

醃酵美通信

FUKUMITSUYA HEALTH & BEAUTY



醃酵が香る、素肌が変わる。

Vol.47

2017.WINTER

冬号

金沢
福光屋

明日の素肌と体が、健やかであるために。

はじまりは、

「杜氏の肌は白く美しい」

この逸話の確信でした

酒を仕込むなかで、日々、麴やもろみに触れる蔵人たちの手肌の美しさや透明感を、実体験を通して確信したこと。これこそが福光屋の基礎化粧品開発の原点です。酒造りにまつわるすべて、米醗酵のメカニズムを美容の観点で考察し、研究を試みてから約二五年が経ちます。

お米と水のみで酒を造る

「純米蔵」だからこそ

叶えられたこと

福光屋は二〇〇一年、米と水だけで酒を造る純米蔵となりました。当時、生産高万石単位では日本で唯一の純米蔵でした。厳選した契約栽培米と、霊峰白山の麓より百年の時をかけて辿り着く仕込み水「百年水」。余分なものを一切足すことなく、米と水、麴と酵母の働きだけで酒を造ることが信条です。自然に敬意を払い、その恵みを最大限に生かす——このような酒造りから実現した自然派化粧品です。

無添加であることの
誇りと喜びを

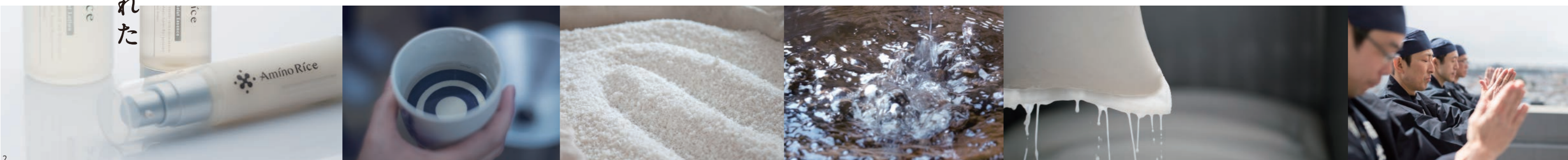
米と水だけで酒を造る福光屋は、酒のみならず、米醗酵から生まれる化粧品、醗酵食品、機能性食品のすべてにおいて厳選した安全な成分だけを使います。化粧品では、香料、着色料、鉱物油、合成防腐剤、石油由来の合成界面活性剤の五つの無添加を掲げます。米と水と醗酵の力を尊び、そのままを享受したいと願う、純米蔵・福光屋の矜持であり、自然観です。

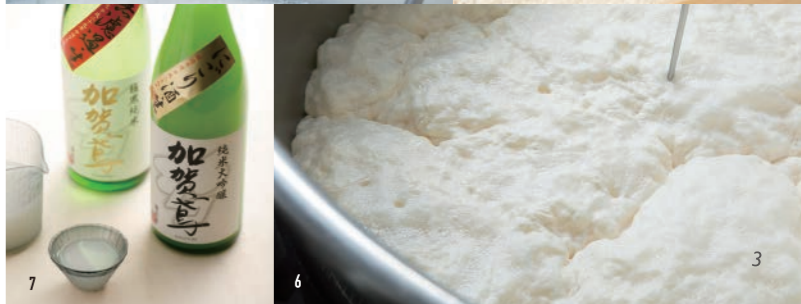
「ヘルシーエイジング」という視点で
内外美容を考える

福光屋が目指すのは、人が本来持っている自活力を「米醗酵の力」で引き出すこと。独自開発に成功した、天然の美容液・コメ発酵液「FRS」は、高保湿化粧品に。微生物の特性を体の内側に届ける米発酵エキス「FRE」は、醗酵食品・飲料に。体の内と外に醗酵の恵みを届け、健やかなエイジングを。酒蔵だからこそその内外美容「ヘルシーエイジング」を提案します。

酒蔵・福光屋。

日本酒の科学から生まれた
醗酵コスメです。





特別企画!

メイクアップアーティスト

山本浩未さんが訪ねる・体験する

福光屋の酒造りと醗酵美容を体験する山本さん。お米の醗酵が新たな美容の可能性を広げます。

酒蔵の醗酵美



シンプルで実践しやすいスキンケアアイテムと、ポジティブで明快的なメイク理論が人気のメイクアップアーティスト・山本浩未さん。一昨年から、福光屋が開発する酒蔵の醗酵コスメのアドバイザーと

して、ご協力いただく関係です。化粧品のみならず、酒粕や糶甘酒などの醗酵飲料にも関心を寄せている山本さん。先日、金沢・福光屋にお招きし、酒造りから化粧品研究の現場を見学、体験していた

「杜氏の手肌は白く美しい」を実感する麴のチカラ

福光屋の酒造りに28年間携わっ

できた板谷和彦杜氏が、普段は蔵人しか立ち入ることができない、麴室など、蔵内を隅々までご案内しました。山本さんが最も感動したのは、初めて手にした米麴の偉力。「杜氏の手肌は白く美しい」という言葉は、酒造りの要となるこの製麴を担当する蔵人の経験的事実によるもの。米麴に触れると男性の手も絹のようになめらかになります。「麴に触れた手は、さらりとも、しっとりとも言い表せない、驚くほどなめらかな肌になりますね。顔やボディに生かして美容アイテムを作ったら、とてもおもしろい」

(写真右ページ)1.杜氏は毎朝お社で今日一日の仕事の成就を祈念する。/2.酒の仕込みに使う水は霊峰・白山から届く百年水。/3と4.杜氏の案内で特別に麴室へ。完成した麴米を口に含むと甘く、栗のようなよい香りがする。/5.板谷和彦杜氏。酒母が発する微かな音の説明を聞く山本さん。/6.アミノ酸などを豊富に含んだ元氣な酒母の高泡。/7.加賀鳶は福光屋の代表銘柄。

Fukumitsuya



Hiromi Yamamoto

「と、山本さん。この米麴に酵母を加えて酒母(麴)となります。文字通り、酒の母。麴菌や酵母が活発に働いて、健やかな醗酵を造ることが美味しい日本酒の道、醗酵のプロセスです。

「わが子のように慈しみ、人の力で自然の摂理を曲げない微生物主義を貫く。これが福光屋の酒造りです」と、板谷杜氏。

このような福光屋の酒造りの技と姿勢をもとに、酒米を醗酵させて得られる美容成分に着目し、化粧品の研究を始めたのは今から25年前。独自に開発したコメ発酵液

「FRS」をベースに、アミノ酸を豊富に含んだ高保湿基礎化粧品「アミノリセ」は、今注目を集める醗酵系コスメの先駆けでもあります。

40日かけてじっくり醗酵させる福光屋のコスメ

福光屋の「アミノリセ」は、厳選した素材と微生物の健やかな働き、天然由来成分で精製する自然派化粧品です。

「主成分のコメ発酵液は、酒米の最高峰である山田錦が原料です。精米から醗酵が終わるまでに40日。

その後、しっかりと熟成させます。

アルコールを生成しない製法で仕込み、お肌に大切な栄養素が豊富です」と、化粧品開発を担う醗酵研究所の上田琴美研究員。アミノ酸やビタミン群を豊富に含む、仕上がったばかりのコメ発酵液を前に、「微かに甘酸っぱい醗酵の香りが私は好きですね。信頼できる健やかさを感じます。最終的には、化粧品も食べ物と同じで、毎日の積み重ねで肌をつくるものなのです。だからこそ、安心できる素材と処方であることは、心身にとっても大切だと思います」と山本さん。

日頃から「福正宗の純米酒粕は、お料理にも欠かせませんし、もったいないけど酒粕ハンドパックにも重宝する常備アイテム」という山本さん。福光屋と出会う前から「杜氏の手肌は美しい」という言葉とともに、日本酒と美容の関わりに興味があつたといいます。

「酒造りにまつわる麴や酵母などの素材や、醗酵を体験したことで、酒造りに由来する美容の可能性がたくさんあると思えました。酒蔵だからこそ、確かな醗酵が美容と暮らしを豊かにしてくれたら嬉しいですね」。

(写真左ページ)1.醗酵が進んだコメ発酵液「FRS」の醗の香りをかく山本さん。/2.コメ発酵液には酒米の最高峰・山田錦を。/3.醗を濾過すると熟成前のコメ発酵液ができる。/4.酒粕ハンドパックは、山本さん流の保湿ケア。/5.醗酵研究所・上田琴美研究員。「黄味がかっているのは、コメ発酵液の美容成分の色です」。/6.高保湿基礎化粧品「アミノリセ」の人気アイテム、ナチュラルモイストローション。

「お米の醗酵と美容に

大きな可能性を感じます」



山本 浩未
HIROMI YAMAMOTO Profile

資生堂ビューティークリエイション研究所を経て独立。「今すぐ実践できるメイクテクニック」を発信するメイクアップアーティストの第一人者。明るくポジティブなキャラクターと明快なメイク理論で人気を集め、メディア出演のほか、トークショー、コラム執筆など幅広く活躍。蒸しタオルを使った独自の洗顔メソッド「スチームON顔」を提唱。近著に『大人美容 始めること、やめること』(宝島社刊)。本誌ではVol.41から連載を担当。
http://steam5.com/

フルラインをつかった丁寧なお手入れは、鏡の中の自分の顔に引き合い、

自分の素肌に愛情を注ぐということ

☑ 仕事を通してラインづかいの大切さを実感しています。フルラインは相互作用を高め、より高い相乗効果を得られるように設計されているからなのです。ステップごとの浸透力や栄養素が考えられていますから、化粧水から順番に薄いベールを重ねるように使うと、浸透力が高まって必要なものが肌の届きたいところにしっかり届いて、うるおいのある柔らかな肌になります。「アミノリセ」シリーズのフルラインは、お米を醗酵熟成させた高保湿の美容成分がどのアイテムにも入っていること。石油由来の界面活性剤や合成化学物質を使わず無添加を守っていることが使い手にはわかりやすく、毎日使い続けてお肌に浸透させるものとして安心安全なところが、とてもよいと思っています。

HIROMI YAMAMOTO
PRESENTS
Beauty Lesson

山本浩未さんに聞く! 大人の美肌術

～冬編～

アミノリセ シリーズ フルライン

Winter!



冬のうるおい不足に、フルラインづかいの相乗効果を

アミノリセのフルラインとステップ

クレンジングミルクからクリームまで、全6点で構成されるアミノリセ フルライン。福光屋が日本酒造りの過程で、米醗酵が生成する高い美容成分・効果を見出し、研究を重ねました。主成分となる、コメ発酵液「FRS-01」には、肌の天然保湿因子でもあるアミノ酸類、ビタミン類、抗酸化成分や美白成分などのエイジングケア成分を豊富に含んでいます。

アミノリセ ナチュラル モイストクリーム 30g 8,000円 (税込 8,640円) 【商品コード】 85129	アミノリセ ナチュラル モイスト エマルジョン 35g 6,000円 (税込 6,480円) 【商品コード】 85125	アミノリセ ナチュラル モイスト エッセンス 50ml 8,000円 (税込 8,640円) 【商品コード】 85127	アミノリセ ナチュラル モイスト ローション 120ml 5,600円 (税込 6,048円) 【商品コード】 85120	アミノリセ モイスト ソープ 100g 3,000円 (税込 3,240円) 【商品コード】 85128	アミノリセ クレンジングミルク 150ml 4,000円 (税込 4,320円) 【商品コード】 85180

オンラインショップ限定

スペシャルサクスキャンペーン

1年間のご愛用に感謝し、1年に1度のお買い得キャンペーンを開催します。アミノリセシリーズの基本の6点(クレンジングミルク、ソープ、ローション、エッセンス、エマルジョン、クリーム)をセットにして販売いたします。

＜アミノリセ フルセット＞ ※価格はすべて税別です
通常価格 34,600円 ▶ 通常割引価格 31,000円
今だけ特別価格 **28,700円**

＜期間限定＞ 2018年1月14日(日)まで 【商品コード】 85196



山本浩未さん流 乾燥ケア・集中補修のコツ

1. うるおいが欲しい目元や口元には、ローションパックで重点的にケアを。洗顔後ローションでお肌をととのえたと、さらにコットンにローションをたっぷり浸透させ、コットンを重ねて開いて気になる部分にのせます。
2. より積極的なケアが必要なときは、最後のクリームの重ねづけを。ひと通りのお手入れを終えたあと、さらにもう一度クリームを塗ってそのまま就寝。同アイテムを重ねづけすることで、浸透マスクのような効果を発揮してくれます。

直営店限定

毎月25日は 醗酵美デー

福光屋の米醗酵技術から生まれた、高保湿基礎化粧品「アミノリセ」シリーズをはじめ、新発売商品「コメラボ 日本酒酵母エキス原液」などを手にとり、使用感をお試しいただけます。今、注目を集める「醗酵美容」を体験できる特別な一日です。素敵な特典もご用意します。

アミノリセ シリーズのポイントと成分

- ✓ 酒造りの技を美容に活用して抽出したコメ発酵液「FRS-01」を高配合した保湿性の高い自然派基礎化粧品
- ✓ 20種類以上の天然アミノ酸やミネラル、ビタミンなど、100を超える美容成分を配合
- ✓ 石油系合成界面活性剤をはじめ、鉱物油、着色料、香料、合成防腐剤不使用、ノンアルコール

肌の状態を把握しながら、自らに手間をかけているという内面的な満足感が得られる大切なひとときです。本当の意味の「美容」を考えるうえで、とても必要なことだと思っています。そうすると、お肌はちゃんと応えてくれるものです。忙しいときほど省略型のケアに偏らないように、無理をしながら体を労わる気持ちでお肌に向き合えるとよいですよ。(談)

北風や暖房の温風、寒さによる新陳代謝の不調で、お肌の乾燥やうるおい不足を実感する季節。肌は、これ以上うるおいが逃げてダメージが拡大しないよう、角質をいっそう硬くして防衛しようとしています。この角質の硬化こそ、冬場の顔色のくすみや荒れに直結し、見た目にもメイクでカバーしきれないほどのごわついた肌の原因なのです。成熟世代の大人の肌は、乾燥を感じる前から、早めの効果的な冬対策が必要です。

フルラインづかいは、高いパフォーマンスを發揮

効果的な乾燥対策の一つは、基礎化粧品シリーズの洗顔から化粧水、最後のクリームまでのフルラインを使うことです。最近では、化粧水からクリームまでが一つになった、オールインワンタイプの商品も多いのですが、硬くなった角質には、一度に化粧品成分すべてを肌に浸透させることは難しいものです。私はもともと断然ラインづかいが好きで自分のスキンケアもそうしていますし、この



日本酒酵母から有効成分を抽出した 原液100%の美容液。

コメラボ 日本酒酵母エキス原液

KOME LAB

FUKUMITSUYA

この秋、福光屋は新しい酒蔵の美容アイテムとして「コメラボ 日本酒酵母エキス原液」を発売。福光屋が保有する日本酒酵母「FT15」の美容成分を純度の高いエキスとして抽出した原液美容液です。一般的な日本酒酵母と比べて、天然保湿因子(NMF)の主成分であるアミノ酸をつくり出す能力が極めて高いこと、さらに、肌の真皮組織である線維芽細胞の寿命を延ばす作用があることも認められています。洗顔後すぐにこの美容液を使用することで、その後の化粧水や乳液の浸透までもがよくなるブースター効果も発揮。酒蔵だからこそ見出した、新時代の高保湿化粧品のカカラを素肌届けます。

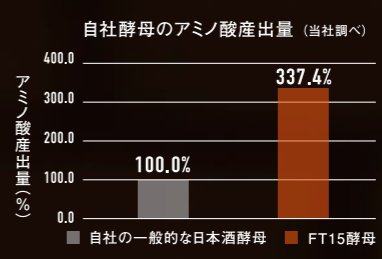


5億個のカカラを素肌へ。

1瓶(20ml)に5億個の日本酒酵母の美容液を含有

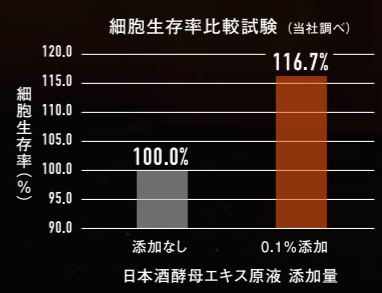
3倍以上の アミノ酸産出量

福光屋で従来使用している日本酒酵母と比較し、「FT15」はアミノ酸を生成する能力が3倍以上高いことが確認されました。



細胞寿命を延ばす

通常は生育不可能な状態で細胞を培養。そこに「日本酒酵母エキス」を0.1%加えたところ、生存できる細胞の割合が16.7%高く、細胞(線維芽細胞)の寿命を延ばす作用が示唆されました。



(上)シャーレ上で培養した日本酒酵母「FT15」。(下)「FT15」の電子顕微鏡写真(石川県立大学・古賀博則博士による撮影)。

「コメラボ 日本酒酵母エキス原液」Q&A

コメラボ

福光屋が長年にわたり受け継いできた“オールドバイオ=醗酵”の解明を担う精鋭チーム「醗酵研究所」が科学的根拠(エビデンス)に基づいて研究開発を進めるプロダクト群。タグラインは、「Tradition×Science」。米醗酵のスペシャリストとして着目した成分の効果・効能について実験・分析・検証・評価し、スポット的なケアを目的とする単一美容アイテムを揃えます。

定期お届けサービス

- 送料無料
- 代引手数料無料

コメラボ 日本酒酵母エキス原液 定期お届けサービス 特別価格

5%OFF

1本 2,850円(税込3,078円)

コメラボ 日本酒酵母エキス原液 20ml 3,000円(税込3,240円)【商品コード】85810

A1 Q1 酵母とは何ですか?
日本酒酵母、パン酵母、ビール酵母などがありますが、酵母とは本来、糖分を分解してアルコールに変える微生物です。福光屋が300種保有する日本酒酵母の中で自社開発した「FT15」は、アルコール生成能力が極めて低い代わりに、他の日本酒酵母よりアミノ酸生成能力が高い珍しい酵母です。

A2 Q2 原液100%なのに、成分に「水」「B.G」と記載があるのは?
原液100%と原料100%は、異なります。酵母のエキスを抽出する際に「水」「B.G」が必要だからです。

A3 Q3 「B.G」は安全な成分ですか?
ブチレングリコールの頭文字で、現在発売されている化粧品も多くに含まれる成分です。食品添加物でもあり、口に入れても問題ありません。本製品に使用しているサトウキビ由来のB.G

Q4 「日本酒酵母エキス原液」は、お手入れの中でいつ使えばよいのですか?
洗顔後にブースター(導入アイテム)としてお使いいただくことをおすすめします。日本酒酵母エキス原液には高い浸透力があり、その後の化粧水や乳液の美容成分の浸透を促す効果があります。お好みで化粧水後にご使用いただいても問題ありません。

A4 洗顔後にブースター(導入アイテム)としてお使いいただくことをおすすめします。日本酒酵母エキス原液には高い浸透力があり、その後の化粧水や乳液の美容成分の浸透を促す効果があります。お好みで化粧水後にご使用いただいても問題ありません。

A5 Q5 原液だと濃すぎることはありませんか?
日本酒酵母エキス原液は、そのまま塗布することを前提にした濃度で抽出しています。防腐剤不使用ですので、精製水などで薄めることはおやめください。



おいしく醱酵ライフ
醱酵美レシピ

with
純米吟醸 酒粕



酒粕は万能調味料。
風味と粘性を生かして
小粋な酒の香に

1

ほたるいか素干の酒粕漬け

<材料と作り方> | 2人分 |

福正宗 純米吟醸酒粕150gと煮切った日本酒100ml、塩小さじ1をよく混ぜ合わせて保存袋に入れる。ここにほたるいかの素干し40gを入れて少し揉み、冷蔵庫で2晩以上漬け込む。

福正宗 純米吟醸 酒粕

酒造好適米を100%使用した香り高い純米吟醸の酒粕。粕汁や鍋料理はもちろん、味噌と合わせてお肉や魚の漬け床に、和え衣、ディップにと使い方もいろいろ。常備しておくとう便利です。

450g 380円(税込410円)【商品コード】48585 アルコールを含みます

2

豚肉の味噌粕漬け

<材料と作り方> | 2人分 |

①福正宗 純米吟醸酒粕45gと味噌45gをよく混ぜ合わせる。
②ソテー用の豚肉2枚をそれぞれ筋切りし、水気を拭く。①の味噌粕を塗り、1枚ずつラップで包む。冷蔵庫で1~2晩なじませる。
③②の表面の味噌粕をこそげ落とし、フライパンで弱火で焼く。

3

アボカドの酒粕味噌和え

<材料と作り方> | 2人分 |

①福正宗 純米吟醸酒粕50gと白味噌60gをよく混ぜ合わせておく。
②アボカド1個(大)は、皮をむいて種を取り除き約2cmの角切りにする。①に入れて、アボカドを潰さないように混ぜ合わせる。

福光屋 クックパッド 検索

日本酒や、お米の醱酵から生まれる食品、調味料の活用レシピをクックパッドで紹介しています。



福光屋
醱酵食コーディネーター



迫田 麻由美

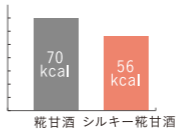
日本酒や甘酒、酒粕などの醱酵食品を活用した商品・レシピ開発や、『醱酵食講座』の講師を務めます。

醱酵美ライフ
の
ススメ

新発売 12/1
シルキー糯甘酒



- ◎ 無添加
保存料、香料、着色料、砂糖、食塩不使用、ノンアルコール
- ◎ カロリー20%オフ
(当社「糯甘酒」100g比)
- ◎ 便利な紙パック
冷蔵庫に保存しやすい1,000ml、ストロー付きの飲み切りサイズ 200ml
- ◎ 豊富な栄養素
ブドウ糖、アミノ酸、ビタミンB群
- ◎ アレルギーフリー*



酒蔵仕込み
純米 シルキー糯甘酒

200ml
200円(税込216円)
【商品コード】45350

1,000ml
650円(税込702円)
【商品コード】45360

※食品表示法で表示が義務付けられた7品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)と、表示が推奨されている20品目アレルギー(あわび、いか、いくら、リンゴ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、そば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)の合計27品目アレルギーを使用していないことを意味します。

甘さひかえめ、軽い飲み心地。
酒蔵仕込みの「シルキー糯甘酒」

醱酵食品の効果が大きな話題となり、日々の健康維持や美容のために糯甘酒を飲む方がここ近年急激に増えました。福光屋は2003年より、酒造りの技を応用して国産契約栽培米と水だけで丁寧に糖化醱酵させた「糯甘酒」を製造していますが、この度、多くのニーズにお応えして扱いやすい1,000ml紙パックと、外出先でも便利なストロー付きの飲み切りサイズを新発売しました。味わいの面では、甘さをひかえ、カロリー20%オフを実現。お米の粒感をなめらかにし、軽やかな風合いで飲み心地をスムーズ

にしました。米麴の割り合いなど、仕込み配合や精米歩合を一から研究し直し、お米の甘さ、カロリー、栄養素のバランスがとれた酒蔵の新しい糯甘酒となりました。「このシルキー糯甘酒は、麴と水だけで仕込んで醱酵させた本物の糯甘酒でありながら、好みの分かれるポイントでもあった濃度や粒感、甘さをおさえた仕上がりです。糯甘酒の入門編としてもお飲みいただけます」と、研究開発責任者の松井圭三。楽しく、美味しく“醱酵ライフ”を続けていただくための新商品です。



▼金沢学生のまち市民交流館
石川県金沢市片町2-5-17 Tel. 076-255-0162
<開館>10:00~22:00 月曜休館(月曜日が祝日の場合、翌平日休館)、
年末年始休館 <入館料>無料

大正期の豪商の住まいが
街中の憩いのスポットに

金沢の繁華街・片町に、表門と築地塀を構え、建ちの高い堂々たる歴史建築物があります。明治から昭和にかけて名を馳せた大地主・佐野久太郎が、一九一六(大正五年)に建てた本宅で、武士系住宅の流れをくむ近代和風住宅で、贅沢な造りが特徴です。今現在、一部はリーススペースとして一般開放され、散策途中に立ち寄る外国人や県外の観光客も多いとか。気ままに過ごせる、稀少な憩いのスポットです。

今号の表紙
金沢市指定
保存建造物
旧佐野家住宅
市民交流館
金沢学生のまち

金沢散歩

Pick Up!
seasonal care

生姜＋米醱酵のパワーで 体の内側から冷え対策

ーアミノリセプラス
生姜de生姜／三温生姜



HEALTH CARE
Amino Rice plus

米発酵エキス

「FREE」を
バランスよく配合
「FREE」は、20種類以上の
アミノ酸やミネラルなど
100を超える美容成分を含有。

高知産の上質な 生姜を使用

生姜は、代謝促進や
血行促進効果が高く、
体の活性を促します。

飲み方いろいろ、 お料理の隠し味にも

お湯、ミルク、甘酒、炭酸水で
割ったり、肉料理に。

ノンアルコールで、 香料、着色料、 保存料は一切不使用

ジンジャー
ドリンク
三温生姜

360g
2,000円
(税込2,160円)

【商品コード】85153

ノンシュガー
ジンジャーエキス
生姜de生姜

300ml
2,000円
(税込2,160円)

【商品コード】85157

ご注文・お問い合わせ

通信販売

福光屋 健康美事業部 通販課

石川県金沢市石引2-8-3

通話無料 TEL **0120-003-076**

平日9:00～17:00 土日祝は除く
※携帯電話、PHSからもご利用いただけます。

通信無料 FAX **0120-533-076**

24時間受付

インターネット **www.fukumitsuya.com**

※通信販売でのご注文はお買物ポイントを貯めて
ショッピングにご利用いただくことができます。
※通信販売と直営店のポイントは別になります。

直営取り扱い店

SAKE SHOP 金沢店
福光屋

〒920-8638 石川県金沢市石引2-8-3

TEL 076-223-1117

福光屋 ひがし

〒920-0831 石川県金沢市東山1-14-9

TEL 076-251-5205

SAKE SHOP 玉川店
福光屋

〒158-0094 東京都世田谷区玉川13-17-1

玉川高島屋S・C 南館地下1階 TEL 03-5717-3305

SAKE SHOP 東京ミッドタウン店
福光屋

〒107-0052 東京都港区赤坂9-7-4 D-B123

東京ミッドタウン ガレリア地下1階 TEL 03-6804-5341

福光屋 松屋銀座

〒104-8130 東京都中央区銀座3-6-1

松屋銀座7階 TEL 03-6228-6113

SAKE SHOP 丸の内店
福光屋

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-1-1

国際ビル1階 TEL 03-5288-5015

「発酵」と「醱酵」 について

薬事法と食品衛生法で定められる表示名称に従い、化粧品の原材料「コメ発酵液」と食品の原材料「米発酵エキス」は「発酵」と表記し、微生物を活用して有機物を分解し有効な成分を生成させることを本来の用字である「醱酵」と表記しています。