

バランスαニュース

アルファ



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。



新春対談「高橋剛を囲む」

目黒: あけましておめでとうございます。本日はお忙しい中お集まりいただき、ありがとうございます。高橋会長と、中川社長に二人揃ってお話を伺えるということで、いつもよりはずんだ気持ちで家を出てきました。「バランスα」の普及を目的に平成16年1月に設立した「㈱高橋剛商会」も、新年1月9日で3周年を迎えることができました。これまで高橋会長、中川社長には多大なご協力をいただきましてありがとうございます。また、紙面を借りて、ユーザーの皆様にも心から厚く感謝を申し上げます。

高橋剛 / 山形県真室川町で農業に従事。昭和60年より3年連続、県の良質米多収産共励会で最優秀賞を受賞するも、翌63年から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、自然農法を実践。その技術指導は国内にとどまらず海外にも及ぶ。「バランスα」の開発者。



中川誠 / 平成10年に安定した金型製造会社の職を辞し、高橋剛と共に「バランスα」の開発・製造・販売に尽力。当初から製造現場の最高責任者を務め、平成16年9月より高橋剛の後任として、「日本抗酸化飲料」社長に就任。

目黒逸幸 / 高橋剛の生き様と「バランスα」に惚れ、平城匡史と共に平成16年1月「高橋剛商会」設立。「バランスα」の普及・販売に専念。営業部長。

米について・・・

目黒: 会社設立当初からお客様からのご要望が多かった「米」の直販を昨年より始めたのですが、反響の大きさに正直ビックリしました。ロコミで保育園からの引き合いまで来てしまっただ大変でした。

高橋: 子供の味覚が一番だから。みなさん満足していただけたかな？

目黒: はい、そう思っています。アンケートハガキもたくさん頂戴しまして「うまい！」という内容ばかりでした。あれだけたくさんの方から御注文をいただいたのだから一通くらいは「ますい！」という内容があると思ったのですが。

高橋: ほう、それはよかった。袋までデザインした甲斐があったよ。

目黒: 実を言うと米を販売するのは少し怖い部分もあったのです。

高橋: なにが？

目黒: 「うまい」「ますい」は個人個人の嗜好がありますから。

高橋: 心配するなって、今まで一度だって「ますい」なんて言われた事なんか聞いた。自信をもって販売してくれよな。自分で自分の顔に泥を塗るような事は絶対しないよ。あのアンケートハガキ、お客様の声は俺たち生産者にとって最高の励みになる、ありがたい！

今回の直販米は、作った人の性格まで考えて選りすぐった米なんだよ、隣の田んぼでも性格の違う人間がつかれば出来る米も違う性格になってしまうからな。それくらいデリケートなものなんだよ「米」っていうやつは。

中川: 「米」に関しては細心の注意を払っています。籾殻付きの状態を低温貯蔵して発直前に「籾すり」をし、ていねいに精米をしていますので常に新米のような風味を味わっていただけると自信を持っています。

高橋: 玄米の中に青い米が入っているのを気にする方がいらっしゃるかもしれない。あれは稲穂の下の方のまだ少し若い状態の時を見計らって刈り取るんだ。ピチピチした米だから、あの「青米」が少し入っていると食味がグンと上るんだ。不揃いで未熟な米を混入している訳ではないからな、勘違いしないでほしい。

目黒: 最近、食品について、誰が、どこで、どうという栽培方法で、農薬はどうで、ということすべて表示しようという動きがありますが？

高橋: そんな事は以前から当たり前の事だと思っていたから大歓迎、厳しい罰則規定があってもいいと思う。俺たちのグループはどこまで遡っても一点の曇もない、自信ある。安心して、おいしく食べ続けられることが一番だと思う。「バランスα」だって苦い、酸っぱい、臭いじゃ継続して飲み続けることができない。今流行りのロハス(*)指向の商品って言うやつかな。

(*)「ロハス」に関しては二面をご参照ください)

バランスαについて・・・

目黒: 昨年から「バランスα」の原材料に食用キク「もってのほか」が使われるようになって抗酸化力がさらにパワーアップしましたが、「もってのほか」を採用することになった経緯などをお聞かせいただけないでしょうか？

中川: 山形といえば「紅花」が全国的には有名かもしれませんが、あくまでも強力な抗酸化力を追求する「バランスα」には元々野生種だった食用キク「もってのほか」がベストだと思いました。ただ「有名だから」とか「ブームだから」という理由で「バランスα」の原材料に加えることは考えていません。微生物たちとの相性もありますからね。

目黒: 以前、バランスαのユーザー様から「食用キクには農薬を散布するのが一般的では？」とのご質問をいただいた事がありました。

高橋: 体に良くないものは体に入れないというのが基本だと思うんだ。だから俺はぜったい使わない、作らない、俺のプライドが許さない。高橋剛＝100%自然農法、天然素材、無添加と思って欲しい。今、売られている食品のすべてがそういう物ばかりなら健康食品などに金をかける必要はないのかもしれない。でも、そういう訳にはいかないから「バランスα」が支持されているのだと思うよ。

目黒: 「バランスα」を作るうえで一番難しいのは何ですか？

中川: そうですね。発酵という現象の研究も未だそれほど進んでいませんし、多種類の微生物が共存するという考え方については何もわかっていないに等しい。だからすべてが難しく一切気を抜くことができませんね。何種類もの微生物たちに働いてもらうためには、時に厳しく時になだめながらの作業が続くのでとても大変です。これからもずっと勉強だと思えます。

目黒: 中川社長のお話を伺っているとまるで日本酒作りの杜氏さんの話を聞いているみたいです。

中川: そうかもしれませんね、工場見学に来られた方みなさんそうおっしゃいます。

高橋: 職人だよ、中川は。でも、そこがおもしろいところだな。

目黒: むずかしい事を「おもしろい」って言うのは会長らしいですよ。

高橋: むずかしいって言うのは奥が深いってことだろ？ いろいろ試して突きつめたい気持ちになるなんて最高だと思うよ。勉強だって仕事だって同じこと、まずは最初に「こういう物を作りたい！ こうなりたい！」というイメージを頭に描く、そして行動に移す。そうすれば必ずできるはずだ。できないのは、すべて自分の責任、努力が足りないということだな。

今後について・・・

目黒: 最後に二人の今後の展望などをお聞かせいただけないでしょうか？

高橋: 来年は「米作り職人」としての集大成の年にしようと考えている。これまでの経験を次の世代に残せるよう「米作り教科書、高橋剛版」のような物を作る事ができればいいと思っている。絶対にやるんだ。いままでお世話になった人や俺を慕ってくれている人たちのためにも頑張ってみる、そして、いつの日か紅海をきれいにしてみたいと思っているんだ。

目黒: 紅海？ アラビア半島にある細長い海域ですよね？

高橋: そうだ。何て言っても環境が一番大切だからな。やってやれないことはないだろ。それに、夢やロマンを持ってなくなったら人生おもしろくないぞ。俺はマグロだからな。

目黒: マグロ？

高橋: マグロは回遊魚だろ？ つまみジツとしていたら死んでしまうということだ。俺はこれからもつねに、動いて新しいことにチャレンジしていくつもりだ。

目黒: 中川社長はいかがですか？

中川: 私は「抗酸化職人」として、さらに抗酸化力を追求していきたいと思えます。もちろん、100%自然農法の天然素材にとことんこだわっていきます。

高橋: これからも最高のものを提供する、約束する。「活性酸素」「抗酸化」と追い風が吹いているようだけ決してブームに乗ったりせず、本当によいものを求めている人たちに自信をもって紹介して欲しい。製造サイドと販売サイドが協力し合って人のために役立ついい仕事をしてくれよな。そして最高の年にしよう！

目黒: 中川: そうしましょう！

つぶやき

対談は約2時間にわたって和やかに行われました。口数は少ないが「強い意志」と「職人魂」を感じさせてくれる中川社長、いつまでも「夢」と「ロマン」を持ち続け高い目標に一歩一歩近づこうとする高橋会長、今回の新春対談でお二人からは強いパワーをもらえたような気がしました。そして、製造に係わるすばらしいスタッフがいる限り「バランスα」は間違いなく息の長い商品になると確信をもつことができました。

目黒逸幸

◆ 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。㈱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、試されたらご本人様からお申込み頂きますよう、お願いします。



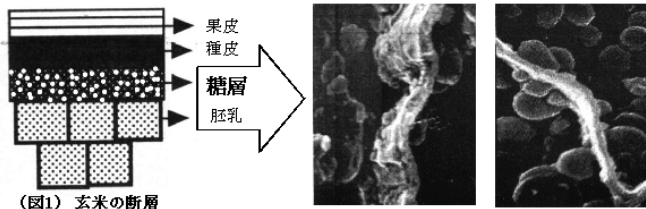
≪「バランスα」無料サンプル申込要領≫

1. 期間 / 2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1人様1回限りとさせていただきます。

ご飯の科学～その3～

玄米は、上から果皮・種皮・糠層・胚乳の4層に分かれています(図1)。お米の食味を左右する決定的な部分が糠層です。ここにある袋状物が厚く発達して縮んで見え、胚乳部へ深く侵入しているお米ほど食味が上がるのです(写真1)。



(図1) 玄米の断面

山地米:厚くて縮んでいる 平場米:薄くて伸びている

(写真1) 米の断面:糠層の袋状物が胚乳部へ侵入している様子

1. 精米による食味変化

白米に精米する場合は、玄米から果皮・種皮を全部削り、さらに糠層の一部を削りますが、この糠層の削り方が、また食味の良し悪しを左右します。精米は、「精白歩留まり90%」と言って、玄米から約10%を削り込んだ状態が一番おいしいと言われます。これは、糠層をほぼ半分削った状態です。この状態では、袋状物が十分に残っています。

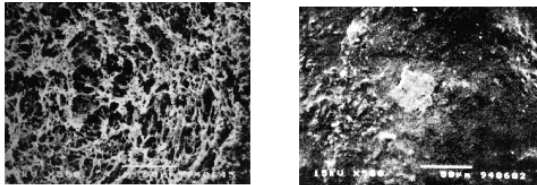
糠層はいわゆるヌカ臭の元になるアミノ酸が多いので、この部分をある程度削ることが必要なのです。しかしながら、糠層こそがご飯の香りの元ですから、これを一部残しておかないと、全く風味の無いお米になってしまうのです。

2. 洗米

まず炊き上げた時の「おいしいご飯」と「不味いご飯」の表面をご覧ください(写真2)。「おいしいご飯」にはいわゆる網状構造が見られますが、「不味いご飯」にはそれがありません。これには、洗米が大きく関わってきます。

洗米の目的は、袋状物をきれいにすることです。ごはんを炊き上げた時の粘り気は、胚乳部のデンプン粒から浸み出てきた、いわゆる「おネバ」ですが、これがご飯の表面で袋状物に絡んで作られるのが網状構造です。つまり、袋状物の内部を洗米で洗い出しておくことで、浸みだした「おネバ」が袋状物に入りやすくなる、それが洗米の目的なのです。

では、「不味いご飯」はどうしたのか、というと、洗いすぎて、袋状物自体を洗い流してしまったため、「おネバ」がご飯に絡めない、という状態なのです。同じことが、精米しすぎたお米でも発生します。



「おいしいご飯」の表面 「不味いご飯」の表面
(写真2) 炊き上げたご飯の表面

3. 水加減

水加減の注意点は、水に漬ける時間を長くしすぎない、短くしすぎない、ことです。お米のデンプン粒は、熱膨張させれば、本来60倍にも膨らむ力をもっています。ですが、米粒の中なら、せいぜい2〜3倍にしかな膨張しません。お米の細胞膜がいかにきついつい負担に耐えているかがわかります。

ところが、水に3時間以上漬けて細胞膜がふやけすぎると、加熱したときに細胞膜が耐え切れずに破れてしまい、糊化したデンプンが流れ出てしまいます。これが、「グチャグチャご飯」です。一方、水に漬ける時間があまりないまま加熱すると、今度は細胞内に十分に水が届かず、デンプン粒が糊化しない、パサパサの「メッコ飯」が出来上がってしまうのです。

炊飯については、今では高機能炊飯器が全部やってくれるので、今回は割愛させていただきます。

(注) 今回使用した写真は、社団法人 農山研究所(新潟)の『炊飯の科学』(研修テキスト版)より、許可を得て転載させていただきました。また、記事内容も同テキストを参考にさせていただきました。

肝臓病と活性酸素

* 肝臓の働きは

肝臓は身体の“化学工場”と呼ばれます。身体に必要な血液のほとんどの成分を生成し、不要なアンモニア等の毒物を分解排出します。肝臓の特質は、その「予備・再生」の機能にあります。他の多くの臓器とちがいで、例えば全体の6割を切除しても、通常は何の症状も起きませんし、残った部分に病気がなければ、比較的短時間に元の大きさ近くまで再生します。

* 日本人に多いウイルス性肝炎とは

肝臓疾患の代表は肝炎です。日本人に多いのはウイルス性肝炎ですが、肝炎のウイルスは、ウイルス自身が肝細胞を攻撃するわけではなく、実は肝臓を守るために免疫系(リンパ)が自ら肝細胞の破壊を行っているのです。このリンパ球による、肝細胞の破壊は、一種のアレルギー反応です。リンパ球から出される活性酸素が肝細胞の細胞膜等を酸化して壊死させるのです。

肝炎ウイルスが肝細胞に侵入すると、血液中のリンパ球に異物侵入の警報が出されます。ですが、リンパ球は身体が大きいため、肝細胞に入り込んでウイルスを退治することが出来ません。そのため、リンパ球は肝細胞が再生可能であるという特性を利用して、ウイルスに感染した一部の肝細胞自体を破壊し、血液中に排出させてウイルスと共に処理することで、その後は肝細胞の再生能力に委ねる、という対処を行なうのです。

肝炎の急性・慢性・劇症という区分は、「急性肝炎が、ウイルスの侵入が一過性で終わるもの」、「慢性肝炎はリンパ球の能力が弱く、ウイルスが残存して、破壊と再生が繰り返されるもの」、「劇症肝炎は、ウイルスの侵入が大規模で、リンパ球による肝細胞破壊が広範囲かつ一気に進むため、場合によっては肝臓全体が破壊されてしまうもの」、大雑把にはそんな風に区分できます。



* 肝炎の治療

慢性化した肝炎の薬物治療は、

- ① リンパ球から肝細胞を守る肝庇護薬の投与
- ② ウィルスを退治する、インターフェロン製剤または抗ウイルス薬の投与の両面から行います。

しかし②のインターフェロン製剤や抗ウイルス薬による治療には、強い副作用が伴います。肝臓病の方から「バランスα」についてご相談を受けた場合には、バランスαの効果は活性酸素を除去する『抗酸化力』であることを理解していただいた上で、肝庇護薬と同じような目的で、またはインターフェロン等のウイルス対策の副作用を緩和する目的として、お飲みいただくことをお勧めしています。

LOHAS (ロハス) って言葉、最近よく目にしますよね!

LOHASは、「ライフスタイル オブ ヘルス アンド サステナビリティ」の略語で、直訳すると「健康で持続可能なライフスタイル」となりますが、「ココロとカラダと地球にやさしいライフスタイル」といった意味です。

キーワードのサステナビリティ(持続可能性)は、地球という有限な環境の、有限な資源や耕地、大気をとれたけ大事に使い、より良い環境をどうやって長持ちさせるか、に強い関心を寄せるとい考え方です。この言葉は同時に、個人としての持続可能性、つまり「無理の無い」行動や嗜好が必要であることも意味しているといえるようです。

もともとは1990年代にアメリカで生まれたマーケティングの造語でしたが、地球環境や平和、社会正義に関心を持つと同時に、良好な人間関係の形成や自己実現にも深い関心を寄せ、高い消費性向を持つ人々が増え、企業はこのような消費者のトレンドに左右されることになるという消費者像を新たな出発点と定めたのです。それは、これまでの「エコライフ」や「スローライフ」という消費者像に比べて、消費意欲が高いことが特徴である、といわれています。

アメリカでは人口の約23%がロハス層といわれています。日本では、2005年2月にマーケット調査会社が行った調査で、約3割がLOHAS層に該当するという結果がでました。この数字がどれだけリアリティーのあるものかはわかりませんが、少なくとも「バランスα」や「高橋剛と仲間たちの米」に関心を持っていただいた方は、立派なLOHAS層といえるのではないのでしょうか。

LOHASというライフスタイルの中で、「食」はとても重要な要素です。なぜなら、食は個人の「健康と環境の「健全」を真っ直ぐにつないでいるからです。LOHASの中で「マクロビオティック」が大きくクローズアップされているのも、その表れです。

そこで、日本にLOHASを紹介した、消費生活アドバイザーで環境カウンセラーの大和田順子さんに色々とお話を伺ってきました。炊写では、大和田さんのお話を元に、日本の食の現状と、LOHAS的な食の在り方に見る将来像についてお伝えしたいと思います。

「バランスα」の生産地・山形県の風土記 ～雪見、温泉めぐり～

今年は異常寒波が日本を襲い、連日ニュースで報道されるように雪国に大変な被害をもたらしています。そんな冬だからこそあったか〜い温泉は地元の方たちの背身に染み渡る大きな癒しになるのでしょう。山形県は我が国屈指の温泉地帯です。山形新幹線が走る内陸の山間には南から、●古くから上杉藩の湯治場とされる「赤湯温泉」、●吾妻山の標高900メートルの山峡にある「白布温泉」、●「奥羽三楽郷」と讃えられる「かみのやま温泉」、●スキーリゾートの麓にある大露天風呂が人気の「蔵王温泉」、●将棋の駒の「天童温泉」、●古式ゆかしい木造三階建て宿が居る「銀山温泉」などがあります。一方、県の真ん中あたりには●月山や朝日連峰の登山に便利な「寒河江温泉」、さらに日本海沿岸には●海に沈む夕日の眺望が美しい「湯野浜温泉」、●山に囲まれた静かな温泉街でありながら海にも近い「あつみ温泉」などがあります。

このように情緒豊かな温泉郷のほか、県内すべての各市町村に温泉があることも山形の特色です。JRの駅からバスに乗っても行き先は温泉地といっても大げさではありません。『高橋剛と仲間たち』が米作りに励む真室川町は、新幹線の終着駅、新庄のさらに北にあり、その最上郡一帯に、「まむろがわ温泉梅里苑(真室川町)」、「黄金温泉カルデラ館(大蔵村)」、「羽根沢温泉(鮎川村)」、「瀬見温泉(最上町)」、「若あゆ温泉(舟形町)」、「ホットハウスカムロ(金山町)」など幾多の温泉が散在します。また、『バランスα』の生産工場がある庄内、羽黒町にも「やまぶし温泉ゆぽか」などがあります。近年、建設ブームとなった自治体公営の温泉では、数百円の入場料で浴場から美しい自然を眺め、大広間で休憩できるといったリーズナブルな施設も少なくありません。名だたる温泉郷で贅沢に羽を伸ばすのもよし、また、名も知らぬ片田舎のひなびた共同浴場で地元の人たちと肩を並べて湯に浸り、豪雪を眺めながらのんびりするの美味しい深いもの。



■ 「バランスα ニュース」ではユーザー様からの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/>

*「月華波動バランスα」は弊社製品ではありません!