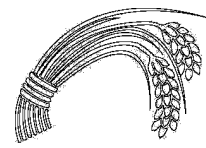


いきいきライフをがっちりサポート!

バランスαニュース



高橋剛商会

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨 2-5-12 5F
TEL 03・3576・5811 FAX 03・3576・5815
フリーダイヤルお客様センター0120・76・5812

『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。

『バランスα』の開発者

高橋剛物語 最終回

かけつこ一番、ケンカも一番の少年時代。ボクシングに賭けた青春時代・・・子供のころから人一倍負けず嫌いの性格で今まで生きてきたのが高橋剛らしさです。「最高のものを作ることは難しい、さらに、それを継続して作り続けることはもっと難しく努力が必要だ。でも俺は絶対やるぞ」

「微生物、米、どちらも生き物だ。生き物を育てるという事は毎日が勝負なんだ、一度も気の抜けない日々を今まで過ごしてきたし、これからもそうだ。誰にも負けたくない」

高橋剛は、今年60歳になっても向上心を失うことがありません。そして、これまで培ってきた知識や経験を次代へと余すところなく伝えようとしています。高橋の長男直樹氏には、知識だけでなく、そのスピリットもしっかり受け継がれているはずだ。

直樹氏はアメリカ、オーストラリアで農業を経験した後、最高の師である父の厳しい指導下で、寝食を忘れて農業に没頭する毎日です。現在35歳の彼は、化学肥料や農薬の名前さえ知らない根っからの自然農業者に成長しています。この高橋をして、「あいつはほんとによく仕事するぞ、言葉なんか交わさなくても分かり合える、俺の最も信頼できる相棒だ」と言わしめるほどです。

弊社名『株高橋剛商会』は、高橋の「負けず嫌いでがんなこな」生き方と彼の生き方そのものを示した生産物に惚れ込み、そのスピリットを継承したいと思い、高橋剛の名前を会社名としてそのまま掲げることにしたのでした。ただ、当の高橋本人は、「ちよつと待て！俺の名前が会社名なんて恥ずかしいだろう、頼むからやめてくれよ・・・」

と、難色を示しました。けれども、最後は快く承諾し、晴れて『株高橋剛商会』と看板を掲げることができました。専務取締役 目黒逸幸



高橋剛／昭和21年、真室川町生まれ。昭和60年から3年連続して山形県良質米多収穫共励会で最優秀賞を受賞。昭和63年には、化学肥料や農薬を用いた農業と決別し、徹底した有機栽培に転じる。以降、一貫して自然農法による米作りを実践。技術指導は国内に止まらず、ロシア、オーストラリア、中国、フィリピンに及ぶ。

● 次号より「米の歳時記」がスタートします。「バランスα」の原材料である「高橋剛の米」。大冷害の年にも秋には大なる実りをむかえる強靱な生命力をもちながら、老舗の高級料理もこぞって手に入れたがる奥深い美味しさをもつ「高橋剛の米」の秘密を、発芽から刈入れまでの高橋家の米作りを追いながら、「バランスαニュース」の読者の皆さまだけにお伝えします。あわせて、高橋剛その人へのインタビューを行い、「米作りの哲学」を披露したいと考えておりますので、お楽しみに。

ユーザーコーナー

お年寄りの方から、子供さんまで、全国のユーザー様から、お便りを頂いています!



現在迄、EM-Xを10年近く私自身飲用し、又他者にも紹介して来ましたが、その数は100名近くになります。EM野菜栽培も8年目に成ります。バランスαは山澤Drの著書で初めて知りました。試飲と論文を先を飲してはいた。

年々紫外線等により顔や手にシミが出来再生力促進のため使ってみたい。又EMほかしやEM液を使っているが、その効果は感じさせてくれるので飲してみたい

このようなお客様の生の声は「バランスα」の製造に励む方々に最大のお力になります。これからも最高のものを提供、できるまでスタッフ一同努力してまいります。ありがとうございます。

日本抗酸飲料(株) 中川 誠

日本抗酸飲料・中川誠社長から、ユーザーの皆様へ

バランスαについてのご質問がございましたら、ご自由にお書きください。様々な健康法、食品に比べ、試用品に比べて(EM-Xの1割)「バランスα」は圧倒的にいいです。数ある補助食品の中で、これは画期的なモノだと思います。21世紀、スーパーで混ぜるだけの食品が出現するのを予感を感じ、2000年「バランスα」の登場により、貴社と高橋氏の発展を祈り申し上げます。(有判(両面))とあるように思いました)

EM-Xが進化したのがバランスαです。高橋剛さんのお米が使われている。10年くらいお米を送ってもらっていました。お米にもおいしい玄米だったので生米を家でいれた。上下奥歯がすり抜けたので泣く泣く米を取ることを止めたのです。

購入する前に「バランスα」の無料サンプルを試してみたい方へ!

Q: アレルギー反応って「活性酸素」と関係あるの?

A: 身体に異物が侵入すると、それを排除しようとする自己防衛機能(免疫機能)が働きます。アレルギー反応とは、そのとき抗原抗体反応が異常に作動した身体症状の総称です。アレルギーと「活性酸素」の関係を理解するため、アレルギー反応の発症から遡って、その仕組みを合わせて考えてみます。(以下は特定アレルギー疾患ではなく、アレルギー反応の一般論です)

ステージ	起きている事態	現在の対策・治療法
最終ステージ 反応の発症	患部に白血球類が集まり、化学物質を放出し、これらが化学変化の過程で活性酸素を生成し、細胞を破壊することで炎症が起きる	薬物療法 抗ヒスタミン剤等による化学物質の除去 ステロイド剤による免疫機能の抑制
中間ステージ 発症原因の存在	アレルゲン(アレルギー反応起因物質)に、大量に繰り返しさらされることで、身体に抗原抗体反応の筋道ができる	アレルゲンの除去
誕生ステージ アレルギー素因	アレルギー素因を持つ特殊抗体を作りやすい等のDNAの特徴をもつ アレルギー素因ができる 栄養過多、環境悪化、ストレス等の要因により、体内で発生した活性酸素により免疫機能に関わるDNA異常が発生する	体質を改善する 減感作療法 手術

以上のように、「活性酸素」はアレルギー反応による炎症という症状全般に直接関わり、アレルギー素因の誕生にもDNA異常を引き起こす、という形で関わっている可能性が高いようです。

「ユーザーコーナー」にお便りをお待ちしています。質問、要望、体験談、健康に関すること、そうでないこと、何でもかまいません。なお、「高橋剛商会」では、「バランスα」の製造元「日本抗酸飲料(株)」より委託を受けて、同社の公式ホームページを管理しております。下記のURLから、「バランスα」の製造工程や工場の製造スタッフの素顔など、ありのままの「バランスα」がご覧いただけます。 URL: <http://www4.ocn.ne.jp/~balancel/>

*「月華波動バランスα」は弊社製品ではありません! ご購入の際はご注意ください

抗酸化生活 第二弾

[発酵食品のすばらしさ]

発酵って何がどうなること？

発酵とは、微生物がもつ酵素の働きによって、原料がもともと持っている成分が、分解、合成され、新たな別の成分をつくりだす作用のこと。その結果、人間にとって有益な物質が生みだされる不思議な現象です。現在みなさんが食べている発酵食品はいまから数千年も前に偶然発見されたといわれます。人類はその偶然を応用し、食べ物の保存性を良くしたり、味わいを深めたり、もとの原料より栄養価を高めたりして、食生活を向上させて、日々の楽しみと健康を支えつづけてきました。

発酵における微生物たちの働きは、遠く人間のおよぶ業ではなく、まさに自然界の神秘といえるでしょう。これと似て非なる変化が「腐敗」、いわゆる腐ることです。腐敗は人間にとって有害なものがつくりだされることで発酵とは違います。

微生物の神秘的世界

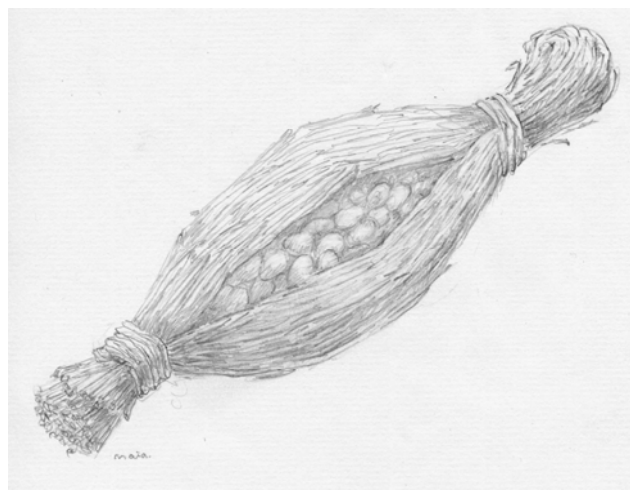
微生物は、ふつう顕微鏡を覗かなければ観ることができない小さな生物たちの総称です。これには酵母やかび、細菌などのほか、藻類・原生動物も含まれます。この微生物は地球上のあらゆるところに生息し、土壌、水、植物、動物、空中などに、人類が生まれる前から生存しつづけてきました。もちろん私たちの体の中にも生きています。

それらのうち人間の生命維持に役立つ働きをするものと、そうでないものがあり、役立つもののほうを有用微生物と呼び、食品のうま味をつくる酵素を作りだしています。一方、人体に害を及ぼすものは有害微生物と呼ばれています。

酵素にはたくさんの種類があり、どの微生物がどんな酵素を生産するのかわかり、いまだ説明されていないことが多く、どの食品にどの酵素が働いているのかも充分にはわかっていません。大豆から「味噌」「しょうゆ」「納豆」ができるように、同じ原材料を用いても微生物が違えば味も栄養も異なる別の食品ができるのです。

また、生ゴミを米や野菜を育てる堆肥に変えてくれるのも有用微生物の働きのひとつ。微生物を活用した醸造、発酵食品、土壌改良の分野は神秘に包まれた世界といえるのです。

世界の長寿村には昔から発酵食品がもつ、その種類も豊富で、長生に役立つ発酵食品には、どんな関係が潜んでいようかな？



「納豆」の原料は大豆。大豆は良質のタンパク質や脂質を含んでいますが、納豆菌（微生物）は、それらをエサとして、ビタミンB群や血栓溶解酵素であるナットウキナーゼを産生します（微分子化）。ナットウキナーゼは納豆菌だけがつくりだす酵素で、血液中の血栓を溶解する働きがあります。また、タンパク質や脂質は、アミノ酸や脂肪酸に分解され、非常に吸収されやすい状態になります。分解による微分子化やビタミンや活性酸素産出は、「醗酵」がなければ存在しないのです。

発酵食品のすごい働き

発酵食品には次のような特長があります。

- 素材がもつ成分を微分子化し、吸収率を向上させます（例／タンパク質を吸収のよいアミノ酸にまで分解）
- 加熱処理しなければ、素材がもつ抗酸化酵素を摂取できます
- 微生物が作り出す、ビタミンやより活性化された抗酸化酵素を摂取できます

たとえば味噌は、その人体への働きが大変に注目されます。代表的なものに、がんの予防、コレステロールの抑制、脳卒中の予防、老化防止、消化促進、整腸作用といろいろあります。また、もとの大豆には含まれないビタミンB12成分が味噌に含まれるといった不思議なことも起こります。これらのことは、原材料の「大豆」を有用微生物たちが絶妙な連係プレーで造り上げた味噌ならではの有益性です。

活性酸素を撃退する抗酸化酵素は、40歳代から体内の生産能力が急激に落ちはじめ、60歳ではほとんど生産されなくなるともいわれます。このことを考えれば、みなさんも「味噌」「納豆」「キムチ」など発酵食品を積極的に摂取してみてもはどうでしょう？ はるか人類が生まれる前から生きつづけてきた微生物たちに思いを馳せながら……。

「バランスα」は微生物たちの力の結晶！

微生物がつくり出す様々な物質は、食品だけでなく医学や工業の分野でも広く用いられます。あの抗生物質もじつは微生物が生成しているのです。微生物たちは、うま味と栄養が豊かな多くの食品を創り出して、私たちの生活に潤いを与えるほか、貴重な数多くの医薬品を誕生させ、私たちの生命をも支えてくれているのです。自然がいつまでも緑をたたえて美しく、豊富な作物が実り、私たちが健康な生活を続けていくために、小さな微生物はかけがいのない協力者であり、永遠の友といえるでしょう。

「バランスα」は、そんな古来からの知恵である発酵技術を用い、人間の体が本来もっている生命の自然な機能バランスを回復させる目的で作られた微生物たちの力の結晶です。



わさびの花

つ・ぶ・や・き

スポーツ 若い頃サーフィンに熱中し、台風が近づくと海に行っていました。夏場だけの軟派サーファーと違い、真冬でもやりました。今は一日おきに水泳（2000m）と筋トレで、体脂肪率10%を維持。洋服サイズは20年間変わっていません。

キレイ好き 朝、出勤して最初にやることはまず掃除。一日二回することも。掃除が最大のストレス解消法です。今一番気に入っているのは『洗剤革命』。あれは、ほんとスゴイ！感動！汚れ落ちもスゴイけど、臭いもなく手荒れの心配もないので肌の弱い人、キレイ好きの人の必需品ですよ！

動物好き 犬、猫両党派。これまで、グレートピレニーズ、シーズー、ミニチュアダックス、ロシアンブルーを飼いましたが、可愛がりすぎてみんな甘えん坊に。ニューファンドランドドッグを飼って一緒に泳ぐのが夢です。

音フェチ 音に異常に敏感。電話で聞く人の声も誰だかすぐ覚えます。絶対音感に近いものがあるのかも？一日中キレイな音に包まれてたいです。クラシックからR&Bまでなんでも聴きます。最近聴いたYoshi i9のスピーカーには驚き！ 欲し～い。

バランスαの販売に保わって2年、髙橋剛商会を立ち上げて1年。あつという間でした。この間、全国の方々と知り合えたことが、私の一番の宝物だと思います。ただただ感謝しかありません。いつも電話でバランスαの話ばかりなので、このスペースを借りて自己紹介させてください。今度お話できる時、距離が縮まってくれれば良いなと願いつつ。

炎の営業マン 目黒逸幸
1961年8月29日生まれ 独身
おとめ座、O型、173cm、63kg



女性観 外見からは軟派と見られがちですが、めちゃくちゃ硬派。誓います！一人の女性を一生愛し続けます。掃除はしっかりやります。

仕事 10年前に出会って以来ずっと付き合いのあった髙橋剛氏に「俺と一緒に仕事をしよう！」と誘われ、営業経験ゼロの私が何の躊躇も無くバランスαの販売に足を踏み入れました。「がんばれよ！絶対誰にも負けるなよ！あきらめるな！」と励まされた髙橋の言葉は今も忘れられません。あれはほんとと気合が入った。経験が無い分、怖いもの無しで全国を営業。担当者が女性のほうが、成約率がアップするというジンクスができました。お客様センターの電話対応や、お客様のお悩み事に、知識より甘～い声を重視して返答させていただいております。女友達が多いせいか、気がつくとも美容の知識が豊富に。美容に関するお問い合わせは大歓迎、かならずキレイにしてみせます。

健康 子供のころは虚弱体質で病気がちでしたから、病気で悩みの方の気持ちはよくわかります。「バランスαのおかげで元気になりました」とのおハガキを頂くたびに嬉しくなります。朝起きて、夜寝る前にそれぞれバランスα20mlずつ飲み、風呂上りは顔にスプレー（男だって肌のお手入れは必要なのです）。そのせいか日焼けで出来たシミもかなり薄くなりました。休日のみ20mlを3回、体の大掃除のつもりで飲んでます。

日本人の主食はお米！

無農薬栽培の玄米パワーを飲料水にしてジュピロ磐田のJリーグ優勝に貢献します！『バランスα』は平成11年9月よりジュピロ磐田の選手の皆さんに飲んで頂いており、ドーピング検査にも合格し、選手のみならず、「パワーアップする」「疲れない」など感謝の言葉を頂いています。

「バランスα」はジュピロ磐田を応援しています！！