



高橋剛商会

〒170-0002 東京都豊島区巢鴨 2-5-12 5F
TEL 03-3576-5811 FAX 03-3576-5815

バランスα物語

そのもの！

人類は大昔から、この微生物が食品にもたらす力「発酵」を、上手に活用してきました。

私たちが日頃から食べている、味噌や漬物、納豆、キムチ、ヨーグルト、チーズ等は、すべて微生物の働きによる発酵食品です。

これらの発酵食品を多く摂取する地域が、長寿の里として脚光を浴びるようになり（ブルガリアやカスピ海沿岸のヨーグルトなど）、改めて発酵食品ひいては微生物のパワーが注目を集めています。

■微生物たちの組み合わせ「有用微生物群」の発見
微生物たちの力は単に原料の中の酵素類を引き出すだけではありません。体内で各種ビタミン（補酵素類）等を新たに作り出す働きもするのです。

■栄養の宝庫「玄米」「ピロ」
驚愕すべきパ

「バランスα」の効能は、生命体を形作る細胞を、破壊する活性酸素を、酸化力除去することで、そしてこのパワーの源と「ピロ」です。

「玄米」や「ピロ」はそのままでも、再び発酵させると、再び発酵させることで、その表皮は、その一部を酸化の危

■抗酸化、

いきいき家族をがっちりサポート！

バランス

「玄米」や「ピロ」はそのままでも、再び発酵させると、再び発酵させることで、その表皮は、その一部を酸化の危

「玄米」や「ピロ」はそのままでも、再び発酵させると、再び発酵させることで、その表皮は、その一部を酸化の危

「バランスαニュース」は、ユーザーの皆様と、販売者、メーカーを結ぶ情報交換誌です。

しかし、微生物はその名の通り、小さくて弱い存在です。ちょっとした環境の変化にもついていけず、活動を休止してしまいます。

このはかない微生物たちが、異なった種類の微生物の組み合わせ如何で、実はとても強力なパワーを発揮する、という発見が、「有用微生物群」の発見だったのです。

■80種類以上の微生物のベストマッチ

そして「バランスα」はまさにこの「有用微生物群」の考え方に基づき、人体に有益な80種類以上の菌類をベストマッチさせています。

この微生物たちの協働作業が、「玄米」「ピロ」の潜在力を、私たちが利用できる形で引き出してくれるのです。

■医療の現場で注目される

「バランスα」の抗酸化力

実際に「バランスα」を独自のがん治療に併用し、注目を浴びている小澤医院の小澤博樹院長は、著書『医者ができること、してはいけないこと』（三五館）の中で、「バランスα」を次のように評価しています。

「現代医学的治療に用いられる化学薬品は、軽減させようと狙いを定めた症状には確かに効果を発揮するが、同時に人体を酸化させていくため、免疫力や諸臓器、精神感情面など、その他の機能を低下させ、結果的にガンになりやすい体質を作り上げていく。この傾向は漢方薬についても同様である。それに対して、バランスαなどの抗酸化物質は、標的となる症状の改善はもとより、人体に備わるすべての機能をも向上させることができる。そこが化学薬品との大きな違いである」と。

■Jリーガーも利用する「バランスα」

皆さんもご存知のサッカーJリーガー・ジュビロ磐田では、試合中の疲労回復促進のために、補給水分として、「バランスα」にゲータレードを溶かし込んだものを採用しています。

ジュビロ磐田が「バランスα」に着目したのは、打撲や擦過傷に「バランスα」に浸した包帯をつけたところ、それまでの消毒剤に比較して、倍以上の早さで回復したことがきっかけだったそうです。

* 次回の「バランスαニュース」では、「バランスα」誕生にまつわるお話、そして生みの親「伝説の」高橋剛氏について、お話ししたいと思います。



イネの花



「バランスα」開発者・高橋剛さん
に真室川町に生まれ、若くして実家の農業を継ぐ一筋に生きてきた人物です。昭和60年連続して山形県良質米多収穫共励会で最優秀賞を頂きましたのち、昭和63年に真室川町有機農業を営み、化学肥料や農薬を用いた農業と決別、有機栽培に転じました。以降、今日まで一貫した有機栽培による米作りを実践するとともに、その一助、指導実績は国内にとどまらず、ロシア、中国、フィリピンにも及びます。

ユーザー

Q. どんな飲み方が有効なのですか？

- ・ 通常は1日1回20ml程度を空腹時
- ・ お茶やスポーツドリンク等で割って飲む
- ・ たんぱく質が変性しますので、常温80℃くらいのお茶に混ぜ、すぐに飲む

★ 疾病治療や症状の緩和に役立てて

活性酸素が老化の元凶—成人病は体の抗酸化力の低下がもたらす—

● 「活性酸素」とは何でしょうか？

酸素は人が生きていく上で欠かせないものですが、ちょっとしたキッカケで「活性酸素」に変身します。

活性酸素は、通常は病原菌を退ける役割を果たしているのですが、その量が過剰になると身体のあらゆる組織細胞を酸化させ、様々な病気を誘発させる元凶になると考えられています。人間の体にはもともと活性酸素を除去する「抗酸化酵素」を生成する機能が備わっています。しかし、その機能は加齢とともに低下し、体がダメージを蓄積しやすくなってしまいます。つまり、老化がさらに老化を促進させるという悪循環です。40代から大病を患う方が増えるのも、抗酸化能力の衰えによる影響が大きいのです。活性酸素の増加は、シミやシワの原因になるばかりでなく、

がん・動脈硬化・糖尿病・老人性痴呆症・白内障などを引き起こす要因ともなります。

さらに、現在の悪しき生活環境は、残念ながら体内の活性酸素を増加させる方向に進んでいます。大気汚染や紫外線、食品添加物、飲酒、喫煙、ストレスなども活性酸素を増加させる要因なのです。

このように体内では常に活性酸素VS抗酸化物質のサバイバルバトルが繰り返されているわけです。



● 「バランスα」が体内で抗酸化物質を作り出してくれる！

いま、様々な抗酸化物質を含んだ健康食品が研究・開発されています。しかし、私たちがこれほどまでにバランスαにこだわる理由には、この製品には他の製品と一線を画する力が潜んでいるからです。一般的な製品は抗酸化物質を補給するだけですが、バランスαは抗酸化物質を補給し、かつ人が持つ抗酸化能力をも高めてくれるのです。

その秘密は、バランスαの主原料である無農薬玄米の「米ぬか・胚芽」と「びわ種・葉」、そして長い時間をかけた熟成法にあります。

日本人の主食はお米ですが、とくに玄米は完全穀物といわれるほど栄養バランス

がよく、主食として人体にもっとも相応しい食品です。しかし、ほとんどは精米され、表皮（米ぬか）や胚芽の大部分を削り取り、デンプン質だけを食べているのが現状です。その表皮や胚芽に含まれるタンパク質こそ人体に必要な不可欠な必須アミノ酸を構成しているのです。バランスαには、その他にもビタミン群やミネラル群も豊富に含まれています。

● 美肌、疲労回復、老化防止をサポートする有効成分がたっぷり

赤ワインで有名になったポリフェノールの一種・フェルラ酸も含まれています。これは、脂肪分の酸化を抑えると同時に、活性酸素による遺伝子の損傷を抑制する働きがあります。また、人体に悪影響を与える紫外線を吸収するはたらきも確認されています。

美肌を守るγ-オリザノールも含まれています。これは、皮膚の血行を良くし、皮脂の分泌、皮膚の新陳代謝に寄与してくれます。皮膚や髪の毛に皮膜を作り、外部からの刺激、紫外線を遮断する働きがあります。

一方、びわ葉は、良質な有機酸とアミグダリンの宝庫であります。良質な有機酸は、消化酵素ペプシンの働きを助け、タンパク質の分解を促進し、胃腸の消化・吸収機能を向上させてくれます。吸収された有機酸は、体内でアルカリ性に働き筋肉の緊張をやわらげ、血液の循環を向上、疲労快復、老化防止に役立ちます。アミグダリン（ビタミンB17）のほうは、抗ガン消炎作用のほか、腰痛、神経痛、健胃整腸作用、利尿などに効果があるといわれています。このアミグダリンは玄米、大豆などにも含まれますが、びわの葉にも多く含まれ、びわの種にはさらに多く含まれているのです。

バランスαは、これらの栄養源・有効成分を発酵微生物の働きにより、人体に吸収されやすい形に分解したり、体内でまったく新しい有効成分を作り生み出す力があるのです。

* 次号のテーマは「活性酸素とがん」について予定しています。



びわ

「バランスα」アンケートへご回答 ありがとうございます。

今年5月より実施させていただいた「バランスα」アンケートは、おかげさまで無事終了しました。予想をはるかに上回るご回答をいただき、用意していたプレゼントはあっという間に在庫切れになって、あわてて山下先生（染色作家）を呼び倒して、追加で小風呂敷を描いてもらいました。

このアンケートでお寄せいただいたたくさんのご質問への回答も、この「バランスαニュース」で順次ご紹介させていただきたいと考えております。

アンケートを送り損ねてプレゼントをもらい損なったあなた。このアンケートは毎年実施しますので、来年またチャレンジしてくださいね。

代表取締役・平城匡史

販売者のつぶやき

会社を作っちゃった宣言をして以来、友人や知人やら恩師やら元妻やら子供たちから、引きもきらず「何をとち狂って、そんな暴挙にでたのか」という親身な問い合わせが数多く寄せられています（どうやら目黒君も事情は同じようです）。最初は得意になってここに至った経緯を話しているうちに、どうやら僕は、「事業を起し、成功する」というイメージからは、一番遠いところにいる人間、と他人には思われていることがわかってきました。みんなは間違いない僕が事業で失敗するだろう、と心配 期待 しているのです。

そして実は僕自身も、もしかしたら取り返しつかない大暴挙なんじゃないか、と内心では不安を大いに感じているのも確かです。

おまけに扱っている商品が「健康食品」というと、大抵の人はなんかうさんくさいものを感じるようです。この点では僕もちょっと後ろめたい思いがあります。なんといってもそれまでの僕の生活は「不健康」そのもの。たまたま運よく重い病気にかからずきたものの、人間ドッグにかかればほとんどの項目が「要治療」「要再検査」でした。「不健康は働き者の勳章だぜ」と嘯いていましたが、実際は「医者にかかるのは面倒くさいし、お金かかるし、何よりこわい」というのが本音でした。元妻など、どこから見ても「健康食品」を販売する「健康」な人間には見えないと心外なことを言います。「人を外見で判断してはいけません」と子供たちには言ってるくせに。

事業者には縁遠い不健康な人間が、これまた不案内な「健康食品」を販売する事業を立ち上げる、決意をしたのには、いかなる物語があったか？？？というのがこのコラムのテーマだそうです。最初に断つておきますが、大したドラマはありません。

そもそもこのコラムは私が編集長から「余白を埋めなくちゃならないから、なんか書いてくれ」と頂戴したものです。言ってみれば埋め草。周囲の期待感ゼロですから、限りなくお気楽に僕と目黒君がこの大暴挙に至った経緯などを、反省の色なく書いてみたいと思います。（つづく）