

# バランスα ニュース

第74号

「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！



(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

これ1冊で

“高橋剛と「バランスα」の世界”がまるっとわかります！

大変お待たせいたしました！

小冊子「バランスα読本(基礎編)」が  
遂に完成しました。

バランスα読本・基礎編

～バランスαって何？～

1章～6章まで64ページに渡る内容は、

- ◆「バランスα」という抗酸化飲料の効果の“秘密”
- ◆その製造工程と技術的背景
- ◆開発者・高橋剛氏の思想と農法  
などなど…

初めて「バランスα」に出会った方でも理解できるよう  
専門用語を極力使わず、お客様目線にこだわって、  
書かせていただきました。

「バランスαニュース」購読者の皆さまには、  
無料でプレゼントさせていただきます。  
詳しくは、3ページの末尾をご覧くださいね。



自然農法主義から生まれた  
完全発酵・健康補助飲料「バランスα」について  
その開発の経緯から、わかりやすく解説してみました！

高橋剛商会



# 小冊子『バランスα 読本・基礎編』の中身、少しだけ紹介させてください

もくじ

- はじめに ————— 1
- 第一章 「バランスα」ってどんな飲みもの? ——— 3
- 第二章 愛飲者インタビュー・三上さんのお話 ——— 15
- 第三章 “発酵”について勉強してみました ——— 23
- 第四章 ウッディーの工場見学・山形県鶴岡市 ——— 33
- 第五章 原材料のこだわり・作り手たちの思い ——— 39
- 第六章 高橋剛さんにお話を聞く ————— 51
- あとがき 「高橋剛商会」との出会い ————— 56

じつはこの本、私こと上田の目線から書かれたものなんです。

『バランスα』について何も知らなかった私が入社後少しずつ理解を深めていった経緯を念頭において作られました。

ですから、はじめて『バランスα』を手取る方にも、きっとわかりやすい内容になっているんじゃないかなと、ちょっぴり自信を持っています。

## 第一章

### 「バランスα」ってどんな飲みもの?

私は、「オーガニック」な素材を使ったスキンケア商品に関わりたくて、高橋剛商会に入社したので（詳しいいきさつは「あとがき」に書いてみました）、最初は「バランスα」という飲料のことを全くといっていいほど知りませんでしたし、なんとなく自分には関係ないかなあなんて思っていました。

でも、お問合せいただいたお客様にお答えしなければならぬし、加えて「バランスα」と同じような発酵原液がスキンケア商品（「ジェンティール基礎化粧品」）のベース水に使われていると知り、いろいろ調べて勉強することになります。



### 「バランスα」は発酵食品

**上田**：お客様の声を読んでいると、「バランスα」って夢の万能薬みたいに思えるのですが、本当にそんな万病に効く薬なんですか？

**目黒**：はははっ、そんなモノがあれば今頃日本の人口は今の何倍にもなって、少子化じゃなくて人口過多が問題になっているよ（笑）。

まず覚えておいて欲しいのは「バランスα」はお薬じゃないってこと。“薬”というのは、疾病の原因の微生物を駆逐したり、ホルモンバランスを変えたり、患部の痛みを緩和したり、がん細胞に栄養がいかないようにしたり、とにかく特定の生化学的（または物理的）な機能で特定の具体的な効果を生み出すことを期待して投与される物質の総称なんだよ。

でも「バランスα」はそうじゃない。ただの発酵食品に



すぎない。お薬じゃなくて納豆とか、味噌とか、お漬物の仲間なんだ。

**上田**：はあ？

**目黒**：例えば“納豆は血液をさらさらにする”とか言うでしょう。あれは、納豆を発酵させる枯草菌類が作り出すあのネバネバ（納豆の糸）には、ナットウキナーゼという血栓溶解酵素がたくさん含まれていて、悪玉コレステロールによる血液の凝固（血小板の酸化物質）を溶かしてくれる働きがあるからなんだ。でも納豆はお薬じゃないよね。納豆は大豆の保存食として作られ、大豆それぞれで食べるよりも“旨み”や“消化しやすさ”があるから今日まで食べられてきている。たまたま最近になってナットウキナーゼの働きが注目されるようになっただけだよ。

**上田**：納豆のことはナットク（私はオヤジか!）できますし、お漬物や味噌とか発酵食品は身体にいいという



全部で六章です。各章に扉がついて、その章で語られるテーマがわかります。

第一章ではお客様の声を読んだ私の素朴な疑問に上司の目黒さんが、遠まわしにわかりやすく回答してくれました。かなり珍(?)問答に…!

第二章は、いろいろなお客様の声を読んでいちばん印象に残った山形県真室川町のお寿司屋さん、三上さんへのインタビューがそのまま掲載されています。

ご自身は腎臓ガンで片方の腎臓を摘出、娘さんも重症の妊娠高血圧症候群に冒され、さらに姪御さんは乳がん。そんな家族の方々の『バランスα』とのお付き合いについて語っていただきました。

試したな。

サルノコシカケ、キハダ、ドクダミ、トウヤク、シイタケエキス、クロレラ…。でも続いたものはなかった。値段ばっか高くて、俺には遣わなかったようだ。

—「バランスα」を飲み始めてからは?—

**三上**：いやあ、これはありがたかった。オレの場合、飲み始めてすぐに“これはいける”って感じたな。なんか身体が軽くなるんだ。力が入るっていうか。

手術後は、もう店閉めようと考えただけで、おかげさまで元気になったんで、まだ現役で寿しを握ってる。

—お嬢様も「バランスα」を飲まれているとか—

**三上**：そうなんだ、あいつ（娘の奈美さん）は二人目を妊娠した時、なんかひどいことになって、肺に水が溜まったりしたんだ（重症の妊娠高血圧症候群）。もう家にはいられなくなって入院した。

そんな時おれは「あの水」を持ってって、とにかく飲めって勧めた。

1日1本飲めって（半ば）強制した。

結果? すぐよかった。ほんと“魔法の水”みたいだなんてあいつ（奈美さん）とは話してる。

—普通はどんな飲み方をされていますか?—

**三上**：最初は毎日毎食後に、コップ1杯くらい飲んでたな。

今は気づいた時に飲んでる。1日1回だ。飲むときはいつもコップ1杯は飲む。

今は薬も飲んでないから、俺にとっては「あの水」だけが健康の源だな。

なくなりそうになると、すぐ剛さんに電話すんだ。「あの水」送ってくれろや”って。

うん、剛さんとは、それだけで通じんだ。

以上が平成21年5月の「バランスαニュース52号」のインタビューです。



でも驚いたことに、三上さんと「バランスα」のお付き合いはこれで終わりではありませんでした。

三上さんの姪御さん（お姉さまの娘さん）が乳がんになったのです。

EM「有用微生物群」の考え方・技術は  
農業土壌改良の取組から生まれました



世の中に「発酵食品」や「発酵飲料」はたくさんありますが、「バランスα」のような「完全発酵」のものはほとんどありません。考えてみればそうですね。お酒だって、味噌だって、納豆やヨーグルトやヤクルトや\*\*酵素なども、すべてたっぷりカロリーがあって、匂いや味もついています。

完全発酵の「バランスα」を生み出したのは、EM「有用微生物群（ゆうようびせいぶつぐん）」の考え方・技術でした。

EM「有用微生物群」とは、好気性（酸素を好む）・嫌気性（酸素を嫌う）双方を含む4群の微生物が、その共存作用により、私たち人間を含む生物にとって、プラスとなる環境（抗酸化作用）を創り出す、という考え方・技術です。

この考え方・技術を最初に提唱したのは、昭和40年代から農業土壌の改良研究に取り組んでいた、比嘉琉球

大学農学部教授（当時）です。

比嘉教授はこの考え方・技術に「有用な（Effective）」と「微生物（Micro-organisms）」のそれぞれの頭文字をとって「EM」という名前をつけ、環境浄化全般、さらには医療分野にまで用いるよう技術改良に取り組むと共に、EM活用を運動として普及させ、今日に至っています。

比嘉教授が、「有用微生物群」を用いて人体に有用な健康飲料として開発したのが、「EM-X」です。これが『バランスα』の先行商品です。

基本的な考え方は、植物同様、人体にとっても抗酸化（体内）環境が望ましく、そのために植物由来の抗酸化酵素や微生物が作り出す生理活性物質類を抽出した飲料は、効果がある、というものです。

「バランスα」を作り出す、EM菌群の素顔



EMを構成する微生物数は、100種類近くありますが、それらは大きく4つの群に分けることができます。その役割は上記以外にも、発酵対象を途中で腐敗させず、基質（発酵対象）がある限り発酵が進むように、相互に環境を作りあげています。

第三章は、『バランスα』開発の出発点であるEMについて。

EMなんていうと難しく思われがちですが、ひと言でいってしまえば発酵のこと。発酵は私たち人間の食文化に深く関与しているどころか、数知れない生命を生み出した地球を一個の生命体と考えるなら、その基幹を担う生命維持活動のひとつといえるのかもしれない。

ここでは『バランスα』の特質である「完全発酵」を達成する上で、高橋剛がこだわり抜いたいくつかの事柄について言及させていただきました。

「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。



第四章は誌面の都合でここに掲載できませんでしたが、私、上田が山形県鶴岡市の「バランスα」工場を見学させてもらったときのことを綴らせていただきました。

そしてこの第五章は『バランスα』の原材料を作る担い手の方々“こだわり”について。「玄米」の高橋剛さん、「ピワ」の渡辺さん、「もってのほか」の遠田さん、それぞれの作物に賭ける想いがひしひしと伝わってきます。

次の第六章では『バランスα』の開発者・高橋剛さんへのインタビューで締締めくくらせていただきました。あと、余分かもしれませんが…、“あとがき”で、私が高橋剛商会に入社した経緯についても触れさせていただきました。

「ピワの写真は撮ってもいいが、俺は写すなよ、主役は俺じゃない」  
ピワを作る渡辺さん



バランスαの原料の1つ、ピワの実が収穫期を迎えました。さっそく、委託生産をお願いしている、千葉県南房総市富浦町の渡辺農園にお邪魔して、ピワの収穫を見学させていただきました。

●千葉県南房総市富浦町のピワ

富浦町は日本一のピワの産地。その歴史は江戸時代にさかのぼり、北限のピワとして、その味の良さが評判になり、明治以降は天皇家への献上が始まる。

山間の日当りのよい斜面に植えられた、ピワの樹。



「なんか菊がめんごくて、孫みたいだ」  
「もってのほか」を育てる遠田おばちゃん



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、密閉ハウスの中でめくめ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。両サイドはすかさず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“なよつとした”イメージを持っていたのですが、実際の“もってのほか”は天にむかって花びらを突き上げ、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、

◎『バランスα』無料サンプルをお申込の方には小冊子も進呈しております◎

【お電話で】\*担当の者が「郵便番号・ご住所・お名前・お電話番号」の順にお聞きします。

お名前と送り先住所を告げる → 完了です。

【FAXで】\*同封のファックス専用申込用紙をご利用ください。

お名前と送り先住所を書いてFAX → 完了です。

すでに「バランスα」のユーザー登録を行なっている方でも、ご希望があれば無料で進呈しております。また、ご友人などにも読んでほしいとお思いの方はお申込の際に必要な冊数をお教えください。

お気軽に！  
無料フリーダイヤル  
0120-76-5812

# EMの達人、高橋剛直伝

## 『バランスα』から“活性液”を作る方法

～みなさんのご家庭で作れます!～

土壌改良

環境浄化

植物の健康な生育

### 「バランスα」で活性液を作ってみました

#### 《材料》

水…500m l  
「バランスα」…0.5m l (0.1%)  
糖蜜…20m l (4%)

#### 《場所》

東京都中野区 2階ベランダ  
最低気温18℃  
最高気温25℃

1日目 変化無し 気温/最低20℃・最高25℃

2日目 変化無し 気温/最低20℃・最高24℃

3日目 実験開始から約60時間経過  
気温/最低20℃・最高25℃  
液体表面の縁に白い泡のようなものを確認。ボトルを触ってみると少し膨らんでいる。



4日目 実験開始から約72時間経過  
気温/最低18℃・最高23℃  
泡が液体表面を覆いつくす。ボトルのラベルも剥がれ、底も膨らんできたのでキャップをゆるめ1回目のガス抜きをする。注/発酵中の強烈な匂いがします。



5日目 気温/最低19℃・最高24℃  
2回目のガス抜き。  
リトマス試験紙でPh値を測るとPh 2～4の範囲まで下がっていました。完成です!



### ★活性液とは…

『バランスα』に有用微生物群のエサとなる糖蜜などの糖質を加えることによって、「バランスα」の中にある有用微生物群の遺伝子情報から微生物を復活させ、活性化された液体です。

### 活性液の利用方法

●農業分野における活用は、活性液を土づくりの段階から大量に田畑へ投入することで土壌改良を行い病害虫の発生を抑制でき、品質の高い作物の増収が可能になります。

●環境汚染が深刻な問題となっている河川や海へ投入することによりヘドロの分解除去や水質浄化に役立ちます。

●家庭菜園、花壇やプランターの水やりに活性液を500倍以上に薄めて使うと花持ちが良くなり、液肥代わりになるばかりか土に有用微生物群が定着し健康な土の状態を保てます。

## 「バランスα読本」第2弾も企画が進行中です!

現在準備中の「バランスα読本」(第2弾)では「バランスα」という商品を離れ、より広く

### “健康” “生命” “農業”について

お客様と一緒に考える素材をご提供させていただきたいと考えております。



予定している内容は、

- ①「酵素」って本当は何なの? “酵素飲料”が流行る理由
- ②「ストレス」と免疫の密接な関係って?
- ③危機に立つ日本の医療
- ④“農業”を目指す若い女性が増えている訳
- ⑤「共生」への胎動

といったところです。

一見するとばらばらに見えるこれらのトピックが、実は同じ「日本社会の大変動」に根をもっている、という大風呂敷を広げる予定です。

完成しましたら、

また「バランスαニュース」で

ご紹介させていただきますので、

お取り寄せいただけたら嬉しいです。