

バランス@ニュース

第50号記念
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
TEL 03・35765811 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 <http://www.balance-alpha.com/jp/>
お米 <http://www.takahashitsuyoshi.com/>

高橋剛商会の本音を改めて語らせてください。

昨年前半は、食品偽装が大きな社会問題になりましたね。
産地偽装、賞味期限偽装、生産方法偽装、
うなぎ、お米、和菓子、洋菓子、野菜、牛肉 等々
どれもが発覚してみると、随分と昔から当たり前のようにされていた、
ということがわかり、改めて愕然としてしまいます。

食品生産は、なかなか難しい商売です。
作ったものは、できた時からどんどん劣化します。
だから、無駄をださないように、売りきるために、偽装を行った、
というのが偽装にかかわった人間たちの言い分です。資源節約のためにやったと。

でも、売りきれぬかどうかかわからないような量を作ってしまったのは、
作り手であり、売り手の「もっとたくさん売って儲けたい」という欲望であることは、
忘れてはならないと思います。

自然



水芭蕉
昨年の春、真室川にて
平城撮影



高橋剛と仲間たちの田んぼから望む美しい鳥海山。昨年5月、平城撮影

ある消費者アンケートで、
今年のキーワードに選ばれたのは「誠実」だそうです。
しかしながら、偽装に携わった方々も、商売の出発点はおそ
らく「誠実」だったはず。それがいつしか「不誠実」へとす
り替わっていく、
そこには「もっとたくさん」という欲望が手を貸したに違いあ
りません。
「もっとたくさん」という欲望は、
商売の原動力ではありますが、
そこにはエアコンの温度調整装置みたいに
ブレーキを伴ったリミッターが必要なのでしょうね。

農法



私ども高橋剛商会が持つリミッターは、『自然農法主義』です。
どうしてこれがリミッターになるかというと、
『自然農法主義』をかかげ、お客様に納得してもらえる生産方法で作った素材しか使わない、
という基準を持っていると、自然と「量産」ができないからです。
なぜなら、そういう素材って本当に一握りの人たちしか作っていないから。

そんな事情により、
昨年はお米を品切れにし、
芋の子鍋セットを品切れにし、
バランスαまで、夏場には品切れ騒動を起こしました。
新しく販売を始めるプレミアム石鹼は、販売開始前から
予約段階で品切れになりそうです。

皆さまには本当にご迷惑をおかけします。
でも、本当に良い素材、特に農業生産物を扱う場合には、
生産量を増やしていくには時間がかかります。
その点をご理解いただきながら、
私どもと末長いお付き合いを続けていただければ、
すぐすぐぐうれいです。

『自然農法主義』は
完全無農薬のため
稲穂に混じって
雑草も育ちます。

宣言



異業種交流会などで、「失礼ですがどのような商売ですか?」と尋ねられると、私は反射的に「米屋です」と答えてしまいます。そのくせお米の販売期間は1年でたったの10日間ほど。あっという間に1年分が予約で埋まってしまうので、皆様には本当にご迷惑をおかけしています。

自分たちの生業を「米屋」と自称するのは、ちゃんと訳があります。私どものすべての商品のベースには、「お米」があります。

「お米」が持つ驚異的な力については、もうすでに皆さまよくご存じだと思うので、改めて述べません。

その「お米の潜在能力」を120%引き出すことを可能にしているのが、高橋剛と仲間たちの自然農法であることは、(くだいですが)知っておいてくださいいね。

「お米」の力の源は、その「生命力」です。子孫を作

りだそうとする力です。

高橋剛は稲の生命力をとことんまで引き出すために、種モミの段階から過酷な環境において、徹底的に鍛え上げます。

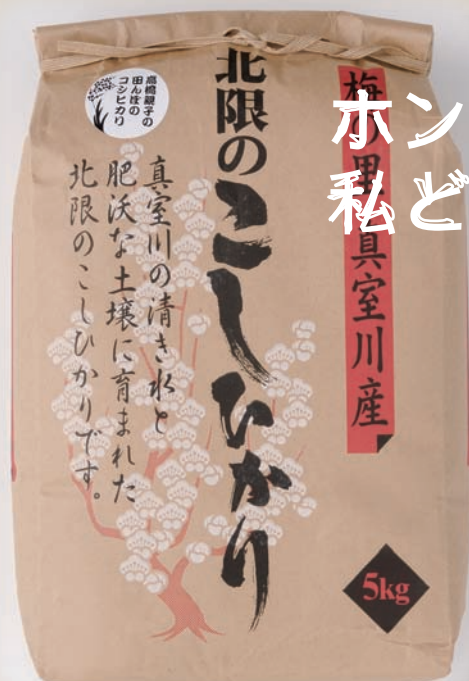
その一方で苗と苗の間隔を大きく広げ、それぞれの苗が存分に力を発揮できるように配慮します。

“厳しさと愛情”を共に受けて育ちあがる稲には、農薬も化学肥料も不要ですし、冷害の中でもきっちり実りをもたらしてくれます。

お米の生命力は、食べたときの食感でわかります。なんともいえない弾力感が口の中ではじけます。しっかり感があるから冷めてもおいしく食べられるのです。

今年は、協力してくれる生産者の仲間が増え、昨年よりは多くの方々にお米を提供させていただきそうです。楽しみにしててくださいいね。

高橋剛と仲間たちのお米



自然主義農法栽培による
完全無農薬のお米

ホンモノのお米の生命力が、
私どもの商品の品質を支えています。
いまさらですが、
高橋剛商会の商品紹介です。



有機発芽玄米100%使用
プレーンおはぎり



バランスα

高橋剛商会のアイテム群を支えるもう一つの基盤が、微生物発酵技術です。

世の中に微生物発酵による商品はたくさんありますが、『バランスα』がそのような商品と決定的に一線を画しているのは、“完全発酵”食品であることです。

多くの“〇〇酵素”といった発酵食品は、“いかにたくさんの植物を原材料にしているか”を競っているようです。でも植物酵素のもつ“抗酸化力”や“ミネラル”を利用するのなら、種類を多くすることはあまり意味がありません。大切なのは植物酵素のエッセンスが、どれだけ壊れずに吸収できるか、ということなんですね。

『バランスα』は、お米・ビワ種(葉)・菊という厳選素材だけを1年半という時間をかけて、ほとんどのカロリー分が微生物によって消費つくされ、透明になるまで発酵を続けます。この“完全発酵”により、そのままでは大きすぎて腸壁から吸収できない酵素類が、ばらばらにされ、体内にとりこまれることが可能になるのです。



超簡単真室川芋の子鍋セット

「包丁を使わず、手軽に山形真室川の旬を味わいたい」、そんなお忙しいお母さんたちのために、昨秋から期間限定で紹介しているのが、『超簡単真室川芋の子鍋セット』です。

素材は(小麦粉とこんにゃく芋を除き)すべて山形産、野菜類は、真室川のおばちゃんたちが自宅用に丹精込めて育てている露地ものを使用し、濃厚な山形牛のバラ肉だけで出汁をとります。

同封のレシピどおりに真空パックの中身を順番に鍋に入れるだけで、作りたての地元の味が再現できます。

この鍋セットの隠れた主役が、同梱の「真室川おばちゃんの手作りお漬物」。地元以外では食べられない「最上カブ」などが、一切の化学調味料や保存料を使わずに漬け込まれていて、「これだけでも商品化して!」と、大好評でした。

また昨年末には、自宅用に食べた方々から、贈答用にも使いたいと、追加ご注文をたくさんいただきました。

真室川の地元食材を、いろいろと商品化企画中です。一例をあげると

- 真室川のオーガニックビーフ
- 山形最上地方のお漬物セット
- 芋の子鍋で大好評 里芋・からとり芋等地元野菜の産直

さて今年は何が飛び出すでしょうか？

スキンケア商品『ジェンティール』

私どもが基礎化粧品をご提供しよう、と思い立ったのは、『わたしの肌は、どうしてキレイにならないのでしょうか?』というたった一人の「お客様の声」でした。もう少し正確に言うと、それを聞いて化粧品の実態を徹底的に調べ、現状の化粧品販売の実態に憤り、自力で「本当にユーザー様の立場に立った化粧品を作ってやる」と考えた、弊社が目黒(男性です)の強い思いです。

語弊があるかもしれませんが、基礎化粧品(スキンケア)というのは、あまり複雑な仕組みではありません。それを覆うために様々な化学成分やら植物由来成分やらを多くすればするほど、お肌の大敵である「酸化」を引き起こす可能性が高まります。『ジェンティール』の全成分表示が、悲しいくらいシンプルなのは不要なものを一切含んでいないからなのです。

「酸化」=「腐敗」を防ぐために化粧品メーカーがあれこれ工夫するのが隠れ防腐剤。また、最初の使用感を高めるために多用する界面活性剤。『ジェンティール』がこのからくりから一線を画することができたのは、『バランスα』で培った完全発酵の技術のおかげでした。

『ジェンティール』開発の際には、協力製造者が『バランスα』を紫外線や熱処理によって検査し、「これが植物発酵だけでできたものとは信じられない」と驚くほど、負荷にも変質しない、安定性(抗酸化力)を持っていることが決め手となりました。

安定した「米ぬか発酵エキス」によって、隠れ防腐剤不使用、「使い続けて敏感肌や乾燥肌が再生してくる」ほんもののスキンケアを、胸を張って皆様にお届けできることを、弊社目黒はなよりの誇りにしております。



◀大好評だった「最上カブ」の漬物

プレミアム・フェイシャル・ソープ

そんな目黒が、“ジェンティールの美容効果を最大限に引き出すフェイシャルソープ”にこだわり続けて(何回か妥協しそうにもなったが)、ついに出会ったのが「究極の石鹸マイスター」筑後の金井さん。

大手化粧品メーカー勤務時に頭皮の痛み、出血など、シャンプーや石鹸に含まれる合成界面活性剤の怖ろしさを体験し、その後石鹸メーカーに転職するも、自分が納得できる石鹸を作りたい、という熱意から8年前に、「こだわり石鹸工房」を作り独立されました。

このたび金井さんは、『ジェンティール』のために、米ぬか発酵エキス・ビワ葉エキス・菊花エキスを利用した特注石鹸を仕込んでいただきました。

高級美容液のような濃厚な使用感。なめらかで弾力のある泡は、肌と指のクッションとなり、摩擦や刺激を軽減し、毛穴の奥まですっきりと洗い流して本来の健やかな素肌を取り戻してくれます。



子どもたちの『食育』& 安心安全な農産物を継続的に作り続けられる『地域育て』

お米から始まる商品の連鎖が、毎年繰り返し継続的に可能になるために、今の日本では、“二つの育成”に取り組まなければならないと私どもは考えています。

①お米を喜んで食べてくれる次代の子供たちの食育

②お米を初めとする安全安心な農産物の生産地の育成

皆さま方からお預かりした商品代金の一部を使い、私どもはこの“二つの育成”に取り組んでいます。

昨年度は東京都の小学校2校で米作り指導を出前授業でやりました(もちろん苗は真室川の高橋さん家のコシヒカリ!)。

生産地の環境浄化も(なんとバランスαの活性液で)進めています。

都会の小学校で米作りを指導する高橋剛さん▼



▲高橋剛と仲間たちの田んぼで恒例となった地元の子供たちによる“田んぼの生き物調査”

山形真室川山菜採りツアー
今年もやります!
お待ちせたいしました、

山菜採りツアー2009 5月30日(土)~31日(日) 1泊2日で開催予定

募集人数 25名(5~10組様)

目的は、「高橋剛と仲間たちのお米」のふるさとであり、

「バランスα」のふるさとであり、

ひいては「ジェンティール基礎化粧品」のふるさとである、

山形県真室川町を体感してもらうことです。具体的には(去年は)...

これ全部で
お一人様の会費

1万円ポッキリ!

1泊3食

お飲物代

宴会代

イチゴ摘み放題

温泉入湯料

山菜(わらび)採り放題

現地での移動費

お土産山菜等

すべて込み

- 巨木の森を散策し
- 高橋親子と仲間たちの田んぼを見学し、
- おやつ用に自然農法いちご採りをして、
- 温泉でフニャーとして、
- ビールを飲みながら、ほーっとお昼寝をして
- 地元のみなさまと宴会をして
- 地元づくし、山菜・川魚てんこもりの夕食を食べ、
- 山菜を好きなだけ採って
- 野原でバーベキューをして、
- 山菜汁や馬刺しや焼きたけのこを味わって
- また温泉に入って汗を流して
- 地元でしか手に入らない珍しい山菜をお土産に、お持ち帰りいただく



ツアー詳細とお申込み方法は、
4月25日発行のバランスαニュース
をご覧くださいね。

つぶやき

最近毎朝出勤前に庭(と言っても猫の
額らいな合を認めるのが日ある葉っぱ
のまのよな、百合のうな、その葉っぱ
がぐん大親父のよな、のち土の中か
守るのそ葉っぱの名前は「行若ニク」
東北のそ葉っぱの味と香りが「山菜」
したては抜群のおいしさを口が匂って
の春一番の山菜で、雪解け後一番乗りを
キネの「ヒトビロ」という別称も知られて
ます。我が家の葉っぱたちは、3年前に山形の
栽培雑草の活動のたぶこの時期は、我が物
顔で食べごろは、3月20日ころでしょうが、
最初のなと摘みは、やっぱり天ぷらにしよ
うか。これでは祖母の慈愛とよりよ
いのおばあさんの食の意地です。 ヒラキ

ユーザー様のまわりに、

健康・美容・老化で、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。

(株)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し込み下さるよう、お願いします。

『バランスα』 無料サンプル申し込み要領

1. 期間：4月1日(水)～
午前9時より受付開始、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

●インターネットからでもお申し込みいただけます

バランスα 検索



*無料サンプルは1人でも多くの方に試していただけるよう1家族様1本とさせていただきます。