

大学院で化学を専攻した三旺代表がアトピーを患い、克服に至るまでのストーリー

私のアトピー履歴 「アトピー克服までの道のり」

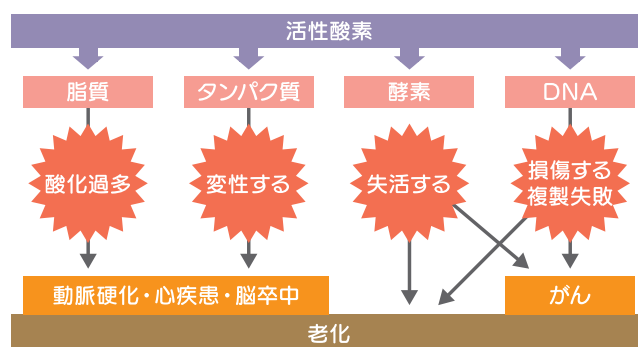
第25章 水素サプリア10Pの開発ストーリー^{Part 2}

開発した水素サプリのコンセプトは、“肌に良い結果をもたらす”こと。もっと明確に言えば、私自身が経験した“アトピーの改善をサポートすること”でした。そのため、処方開発として、大きく3つのテーマが掲げられたのです。①抗酸化、②抗炎症、③皮膚の新陳代謝の向上。これは私の恩師である医学博士の故佐藤章夫先生の考案によるものです。私たちは普段、何気なく酸素を利用して生活していますが、消費するときに体内で“酸化反応”が進み、“活性酸素”が生成されます。その中でも“悪玉活性酸素”と言われる「ヒドロキシラジカル」は細胞を損傷し、老化や病気の原因に関与していることが知られています。一方、「水素」は活性酸素の中でも「ヒドロキシラジカル」を選択的に消去する¹⁾ことから、①の「抗酸化」においては、まず「水素」¹⁾に主眼を置きました。10年程前から水素の研究が進み、酸化ストレスの効果の他に、抗炎症²⁾や抗アレルギー²⁾の効果など、エビデンスも多くなってきていましたので、“抗酸化”というテーマに対して、「水素」を採用したいという気持ちが強くありました。



アトピーに悩んでいた時の弊社代表

化学の元素記号の周期表では、“水平リーベー僕の船・・・”と言いながら覚えた方もいらっしゃると思いますが、水素の元素番号は1番。宇宙一小さいサイズの元素であり、水にも油にも溶ける性質があります。そのことから“もし体内に水素が入ったとしたら、宇宙一小さい元素だからこそ、血中はもちろん細胞膜(脂肪の膜で覆われている)も通過して、身体中を容易に駆け巡ることができるのでは?”だとすれば“体内に存在する悪玉活性酸素は、水素と酸化還元反応によって、確実に消える・・・”ということまで、想像ができたのです。今まで「水素」は化学反応上の1つの元素という見方をしていましたが、大学で化学を専攻していたおかげで、「水素」は健康維持に欠かせない“優れた機能性素材”だとこの頃から認識するようになりました。



近年においても、未だ「水素」には副作用がなく、高濃度であっても細胞毒性がない²⁾ことから、水素を利用する大きなメリットとなっています。そのため、高濃度の水素ガス吸入や水素風呂など、水素にまつわる商品が数多く見られるようになりました。次号に続く・・・。

1)Ohsawa I et al. Hydrogen acts as a therapeutic antioxidant by selectively reducing cytotoxic oxygen radicals. Nat Med. 2007 Jun;13(6):688-94.

2)Ohta S et al. Recent Progress Toward Hydrogen Medicine: Potential of Molecular Hydrogen for Preventive and Therapeutic Applications. Curr Pharm Des. 2011 Jul; 17(22): 2241-2252.

おすすめ健康情報

異性化液糖とは？

砂糖と何が違うの？

冷たい飲み物がほしくなる季節ですが、甘い飲み物や清涼飲料水のラベルに“果糖ブドウ糖液糖”という文字をよく目にします。これは“異性化液糖”と言われる甘味料の一種であり、農林水産省のJAS規格では、果糖ブドウ糖液糖の他に、ブドウ糖果糖液糖、高果糖液糖の3つを含めて“異性化液糖”と呼ばれています。それぞれ果糖の含有率によって名称が変わり、果糖が多いもの程、甘味が強くなります。砂糖は、

異性化液糖の分類 (JAS規格)

※農林水産省HPより

ぶどう糖果糖液糖	果糖含有率50%未満
果糖ぶどう糖液糖	果糖含有率50%以上90%未満
高果糖液糖	果糖含有率90%以上

三旺養生法

カレーを食べると

血管が元気になる!?

夏と言えばカレーですが、カレーを食べると元気が出るような気がしませんか？ランチでカレー屋さんに行くことが多いのですが、カレーを食べていると身体がポカポカし、夏のクーラーで冷えた身体も温めてくれるように感じます。皆さんご存じのように、カレーには多くのスパイスが配合されており、その効能を調べると、身体を温めたり、胃の調子を整えたりするものが多いようです。さらにカレーには、血管内皮機能を改善する効果があることも発表されています。ハウス食品と広島大学の研究グループは、カレーが健康に及ぼす良い影響についての研究

編集後記

“同じ釜の飯を食う”チームの連帯感や信頼感を構築するのに有効な手段。三旺では良くランチの時間を共にしています。『カンパニー』=『会社』ないメージですが、その語源は『共に食事をする仲間』com=共にpan=ラテン語でパン(食事)y=集団だそうです。(小谷)



サトウキビ等から採れるショ糖を精製して作られますが、異性化液糖は、トウモロコシやジャガイモなどを糖に分解し酵素等を用いて果糖に変換して作られます。注意すべき点は、異性化液糖にはGMO食品(遺伝子組み換え食品)が使用されている可能性が高いということです。GMO食品については、医食健心第25号でもご紹介しております。遺伝子組み換え食品を出来れば避けたいと思っけていても、気づかないところで口にしてしまっていることが多いようです。ガムシロップもその一つ。知識を身に着け、自分の健康は自分で守らなければならない時代だと感じます。



医食健心第 25 号



を行っており、カレーの摂取が心血管の健康に役立つ可能性があることを報告しました。血管の内皮機能はFMDという指標で表されますが、カレーに含まれるスパイスの多くは抗酸化作用があり、活性酸素を除去することでFMDの値が上昇、つまり血管内皮機能を正常に保つことが明らかとなっています。この夏、DHA・EPA豊富なツナやサバ缶、酵素(サトウキナーゼ)が含まれる納豆、不飽和脂肪酸が豊富なオリーブオイルを入れて、“オリジナル血管健康カレー”を作ってみませんか？



ハウス食品グループ

株式会社 三旺コーポレーション

住所	東京都港区麻布十番 2-8-14 2a
電話	03-3769-7538
FAX	03-3769-7539
WEB	https://sanoh-corp.jp/
メール	info@sanoh-corp.jp
受付時間	10:00 - 17:00

HPをチェック!

