
nutrilite™
ファイトケミカルスのための
有機栽培へのこだわり

ニュートリライトが80年以上追い求めているもの・・
植物のカ ファイトケミカルス









ファイト
ケミカルス

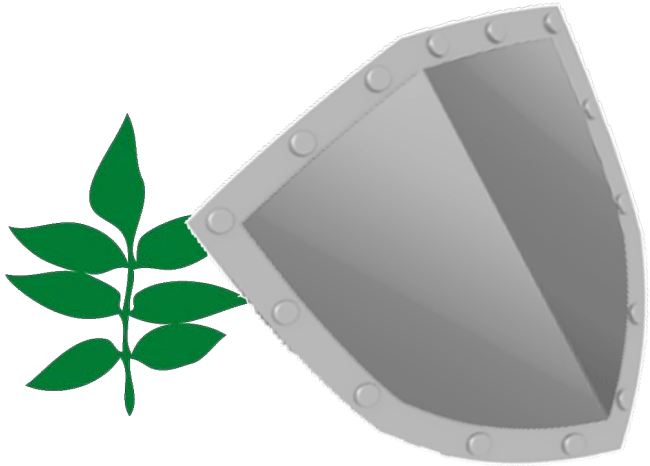




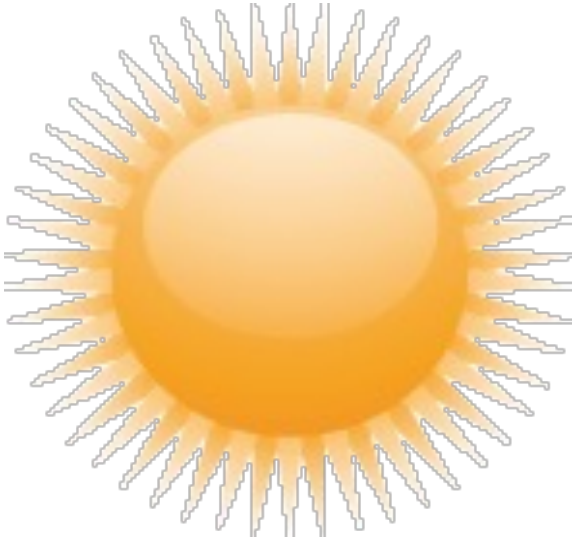




植物は常に危険にさらされています。
身を守る盾のようなものが必要！！









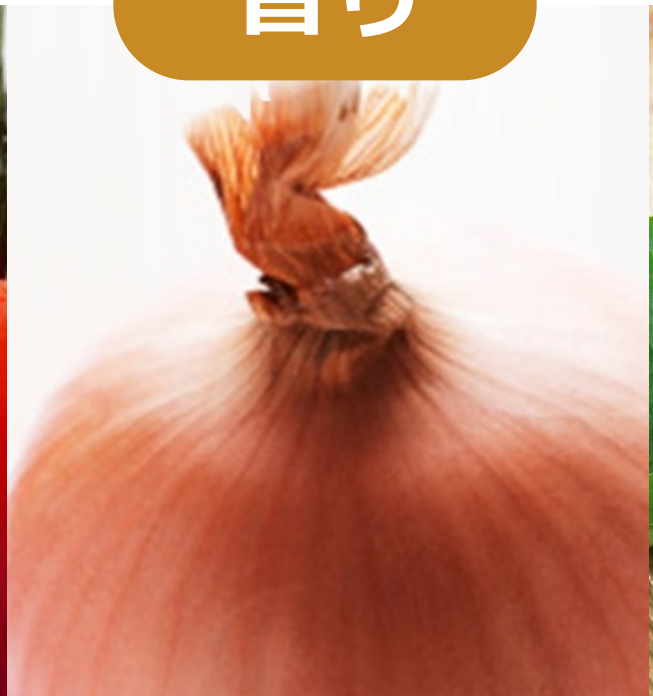


ファイトケミカルスは、
植物が過酷な環境で生き抜くための力。

色



香り

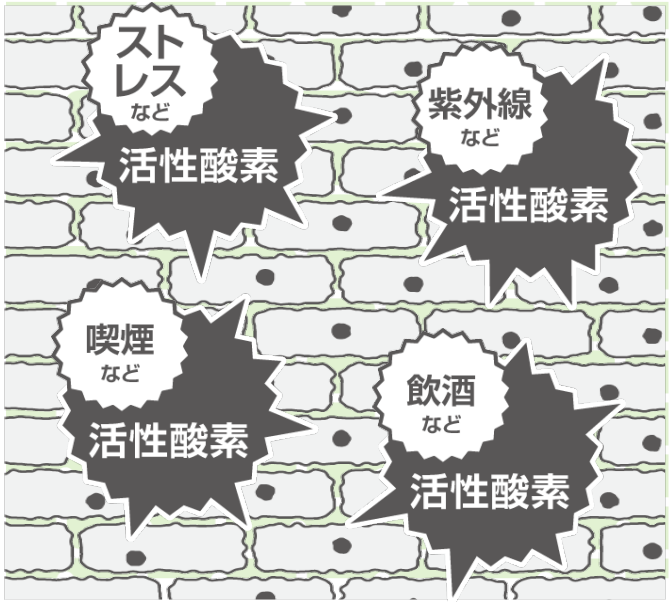


えぐみ



不調や老化につながる「活性酸素」

活性酸素が
体をつくる細胞を攻撃

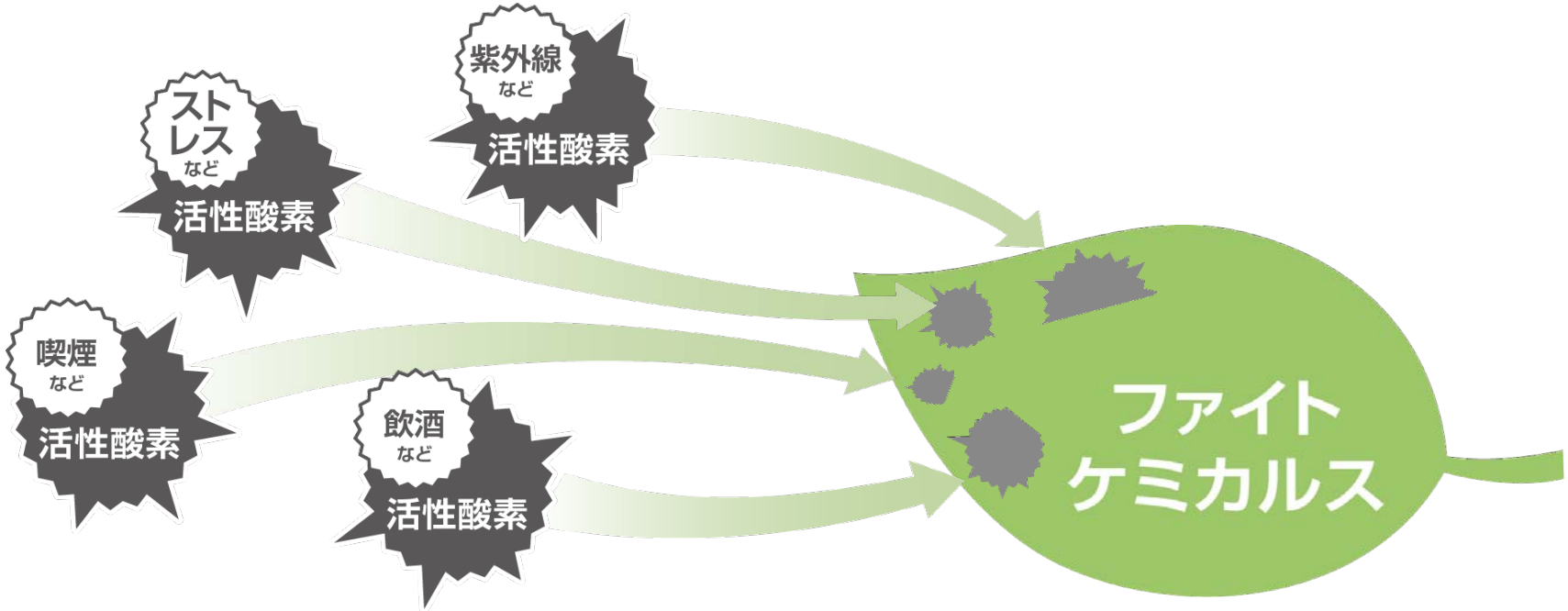


日々の悩みや老化に
つながる

冷え	肌の老化	目・鼻のかゆみ
便秘がち	太る	白髪・薄毛
胃の不調	髪ダメージ	頭痛がち
膝が痛い	目の渇き	肌が乾燥しやすい
物忘れ	疲れ・だるい	ぜんそく
肩こり	目の疲れ	免疫力の低下

深刻な
病気に
つながる
ことも…

活性酸素対策に「ファイトケミカルス」



高い活性酸素吸収力を持つ第７の栄養素

ファイトケミカルス豊富で安全な原料を追及

自社農場でこだわりの有機栽培



トラウトレイク農場
ワシントン



エルペタカル農場
メキシコ



ウバジャラ農場
ブラジル

有機作物の方が栄養価が高いって本当？

その答えとなる研究成果が
世界トップクラスの国際的栄養学専門誌
「British Journal of Nutrition」に掲載。





300件以上の有機作物に関する研究論文を統計的に分析

一般作物と比べると有機作物のファイトケミカルス量は・・

アントシアニン

多く含む植物例


ブドウ


アセロラ

1.5倍

ケルセチン
などのフラボノール類

多く含む植物例


りんご


ほうれん草

1.5倍

ヘスペリジン
などのフラバノン類

多く含む植物例


レモン


オレンジ

1.7倍

British Journal of Nutrition (2014), 112, 794–811　より作成
有機作物と非有機作物の栄養価に関する343報の研究論文を網羅的にレビューし、統計的に出された平均値を元にしています。特定の植物についてのデータではありません。
あくまでも、一般情報であり、ニュートリライトの作物で行った研究結果ではありません。

つまり・・ファイトケミカルスの量は



一般栽培の野菜・果物 ＜ **有機栽培の野菜・果物**





ニュートリライト農法の圧倒的なすごさ





ニュートリライト農法の
圧倒的なすごさ









壮大な
スケール

総敷地面積 約2400ヘクタール
東京ドーム500個以上の広さ



壮大な
スケール

ブラジル農場のアセロラ生産規模









植わっている
アセロラの木の数

10万本

アセロラ
年間生産量

1,500トン

ニュートリライト農法の圧倒的なすごさ









テクノロジー

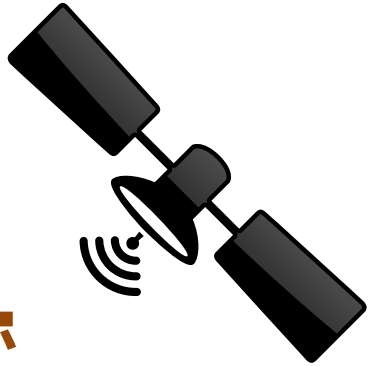
大規模農場を支える
GPSテクノロジー搭載トラクター



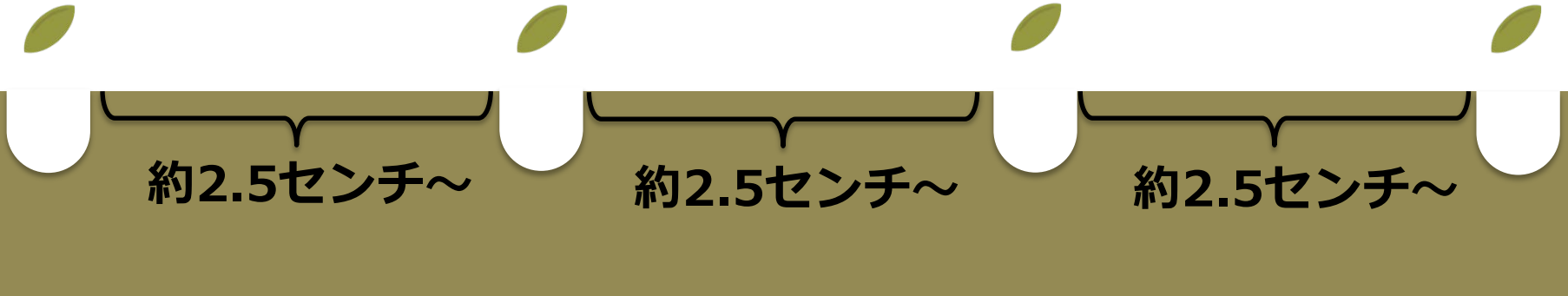
衛星からの位置情報で自動コントロール
より正確で効率的な農業を！

テクノロジー

種まきを自動コントロール



最小2.5センチ間隔で
密度の高い農地に！



ニュートリライト農法の
圧倒的なすごさ









自然の力

化学合成の農薬や殺虫剤一切不使用。
自然の力を味方にする害虫、害獣対策。







自然の力

ミミズを使った自然の堆肥づくりを実施。







自然の力

自社で堆肥づくりのため、専用エリアや専門スタッフまで完備。



堆肥をつくるための
専用スタッフ





堆肥をつくるための自社専用エリア

ニュートリライト農法の圧倒的なすごさ









科学の融合

最も栄養価が高い時期に収穫

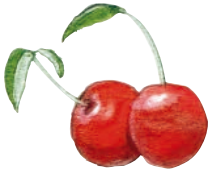
収穫時期によるアセロラの栄養価比較



熟す前の青い実

ビタミンC　約2.3倍

ポリフェノール　約4倍



熟した赤い実

ビタミンC

ポリフェノール

ビタミンC：mg（果汁100mlあたり）　ポリフェノール：没食子酸相当量（新鮮重量100gあたり）

＊Journal of Agricultural and Food Chemistry 2012, "Antioxidant Metabolism during Fruit Development of Different Acerola (Malpighia emarginata D.C) Clones", Luciana De Siqueira Oliveira, Carlos Farley Herbster Moura, Edy Sousa De Brito, Rosa Virginia Soares Mamede, and Maria Raquel Alcantara De Miranda)より作成

科学の融合

最高の苗木を求めて
80種以上のアセロラを徹底分析

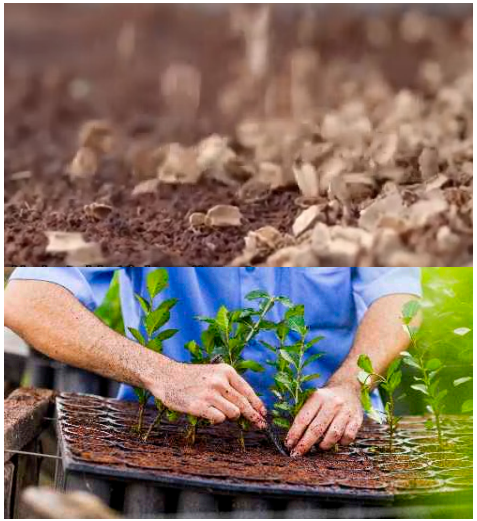




科学の融合

各アセロラの優れた性質を組み合わせた接ぎ木技術で苗木づくり

発芽力が優れた種から苗木を栽培



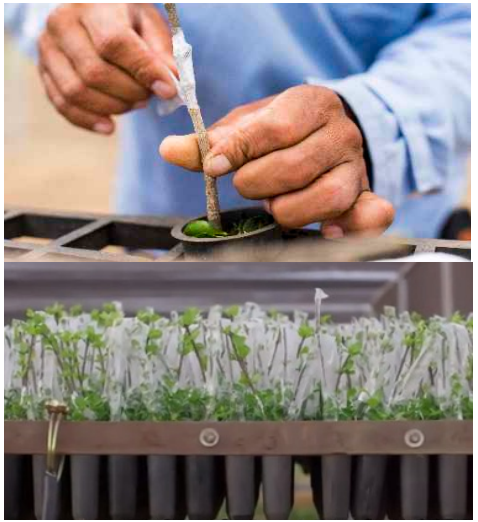
×

ビタミンCと収穫量が優れている木から枝を採取



=

優れた苗木と優れた枝をつなげた接ぎ木



ニュートリライト農法の
徹底したこだわり

壮大なスケール	テクノロジー	自然の力	科学の融合
			

Only Amway



【このプレゼンテーションでは、ニュートリライトの独自の有機農法へのこだわりについてご紹介します】



nutrilite™

ニュートリライトと言えば、植物の力「ファイトカミカルス」に80年以上の年月をかけてこだわり続けてきたブランドです。

ファイトケミカルスとは植物だけが持つ有用成分の総称で、
その種類は数千～数万種類にも及び、よく知られているものには、イソフラボンやリコペン、カテキンなどがあります。

そもそもファイトケミカルスが植物の力とはどういうことでしょうか？



nutrilite™

動くことのできない「植物」は、常に紫外線や嵐、害虫などの危険にさらされています。

ですから、守ってくれる「盾」のようなものを自ら身に付ける必要があります。



nutrilite™

「ファイトケミカルス」とは、動くことのできない植物が、紫外線や害虫などのいる過酷な環境の中で生き抜くために生み出した力です。

植物の色や香り、えぐみ等のもととなる植物有用性成分の総称で、
虫などにたべられないように保護色になったり、臭いにおいを放したりしていると考えられています。

今では第7の栄養素として、人間に対しても有用な成分として注目を集めていますが、
なぜ人間にとっても有用なのでしょうか？



その理由は、不調や老化の一因である「活性酸素」です。

わたしたちの体内には、ストレスや紫外線、飲酒などの悪い生活習慣によって「活性酸素」が大量に発生しています。

実は活性酸素は病原菌を退治してくれるなど、私たちにとって必要な存在でもありますが、
増えすぎてしまうと細胞を傷つけ、細胞が劣化・老化していきます。

それにより、日々のちょっとした体の悩みから、体の老化の一因になっていると考えられます。
また、活性酸素が様々な病気や生活習慣病にも関連しているということも分かっています。



nutrilite™

この、老化の天敵ともいえる「活性酸素」対策におすすめの栄養素が、「ファイトケミカルス」です。

ファイトケミカルスは第7の栄養素とも呼ばれており、高い活性酸素吸収力を持つ成分です。



nutrilite™

ニュートリライトは本当に安全で、ファイトケミカルス豊富な信頼できる植物原料を追及し、
3つの自社の有機農場を中心に、主要な原料植物をこだわって育てています。

もちろん、自社農場はすべて「有機農場認定」を受けています。

※自社農場以外にもニュートリライトの厳しい基準をクリアした契約農場から一部原料を調達しています
（3つの自社農場では育たない植物の調達や、世界中の方にNT製品を確実に持続的に供給することを可能にするため）



nutrilite™

よく“有機作物の栄養価は高い”という話を聞きますが、これは本当なのか様々な説がありました。

しかし、ついにその答えとなる研究成果が、世界トップクラスの国際的栄養学専門誌である
British Journal of Nutritionに掲載されました。

その研究は、300件以上にわたる有機作物に関する研究論文を網羅的かつ統計的に分析したものです。



この研究結果によると、
有機栽培で育った作物のファイトケミカルスの量を一般的な栽培方法で育った作物と比べると、

ブドウ・アセロラなどに多く含まれるアントシアニンは有機栽培の方が約1.5倍も多く含まれ、
りんごやほうれん草などに多く含まれる「ケルセチンなどのフラボノール類」は有機栽培の方が約1.5倍も多く含まれ、
レモンやオレンジの皮などに多く含まれる「ヘスペリジンなどのフラバノン類」は、有機栽培の方が約1.7倍も多く含まれることが分かりました。

＜補足＞
※特定の植物に関してのデータではなく、有機作物と非有機作物の栄養価に関する343報の研究論文を網羅的にレビューして統計的に出された平均値



nutrilite™

つまり、一般的な栽培方法で育った植物よりも有機栽培で育った植物の方が、
ファイトケミカルス含有量が圧倒的に豊富であることが科学的に立証されたのです。

有機野菜を食べると味・香り・苦味が強いとよく聞きますよね。
化学農薬・肥料を一切使わない有機栽培だからこそ、
植物本来が持つ身を守る力「ファイトケミカルス」が豊富なのではと考えられます。

ニュートリライトの最大の強みであるファイトケミカルス豊富な植物を生み出すために、
有機栽培がいかに重要な役割を担っているのかが分かります。



でも、ニュートリライトが目指しているのはただの有機栽培ではありません。
ニュートリライト農法と呼ばれるその独自の有機農法は、他社が簡単にはマネできない圧倒的なすごさを持っています。

今日はそのこだわりの一部を4つのポイントに分けてみていきましょう。



まずはそのスケールです。
世界中のみなさんにニュートリライト製品をお届けするため、壮大な規模で有機栽培を行っています。

農地が広ければ広いほど、外からの汚染物質の飛散などの心配がないため、
より質の高い有機栽培には農地の広さはとても重要です。



ニュートリライトが保有する3つの自社農場の総敷地面積は約2,400ヘクタール（約6,000エーカー）。
その広さは東京ドーム500個分以上（甲子園球場600個分以上）にも相当します。

3つの農場の中でも最も広い敷地面積を持つブラジル農場は、世界最大の規模のアセロラ農園の１つで、
その広さは1269ヘクタール（3136エーカー）にも及びます。

それでは、ブラジル農場で収穫されるアセロラについてみていきましょう。



nutrilite™

これだけ広い農場に植わっているアセロラの木は、なんと10万本にも及びます。

そして、製品に配合するアセロラの年間生産量は、なんと1,500トンにもなります。



これだけ壮大な農場で有機栽培をするからには、相当な人手と時間が必要です。

ここからは、効率的な農作業を行うために駆使している最新のテクノロジーをご紹介します。

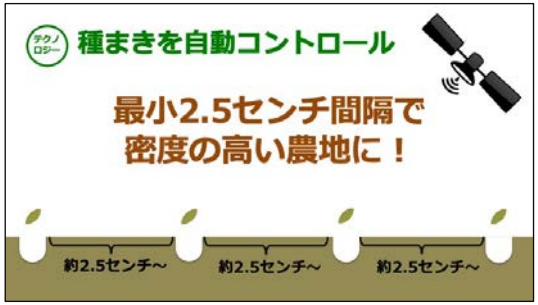


nutrilite™

それが、GPSテクノロジーを搭載したトラクターです。
衛生からの位置情報でオートマチックに操作・コントロールできる優れものです。

GPSトラクターを使用することで、大規模農場でも、より効率的で正確に農作業ができます。

＜補足＞
GPS技術を搭載したトラクターはトラウトレイク農場とブラジル農場で使用しています。
GPSの位置情報に基づいて自動的に操作することができるため、より正確かつ効率的な作業が可能となります。土壌の整地、雑草除去、苗付け、収穫など様々な機能があり、各農場の特性に合わせて使用しています。
（トラウトレイク農場のGPSトラクター動画：　https://www.youtube.com/watch?v=8UZpRfsk_cE）



nutrilite™

GPSトラクターは除草や種まきなど様々なシーンで活躍しますが、具体的にどのようにすごいのか「種まき」を例に説明しましょう。

GPSトラクターを使用することで、なんと、最小2.5センチ間隔で正確に種まきをすることが可能になります。
衛星からの位置情報に基づいて自動コントロールされるからこそなせる業です。

狭い間隔で正確に種まきをすることで、植物の密度の高い農地となり、植物の収穫量をアップすることができるのです。



もちろんニュートリライトが活用するのはテクノロジーのような人が生み出した力だけではありません。
自然本来持つ力を味方につけるのもニュートリライトの強みです。



nutrilite™

ニュートリライト農場では、安心・安全な作物を育てるため、
化学合成の農薬や殺虫剤、化学肥料を一切使用せず、自然の摂理を生かした害虫、害獣対策を行っています。

たとえば、作物についた害虫や害獣対策のため、害虫を
食べてくれるテントウムシや、畑の監視をするハヤブサやフクロウを放っている　などはよく知られていますね。

タカを放って小鳥などを寄せ付けないのには、作物を食べられないようにするという以外の理由もあります。
小鳥の糞にはサルモネラ菌（食中毒菌）が含まれていて作物に悪影響を及ぼしますので、
タカは小鳥を追い払う重要な役割を担っています。

また、植物に合った自然の農薬の探究も行っています。
たとえば、ブロッコリーには、カモミール・ガーリックなどの
抽出物を含む自然の防虫剤を植物に直接吹きかけて、
飛んでいる害虫を追い払っています。



nutrilite™

さらに、ミミズを使った堆肥づくりも実施しています。

土に放ったミミズに、製品に使用できなくなった植物濃縮物をエサとしてやります。

ミミズは体内でエサを窒素など土の栄養源となる有機物に
分解して、糞と一緒に排せつしてくれます。

栄養がたっぷり詰まった土をろ過して液体状のたい肥にして、水にまぜて土にまきます。
これによって栄養たっぷりの土で植物を育てることができるのです。



nutrilite™

このようにニュートリライトは土に栄養を与える「たい肥」を自社で生産することに徹底的にこだわっています。

そのこだわりは、たい肥づくり専任のスタッフや、たい肥作り専用の土地まで設けるほどなのです。

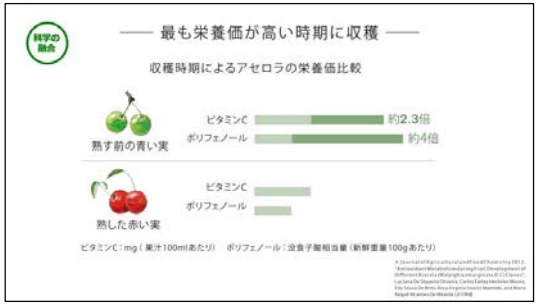


自然の力を活用するだけではありません。

ニュートリライトと言えば、最高の自然と、最高の科学です。

農業においても徹底的に研究を行い、サイエンスの力を融合させてより栄養価の高い原料植物を育てています。

ニュートリライトを代表する植物の１つである「アセロラ」を例に見てみましょう。



nutrilite™

ニュートリライトでは、植物の栄養価が最高になる時期を徹底的に研究して収穫時期を決めています。

アセロラは赤い実のイメージですが、ニュートリライトではまだ熟す前の青い実のアセロラの時期に収穫をします。

青い実の方が栄養価が高いからです。

ではどのくらい栄養価が違うのか知っていますか？
ビタミンCの含有量は、熟す前の青い実のアセロラの方が、熟した赤い実の約2.3倍、
ポリフェノールに関しては約４倍にもなるのです。



nutrilite™

また、植物自体の栄養価を高めるための研究にも余念がありません。

なんと80種類以上ものアセロラを遺伝子レベルで徹底的に研究し、
各遺伝型によって、種の発芽力や収穫量、ビタミンCの量などがどのように異なるのかをまとめたデータバンクを
自社で構築しています。

このデータバンクに基づき、より栄養価が高く、より収穫量が多くなる最高のアセロラの苗木を
自社で研究開発しています。

この独自の苗木づくりについて紹介した映像をご覧ください。



nutrilite™

動画でご紹介したアセロラの苗を接ぎ木（つぎき）でつくる手法について詳しくみてみましょう。

STEP1：
まず、たくさんあるアセロラの遺伝型の中から、高い発芽力を持つ優れた種を選び抜きます。
そしてその種から苗を育てます。

STEP2：
次に、ビタミンCと収穫量が高い遺伝型を持つアセロラの木を選び抜き、優れた枝を採取します。

STEP3：
この優れた苗に優れた枝を接木して、優れた苗木を作り上げます。

接ぎ木して育ったアセロラは、通常の木で育ったアセロラよりもビタミンCやファイトケミカルスの含有量が高く、収穫量も高くなるのです。

まさに、優れた科学技術と自然の組み合わせが生み出した力ですね。



nutrilite™

ここまでご説明した通り、
ニュートリライト農場は「壮大なスケール」「最新テクノロジー」「最高の自然の力と最高の科学の融合」を実践しているのです。

ここまで徹底して製品に使用する植物原料を栽培しているサプリメントメーカーを見たことはありますか？
まさにこれこそ、Only Amwayのこだわりなのです。

今日ご紹介したのは、植物の力を高めるための献身的な努力の一部にすぎませんが、
ニュートリライトの徹底したこだわりをご理解いただけたのではないでしょうか。

最後にこちらの映像をご覧ください。