

いきいきライフをがっちりサポート！！

平成20年2月26日発行

バランス ニュース

第38号

高橋剛商会

『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。



〒170 0002 東京都豊島区巢鴨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 <http://www.balance-alpha.com/jp/>
お米 <http://www.takahashitsuyoshi.com/>

あなたは「食に不安」を感じていませんか？

「無農薬栽培の偽装」「食肉偽装」「JASマーク不正使用」「加工食品に殺虫剤混入」など
次々に食品の信頼性が低下しております。

「バランス は大丈夫ですか？」
の質問に
自信をもってお応えします！

10年間、お客様の 安心と健康のために

「バランス」は「安全性と効果」を求めて原材料の栽培方法にまでとことんこだわっています。原材料は当然国産品。中でも自然農法で栽培されたものを厳選しました。

この商品は、最高品質の原材料を使ってこそ生きてくると思ったからです。

また、原材料は安直な化学抽出法ではなく、80種類の有用微生物群による1年半もの完全発酵・熟成を行います。その間、どの工程においても誰一人気を抜くことはできません。目をかけ、手をかけ、心をかけるほど、微生物たちは人智を超えたパワーを育んでくれるのです。

こうして生まれた黄金色の透き通った液体は、人工的な味付け・着色を一切せず、添加物なしで原液そのままをお客様の元へお届けしています。

健康食品の寿命は短命で、大半は1年以内に消えていく中、シェアだけを最優先し、お客様の満足を少しも考えない大企業のような宣伝広告も出しておりません。

それでも「バランス」は、お客様の健康に貢献し続け、他の健康商品に不満を持つお客様にも満足していただいております。品質に係わるクレームはいままで一度もありません。

バランス は
10周年を迎えました！

「バランス」が、原材料の農産物がオーガニックであることにこだわるのは、理由があります。それは、農産物とは人間が自分勝手に作り出す「工業製品」ではなく、植物たちが、自分の力で成長し、子孫を残そうと必死で活動した結果だと思っているからです。

人間は、他の生命を作り出すことはできません。生命は自らの力で生まれ、育つものです。人間にできるのは、せいぜいその手助けをすることぐらいです。



私たちは、「農業」とはそういう植物たちの「生きる力」をどこまでも信頼し、それに寄り添い、応援し、結果としての実りを、讃えることだ、と考えています。

「バランス」が他の星の数ほどある健康食品と、どこか違うところがあるとすればそれは原材料から始まって、発酵完成に到るまで、様々な生き物たちの「生きる力」に全面的に信頼を置いている、ということにあると考えています。



"植物の生きる力"をどこまでも信頼する それが農業の本当の姿だ！

～「バランス」の原材料の作り手たちの共通の思い～

俺の仕事は、稲をその気にさせることだけだ ~ 玄米を作る高橋剛さん

高橋親子の稲づくりは、まだ苗のころから稲を厳しく鍛え上げることで有名です。しかし、彼らの稲づくりはただ厳しいだけではありません。水の加減、堆肥の加減、光合成細菌の加減、すべて稲の育ちぶりから、彼ら（稲たち）が次に何を望んでいるか、先読みをして、その時その時の稲の力を引き出すことに腐心しています。

次世代に子孫を残すために花を咲かせ、実をつけることは、稲たちにとっても死に物狂いの営みです。本来は多少の気候変動や病虫にも打ち勝つ生命力が稲には備わっています。

農薬や化学肥料が問題なのは、そういう稲たちの生命力を信頼せず、最初から稲を弱いもの扱いして

しまうことです。その結果農薬は、子どもの病気をすぐに薬で解決しようとして逆に風邪にかかりやすい子どもを作ってしまうように、ひ弱で生きる力を失った稲を作ってしまうのです。

かつて高橋剛さんは、良食味米多収穫コンクールに出る時、種籾を撒く早春の時点で、秋のたわわに穂をつけた稲の立ち姿を思い浮かべ、まだ芽もだしていない種籾たちに話しかけたそうです。

「今年お前ら（稲たちのことです）には、こういう風な姿になってもらいたい、そうすればお前らは、山形一の米になれる、については俺も精一杯応援するから、必死でがんばってくれ」

もちろん？ 結果は山形一。高橋さんは、収穫を終えた米俵に向かって、

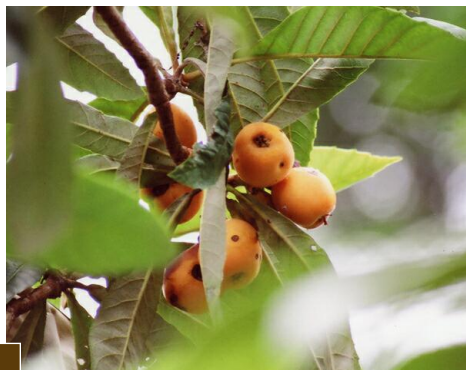
「今日俺はお前らの代表で賞状をもらってきてやるからな」と頭を下げたそうです。

ある年の夏の終わり、大型の台風が山形を直撃しようとしていました。田んぼが心配な高橋さんは、何度も何度も田んぼに足を運びました。ところがそろそろ外出もままならない状態になったころ、畦に立って心配そうな高橋さんにむかって、稲たちが一斉に首をもたげました。高橋さんはその時の様子を「まるであいつら（稲たち）が俺に向かって、"少しは俺たちを信頼しろ、この程度の風や雨で倒れるような軟な稲じゃないぞ"と言ってる気がしたよ。結局翌日は、おらの田んぼは何事もなかったように、静にゆれていたなあ」



ビワの写真とってもいいが、俺は写すなよ、主役は俺じゃない

～ビワを作る渡辺さん



「バランス」のビワの種と葉は、千葉県富浦の契約農家で育ててもらっています。そのうちの渡辺さんのビワ畑を見学させてもらった時のこと。

熟して出荷時期が近くなったビワの実は、厚手の紙にくるんで、鳥や小動物や虫から守っています。だから写真を撮っても見栄えのする絵になりません。困った私は、渡辺さんにカメラを向けました。すると渡辺さんは、「あんたビワを撮りにきたんだろ、主役はビワだ。俺を撮っても何の意味もない。やめてくれ」とカメラを遮るのです。

以前ビワを卸している東京の百貨店のバイヤーが、やはり渡辺さんの写真を無断で撮影し、広告に載せたところ、渡辺さんは怒って取引をやめたそうです。「ビワが主役」。この言葉も農業という営みが本来植物の生命力にのみ依拠している事実を私たちに教えてくれます。

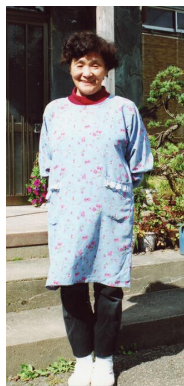


真室川町の中でもかなり山間に分け入った土地で「もってのほか」を育てている遠田さんは、本当にかわいらしいおばちゃんです。

何う前は、密閉ハウスの中でぬくぬくと大事に育てられているところを想像していたのですが、実際のハウスは上を覆っているだけ。両サイドはすかすかで自然の風が通り抜け、野原とかわりません。

驚いたのは、菊の力強いこと。菊の花に「なよとした」イメージを抱いていた私は、実際の「もってのほか」が天にむかって花びらを突き上げる姿に、強い強い野生の生命力を感じました。

でも、そんな荒々しい菊も、遠田のおばちゃんに言わせると「めんこくてめんこくて、孫みたいだ」そうです。そういえば、遠田さんが近づくと菊が嬉しそうにしています。心からかわい



わいがってくれる人を菊もわかるのでしょうか？

ただし、遠田さんの育て方は、厳しい。ほかし肥を土にすきこんで、後は水遣りをするだけ、余計な手間は一切かけません。それでも観賞用の菊を大事に育てていた時はアブラムシ対策でてんてこ舞いだったのが今では無農薬で全く虫がつかないそうです。



なんか
菊がめんこくて、
孫みたいだ

～「もってのほか」を育てる遠田おばちゃん



発酵の技術？

そんな大げさなものではありません。

▶ 私たちにできるのは、微生物たちが、機嫌よく働ける環境を作ってやることだけです。

世の中の発酵食品は、極めて人工的な環境で生産される

「バランス」は発酵食品です。発酵というと、日本酒を仕込む杜氏の技や、味噌つくりの職人技を思い浮かべる方も多いでしょうね。また、ヤクルトやカルピスのような工業的な乳酸菌食品を思い浮かべる方もいるでしょう。

じつは、杜氏の技が難しいものだったり、ヤクルトやカルピスを作るのに無菌状態の工業設備が必要だったりするのは、発酵させるのに不自然な環境を人工的に作らなければならないからです。

◀ 日本酒の発酵は雑菌が入ると失敗します。そのため、厳冬期に手順や段取りを一つも間違えないようにして、1種類の菌だけが働ける環境を作ることに命をかけます。また、ヤクルトやカルピスも、特定の乳酸菌だけしかいない環境を極めて厳格に作り出さなければうまくいきません。そのために、他のすべての菌を死滅させなければならないのです。

「バランス」の発酵は 自然な環境で進みます。

「バランス」はこういった発酵食品とは違います。そもそも様々な菌類が共存する環境で作り出される生理活性物質が「バランス」だからです。

「バランス」の発酵資材であるボカシが作られる場所は、昔ながらの農業倉庫のようなところです。ここではもう20年近くボカシ作りが行われてきました。その結果、何がおきたかというと、天井の桧や杉の梁が真っ白になっています。



正体はすべて酵母菌。バランスの菌類の中でも一番空気を好むやつらが、絶えず空気にふれている木材の表面に住みついたのです。

「バランス」の最終発酵段階を担う工場では、さすがに木材の梁はないので酵母菌が大量に出ているところはありません。でも、発酵タンクの中は、様々な有用微生物群の最高のねぐらになっているようです。

じつは工場が稼動し始めてから3年間くらいは、最終製品がなかなか安定しませんでした。ところが4年目ごろから、夏場の暑い（発酵の進む）時期でも、製品の品質は安定するようになったと言います。おそらくタンクの中の環境が、どの微生物たちにも棲みよい環境になってきたのでしょうか。▼

微生物のご機嫌は水の良し悪しで変わる

それでも、かつては微生物が暴れる時がありました。原因は水でした。工場の仕込水用の水道が、沢水の引水から月山湖の貯水に代わったとたん、製品に異臭が出たのです。

そこで高橋剛さんは、すぐさま水道をやめ、自前の井戸を250mほど掘り、月山の伏流水を直接くみ上げて仕込水にしました。以降、今日まで、製品の安定度は抜群です。



「バランス」飲用者から頂戴した健康診断の結果です。

この方は、昨年11月に高脂血症、心筋梗塞の危険大と診断されたそうです。その後、およそ2カ月の間に

総コレステロール値 289 203

中性脂肪値 669 135

と劇的に基準値の範囲内に改善されたことが分かります。

尿 尿酸	9	mg/dl	92	CPK 総	CPK	116	F:50~190	IU/l
総コレステロール	289	mg/dl	95	アミラーゼ	AMY	11	60~190	IU/l
中性脂肪	669	mg/dl	98	総コレステロール	TCH	203	120~219	mg/dl
HDLコレステロール	41	mg/dl	101	HDLコレステロール	HDL	41	M:40~70 F:40~75	mg/dl
β-リポ蛋白	15	β-LP	1.80	β-リポ蛋白	β-LP	15	100~600	mg/dl
中性脂肪	135	T-G	1.80	中性脂肪	T-G	135	35~149	mg/dl
尿酸	9	UA	1.80	尿酸	UA	9	M:3.4~7.0 F:2.4~7.0	mg/dl
尿 尿酸	9	UA	1.80	尿 尿酸	UA	9	8.0~23.0	mg/dl

2ヶ月前 (同一人物の診断書です) 現在

薬の服用、他の健康食品は一切、摂っていないことを付け加えておきます。

実際に「バランス」を独自のガン治療に用いている、現代の「赤ひげ先生」小澤医院・小澤医院長は、著書の中で「バランス」を次のように評価しています。

「バランス」のような抗酸化物質は、標的となる症状の改善はもとより、人体に備わっているすべての機能をも向上させることができる。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る。

「七割に有効」という数字は、ちまたで市販されている健康補助食品などと比べ、格段に高いものである。

バランスが「七割に有効」だということ、残り三割に有効でないという点が気になるかもしれない。

だが、体質や病状が千差万別である以上、「万人に効く万能薬」など、そもそも存在しえないのである。

「バランス」には、お客様の注目を集めるための目新しい成分、流行の成分は、入っておりません。

健康食品を開発する際、消費者の注目を集めるために目新しい栄養成分を利用する傾向が強いようです。しかし、新しい成分の効用だけを前面に出したとしても、賢い消費者は効果を実感できなければ使い続きません。1年以内にほとんどの健康食品が消えていくのは当然なのです。

実際、新しい成分の効用については、マウスなど実験動物を使ったデータや、ヒトでも小規模で短期間にとどまるデータしかないケースが大半で、こうした商品が消費者の健康改善につながるには限らないということです。

健康に良いと言われていた成分が、今では逆に体に害を及ぼすことが判明するケースも珍しくありません。

例えば、喫煙者がベータカロテンを摂りすぎると肺ガンの危険性が大きくなる、最近も「塩化マグネシウム(豆腐を作るときに使用するにがりの主成分)の粉末を飲んで健康被害を訴える人が出た」という新聞記事がありました。

「バランス」はこれからもお客様の安心と健康を守るため、生産者の顔が見える健康食品であり続けます。

「バランス」はどこでも売っている商品ではありません。こだわり商品を扱っていらっしゃるお店、そういったものを求めているお客様が来店されるお店のみ販売しております。

10年間多くの方の健康を支えてきた「バランス」を、あなたも、無料サンプルで試すことができます。「無料サンプル」と言っても実際の商品と同じものです。小さなサンプルで、短い期間のお試しでは、「バランス」の良さを実感してもらえないと思うからです。



ユーザー様のまわりに、**健康・老化・美容**で、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。

㈱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：3月3日(月)
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けるよう1家族様1本とさせていただきます。