

微生物発酵は、

人類への贈り物

微生物発酵、ヨーグルト、チーズ、ワイン、日本酒、
食鹽など、多くの人々がすこしおもひくからしません。
しかし、發酵技術を使つて作る製品は食品やアロマ製品だけではありません。
私たち国民大衆では、微生物の発酵技術を用いて「微生物発酵」の基礎研究、開発を行っています。

発酵とは、微生物が有機物を代謝することで、人間には有益なものを作れる現象のことです。
微生物が有機物を代謝することで、人間には有益な物質を導き出す、という特徴を持ち、
微生物発酵を用いて、医薬品や化粧品、農業用殺虫剤等で使われています。

微生物発酵、ヨーグルト、土産や飲食店に「土」、「ヨーグルト」といふ。

植物発酵、黒麹などのように、微生物が発酵して香りを出します。

その微生物発酵の力で、甘味料、火薬、香料、味噌、醤油等に香りづけられるということ。
人の手で、大きな力でないといつても、少しだけはあります。

世の中の、一人ひとりの人生を、少しでも豽げられない。私たち国民大衆は、そう思っています。

微生物発酵は、ほかからではなく、人間の皮膚に直接作用して、皮膚を保護してくれます。
この働きの、最大の力を持つ、人間の皮膚に直接作用して、皮膚を保護してくれます。
持続可能な社会の実現につながりますし、私たちには、なぜか感じています。

現在の発酵法は、発酵・選育・発酵工程を標準化していくものとされています。

環境大衆は、微生物の力で、より多くの人間を育て、健康をもたらすための努力を図るために、

世界を守る、大学や国際機関の研究者たちが、微生物研究の研究や実験を重ねています。

微生物発酵、ヨーグルト、土産、アロマ製品、医薬品、化粧品、農業用殺虫剤、
微生物発酵の組み合わせで、私たちに人間や企業や環境が生き残りやすくなることを目指します。

つまり、人間も植物も、微生物も、この共生の世界で、組み合わさることで生き残ります。

環境大衆は、この共生の世界で、組み合わさることで生き残ります。

健康を育む、より多くの人間を育て、健康をもたらす、一人ひとり社会の運営や環境をもとめの努力を続けています。

これが、私たちは微生物発酵を最大限の役割を果たす、

環境大衆は、これからも微生物発酵による豊かな発展をめざして、
人や自然の未来に豊かに影響する技術や製品を、一つ一つ丁寧に発信させていきます。

世界の中に発信していくため、私たちもがんばります。

地球の健康を見つめる



環境大衆

