

季刊

melinjo

Japan Association of Melinjo Indonesia

2012夏号

No.3

赤い実を
食べた



季刊メリンジョ
2012夏号 No.3

赤い実を食べた

JASMELINDO

JASMELINDO

Japan Association of Melinjo Indonesia



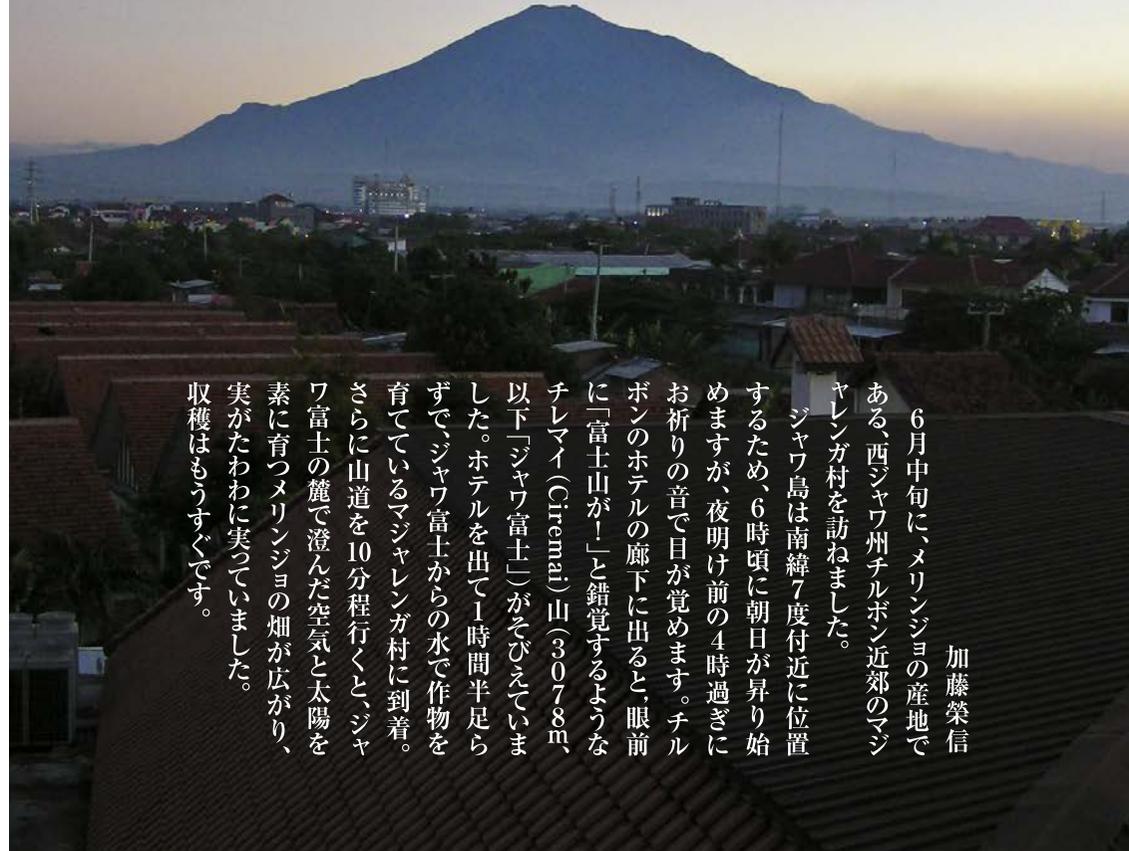
JASMELINDOのロゴマークはメリンジョの実をデザインしたもので、生まれたばかりの青い実から熟した赤い実、茶色の種とメリンジョの実の成長を表しています。メリンジョの栽培は木を育てて実を収穫できるため、農業の振興ばかりでなく森林の保護と再生につながる可能性があります。JASMELINDOでは、メリンジョを象徴するマークを単なるマークとしてではなく、エコ商品の開発・販売をはじめ、インドネシアの農民の支援や森林を守る活動の支援のためのシンボルとして育てていきたいと考えています。このメリンジョ・マークを商品につけていただき、収益の一部をインドネシアでの支援活動に生かせるようにご協力をお願いしています。

www.melinjo.net

JASMELINDOはメリンジョでインドネシアの農業支援と森を守る活動をしているNPO法人です。

melinjo resveratrol

メリンジョ・レスベラトロール 2



加藤榮信

6月中旬に、メリンジョの産地である、西ジャワ州チルボン近郊のマジヤレンガ村を訪ねました。

ジャワ島は南緯7度付近に位置するため、6時頃に朝日が昇り始めますが、夜明け前の4時過ぎにお祈りの音で目が覚めます。チルボンのホテルの廊下に出ると、眼前に「富士山が！」と錯覚するようなチレマイ(Ciremai)山(3078m、以下「ジャワ富士」)がそびえています。ホテルを出て1時間半足らずで、ジャワ富士からの水で作物を育てているマジヤレンガ村に到着。さらに山道を10分程行くと、ジャワ富士の麓で澄んだ空気が太陽を素に育つメリンジョの畑が広がり、実がたわわに実っていました。収穫はもうすぐです。



抗菌作用と抗酸化作用について

前号では、メリンジョ・レスベラトロールにはレスベラトロール単量体と二量体(グネチンC)が含まれており、二量体は単量体にはない作用を持つていることを述べました。本号では、単量体と二量体の作用について詳しく述べたいと思います。

抗酸化作用を調べるために、DPPHラジカル(酸化活性種)の半分を消去する単量体と二量体の濃度を指標(E D50)にして測定しました。陽性対照にはビタミンCとビタミンEを使用しました。

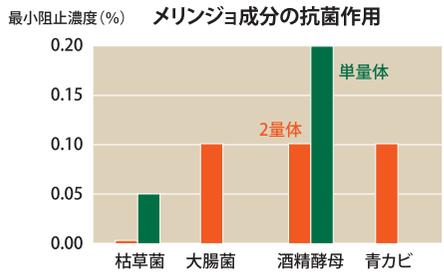
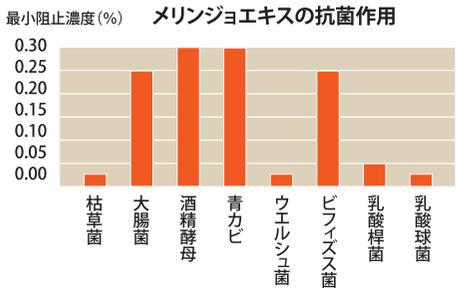
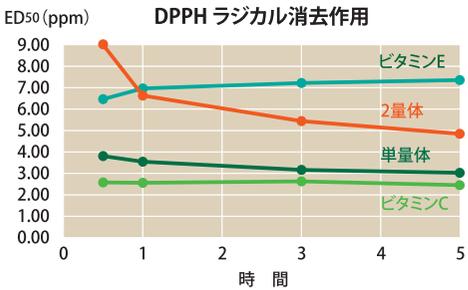
二量体では時間の経過と共に濃度が30分値の半分近くまで低下しており、単量体も低下傾向を示しているのに比べてビタミンCやEでは不変ないし増加傾向がみられました。この違いは、二量体がラジカル消去能力を一気に使い切ってしまうのではなく持続的に徐々に使っていくことを示しています。したがって、メリンジョ・レスベラトロールを摂取したときは、ビタミンCやEが食物の消化過程で酸化されて減少しやすいのに対して減少が少なく、

血液中に移行して抗酸化能を十分発揮できていることを示唆しています。

次に、メリンジョ・レスベラトロールを主成分とするメリンジョエキスの抗菌作用を調べてみました。メリンジョエキスは、食品の腐敗菌であるグラム陽性菌の耐熱性枯草菌や乳酸菌、腸内細菌の悪玉菌であるウェルシュ菌に対しては増殖を強く阻止(最小阻止濃度)しました。それらに比べて腸内細菌の善玉菌であるビフィズス菌や食品の品質を悪化させるグラム陰性菌の大腸菌、清酒酵母や青カビに対して、メリンジョエキスは弱い作用しか示し

ませんでした。

そこで、メリンジョ・レスベラトロールの構成成分であるレスベラトロール単量体と二量体の抗菌作用を調べたところ、二量体は代表とした食品微生物のすべてに対して強い作用を示しましたが、単量体は大腸菌や青カビに作用がなく、枯草菌や清酒酵母に対しても弱い作用しか示しませんでした。以上のことから、二量体含量の多いメリンジョ・レスベラトロールは、腸内細菌叢の改善や加工食品の日持ち向上に有用と考えられます。





カレドック
西ジャワ州に伝わる、ピーナッツソースを使う野菜サラダ



ソト ベタウイ
ジャカルタに昔から伝わる、クリーミーなビーフスープ

ウンピンのある風景 食卓のウンピン

白いご飯だけでなく、ココナッツミルクで炊いたり、ちまきのように調理したり、焼いたり、いろいろなお米の調理方法がある、インドネシア料理。インドネシアの人たちはお米が大好きです。お米と同様に好まれている食品が、ウンピンです。食卓には必ずウンピンを常備していて、おやつとしてだけでなくご飯と一緒に食べています。インドネシア料理とともに食べられている、ウンピンの姿を紹介しましょう。



ナシ ゴレン
目玉焼きがのっている、インドネシアの焼きめし



ナシ ラメス
ご飯や鶏肉の唐揚げ、野菜を一皿に盛りつけ、サンバルやケチャップ・マニスをつけていただく

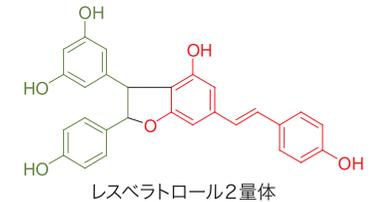


スープ ブントウット
インドネシアの伝統的なオックステール・スープ。牛の尾の肉を使うので、コラーゲンたっぷり

レスベラトロール単量体の作用

膨大な論文があるが、その集約として以下の作用を列記します。

- サーチニン活性化に関与 (カロリー制限と同じ効果)
- インスリン抵抗性改善 (感受性亢進)
- 血糖値低下 (抗糖尿病)
- LDLの低下
- 中性脂肪値低下
- 脂肪肝抑制
- アミロイドβタンパクの沈着抑制
- 脳血流亢進 (脳機能改善)
- 骨粗鬆症抑制
- 血管内皮細胞老化抑制 (動脈硬化症抑制, 心血管疾患抑制, 炎症性疾患抑制)
- 血圧低下
- 癌抑制
- 白内障抑制
- 網膜血管新生抑制 (黄斑変性抑制)
- 腎障害抑制
- 運動能改善
- 寿命延長



2量体で分かっている作用

(ホソダSHCで実施した試験; 癌細胞増殖抑制: *Biolog. Pharm. Bull.* 2006, 29, 1490-2) サーチニン活性化への関与は現在解明中であるが、次の作用は明らかです。

- 癌抑制 (抗酸化作用 → 酸化ストレスによる遺伝子DNA損傷を抑制; 白血病細胞のアポトーシ誘導による増殖抑制)
- 中性脂肪値低下 (ホソダSHCの結果)
- 整腸作用 (腸内細菌叢の改善が期待される)
- 免疫賦活作用 (金沢大薬での結果; 報文掲載済み)
- 食品の持ち直し向上 (ホソダSHCの結果)
- 血管新生抑制 (武庫川大での結果; 報文掲載済み) → 癌抑制



加藤榮信先生

1947年福井県生まれ。大阪市立大学理学部卒業。大阪市立大学大学院理学研究科科学専攻修士課程修了。製薬会社研究所で新薬の研究開発に従事し、大阪市立大学にて理学博士の学位取得。製薬会社退社後、株式会社ホソダSHCに入社。2001年より技術顧問を務め、インドネシアでメリンジヨの持つ機能性を見つけた。



メリンジョを使った おやつを食べて、 知らない間に 健康になつてほしい



◆インタビュー

鈴木信孝先生

金沢大学大学院医薬保健学総合研究科
臨床研究開発補完代替医療学講座 特任教授

メリンジョの種子を原料として加工されているメリンジョ茶やメリンジョ粉。メリンジョ・レスベラトロールを含み、機能性を持つ食品として食事やおやつに生かせないかという取り組みが始まっています。機能性食品に詳しく、新たな食品素材の開発にも積極的に取り組んでいる日本補完代替医療学会理事長の鈴木信孝先生に補完代替医療とメリンジョについてお話を聞きました。

補完代替医療の分野は幅広く、
伝統医学や民間療法をはじめ、
保険適用外の新治療法も
含んでいます

—補完代替医療という言葉は耳慣れない
ものですが、どういう医療なのですか？

鈴木 基本的には西洋医学を基盤として、それ以外の知恵を加えて、国民を健康にしようという取り組みです。統合医療と呼ぶ先生もいます。補完代替医療という分野では、日本でもかなり多くの人が利用しているのですよ。世界でもCAM (Complementary & Alternative Medicine) と呼ばれ、共通用語になってきています。

—たとえば、どのようなものが補完代替医療なのですか。

鈴木 補完代替医療という分野は幅広く、伝統医学や民間療法はもちろん、保

険適用外の新治療法も含んでいます。中
医薬療法や鍼灸、指圧、気功などの中
国医学、インド医学、免疫療法、薬効
食品や健康食品、ハーブ療法、アロマセラピー、ビタミン療法、食事療法などと
いったものですね。

—ずいぶん、いろいろなものがあるのです
ね。

鈴木 確かにこれらの中には非科学的なものもあつて、西洋医学を実践する医師にとつては受け入れ難いものもあります。でも、作用機構や有効性が科学的に証明されているものが増えているのも事実なのですよ。

—その中で何がいちばん利用されている
かというところ、健康食品です。健康になる
ため、健康を維持するために健康食品を
利用しようとする人が多いのです。「食」
あるいは「食品」の機能性をきちんと証
明して、それを現代医学に役立てたい。
いわゆる未病や病気の予防、病気になる
前の良い状態になるように役立ててい
こうというのが、我々の仕事です。食品は

利用者が非常に多いので、補完代替医療
の中でも、最も重要な位置を占めてい
ると考えています。

メリンジョを粉にできたので、日本
でもメリンジョ・レスベラトロール活
用の道が拓けた。非常に期待が
持てます

—メリンジョは、補完代替医療の分野で
貢献できそうですか？

鈴木 加藤榮信先生が、メリンジョの中
にレスベラトロールというポリフェノールの
成分を発見しました。レスベラトロールは
長寿遺伝子・サーチュインを活性化させ
るのではないかと注目を集めています。が、
メリンジョの種子にはレスベラトロールだ
けでなく、その二量体が多く含まれてい
ることを見つけたわけです。メリンジョに
含まれるレスベラトロール類を総称して、
メリンジョ・レスベラトロールとい
うのがね。

—インドネシアではチップスだけでなく、
生のメリンジョの実をスープに煮込んで食

べています。メリンジョを食べている地域の人の寿命が、他の地域に比べて長い傾向があるというデータもありますね。しかし、インドネシアでは食べられても、生物移動性条約で生のメリンジョの実を日本に持つてくることも、日本で植えて育てることもできません。せつかくメリンジョ・レスベラトロールが含まれているのに、日本に持つて来て利用できないのは残念なことでした。

でも、現地で赤く熟した実の種子をきちんと精製し、粉の状態にして日本に持つてくることで、ようやく日本でもメリンジョ・レスベラトロール活用の道が拓けたということです。メリンジョそのものを食べることは難しいけれど、粉にできたので機能性食品素材として非常に期待が持てるようになったし、注目されるものになりました。

—メリンジョには、どんな印象をお持ちでしたか？

鈴木 メリンジョについては最初は何なのか、さっぱりわかりませんでしたよ(笑)。

きちんとしたデータが揃い、科学的にメリンジョのことがわかってきています

—メリンジョ・レスベラトロールに注目される理由は、どんなところですか？

鈴木 レスベラトロールについては、やはりサチインの活性化です。レスベラトロールが直接働くのではなく、間接的に作用するのではないかといわれていて世界中が注目しています。

メリンジョ・レスベラトロールについては、もともとが酸化能力が強いものから見つけたという経緯があります。ですから、サチインの活性化という期待だけでなく、メタボの予防に使えるのではないかと、さまざまな研究が進められていますね。

—医薬品への利用や期待はありますか？

鈴木 おそらく、レスベラトロールの二量体が精製されれば、将来医薬品になる可能性は十分にあるかと思えます。ただ、



研究者や栄養士など約150人が集まった「機能性おやつシンポジウム in 金沢」

インドネシアに行ったときに、店頭に並んでいるメリンジョの実やチップスを見ましたし、子供たちも大好きだという。メリンジョを油で揚げたウンピンというチップスをほおぼっているし、レストランに行くつて料理を頼むと必ずウンピンが付いてくる。注文しなくても出てくるというのは習慣的に食べられているものだし、インドネシアの人々が大好きな食品なのだとも

医薬品として開発するには時間がかかります。もう一つはメリンジョは植物なので植物性医薬品、ボタニカルドラッグという名前で呼ばれますが、開発承認までの道のりが非常に長い。我々がよほど長寿でないと思恵にあずかれませんか。

これだけきちんとしたデータが揃い、科学的にメリンジョのことがわかってきています。現在すでにあるものですから、これで健康を維持できるようにするのが良策なのではないでしょうか。



ウンピンやメリンジョ茶、メリンジョ・ボールが並び、JASMELINDOの展示

かりましたね。子供たちが食べているということは、安全性が高いことにつながるなと。

私自身、メリンジョをつい最近まで知らなかったのに、インドネシアに行つてちょっと苦みのあるチップスを食べて、ファンになりました。ビールのつまみにも最高です(笑)。

—金沢市で開催された「機能性おやつシンポジウム」で、メリンジョを紹介されていましたね。

鈴木 ええ。メリンジョを使ったお菓子をたくさんつくり、おやつとして食べることで、知らない間に健康になってほしいと思いい、紹介しました。国内だけでなく海外にも紹介したいですね。

メリンジョは、インドネシアで昔から食べ続けられてきたという食経験があるので、安全性が高いというのは嬉しいことです。しかもおいしく食べながら、その食品の機能性を探るといのは、なかなか楽しい仕事ではないかと思つて居るのでよ。

—メリンジョが、健康を支える機能性食品に育つてほしいものです。

鈴木 とくに、団塊の世代の方には「長寿と健康」は、興味のあるテーマではないかと思えます。講演で、サチインや長寿に関する食品のお話をするので、強い関心を示してくださいませからね。

「長寿と健康」への興味はいまに始まったことではなく、昔から大きな関心の的でした。秦の始皇帝の命を受けた徐福が、不老長寿の薬を探す旅に出て日本にきたという有名な話がありますが、徐福がいま日本に来たらしいへん喜んだのではないのでしょうか。私自身は、研究しがいのある食品素材だと考えています。

鈴木信孝先生

1981年防衛医科大学卒業後、金沢大学産科婦人科医局に入局。1994年金沢大学医学系研究科講師、2004年補完代替医療学講座教授を経て、2007年より現職。1999年からハルビン医科大学客員教授を併任、2001年から日本補完代替医療学会理事長を務める。補完代替医療分野のなかでも、各種機能性食品群の臨床研究が専門。医学博士。



インドネシア農業とメリンジョへの期待

メリンジョは、
インドネシアの
ダイアモンドに
なるのではないかな

KTNA
(インドネシア全国農業者・漁業者協会) 会長
ウイナルノ・タヒールさん



1988年から9カ月、農業研修生として日本で学ぶ。1990年西ジャワ州スメダンのTanjung Sari農業大学卒業。インドラマユで米作とマンゴー栽培を営む農業者で、KTNA会長。2004年から2009年までHKTI協会(インドネシア農民組合)理事を務めた。

日本で学んだことを実践し、
収穫を上げてきた

私が初めて日本に行ったのは1988年でした。IKAMAJAの農業研修生として福井県の清水豊之さんのところで9カ月間お世話になり、米作やイモの栽培、桃やブドウなどの果樹の栽培だけでなく、鶏の飼育も勉強しました。そのときに精米や販売のプロセス、農協の組織についても教えてもらい、その体制に驚いたのを覚えています。

インドネシアに帰ってからは、田んぼで

米を育て、マンゴーを栽培してきました。現在、畑にはマンゴーが235本あり、米の収穫は年間約60トンです。研修生として日本に行く前から農業を営んでいましたが、清水さんから教えていただいたことを実践し、収穫を上げることができるようになりました。

日本では肥料の大切さも学んできたので、NPK(窒素・リン酸・カリ)オーガニック肥料という有機肥料の会社を創りました。日本から資金援助を得て、インドネシアが土地と肥料、種を提供し、3年計画で小さな農家を育てるプロジェクトが行われていますが、有機肥料は私が提供しています。このプロジェクトでは、チルボンに1000本、インドラマユに1000本、マジヤレンガに500本のマンゴーを植えて、育てています。

メリンジョのプロジェクトは、
インドネシアの農業者を
育てることにつながる

メリンジョの話聞いたのは、2003年でした。インドネシアの農業が日本と

つながりを持てる事業であることが、おもしろいと思いました。日本の研究で、メリンジョは健康にも良い食品であることも知り、ますます興味を持てるようになっていきます。

メリンジョはインドネシア国内では一般的なものなのですが、国際間の取引きで高い値が付きます。私が会長を務めるKTNAのメンバーが、ASMELEINDOのメンバーとしてメリンジョを栽培し収穫しています。メリンジョは農業者を育てることにつながり、



西ジャワ州の中山間部の町・マジヤレンガの水田耕作。
牛の働きが欠かせない。

インドネシアの伝統的な食品から国際的な食品になる可能性があります。メリンジョは、インドネシアのダイアモンドになるのではないかと期待しています。

KTNAは1991年に組織され、現在は2400万人の農業者と漁業者、その家族がメンバーです。インドネシアには、いまでも貧しい農家がたくさんあり、生活のために農地を売る者も出てきています。しかし、田畑は農家にとって大切な財産です。家族で協力しながら上手に管理し、子どもたちにも教育を受けさせることが、これからのインドネシアの農業には欠かせません。KTNAには土壌や肥料、栽培などを学べる教育プログラムがあり、その中で農業の勉強をする若い人たちが農業者として育ち、農業で成功してほしいと願っています。

IKAMAJA…日本で農業研修を行う、KTNAによる若い世代への農業トレーニング。日本で研修を受けたIKAMAJAのメンバーは、インドネシアの農業の担い手として活躍している。

メリンジョの現場①

メリンジョ茶とメリンジョ粉を製造する
株式会社 高橋製粉所



「おいしい」という
気持ちには記憶に残るし
それが食文化を育んで
いくのではないかな

メリンジョのプロジェクトが
始まった当初からその活用に
取り組み、メリンジョ茶と
メリンジョ粉の
製造・販売をしている
株式会社 高橋製粉所の社長
高橋英夫さんの
工場を訪ねました。

「メリンジョをもう見たくない」と
思ったこともあった

高橋製粉所は、福井県の伝統的な大豆加工品の打豆(うちまめ)を製造してきた会社です。打豆は、織田信長が戦国時代につくったといわれ、大豆を薄く叩いて乾燥させたもの。10分ほど煮ればすぐに使える便利な大豆の加工食品で、また大豆の栄養と旨味を逃すことなく調理ができるので、県内はもとより全国にファンが広がっている人気の食品素材です。打豆だけではなく米粉やきな粉など、さまざまな穀物の加工を手がけてきた高橋さんに、「メリンジョ種子をお茶にできないか」という話が持ち込まれたのは、数年前でした。

「インドネシアに行つてメリンジョの種子からウンピンをつくる工程を見ていたら、叩いて薄くするのは、打豆をつくるのと同じように似ていてね。同じ食品加工の文化を持つているなど共感できたし、職人だからね、何とかお茶にしてみたいと思えました」。



メリンジョ茶を煎るときは、片時もそばを離れることができない。
焦がさないようにしながら煎っていく。そのさじ加減がとても難しい。

ところが、すぐに厚い壁が立ちはだかります。インドネシアでは、メリンジョをウンピンやスープに入れて食べていますが、メリンジョをお茶にして飲む習慣も文化もありません。見たことも飲んだこともないものをつくることになり、悪戦苦闘の日々が続きました。

「どのくらいの量で、どの温度帯で煎つていけば良いのかがわかるまでには、5年くらいかかったのかなあ。最初、コーヒーを焙煎するようにすればいいかと思つてつづてみたら真っ黒になつて、飲んでみたら苦いだけだったり。いつまでたつても、おいしいお茶ができない。工場はメリンジョ特有のにおいがついて、いつまでも取れないし。二度とメリンジョを見たくないと何度か思いました」。

粉碎したメリンジョ種子を使うため、味を一定に保つための煎り方が難しく、試行錯誤を繰り返した後にようやく完成した、メリンジョ茶。最近では、「おいしかった」という声が寄せられ、リピーターからの注文も増えてきました。

「お茶として入れ終わったものをごはん
に炊き入れて食べてもいい。残ったものは、



メリンジョ・クッキング

メリンジョ・ボール

口の中ですりつぶせるような食感のメリンジョ・ボールは、食べるとホッとすると同時に元気がわいてくるようなお菓子。コーヒーや抹茶にもよく合います。



●材料 (30～40個分)

メリンジョ粉100g 無塩バター80g てんさい糖40g
アーモンドプードル40g 粉糖適宜

●準備

- ・無塩バターは1cm角に切り、冷やしておく。
- ・オーブンは、170°Cに温めておく。

●つくり方

- ①メリンジョ粉とてんさい糖、アーモンドプードルをフードプロセッサーにかけて、均一にする。
- ②①にバターを入れて、手でまとめられる状態になるように混ぜる。
- ③生地を丸めて鉄板に並べ、170°Cのオーブンで15～20分焼成する。
- ④焼き上がったら、オーブンから出した状態で冷まし、粉糖をまぶして出来上がり。

「焼きたての熱いメリンジョ・ボールは崩れやすいので、さわらないようにしましょう」

製作：畠山匡子

季刊 melinjo 2012夏号

平成24年7月20日発行

発行所 NPO法人 JASMEINDO
〒910-0019
福井市春山1丁目1-14
TEL.0776-22-4748
FAX.0776-21-2428
URL:<http://www.melinjo.net>
E-mail:info@melinjo.net

企画・監修/
株式会社 ライトスタッフ
有限会社 ワークスペース
編集/
季刊melinjo編集委員会



メリンジョ粉

メリンジョの木の实を粉末にしたもので、抗酸化作用などがあるメリンジョ・レスベラトロールを含んでいるため、苦みと独特の香りがあります。小麦粉や米粉、そば粉などと混ぜ合わせて使うことができ、肉や魚料理にも利用できます。

●メリンジョ粉の特長

- ・苦みと独特の香りは、メリンジョ・レスベラトロールによるものです。
- ・グルテンはありません。
- ・お料理に少量混ぜ入れると味にコクと風味が生まれ、おいしさを保持します。
- ・抗酸化作用が認められています。
- ・農薬検査（日本の検査機関）を実施しています。

「粉を製造する過程は米粉やきな粉と考える方は同じなので、メリンジョ粉をつくる方が楽です。ただ、つくり方としては簡単なのですが、単純な工程ほど素材そのものの味を引き出し一定の商品につくり上げるのは難しいですよ。だから、そこに、職人の技が必要だと自負しているのですかね」。



高橋英夫さん

株式会社 高橋製粉所
〒910-0843
福井県福井市西開発3丁目701番地
TEL: (0776)54-5681
<http://echizen-konaya.com/>

「メリンジョ粉はつくり方としては簡単だが、単純な工程ほど素材の味を引き出し、一定の商品につくり上げるのは難しい」

高橋さんがつくっているもう一つのメリンジョ製品であるメリンジョ粉も、インドネシアではほとんど使われていません。日本国内でもほとんど市場に出回っていない、誕生したばかりの食品素材です。

もつたいないですからね。欠片をかむとポリフェノールの苦味があるけれど、不思議なことに一緒に炊きあげるとごはんが甘くなって、おいしくなります。どういう形でも良いので、メリンジョ茶をおいしく飲んで、食べてもらいたいですね」。

メリンジョ茶

メリンジョ茶には、メリンジョ・レスベラトロールが含まれています。種を軽く炒ることで、香ばしいお茶になりました。温かくても、冷たくしても、おいしくいただけます。急須で入れる場合は、大きじ1のメリンジョ茶に250ccのお湯を注ぎ、数分待ってからカップに注いでください。煮出す場合は、大きじ1のメリンジョ茶を500ccの水に入れ、数分煮立たせます。



粉の粒度は、どんな料理に使うのかによつて違います。メリンジョ粉を何種類の粒度にしていくのかは、これからの課題です。

「メリンジョ茶もメリンジョ粉も『おいしかったよ』と言ってもらえるように、つくっていきたいですね。『おいしい』という気持ちは記憶に残るし、それが食文化を育んでいくのではないかな」。

高橋さんは食べ方の提案が必要だと考え、メリンジョ粉を使った新たな商品の開発にも力を入れています。打豆やきな粉については、食べ方や調理の提案だけでなく、文化や歴史的な背景を伝え紹介してきた高橋さん。メリンジョの持つ食文化や伝統が伝われば、日本の消費者も興味を持ってくれるのではないかと、期待を寄せています。

「日本でたくさんの方が飲んだり食べたりすることで、インドネシアの農家の人がメリンジョの木を大切にしていくことにつながると思います。それを考えると、煎るのも粉にするのもたいへんですが、やはり嬉しい。それが、メリンジョとかかわってきた原点ですよ」。