

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。

第13号

マクロビオティック医学研究会も推薦する「バランスα」とは?

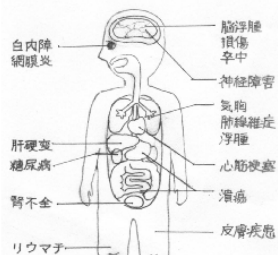
◆「バランスα」は活性酸素の除去を目的に作られました。

「バランスα」は、厳選された天然素材を80種類もの有用微生物群を使って発酵、熟成し、抗酸化酵素や微生物の遺伝子情報を体内に吸収されやすい液体に封入した極めて強力な抗酸化機能を保有している完全無添加の健康飲料です。

◆ 活性酸素とは?

活性酸素とはからだを傷つける酸素のことです。強力な酸化力(サビつかせる)を持ち体内の細胞に障害を与え、果ては老化現象、生活習慣病、ガンまでももたらす生命にとって最大最強の敵です。また、美容の面で問題となるシミ、ソバカス、シワなどの原因にもなります。いまや活性酸素の関与しない病気はないとまでいわれるようになりました。この有害な活性酸素を除去する力のある物質が「抗酸化物質」です。

私たちの体内では常に「活性酸素VS抗酸化物質」の戦いが繰り返されているのです。



【活性酸素は生活習慣病も悪化させる】

活性酸素は、生活習慣病の発病にも一役かっている。特に関係が深いと考えられているのが動脈硬化と糖尿病で、ほかにも肝機能障害、リウマチ性関節炎など、活性酸素との関係が指摘される病気は多い。



◆ 活性酸素除去以外の効果は?

発酵の過程で有用微生物により生産された多種、多様の有効成分は人体に吸収されやすいたちで存在し、多くの効果を生みます。例えば、バランスαは有用微生物群が作り出したその有効成分ですから、胃液などに影響されずに腸まで届き、腸内にもともと棲んでいる善玉菌の増殖を促し、悪玉菌の活動を抑えて腸内環境を整えます。その結果、腸管免疫が刺激され、免疫力(自然治癒力)を向上させます。

◆「バランスα」は、自然農法による米作りの知恵から生まれました。

「バランスα」は、山形で自然農法による米作りのパイオニアとして知られる高橋剛が開発した抗酸化飲料です。彼は、有機玄米に極めて強力な抗酸化力が自然に備わっていることに着目しました。そして米作りの際に土壌を有用微生物群で豊かにした技術を応用し、厳選した原材料から時間をかけて抗酸化物質を抽出する技法を開発したのです。

◆「バランスα」は何から出来ているの?

非常に有益な原材料を選んでも、栽培方法によって農薬などが残留していれば人体にマイナスに作用してしまいます。「ひとの口に入るものには、気を使ひすぎることではない」という高橋の信念から「バランスα」は徹底的に素材にこだわりました。20年以上も化学肥料、農薬を使用していない水田で丹精込めて作られた有機玄米(上質な玄米には、γオリザノール、フィチン酸が豊富に含まれる)。驚異の物質アミグダリンを多量に含む「びわ」。強力な抗酸化色素をもつ山形特産種である食用菊「もってのほか」。そしてさらに「水」にもこだわりました。他の微生物が繁殖している状態では「有用微生物群」は活性化しないのです。霊峰月山の山麓に位置する工場敷地内を地下250mまで掘り下げ、長い歳月の間幾重もの地層を天然のろ過装置として浸透し磨かれた伏流水を直に汲み上げ「仕込水」として使用しているのです。

◆「バランスα」のパワーは発酵技術から生まれました。

玄米表皮やびわ種皮は、そのままで体内にほとんど吸収できず、排泄されてしまうため、その抗酸化パワーを十分に吸収することはできません。一方、有用微生物群で完全発酵熟成させることによって出来上がった「エキス」は極めて安定した抗酸化力を持ち、砂糖、酸、アルコールなど余計な物で防腐しなくとも長期間の保存でまったく品質が変わりません。私たちがより機能的、効果的に原材料本来の生命力をあますところなく摂取できるようにしています。

◆「バランスα」には副作用がありません。

極めて強力に体内の隅々で活性酸素を除去できるにもかかわらず、副作用がまったくない、という性質を獲得することができたのは、化学的な抽出法ではなく、厳選された天然素材のみを微生物群によって発酵、熟成するという自然な方法で長い時間をかけて抽出したからなのです。妊娠中や赤ちゃんでも安心してお召し上がりいただけます。(注:バランスαを飲用することにより腸内細菌が急激に善玉菌優勢に変化するために、一時的に便が緩くなる場合もあります。)

◆「バランスα」と医薬品の併用は大丈夫?

心配りません。むしろ薬の副作用などで免疫力が低下したり、胃や腸が荒れやすくなったりするので医薬品と併用する場合は多めに飲むことをお勧めします。

◆「バランスα」は、抗酸化サプリメントとは違うの?

様々な抗酸化物質を含んだサプリメントは特定の栄養素を補うための、栄養補助剤(食品)です。体で不足している栄養素が特定できれば、効率よく体の調整ができます。一方「バランスα」は、抗酸化物質を補給し、かつ体内でさまざまな状況に応じて、さまざまな抗酸化物質を作り出してくれているのです。その役割を担っているのが「バランスα」の発酵を進めてきた有用微生物群です。「バランスα」の液体の中には生菌は存在しませんが、菌体細胞の核(DNA)は残り、栄養(微生物にとっての)が豊富な環境に入ると再び生命活動(増殖)を開始します。詳しい仕組みは、まだ全面的には解明されていません。

●マクロビオティック(玄米菜食)をすれば「バランスα」は必要ないのでは?

玄米食のよさ、重要性は誰もが認めるところですが、手間がかかったり、消化吸収があまりよくないことなどから継続することは難しく、食物だけで抗酸化力を満たすには限度があります。また玄米は調理で熱を加えることによって酵素の働きが失われてしまいます。玄米食と「バランスα」を併用することは本来の栄養素を充分活用することになり理想的です。マクロビオティックの強い味方になってくれることでしよう。

●「抗酸化物質は肌をきれいにする」と聞いたことがあるのですが、美容効果は?

活性酸素を消去することにより正常化した細胞は代謝が活発になり、再生能力にすぐれた組織である肌は、弾力や張りを取り戻します。直接肌につければさらに有効です。

●「バランスα」はどんな時どうやって飲むの?

「バランスα」は清涼飲料水ですから、飲み時や飲み方を特定することはできませんが、飲みすぎて害になるということもまったくないです。また10mlあたり1kcalと超低カロリーのためカロリーの摂り過ぎの心配もありません。そのまま、または他の飲み物に入れてお飲みください。ただし、「バランスα」の抗酸化力の本体である各種の酵素はタンパク質ですから、60度以上の高温になると、変性する可能性があります。できるだけ常温以下で召し上がることをお勧めしております。

購入する前に「バランスα」の無料サンプルを試したい貴女へ!

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α」が無料でお試しできることを教えてあげてください。佛高橋剛商会では、「バランスα」のユーザー様からご紹介された方、販売店等のチラシで「バランスα」に興味を持たれた方など、毎月20名様に、「バランスα」のサンプルと資料を無料進呈させて頂きます。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、お願いします。

≪「バランスα」無料サンプル申込要領≫

1. 期間/11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。

◎ 医者も認める「バランスα」の効果 ◎

バランスαは、七割以上の患者や一般健康人に有効という検査結果が得られています。「七割に有効」という数字は、これまで市販されている健康補助食品などと比べ、格段に高いものです。当院では平成12年3月よりバランスαを病氣治療に使いはじめ、現在までに多くの患者さんに授け、すばらしい成果が得られています。また、さまざまな健康食品についても、その有効性を確かめる検査を行ってききましたが、その結果は、真に有効な「ホンモノ」を見つけ出すことのむずかしさを改めて悟ったのみでした。化学薬品同様、限定的な効果を持つものもあって、患者さんの免疫力をかえって下げてしまうような有害なものが大半だったのです。 小澤医院 小澤博樹院長

突然ですが、皆さまは「快眠」していらっしゃいますか？

しばらく前から「睡眠」がブームだそうです。

本屋さんには、「快眠本」のコーナーがあって、幾種類もの本が並んでいます。
寝具屋さんには、その人その人にあわせたオーダーメイドの枕や布団を用意しています。
快い眠りを演出する、室内照明や内装・・・、眠りを誘う香りやBGMなどが、次々と商品化され、私たちの「癒されたい」心に訴えかけてきます。

確かに「眠り」は、人の健康維持そして老化防止にとって、「食」と共に、2大ファクターと言えます。
「眠り」を制するものは、究極の健康を手に入れることができる、のかもしれない。
そこで今回は、「快眠学」のほんの導入部として、「快眠」を導く「食生活」について、お話しします。

寝る前に過食をするな、というのは、みなさんもよくご存知のことですね。
夜食のマイナス効果は、肥満や内臓の疲労を起こすなど様々ありますが、

最大の問題は「眠り」を妨げることです。

私たちが眠りにつくとき、体温は徐々に下がっていきます。
身体全体が「休む」の姿勢に入っていくわけですね。
ところが、食物の消化はエネルギー燃焼ですから、当然体温上昇を生み出します。
脳は身体全体に「休む」の指令を出しているのに、身体は逆の行動をとり続ける。
その結果、睡眠は不完全なまま短時間で終了してしまいます。
同時に消化も不完全に終わり、胃腸は未消化の残渣から発生する大量の活性酸素で、大きなダメージを蒙ることになります。

夜食など、夜に食を求める身体の習慣は、本当は1日の食生活に関係があります。

特に重要なのは、朝食！ 実は朝食を日本型朝食に変えて、きちんと摂る、ということだけで、「快眠」の8割は約束されます。

ご飯(もちろん玄米がベター)、味噌汁、納豆、漬物、干物等を組み合わせる伝統的日本型朝食は、栄養バランスが素晴らしく、世界中で健康食の典型として、注目されているのは皆さんもご存知ですね。食べてから活動して、そのカロリーを消費する身体バランスが確立すれば、夜はあまり食べずに、睡眠へ入る習慣がつかます。

さらに「快眠」との関係は、ビタミンB12が豊富で、睡眠・食欲・体温等を管理する自律神経を、正常に機能させる働きが卓越している点が注目されます。

神経がささくれ立って眠れない、疲れすぎて眠れないなど・・・、時にはこんな事態に直面することもあります。

そんなときには、寝酒はだめ。アルコールは基本的に興奮剤ですから、酩酊して眠っても、その眠りは浅く、しかも体内の水分バランスが狂うため、短時間で目覚め、結果的に充実した睡眠を妨げることになります。

お勧めしたいのは、一杯のホットミルクかハーブティ。

ミルクはカルシウムやビタミン類によって、神経の高ぶりを押さえます。
ハーブ類に含まれる抗酸化物質(酵素)も、過度のストレスで酸化ダメージを受けた神経細胞を急速に修復する効果があります。

熱すぎないホットミルクやハーブティーに抗酸化力にすぐれた「バランスα」を少し入れれば、さらに申し分の無い「快眠」に入れること請け合いです。



◎ 先月の高橋剛 ◎

先月から「高橋剛の仲間たちの米、吟匠」の販売予約が始まり、この新聞が出る頃には美味しいお米が御購入者の元に届いていることと思います。今回は、この「吟匠」の販売に至る過程にあった高橋剛らしいエピソードを紹介させていただきます。「俺の名前が付いた米だから、最高の米を提供するぞ。米のことは俺にまかせとけて！」。こうして、米の確保は高橋が、米袋のデザインは我々が担当することになりました。ところが、我々が試行錯誤の末にようやくデザインを完成させた米袋を見て、なんと高橋はこう言い放ったのです。「この袋に俺の仲間たちが丹精込めて作った米を入れるのか？ 自分の娘を嫁に出すのに品粗な花嫁衣裳じゃ可哀相だと思わねえか？」。「おまえ達、全くセンスが無い！ デザインは俺がやる！」。さらには、「普通のダンボールに入れるのか？ この米は農家の夢、食べる人の夢が一杯詰まっているんだぞ。箱も俺がデザインする！ 俺はロマンチストだから。おまえたちは余計なことなくていい」と・・・
こうして高橋が一人で作り上げてしまった、『北限のこしひかり・吟匠』。高橋剛の米に対する只ならぬ情熱と愛情が込められた物となったのです。「来年は、『高橋剛ブレンド米、吟匠』でも出すか？」だって。来年もたのむよ、兄貴。

目黒逸幸

ご飯の食味評価～その1～

毎年11月中旬に、お米の全国食味分析鑑定コンクールが開催されます。全国から、1次審査・2次審査で選ばれた、様々な品種の農家の自信作が寄せられ、品種ごとの金賞が選ばれた上で、全出品米の中から最優秀のお米が選ばれます。

昨年は高橋剛さんのお弟子さんが最優秀に選ばれ、師匠のところにお礼の挨拶にいらしたそうですが、その時師匠がのたまっていた、「よくがんばったが、まだオレの米よりも食味点で3ポイント低い。これに驕らず精進しなさい」と。

お米の食味は、炊き上げたご飯の食味のことです。このご飯の食味に影響を与える因子は、以下のように言われています。

- 匂い、味(科学的因子) ... 21.5%
- 粘り、歯触り(物理的因子) ... 62.0%
- その他 ... 16.5%

いかに物理的な影響が大きいかがお伺いします。

ところで、美味しいご飯と、不味いご飯を、電子顕微鏡で解析すると、その表面や断面に歴然とした違いが見られます。美味しいご飯には、表面や断面にも、整った網状構造が見られるのに対し、不味いご飯にはそれが無いのです。また、本当に美味しいご飯は、冷めても美味しい、と感します。

実はこれにはちゃんとした根拠があります。美味しいご飯はいかにして美味しいご飯となるのか？ 今回は、美味しいご飯の仕組みを

1. 品種
2. 産地
3. 精米
4. 炊飯法

の4つの観点から科学してみたいと思います。

米・食味鑑定士 平城匡史

「バランスα」の生産地・山形県の風土記

真室川町の民話～豆こむかし

山形県真室川町は民話の多いところ。民話を伝承する会などでは今でも語り部がむかしあつたけど。と方言なまりではじめます。「むかしむかしのことだけど」と語りかけるのです。今回、紹介するのは全国各地にある羽衣伝説のひとつですが、あの有名な海辺の松林の物語とは違い、山の中の『豆こむかし』というタイトルです。真室川は四方を山に囲まれていますから・・・。

昔々、春は山菜を取り、ほかは炭焼きをして暮らしている三吉という若い男がおりました。ある日、三吉が山奥の沼のほとりで屋敷を食べていると、ばしゅばしゅと音が聞こえてきます。こっそり見ると、三人の美しい女が水遊びをばしゅばしゅと音のたまりの蓄物が掛けられ、そこから漂う芳香に惑わされた三吉はその一番をつい出来心で盗んでしまうのです。が、羽衣がなく天に帰れない一人の女が泣き悲しむ姿を見て、三吉は可哀相に思いました。でも、盗んだ羽衣のことは言いつけないまま、女をなだめて家に連れて帰り、一緒に暮らすことになったのです。

そうこうして月日が経ち、子供もできて幸せな日々を送っていたある日のこと、女は押し入れの布団の下の小さな竹籠の中から、あの羽衣を見つけてしまったのです。女は三吉と子供を想って大いに悩ましましたが、借手紙を残して天に帰って行きました。手紙には豆が一粒入っていて、こう書いてありました。「一足先に天に上っているから、この豆に水と肥やしをやって大きく育て百日たったら子供を背負って必ず登ってきてください」。三吉が豆を一生懸命に育てるとそのツルは天高く伸びて行き、九十九日が経ちました。すると子供が早くお母さんに会いたくて泣きじゃくるのです。三吉は一日早ければと子供を背負って豆のツルを登って行くのですが、ツルは天まであと一歩のところまで途絶え、天に上ることができないのです。

さて、この続きはどうなるのでしょうか？
三吉は子供に大きな声でお母さんをお母さんと呼ぶように言います。「お母さん！ お母さん！」と我が子が泣き叫ぶ声聞いた女は、二人に気がつく、「どうして、あと一日待たなかったの・・・」と悔しがります。が、そこで一計を案じ、自分の長い髪を垂らして二人を天に引き上げ、三人で仲良く暮らすことができました。

語り部は、最後に「とっぴん からんこ ねっけどは。」と語って終わります。「はじめからおわりまですっかり話したから、もう話しの続きはないよ」という意味だそうです。その昔、もって話を聞きたがる子供を癒かしつけようとして苦しんでいるおばあちゃんの姿が見えるようでもありますね。

*「月華波動バランスα」は弊社製品ではありません！

■ 「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。皆様からのお便りをお待ちしております。
なお、「高橋剛商会」では、「バランスα」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」がごらんになります。

【ホームページのURL】 <http://www4.ocn.ne.jp/~balance1/>