

スッポン健康だより

平成18年 春号 瀬戸スッポン養殖場

家族全員が健康になったことが一番嬉しかった！



今から27年前、脱サラして始めたのがスッポンの養殖事業です。九州から親カメを50匹取り寄せてスタートしましたが、スッポンは神経質な生き物なのでなかなか上手くいきません。教えてくれる人もいませんでしたので、自分で色々試行錯誤しながらやってきました。現在では、6～7千匹のスッポンを養殖しております。

スッポンの仕事をやってきて一番嬉しかったのは家族全員が健康になったこと。特に病弱だった私の母親は、スッポンのお陰で85歳まで一人でミカン山の管理をやっており、88歳で亡くなりました。

中国で珍重されてきたスッポンの健康パワー



スッポンは漢方薬の貴重な原料

スッポンは、2億年もの間、姿を変えず、まさに生きた化石としてその生命力は計り知れないパワーの源泉と信じられてきました。

古来より粉末に加工し、漢方薬の貴重な原料として使用され、その効能は万能と言われてきました。また、中国の宮廷では、スッポン薬膳料理として珍重しました。

スッポンの浄血作用、造血作用、血行良好作用

スッポンは、肝臓や腎臓に良質なタンパク質を供給し、血の汚れを取り除く力を高めると言われています。漢方では、血の汚れが万病の元と考えられています。また、新鮮な血液を造る力を高める作用、血行を良くする作用を促進すると言われています。

私たち家族は風邪をひかなくなりました

スッポンの仕事をしてから、私も妻や娘も風邪をひかなくなりました。また、疲れが残らなくなりました。これもスッポンオパワーのお陰でしょうか。スッポンには多くのゼラチンが含まれており、美容にも良いといわれています。(右の写真は私の妻です)



スッポンを丸ごと粉末にした「スポヘルス」



成分を壊さないで粉末にしました

スッポンの生き血は、精力剤として昔から有名です。また、スッポンの脇腹には白い袋がいくつかあり、この中にスッポンの油が入っていて、これが優れた栄養素を含んでいます。ところが、加熱によって乾燥粉末にすると、この生き血と油の成分が壊されてしまいます。

独自の丸ごと冷凍乾燥技術で生まれた「スポヘルス」

私どもでは、蒸し焼きなどの加熱によらないで、冷凍乾燥させて粉末にした「スポヘルス」を完成させました。この方法だと、スッポンを丸ごと頭、甲羅、肉、内臓、骨、そして血液、油まですべて利用することができます。「スポヘルス」は1日に2袋召し上がってください。

スポヘルス1箱(1.5g×60袋) 12,600円



「スポヘルス」で健康になった方から寄せられた喜びの声の一部

映画「釣りバカ日誌」のロケ地になりました



浜ちゃんがスッポンの養殖に取組むシーンは、私どもの養殖池で撮影されました。

「スポヘルス」の他にこんな商品があります

鍋用すっぽん



スッポン鍋を食べると元気になりますよ。調理済みですからこのまま鍋にできます。鍋の後は雑炊に！

4～5人前 4,200円

5～6人前 5,250円

すっぽんスープ



スッポンをじっくり煮込み、酒、塩、醤油だけで味付けしました。ご家庭で簡単にスッポン雑炊が楽しめます。

1本(180g)525円

すっぽんサプレー



スッポンのスープを使って美味しく健康に良いサプレーにしました。お土産にどうぞ！

1袋(5枚入り)370円

6袋入り 2,500円

この他に、すっぽんドリンク、すっぽん肉入りスープ、すっぽんの卵があります。詳しくはホームページをご覧ください。



私どものホームページは「瀬戸スッポン養殖場」と入力すると検索できます。すっぽん鍋の料理の仕方やすっぽんと健康の情報、すっぽんのウンチク話などを掲載しております。ぜひご覧ください。