

いきいきライフをがっちりサポート！

# バランス

アルファ

# ニュース

第8号

# 高橋剛商会

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨2-5-12 5F  
TEL03-3576-5811 FAX03-3576-5815  
フリーダイヤルお客様センター0120-76-5812

『バランス 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。

## 日本抗酸化飲料(株)中川誠社長インタビュー



中川誠社長  
昭和40年生まれ40歳。平成10年8月、安定した金型製造会社員のポジションを捨て、高橋剛と共に「バランス」開発・製造・販売に乗り出す。当初から製造現場の最高責任者として今日に至る。平成16年9月より高橋剛氏の後任として社長就任

家族は奥様、長男(中2)次男(小4)長女(小2)、お母様、ピグル犬、鯉  
休日はどうすごされていますか

中川：一人で鯉とじっくりすごしています。家族はみんな自分の世界で忙しくて、私が声をかけても、つきってもらえないのです。

でも、来週の日曜日は小学校の運動会に行きます。娘がリレーの選手なもので(得意そうに)。

すると、ここまでそばでだまって聞いていた高橋剛氏が、高橋：そばだ。鈍足で有名な中川家で突然変異のように早い。こいつも、こいつの親父もしい様もみんな足ののろかった。(ちなみに高橋剛の逃げ足の速さは有名である)

### 畑違いの仕事に挑戦した理由は・・・

中川社長は、それまで長く金型職人として安定した会社で地位を築いていたわけですが、どうして畑違いの世界に飛び込む気になったのですか？

中川：やはり高橋剛氏の影響が大きいですね。"世のため、人のためになる仕事をいっしょにしよう"という言葉にはくらくときました。そのおかげで今日まで足掛け7年間苦勞し続けることになったのですが。

### 「バランス」開発にあたって

「バランス」は製造開始から、約6ヶ月という短い期間で初出荷を成し遂げていますが、製品化にあたってはご苦勞はなかったのですか？

中川：「バランス」の基本的なコンセプトは高橋剛とその協力者が作ってくれました。しかし製造過程は、なかなかそのとおりには行きませんでした。温度、材料比、pH等日常管理も試行錯誤の連続でしたが、一番の悩みはどこまでいけば完熟(発酵完了)なのかイメージがもてないことでした。発酵が自然終了していない段階で、熱殺菌すれば、不純物が残留することになります。そうすると出荷した後で、ちょっとした刺激で再度発酵が始まり、製品としての安定度が著しく損なわれてしまうのです。原液の発酵段階が肌で感じられるようになったのは、かなり経ってからですね。

それはやはり匂いや味や色で判断されるのですか？

中川：それは企業秘密ということにしておいてください。(笑)

当初は水道水を利用していましたが、ある時期からこの水道の水源が地下水から月山ダムの貯水に変わりました。その結果製品の米糠臭が強くなりました。

ダムの貯水は空気に触れ、また様々な有機物の流入を受けています。中には発酵を阻害する雑菌も居るわけです。

### 「バランス」は現在進行形

3月出荷分から食用菊"もつてのほか"が新たに材料として加わりましたね。

中川：「バランス」では、原材料はすべてばかし(1次発酵でできる発酵資材)として作られますから、実際に菊を入れてばかしを作り始めたのは一昨年の秋です。その時作ったばかしが1年間寝せて昨年の秋から2次発酵の原材料として使えるようになりました。菊は玄米ともピワとも違う抗酸化力の強いフラボノイド(色素)を大量に含んでいます。山形は食用菊の日本一の産地で、特に"もつてのほか"は元々野生種で、土地では古くから薬用を兼ねて食べられていました。試験的に有用微生物との相性を調べ、問題ないことがわかったので、全面的に副材料として採用しました。

「バランス」は現在でも十分完成された姿だと思うのですが。

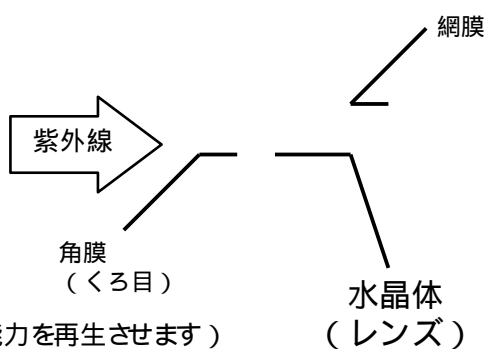
中川：製品の安定度という点では、確かに相当高いレベルにあると思います。しかし"発酵"という現象は、非常に奥が深い。学者による研究もそれほど進んでいません。特に多種類の微生物が共存協働する、という有用微生物群については、何もわかっていないに等しいと思います。彼らのパワーはまだまだ潜在力のほうが大きい、今「バランス」となって現れているのは、冰山と同じく全体の数%にすぎないと思います。今後は更に"抗酸化"という視点を深化させたい。材料選択と発酵技術の両面で"抗酸化"をどこまでも追求していきたいですね。



## ユーザーコーナー

### Q:白内障は活性酸素と関係がある、と聞きましたが、どういことでしょうか？

A:白内障は眼の水晶体が濁る病気で、ほとんどが老人性のもので、50歳を過ぎると過半数が、60歳を過ぎるとほぼ全員が程度の差こそあれ、白内障に悩まされるようになります。水晶体に白内障を起こす元凶は紫外線です。眼は常に紫外線を受けますが、紫外線には水と反応して、「活性酸素」を発生させる性質があります。発生した「活性酸素」は水晶体細胞のタンパク質を酸化し、それが細胞の老化壊死を招くのです。酸化したタンパク質は白色に濁り、視界をぼやけさせていきます。身体が元気な頃には、眼の中にビタミンCが多く含まれ、酸化を防ぎますし、酸化したタンパク質等を分解排出する酵素類の生産能力も高く、白内障から眼を守っています。しかし、高齢化はこれらの酵素類の生産能力を衰えさせ、眼が紫外線に対して無防備になっていくのです。老化による白内障の進行を遅らせるためには、サングラス等による紫外線量を軽減させると共に、身体の抗酸化力を上げることが不可欠になります。



### 抗酸化力アップの基本

食事量を抑制すること(食事こそ活性酸素発生の最大要因)

定期的かつ継続的な運動を行うこと(運動は身体の抗酸化酵素生産能力を再生させます)

この2点を踏まえた上で、食生活を抗酸化食材(穀物 野菜)中心にしたり「バランス」等の抗酸化食品で補うことで、身体の内部から老化を抑制していくことが、可能になります。

## 日本人の主食はお米！！

『バランス』はジュビロ磐田を応援しています！

無農薬栽培の玄米パワーを飲料水にしてジュビロ磐田のJリーグ優勝に貢献します！『バランス』は平成11年9月よりジュビ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」「疲れしない」など感謝の言葉を頂いています。

## 高橋剛の米作り歳時記

### 1.種もみ消毒(3月)



### 2.芽だし(4月)



### 3.苗代(5月)



高橋剛の米作りは、スタート段階から驚かされる。発芽は普通はぬる湯でぬくぬく大事に育てられるのだが、高橋は発芽槽にいきなり周囲の雪をぶつこむ。誕生の瞬間から厳しい環境に耐え抜く力をつけさせる」といふ発想だ。これが冷害でもたわに実る高橋の米作りを支えている。

雪解け水でぬかるむ田に、整然と並べられる苗代。ここで田植えまでのおよそ1ヶ月、稲はその生涯の中でほんのひと時をまどろみの中で過ごし、成長している。

「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」の製造元「日本抗酸化飲料(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」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」がごらんになれます。 URL / <http://www4.ocn.ne.jp/~balance/>

\* 月華波動「バランス」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

## 肌細胞の寿命

皮膚の新陳代謝は約一ヶ月」という話、ご存知ですよ。これは、皮膚組織細胞の寿命が約28日ということから来ています。真皮層で表皮の細胞が生まれた順番に外側の層に移行していき最後は死んで垢になってしまふということ。表面に見える部分の角質層は、細胞の寿命の後半というわけ。つまり「健康で美しい肌」を手に入れるには表面を一生懸命手入れしても、体の内側からサポートしなければどうにもならないのです。

## 栄養クリームで若がえるって本当ですか？

残念ながら、皮膚は化粧品等の物質を吸収しません。人の表皮は、皮脂膜と角質層でバリアをつくって、外部からの物質の侵入を防いでいます。ミルク風呂やリンゴ風呂に、ゆっくり浸かっていたら、タンパク質や脂肪、ビタミン等の栄養は肌から吸収されるでしょうか。皮膚から吸収されるのは、水銀、鉛、農薬等の重金属類、吸収を目的とするステロイドホルモンのような医薬品、合成洗剤等、栄養とはかけ離れた物質ばかりです。肌のための栄養は、食物の消化吸収により体内から血液によって運ばれて、皮膚細胞に届けられるのです。皮膚は、体内の老廃物を汗や皮脂の成分として排泄する「出口」の役割をする器官なのです。その出口から無理に何かを吸収させようとするれば、入ってきた異物を排除しようとする免疫作用が働きますから、カブレやアレルギー等のトラブルが起こります。その他、海藻エキス、アロエ、シクオイル、コラーゲン等も残念ながらヒフに浸透して老化した肌の栄養にはならないといふことはあります。

## 知っていましたか？ 活性酸素が犯人だったこと

お肌の老化で、加齢によるものはわずかに20%といわれています。では、あとの80%は何が原因でしょうか？実は肌の老化の80%は、紫外線や赤外線、電磁波などによって体内(皮膚)に生じる「活性酸素」が影響していることがわかってきました。

## 活性酸素は、お肌の老化を早める

最近、何かと話題に上る活性酸素。私たちの身体に大切な酸素が利用される時に、活性酸素によって細胞膜の不飽和脂肪酸が酸化し、過酸化脂質に変化しています(ちょうど、バターやマーガリンの表面が変色している状態をイメージして下さい)。過酸化脂質は細胞膜の正常な機能を阻害し、他の物質を酸化させ周囲の細胞をも老化させてしまい、人体に様々な害を及ぼします。

酸素をたくさん消費すれば活性酸素も多くでき、代謝が激しくなって老化が早まり、結果、寿命が短くなることとなります。紫外線や大気汚染、排気ガス、スモッグ、たばこの煙などの外的要因や、ストレスなどの内的要因ではホルモン分泌のバランスを乱し、代謝障害を起こすこととなります。

しかし、そこに抗酸化物質があれば、活性酸素を含め、電子を失って不安定になった物質に電子を供給し、その物質を安定状態に戻す働きがあります。健康の維持と老化予防に抗酸化物質が欠かせないのは、そのためです。

## 活性酸素はシミ ソバカスをつくる

紫外線が皮膚に当たると、そこに「活性酸素」が発生し細胞を酸化させてしまいます。普通、紫外線の影響がなくなるとメラニン色素は新陳代謝で角質層から取れていくものですが、酸化によって細胞の働きが鈍り、きれいに掃除されずに肌に残ってしまうと、あの忌まわしいシミとなるのです。最近、活性酸素によってメラニンの形成反応が強力に促進されることもわかってきました。

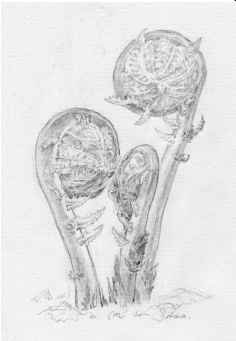
## 活性酸素はシワをつくる

活性酸素のダメージにより、皮膚は老化し、次第にシワも刻み込まれていきます。皮膚の表皮や真皮を支える土台となる「コラーゲン」や、真皮表層にあってみずみずしい肌を保つ働きの「ヒアルロン酸」、弾力繊維の「エラスチン」が、紫外線によって体内に発生した活性酸素に酸化させられるからです。酸化によって皮膚はその機能を奪われ、たるみやシワを生じさせます。シワが陽に当たる顔や首筋にできるのは、それが紫外線の影響であることを明らかに示しています。

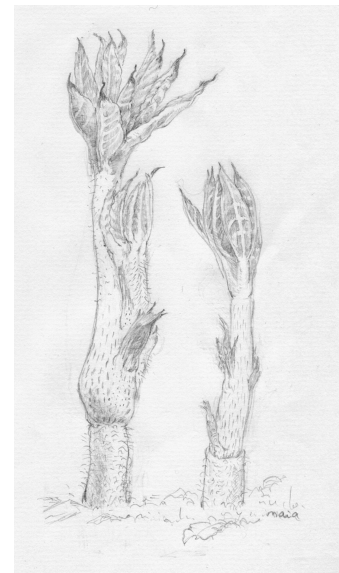
美肌の代名詞でもある「秋田美人」、「東北美人」などは日照時間の短さによる紫外線の影響の少なさにあったようです。

## 季節の山菜

てんぷらや湯がいて酢みそなど食し方はさまざま。旬は過ぎたかもしれませんが、スーパーで見かけることも。機会があったら食してみてください。



コゴミ  
シダ科の一種で、クサソテツとも呼ばれる人気の山菜。成長は早く、若芽は数日で羽のような葉に変わる。



ヤマウド  
ツボミなどと呼ばれるほど大きく育つ野草。若芽や茎のほうがつつと香りが強い。



ウルイ  
独特のぬめりと舌触りが魅力の山菜で、普通はオオバギボウシと呼ばれる。夏には淡い紫色のラッパ型をした美しい花をつけ、これも食用となる。

## 活性酸素による被害(酸化)を防ぐには どうしたらいいの？

紫外線

生きて、酸素を必要とする限り酸化し続けます  
そこで皮膚では余分な活性酸素を増やさないために  
(1)紫外線を防ぐこと  
(2)吸収のよい抗酸化物質を摂る事が  
必要となります。

喫煙  
食生活  
ストレス  
大気汚染

活性酸素の増加

## 本格的な抗酸化食品選びのポイント

高価でいくら抗酸化物質が多く含まれていても、それが胃腸で吸収され、活性酸素が発生する細胞膜や細胞の中まで届かなければ意味がありません。原料には天然と化学合成されたものと2種類あります。それらは化学構造は同じでも、実際に吸収される段階では全く違い、当然、天然のほうが吸収率は高いのです。

細胞には受容体という受け取り手があって、この受容体が受け取る物質を選別します。昔から食べ親しまれてきた天然、自然の成分は、吸収されやすいのですが、化学合成されたものは拒否される率が高くなるのです。

もう一つ重要なことがあります。重合(結合)という状態からの開放です。ビタミンCやEなど低分子の抗酸化物質は、自然の状態ではお互い手をつなぎ合ったり、タンパク質とくっついて存在しています。これを重合といひ、十分に活躍できない状態を示します。

しかし、発酵という方法を用いれば成分の効果を失うことなく、この重合の鎖から解き放たれ、本来の力を十分に発揮してくれるのです。

「バランス」は厳選された天然素材を80種類もの微生物を使って発酵、熟成し、抗酸化酵素や微生物の遺伝子情報を吸収されやすい液体に封入したものです。お客様から頂いたたくさんのお手紙に「バランス」を飲み続けて若返りました」という言葉を見るにつけ、大変、喜ばしく思うと同時に、自然の力に改めて敬意の念を抱くしたいです。

# 購入する前に「バランス」の 無料サンプルを試したい方へ！

## 販売者のつぶやき

### 予言：「バランス」は間違いな売れぬ健康商品である？

先日、ある健康食品の販売会社が「バランス」をOEM(相手先ブランド)販売で販売させてもいいのか？と問い合わせてきました。お話を伺った。これまでの健康食品とコンセプトが全く違うものを探していたと。米糠を使った面白い健康飲料がある」といわせを聞きつけた。とらとでた。

訪問してきたその会社の幹部の方々に、一通り説明した後、実際に「バランス」を飲んで頂いたと。お飲み易すぎ。これは(消費者に)効果なしと思われちゃう時よも味を苦くできませんか？

ある健康ドリンクメーカーの開発者との話の中で、彼がぼそと言ったのは「健康食品ってやっぱり入口(使い始め)でのインパクトが強い」と。継続して使ってもおなじみなんだね。だから覚醒作用のあるものか、下痢おこしやすいものか、とか身体の変化が実感できる要素を入れたい」と失敗するねえ。

「バランス」を売し始めた当時、相棒の目黒君は、都内の健康食品ショップを回って、商品紹介をした際、どても随分の割に、外見が(ベッポロ)とは安っぽすぎたねえ。嫌色をしめされた、と言います。

微生物が(カク)分を消費しつくす以上は発酵が進まない。とまで、行き着いたため、濁りが消え透明になった「バランス」は、確かに特別な「味」はないし、直接身体に急激な反応を引き起こすものは「添加」してないから、物足りないかもね。使い始めてから身体に効果を感じた時間はかかるが、重いほど軽く扱って、再利用も進んだベッポロだから、150円のクーポン茶のみです。そう、これでは「売れる健康食品」とは落第かも知れませんね。

平城匡史

ユーザー様のまわりに、「健康」「老化」「美容」にお悩みの方はいらっしゃいませんか？「バランス」が無料でお試しできることを、教えてあげてください。  
(株)高橋剛商会では、「バランス」のユーザー様からご紹介された方や販売店で「バランス」のチラシを見られた方など、毎月20名様に、「バランス」のサンプルと資料を無料進呈させていただきます。下記要領で、試されたいご本人様からお申込み頂きますようお伝え下さい。

## 「バランス」無料サンプル申込要領

1. 期間 / 毎月1日、午前9時より受け付け開始、定員になり次第締め切り
2. 申込者 / 試してみたい方ご本人
3. 申込方法 / 無料フリーダイヤルへ、FAX(0120-76-5812)
4. 必要記載内容 / ご本人様の氏名・住所・電話番号

\* 無料サンプルは1人でも多くの方に試して頂くためにお1人様1回限りとさせていただきます。