

バランスαニュース




(株)高橋剛商会
〒170-0002
東京都豊島区巢鴨
2-16-4-203
TEL 03・3576・5811
FAX 03・3576・5815
フリーダイヤル
0120・76・5812

今年も、あなたのイキイキとした生活のお役に立てる商品と、確かな情報を私たちがお届けします。今年も一年「バランスαニュース」とおつきあい下さい。


山形県真室川町のコシヒカリをメインに自然農法栽培にとことんこだわります。

入手困難な全国の隠れた「うまいもの逸品」をご紹介します。





女性のお肌の悩み
相談しにくい身体の悩み
ご相談ください。

ペットの健康まで
しっかりサポート
させていただきます。





「出会えて本当によかった。」そんなふうに思ってもらえるような商品を開発したいと思います。

お肌の悩み・ジェンティールの効果的な使い方など遠慮なくご相談ください。




「バランスα」の完全発酵を可能にする影の主役たち、黄金のカルテットは今年も元気です。

今年もガンバリます。安心して下さいね。



さて、今年の第一弾は・・・
今話題の「酵素」を分かりやすく説明します。

ペット特集「バランスα通信」のお知らせ

「バランスα」は・・・安心の国産原料のみ、強力な抗酸化力、副作用が無い、身体に負担をかけることなく効果を発揮する、との理由からペットの健康を心から願う良心的な動物病院・ペットショップ様での取扱件数が増え、それとともに飼い主様から多くの「喜びの声」を頂戴するまでになりました。

そこで、毎月発行させていただいております「バランスαニュース」の別冊として定期的にペット特集「バランスα通信」を発行させていただくことになりました。見て楽しい、読んでためになる、飼い主様の「喜びの声」満載の情報誌に育てていきたいと思っております。

バックナンバーをご希望の方は・・・
4面下にあります「バランスα通信」郵送申し込み希望欄に必要事項をご記入のうえそのままFAXしてください。



1. 酵素は食物として摂取するものなの？

〇〇酵素という名前の健康飲料や健康食品が世の中にはたくさんありますね。まるで酵素が“必須栄養素”のように聞こえるのですが、酵素って生き物にとってこのように食物として摂取するものなのでしょうか。そもそも酵素って何なんでしょうね。

2. 酵素の目的は体内の化学反応の媒介

酵素は、一言で言うと生物の体内で行われるほとんどすべての化学反応を媒介する「触媒」です。

例えば、お酒を飲んだ時のことを思い起こしてください。お酒は主成分がアルコールで、そのままの状態では体内にあると、神経系を麻痺させる(酔っ払う)毒物です。そのためお酒が吸収されると、肝臓細胞で即座に“アルコール脱水素酵素”が合成され、アルコール分解が始まります。

しかしアルコールは一度には分解できません。まず、アセトアルデヒドに分解され、そこから“アセトアルデヒド脱水素酵素”によって酢酸(お酢)に分解され、さらに水と二酸化炭素に分解されます。

*ちなみに、アセトアルデヒドは大変毒性の強い物質で、このアセトアルデヒドが分解されずに体内に残っていて生じるのが“二日酔い”です。

日本人を含むモンゴロイドは遺伝的にアセトアルデヒドを分解する“アセトアルデヒド脱水素酵素”が低活性(お酒を飲むと赤くなる人)または全く機能しない(飲めない)人が50%近く存在します。

このように「触媒」というのは、それ自体は変成することなく、対象となる物質だけを化学変化させる反応を起こす物質のことを言います。

そして原則的に、一つの酵素は一つの化学反応しか引き起こすことができません。つまり、生物が生きていくためには多種類の酵素が必要になります。

3. 酵素はたんぱく質だから体内に吸収できない

酵素の本体は「たんぱく質」です。「たんぱく質」は“アミノ酸”という化合物がじゅずツナギになった物質で、非常に大きな「高分子化合物」です。大きすぎて腸壁の穴から中に入ることはとうてい無理なんです。

冒頭の質問“酵素は食物として摂取するものなの？”の答えは、“**食物として摂取しても、吸収できない**”となります。

例えばデンプンを(糖に)変えるアミラーゼやたんぱく質を(アミノ酸に)分解するプロテアーゼや、脂肪を(脂肪酸に)分解するリパーゼのように、消化管の中で働く酵素があります。

*胃腸が弱っているときに飲む胃薬には、消化を助ける酵素が人工的に作られ加えられています。

しかし酵素本体は大きすぎて消化管から体内に入ることなどできないのです。

たんぱく質は、アミノ酸の大きさになって初めて体内への取り込みが可能になります。消化管の中で役に立つ酵素以外は、酵素を摂取すること自体には、あまり意味がないのです。



4. 酵素はどうやって化学変化を引き起こすか

酵素は大きな分子のたんぱく質。この大きさにはわけがあります。化学変化を起こさせる対象(基質といいます)を取り込んで押さえ込み、基質を引っ張ったりちぎったりするのに役立つのです。

酵素たんぱく質はアミノ酸の“数珠”なのですが、かたちは“有刺鉄線をぐちゃぐちゃに丸めた”ような形状で、中心に「基質」が捕らえられるように窪みがあります。基質がそこにはまると、それを押さえ込んで“ひきちぎる”のです。これが基質の化学変化です。こうして基質は違う性質の物質に“分解”されます。

たんぱく質に熱を加えると変成する、と言われますよね。**加熱すると、このぐちゃぐちゃがほどけてしまうのです。**そのため「基質」をとらえられなくなり酵素は「不活性」状態になります。これが熱による変成の意味です。

5. 酵素が洗剤に入っているのはどうして?

最近では当たり前になりましたが、某洗剤が出た頃の頃、“酵素パワー”や“2つの酵素”などを謳い文句にしていましたよね。洗濯の際に落ちにくい汚れは人体から分泌される脂分や、それに付着しているたんぱく質、また調理された動物性油脂やタンパク成分です。

洗剤に入っている“2つの酵素”とは、消化管で分泌されるのと同じ種類のプロテアーゼ(たんぱく質分解酵素)とリパーゼ(脂肪分解酵素)なのです。

6. 発酵って酵素の働きなの?

そのとおりです。微生物は自分の生命維持や増殖のために、様々な「基質」を酵素によって変成させ、それによって“呼吸(異化)”や“消化(同化)”を行います。この微生物の酵素によって「基質」が変成したものが、発酵物として人間その他に利用されています。

しかしながら、微生物がいなくても酵素さえあれば発酵は可能なので、医薬品や化学品のように同じものを一つの化学変化で大量に生産する場合には、微生物に酵素だけを生産させ、それを純化して利用する方法がとられています。

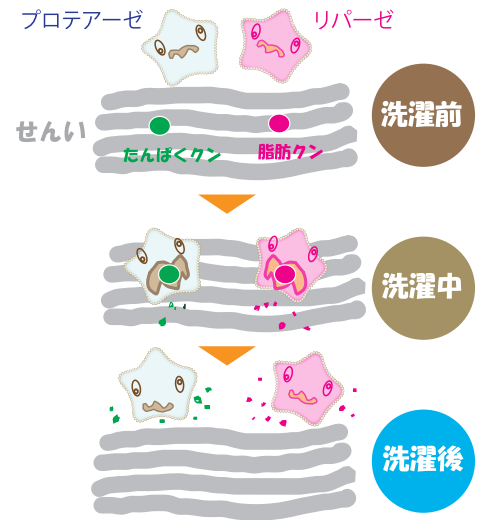
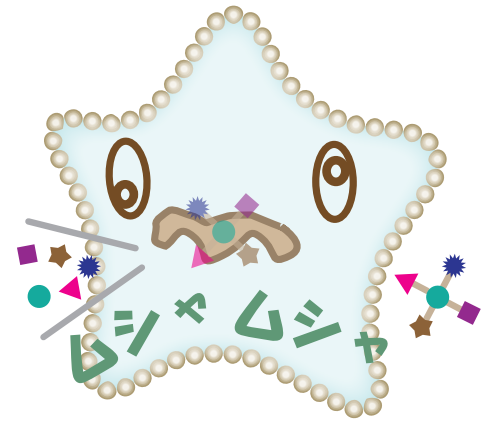
7. 『バランスα』は“酵素飲料”ではない?

私どもは、『バランスα』は『完全発酵飲料』です”、と表現していますよね。これは米ぬか・ビワ・菊に含まれる様々な「基質」が、跡形もないまで分解されて、もうこれ以上微生物が“発酵”を行えなくなり、休眠した状態になっていることを表現したものです。

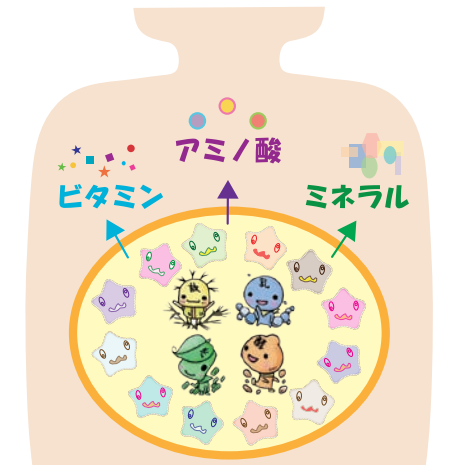
前に述べたように、「酵素」自体を吸収させることはできません。しかし酵素が「基質」を分解して生じた結果【アミノ酸や様々なミネラル】と、分解する過程で作出した物質【ビタミン等生理活性物質】こそが、人体に不可欠な、また欠乏しやすい物質なのです。

味噌や醤油のように“旨み”が大切な調味料、お酒やお酢のように分解発酵の過程にある“途中の生成物”がおいしさの決め手になる発酵食品は、ベストなところで発酵を止めることが匠の技となります。

しかし、こと人体へのプラス要素だけをより多く抽出しようとする場合には、旨みやおいしさを無視しても『完全発酵(とその結果)』こそが王道と言えるのではないかと考えています。



たとえば・・・
発酵食品・土壌改良・水質浄化



生命維持に欠かせない栄養素を
微生物の酵素が分解して体内に送り出す



明けましておめでとうございます。
今年も皆様と一緒に健康や美容の知識を増やし、
実践していきたいなと思っております。
どうぞよろしくお願い致します。

普段から健康に気を使っている女性の方が多いと思いますが、「バランスα」・食事・運動・睡眠以外で、健康のために取り入れている方が多いのが『冷え取り』です。

気温が下がって体が冷えるのは当たり前ですが、ある程度の過ごしやすい温度があっても冷えを感じるなどの症状が冷え症にあたります。

とくに内臓が冷えていると、生命を維持しようとそこに熱を集中させます。そうすると上半身はあたたかいのに下半身、とくに足元は冷えるという状態になりやすいのです。

また内臓が冷えますと、当然働きが悪くなりますので、便秘や下痢、女性は膀胱炎になりやすく、さらに抵抗力が衰えるので、風邪もひきやすく、治りにくくなります。

先ほどにもあったとおり、冷えがあると血巡りが悪くなり、必要な栄養や酸素も届かなくなります。そして栄養だけでなく、いらなくなった老廃物を運んでくれるという作業もしづらくなってしまいます。



- ◎体温が1℃下がると・・・
 - ・免疫力は30%低下
 - ・基礎代謝は12%低下
 - ・体内酵素の働きは50%低下するといわれ、
- ◎反対に1℃上がると・・・
 - ・免疫力は5～6倍になり
 - ・基礎代謝は12%アップ
 - ・体内酵素もスムーズになるといわれています。



体の冷えを取ることを意識するだけで、いつも取り組んでいる食事や健康の効果が上がるのであれば、あまり難しいことではないので取り入れていけそうですね！

対策として・・・

その1) 運動

熱は筋肉で作られているので、ウォーキングやストレッチで筋力をアップさせる。

その2) 食品

熱を作るのに必要なのがタンパク質です。積極的に取りたいですね。

その3) 血行

熱を運ぶのは血液です。促進するような食品も取りましょう。ビタミン類も欠かせません。

その4) ストレス

これは一番難題かもしれません。自分がイキイキと過ごせるものを見つけましょう。人が発散できても自分には合わず出来ないこともあります。自分だけのとっておきの幸せは満ち足りた気分させてくれますね。

その5) 足元を重点的にあたためる

とくに下半身は心臓から遠く、また人間は直立しているため、足元の血液が戻りにくく、循環が悪くなるので冷えやすくなります。こまめに足湯をしたり、靴下を重ね履きをして、上半身との温度差をなくすと血巡りもスムーズになり、部分的に冷たいなどの不快な症状からも解放されていきます。

こんなふうにとたくさん書きましたが、情報はきちんと得たうえで、考えすぎず、また偏らずに取り入れていけたらいいですね。そして、今年も大切な人たちとたくさん笑い合える毎日を送ることが、何よりも元気になれる大切なことだと思います。

ペット特集「バランスα通信」申込用紙

「お名前」「ご住所」をご記入のうえこのままFAXするだけでOKです。

お名前

ふりがな

ご住所

郵便番号 (—)

通話料無料のフリーダイヤル **0120-76-5812** (24時間365日受付)