

A

## Aromatherapy

NOUN

*The science of using the fragrance of essential oils to nurture and promote well-being.*

アメリカにおいてエッセンシャルオイルによる自然療法学の第一人者であるゲリー・ヤング氏によって設立・経営され、有機ハーブの育成・高品質エッセンシャルオイルの抽出・製造においてアメリカで最大規模を誇る会社です。

ユタ州とアイダホ州の汚染されていない山間地に680ヘクタール以上の有機農場と6300平方メートルの種苗温室を有し、高品質のペパーミント、スペアミント、バジル、クラリセージ、ラベンダー、ローズマリー、タイム、メリッサ等や、ウルフベリーを含む15種類以上のハーブと植物を自社で栽培し、エッセンシャルオイルを抽出しています。（その他、諸外国にも共同農場を有しています。）

ゲリー・ヤング氏の長年の研究によって設計・開発された低温・低圧式のステンレス製蒸留・抽出装置を使用することにより、さらに純度の高い世界最高水準のエッセンシャルオイルの製造及び提供が可能となりました。

ゲリー・ヤング氏は今でも、幾つかの大学と提携してエッセンシャルオイルの研究を続けています。これらの研究成果は「The Journal of Essential Oils Research (JEOR)」（ジャーナル オブ エッセンシャルオイル リサーチ）などの科学誌に掲載されています。

さらに当社は、この素晴らしい純度の高いエッセンシャルオイルを使い、栄養補助食品を開発した最初の企業です。また、エッセンシャルオイルと天然成分を配合して、肌と髪に有益な基礎化粧品「アロマシルクシリーズ」を開発・提供しています。

また古くから中国で健康のために珍重され、研究されてきたニンシア・ウルフベリー（クコの実）を大量に使用した栄養補助食品も開発・提供しています。

現在、当社の製品は世界66ヶ国で愛用されています。その愛用者の中には、アメリカ医学界で有名なロナルド・ローレンス医学博士をはじめ、その他多数の医学専門家の方々が含まれています。

## 有機農場

ヤングリヴィング社では、アメリカのユタ州、アイダホ州及び、フランス等の自社農場において有機農法でハーブを栽培し、エッセンシャルオイルを抽出しています。



### 高品質で100%純粋なエッセンシャルオイルを抽出するため、汚染されていない清い土地を求めて

#### 本当の有機栽培によるハーブ

現在、一般的に認められている有機農法の基本はカリフォルニア州で1990年に確立された有機食作物法です。それによると、「有機農地に認定されるには、その土地で過去、1~3年以上、農薬を使用していないこと」と規定されていますが、ダイオキシンやDDTなどの農薬は、一度使用されると10年以上に渡ってその土地に汚染物質が残留すると証明されており、法規上「有機農作物」と認定されたとしても、残留汚染物質が取り込まれてしまうと、本当の意味で有機農作物としては認められません。そこで、私たちは真の有機農産物を育てられる農地を探し、有機栽培をしています。

最初に、有機農法に最適な土地として見つけたのは、ロッキー山脈の美しい山々に囲まれた広い盆地で、国道から10kmも砂利道を抜けた自然豊かな場所でした。その後アイダホ州セントマリス近くの自然豊かな山間地も入手しました。この土地は1898年に開拓されて以来、一度も農薬や化学肥料を使用したことがなく、最後に耕作されてから35年以上も放置されていた場所です。今日、当社の有機農場は、アメリカ及びフランスで約1800エーカーを所有し、エッセンシャルオイルの会社として北アメリカ最大の蒸留施設及び、有機農場を所有するまでに至ります。

#### 土地作りと良質の有機肥料

高品質のエッセンシャルオイルを生むためには、その土地に良い栄養と自然のミネラルを含んだ清い水を与えなければなりません。そのためヤングリヴィング農場では、家畜を飼い、その糞や有機肥料、酵素、自然のミネラルを使ってハーブを育成し、一切の化学合成肥料や汚染された水を使用していません。さらに環境保護のため蒸留時のハーブ粕を醗酵させ、リサイクルして農地に返しています。

#### 厳選されたハーブの種

育苗室では汚染の無いハーブの種を厳選し、最初温室で育成され、その後農場に植付けられます。遺伝子組み替え品種は使用していません。

#### 有機的な除草、害虫駆除

有機農法を厳密に実施しており、一切の化学殺虫剤、除草剤、農薬などを使用しません。

その代わりに、害虫駆除には自然の摂理を使います。線型虫はハエを、クモは害虫を、昆虫は有害なシロアリを捕ってくれます。また、パインやシナモンオイルが除草に役立ちます。



#### 高山の雪解け水を使った灌漑

高山から湧出する天然の清水はミネラルが豊富で、ハーブを育成するために重要な栄養素を補給してくれます。汚染された川の水および、塩素やクロロフェノールが混入された水道水は絶対に使いません。

# unique distillation process

## 独自の抽出法

ヤングリビング社はエッセンシャルオイルの  
高品質を得るために当社開発・特殊ステンレス抽出装置（特許取得）  
による独自の低温・低圧抽出法を使用  
これにより、包含成分が従来のものに比べはるかに多く、  
豊かな成分を得ることに成功しました

### エッセンシャルオイルの豊かな成分を 維持するため、高純度をもとめて

もし、蒸気圧力を0に近づけることができれば、最高純度のオイルを作れるだろう。

エッセンシャルオイル抽出工程の僅かな時間のずれや温度差により、品質には大きな差が出ます。「例えば、サイプレスは高品質の全ての有効成分を抽出するために、温度121度・圧力2.25kgで24時間かけての抽出が必要ですが、世界の多くの場合、高温・高圧抽出法のため、たった75分で抽出されており、20種以上の重要な成分が欠落している」とゲリー・ヤング氏は述べています。

エッセンシャルオイルはそれぞれのハーブに合った抽出法を考慮することにより、「強力なパワー」をもたらします。

#### 特殊ステンレス製の抽出装置

ヤングリビング社の抽出装置は酸化しない特殊ステンレス鋼を使用しており、他の金属のように、抽出過程にてエッセンシャルオイルの変質が起こりません。エッセンシャルオイルは、「鉄・銅・アルミ」などの金属に対して化学反応を起こすため、それらはオイルの成分を変質させ、効力を失う原因となります。

#### 特許を得た独特の抽出法

ゲリー・ヤング氏は抽出装置がたいへん重要であると考えています。「純度の高い高品質のオイルを抽出するには、低温・低圧式の抽出装置が絶対に必要です。この方法は、一般の高温・高圧抽出法に比べ長い時間が必要になり、コストも割高となるが、エッセンシャルオイルの持つ強力な成分を維持する唯一の方法です。」と主張しています。

#### 使うのは新鮮なハーブだけ

ヤングリビング社の抽出装置は、ハーブ農場の近くに設置されています。ハーブは収穫してから長時間放置したり、長い距離を輸送したりするとしおれたり、乾燥して多くの貴重な成分が蒸発して品質が落ちてしまいます。そのため農場の近くで、ハーブが新鮮なうちに抽出することが重要なのです。



分離器

エッセンシャルオイルの成分分析を行っている大手研究所の所長、ジェームズ カバビック氏はユタで抽出されたヤングリビング社のサンプルを分析したところ、「通常の市販されているエッセンシャルオイルと比べ、はるかに含有成分が豊富である」と述べています。

インディアナ州ベンドにあるエッセンシャルオイル応用研究所の所長、ロバート パバス博士も同様に「ヤングリビング社のオイルは私が過去に分析した中でも、成分にたいへん優れた品質のオイルです。ラベンダーは最高の5つ星が付けられており、エステルが高く、酸化された成分が少なく品質を低下させるケトンが少ないのです。」と述べています。

蒸留所

