい天然のアルカリイオン水です。

このようにお水として飲んでいただくだけでも体や美容の為に十分に効果がありますが、

その他にもさまざまな使用方法があります。

「奥飛驒原水」が湧き出す地層には**大理石、石英、水晶が大量に含まれています。**

尚、「奥飛驒原水」の旨味成分シリカは、石英から溶け出しています。

シリカは長年の時を経ると石英に変化し、石英は水晶に変化していきます。

石英は漢方で薬石といわれており、薬効が高く、石英が豊富な地層から湧いた水は強い抽出力を持つと言われております。抽出力が高い水は以下のように使うと効果的です。

- ・ 漢方に使うと非常に大量に成分を煎じる事が出来ます。
- ・ お茶・紅茶・コーヒーの旨味を通常以上に引き出す事が出来ます。
- ・ ご飯を炊くと驚くほど美味しく炊け、腐りにくいです。

また、この高い抽出力に注目し、某化粧品メーカーでは**高級化粧水用の材料**として、

またフランス料理店では**最高のフォンを抽出する為**の水として採用されています。