

黒酵母発酵液との出会いは、1990年代に接骨院や治療院をまわっている中で、皮膚アレルギーで悩む患者が多かったことから始まりました。この時期、クリームや健康食品に関する問い合わせが頻繁に寄せられ、情報収集に力を注ぐことしかできませんでした。

そんな時、友人である門田元一氏から「皮膚アレルギーに…、素晴らしいものがある！」という連絡を受け、黒酵母発酵液との出会いが実現しました。この液体は、黒い粥のようで、滅菌技術がなく、1~2週間で腐敗するというものでした。

この出会いをきっかけに、黒酵母発酵液を工業用、農業用、畜産用、そして皮膚アレルギーに悩んでいる方への健康食品や化粧品を研究開発する道のが始まり、このプロセスには多くの試練が伴い、困難な道でした。しかし、黒酵母発酵液との縁が切れず、私はそれを自分の使命と感じ、困っている人や苦しんでいる人を助けるために尽力し続けてまいりました。

そして、門田元一氏から託された黒酵母の菌株を使用し、現在はさまざまな製品の開発を行っています。

黒酵母菌が正常に生産されるための培地(環境)にも注意を払っており、門田元一氏の30年以上にわたる研究実績とノウハウに基づいて、黒酵母を最高の状態で発酵させるための生産体制を整えています。

黒酵母発酵液は、これからも多くの人の助けになると信じています。

原田 康資