

# いきいきライフをがっちりサポート! バランス ニュース

アルファ

第18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。

## 微生物ってすごい！ ~ 第2回 ~ 「バランス」軍団のエース 乳酸菌

今回は「バランス」のパワーの中核を担う、乳酸菌類のお話です。

### 乳酸菌の驚くべきパワー

右の写真は今年の4月2日に撮影した、種籾の消毒の様子です。塩水で選り分けた優秀な種籾を、「バランス」の原液に糖蜜を加えて活性化させたものに、数日浸して消毒するのです。塩水にはもちろん化学薬品等は全く入っていません。温度も高くありません。紫外線や赤外線等も使いません。

それなのになぜ消毒できるのでしょうか？ それは、「バランス」の中の乳酸菌が、糖蜜を与えることで増殖し、盛んに乳酸を出し、原液全体が中程度の酸性（PH3.5）になり、種籾についた病原菌（バカ苗菌といえます）を殺してしまうからです。

### 乳酸菌が身体にいいのは・・・

乳酸菌というと、ヨーグルトやキムチを思い浮かべる方が多いかもしれません。乳酸菌とは、糖質をエネルギー源として、乳酸を作り出す菌類の総称です。

私たちの腸内に常在するビフィズス菌も乳酸菌の仲間です（厳密にはちょっと違います）。身体によいといわれる乳酸菌、彼らが腸内で行っている活動のポイントをまとめてみました。

ブドウ糖等を分解して、乳酸を作り出し、腸内環境を酸性に保つ。  
その結果アルカリ性を好む病原菌類の増殖を抑制する  
腸内有害菌は、タンパク質の分解により、硫化水素、アンモニア等の有害物質を生成するが、乳酸菌はこれら人体有害物質による腐敗を抑制する  
体内で生理活性物質（ビタミンB群等）を作り出す。これらが活性酸素を除去する抗酸化物質となる  
侵入してくる病原菌を攻撃し、死滅させる

すごいです。乳酸菌はやはり只者ではありません。

ただしこれはあくまで腸内に昔から住む乳酸菌の話。ヨーグルトや漬物など食物として摂取する乳酸菌は、身体にとって別グループの乳酸菌に属し、腸内に長く住み着くことはできません。食べ物としてとる乳酸菌は、腸内で酸を作り出し、腸内乳酸菌を助太刀する役割を果たし、静かに\*\*\*となって排出されるのです。（もちろんそれだけでも大変な働きです）

### 乳酸菌、色んなところで大活躍！

ヨーグルトやチーズ、漬物などの他にも、いわゆる発酵食品では、乳酸菌が常に活躍しています。

日本酒の発酵はご存知のように酵母菌が主役。しかしながら、酒造りの元になる「もろみ」には清酒を造る酵母だけでなく、他の雑菌も侵入しています。

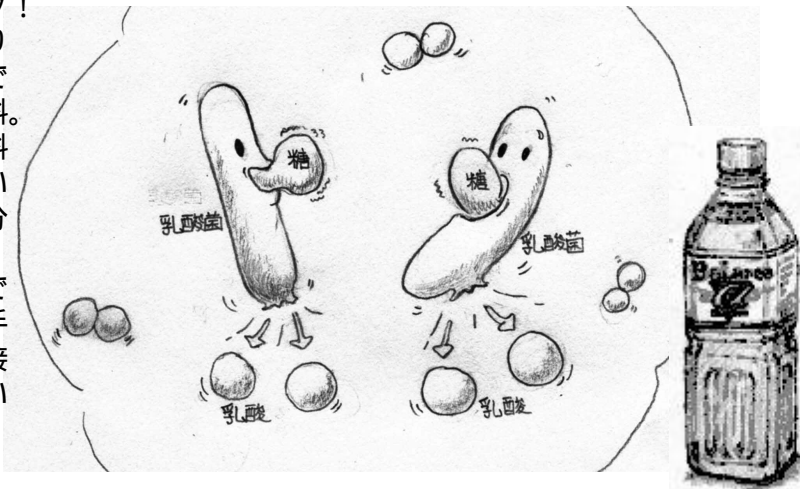
そこで乳酸菌の登場です。自然状態で生息する乳酸菌の2種が、この中で酸を出し、酸に強い清酒酵母以外の菌が死滅する環境を作り出しているのです。その結果、清酒酵母は自分だけが増殖発酵し、美味しいお酒作りに専念できる、というわけです。

醤油作りでは、乳酸菌は味のうま味を引出す役割を担います。醤油は塩分がとても多いので、大方の細菌は生息できないのですが、中にはこうした過酷な環境で生きられる乳酸菌がいます。それが溜まり醤油の中で少量の酸を産み出し、酸と塩分の微妙なバランスが形作られ、うま味を引き出すのです。

極めつけは、最近の生分解性プラスチック！

これは乳酸菌が作り出す乳酸を加工してきたポリ乳酸が原材料。微生物に由来する原料ですから、放っておいても微生物が自然に分解してくれるんです。

例えば医療の分野では、このポリ乳酸を手術用の縫合糸や関節接合剤として活用しています。



### 最後に「バランス」の中での乳酸菌の働きについて一言だけ。

「バランス」はまず米ぬかやピワや菊を1次発酵させたボカシという原料を、さらに月山の伏流水（まじりけのない水）の中で温度管理しながら、時間をかけて発酵させたものです。

この発酵過程で原料のでんぷん質や糖質は完全に消費し尽くされます。これを行うのが有用微生物群のうちの乳酸菌類です。

乳酸菌はその増殖過程で、乳酸やその他のビタミン類等を作り出します。そしてこれらを他の有用微生物が栄養にしたり、

生存環境を整えたり、共存したりして、最終的に乳酸菌の活動は完全に止まります。つまり食べ物が全くなくなって休眠（体内で再び活動を始める）するのです。これが皆さんご存知の透明な液体「バランス」です。

一方、この過程で糖質の量が多すぎると乳酸菌の増殖スピードが速まり、液全体が酸性に傾いてしまいます。そのメカニズムを逆手にとって殺菌に利用したのが、冒頭で述べた高橋剛の種籾消毒作業ということなのです。



家族親族総出で行う、高橋剛の「塩水選」作業風景

平成18年4月2日。今日は米作りの初日です。山形県真室川町はあいにくの雨。田んぼにはまだ1m近い雪が残っています。ダウンジャケットを着ても寒さが身に染みる冷たい空気の中、米作りの最初の作業「塩水選」が行われました。

塩水選は、生みたての生卵が浮くくらいの濃い塩水に種籾を浸し、浮いてくる比重の軽い籾を取り除く作業。その結果、中身のつまった、健康な種籾だけを選びやすくなります。

次にその選定された種籾は『バランス』の活性液に浸され、安全な環境の中で消毒されます。

塩水選で浮いてくる比重の軽い種籾をザルですくって捨てる。

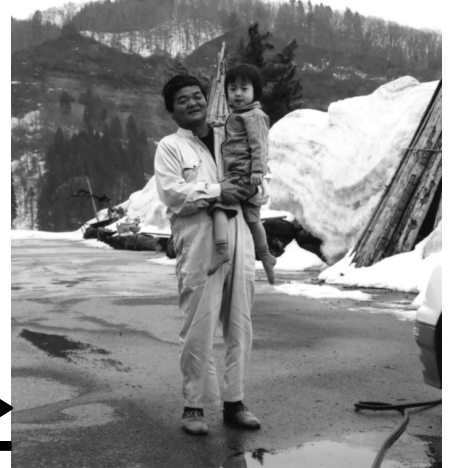


バランスによる種籾消毒。乳酸菌の出す乳酸でph3.5（やや強い酸性）まで下がった「バランス」の原液に種籾を数日間浸し、雑菌を壊滅させる。



高橋剛と仲間たちの米作りでは、様々な場面で『バランス』を活用します。化学薬品に頼らない真に自然な環境の元での稲作りに『バランス』が大きく貢献しています。

孫の面倒を見ながら、若い仲間たちの作業を暖かく見守る高橋剛。4月とはいえ周囲にまだ1m近い雪が残る。



購入する前に「バランス」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」が無料でお試しいただけ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、販売店等のチラシで「バランス」に興味を持たれた方など、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、お願いします。

「バランス」無料サンプル申込要領

1. 期間 / 5月8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。

「コーヒーってどれを飲んでも、酸っぱいの?!」  
 「たくさん飲むと、気持ち悪くなっちゃう・・・」  
 「不器用だから、おいしいコーヒーなんて入れられない!」  
 ・・・・結局、  
 「コーヒーなんてどれも同じ、一番安い価格のものでいい」と、こんな気持ちになっていませんか?  
 ちょっと待ってください。ポイントをおさえれば、サルが湯を注いでもおいしいコーヒーが出来るのです。

# おいしいコーヒーの、

ここでちょっと  
 コーヒーブレイク!



## 前回に引き続き「コーヒー」特集! 第2弾。

### その1

そのコーヒーはいつ焙煎されたものなのか?  
 焙煎された日をおさえよう。

コーヒーに賞味期限がないと思っているとしたら、それは間違い。光、温度、酸素に触れることによって、時間が経てば腐ります。どのような素晴らしい保存方法を駆使しても、コーヒー豆が持つ本来の味は焙煎後2~3週間くらいまで。それ以上、日が経つと、豆の成分が腐ってきます。ものが腐れば不快な酸味を感じるし、無論そんな物を食べたら気持ちもわるくなって当然。胸をむかつかせる成分なんて、もともとコーヒーには含まれていないのですから。

### その2

焙煎前、焙煎後と

ハンドピックはされていたか?

ハンドピック? それはコーヒーに含まれる不必要な物質や不良豆を手作業で取り除くことです。どんなに高級なコーヒー豆であろうと、輸入した時点では虫食い豆、割れ豆、かび豆などがある程度の比率で混入しています。これをハンドピックという人の手作業で取り除かないと、味に多大な影響を及ぼします。飲んでみて、どうも不快感のある味わいを感じたというのは、この不良豆から発している味である可能性があります。

### その3

コーヒーの豆は新豆、古豆?

コーヒーにもお米同様、新米と古米があるのをご存知でしょうか? 新米にあたるのは、当年に収穫されて日本に輸入された「ニュークロップ」、古米にあたるは収穫してから2年以上経過したもので「オールドクロップ」と呼ばれます。新豆(ニュークロップ)の水分含有量は約12%ほどですが、この生豆の水分中に含まれる成分が、コーヒーの持つ奥行き深い味わいを表現する源となります。



### その5

入れ方・・・、  
 「抽出技術が味を左右するもっとも重要な要素だ」

・・・というのはウソ!!

結論から言うと、食料品が味を決定する要素の8割から9割は、原材料の品質で決定します。コーヒー名人がどんなに巧みな入れ方をしても、味が良くなる可能性は豆が持つ本来の味の1割までなのです。つまり、極端な話、

**豆を選ぶポイントをしっかりおさえれば、**

誰が湯を注いでも、スーパーで買った980円のコーヒーメーカーに入れても、おいしいコーヒーを召し上がれるということです。

### その4

コーヒーにもっとも重要なこと、それはその豆の品質が良いか?

日本では世界的に高く評価されるコーヒー豆は手に入りにくいのが現状です。その理由は、高品質なコーヒーを求める市場があまり大きくなかったからです。そもそもコーヒーの樹は、育成に手間がかかる上に栽培も大変難しい。病害虫に弱く、天候にも収穫量が大きく左右されます。そのため生産地ではその土地の在来種(ブルボン、ティピカ等)ではなく、もっと簡単に収穫量を増やせるような新しく開発された品種を植

えつけて安定供給を押し進めています。いくら豆が大きくても、栽培に適した標高地であっても、この改良品種のコーヒー豆では在来種のコクのある味わいにはほど遠いといえるでしょう。

現在では、今までのように見た目の基準ではなく、産地、品種、栽培方法、選別処理、乾燥処理方法等の条件を満たした豆を「プレミアム豆」、「スペシャルティ豆」として、一般の量販用の豆と区別しています。

春の気配を感じ始められるようになり、日々元気でいられるのもバランスのお陰と感謝しております。乳腺疾患で手術をしましたが、術後の経過も良好です。主人は糖尿病ですが血糖は安定しております。ほんとうにありがたいと思っております。

(神奈川県 60代主婦)

「バランス」ユーザーアンケートが始まります。今年のプレゼントは、

## お客様の声

「健康食品を選ぶ基準は体感である」といいます。無料サンプルは2、3回分が普通ですが、「バランス」を友人から勧められて無料サンプルを申し込んだところ、翌日に商品と同じサイズのサンプルが届きビックリ。また、その効果に二度ビックリしてしまいました。セールスの電話もまったく無く、そちら様の商品に対する自信を感じることができました。

(埼玉県 30代主婦)

期間は5月中旬から6月末日まで  
 アンケートの方法は「バランス」の箱の中に入っている「アンケートハガキ」に、「バランス」の感想を書いて、ポストに入れるだけ。  
 抽選はアンケートの受付締め切り後に一回行います。当選者の発表は、プレゼントの送付をもって代えさせていただきます。

どしどし  
 送ってくださいね!!

「バランス 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」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。

[ホームページのURL] <http://www4.ocn.ne.jp/balance1/>