

知って得する健康話



「現代の健康増進の必需品」だと思います(^_^)

『低電位水素茶製造ボトル』のご案内

私自身、あんまり商品に特化して説明はしないようにしていたのですが、どうしても知っていただきたい商品がありましたので…

2017年秋、福岡の直方まであるセミナーを聴きに行きました。セミナー名は「『まだ誰も知らない〈水素と電子〉のハナシ』刊行記念セミナー」、あの「日本一本当のことを言うお医者さん」または「日本一悪名高き医者」と言われている内海聡先生の新刊の発売記念セミナーです。



演者は、この本の中で内海先生と対談している、「低電位水素茶製造ボトル」開発者の「小鹿俊郎先生」、内容は「低電位水素茶製造ボトル」の開発から、その効果、今後の日本の展望など、非常に盛りだくさんでタメになるお話しがいっぱいでした。

↑ぜひ読んでみて～

「低電位水素茶製造ボトル」とは、分かりやすく簡単に言ってしまうと「お茶を使って『水素水』を作り出すボトル」となります。「なんだ水素水、そんなの飲んだことあるよ…。でも信用できないね」、そう言いたくなる方もイッパイいらっしゃると思います。しかし今回の記事、ぜひ最後までお読みになってみてください。「健康や若さ」を維持するために、そして「人生を有意義に生きる」ためにと～っても強い味方になることは間違いないと思います！

今回、お話ししたいことはイ～ッパイあるのですが、要点だけをご説明したいと思います。

だいたい水素が体に良いってどういうこと？

もう十年以上も前から「水素水」は「健康に良い」と言われていますよね。一時期の爆発的なブーム時には、様々な水素水商品が巷に溢れました。しかし現在、そのほとんどはなくなってしまいましたね…。

そもそも、水素が体に良いというのは『酸化（さんか）』と関係があります。『酸化』ってわかりますか？「酸化」というのは「物質が酸素と結び付く（酸素を受け取る）」ということです。

まだとらえにくいですかね…。手っとり早く言うと「**錆びる(さびる)**」ということです。

リンゴの例が分かりやすいでしょうか…。



左側が新鮮なリンゴです。右側が酸化した（錆びた）リンゴです。リンゴが酸素によって酸化され（リンゴが酸素を受け取って）、劣化していくんですね。

化学の教科書に出てくるような表に表わせれば「酸化」と「還元（酸化の反対）」は…

酸化・還元の定義

	酸素	水素	電子	酸化数
酸化(される)	酸素と化合	水素を失う	電子を失う	増加
還元(される)	酸素を失う	水素と化合	電子を得る	減少

※酸化と還元は必ず同時起こる。

酸化されたもの=還元したもの（されたものを先に考える）

還元されたもの=酸化したもの（されたものを先に考える）

となりますね。

この表を見ていただくと分かりますが、「酸化される（錆びる）」ということは、酸素と「化合する（酸素を受け取る）」と同時に「水素」を「失う」ことでもあるのです。その逆、還元（酸化の反対、若返り）は、酸素を手放し、水素と化合（水素を受け取る）ことだと分かります。

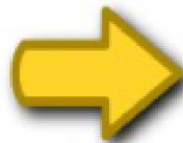
つまり、私たちの身体が還元する（若返る、老化を防ぐ）ためには、「水素を受け取れば良い」ということになりますよね！ここまでOKですか？(^O^)/

（※厳密に言うと、「水素を受け取る」というより「電子を受け取る」というのが正確です。しかし、「水素と電子は（この場合）同時に動く」と考えられるので、分かりやすいように「水素を受け取れば良い」と理解していただければ良いと思います）。

「ビタミンCが美容に良い」と言われるのも、この「水素」が関係していますよ。

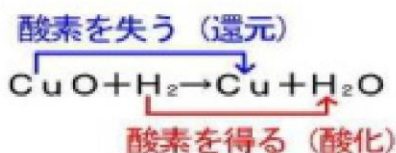


レモンに十円玉を指し込んでおくと…



オオッ、半分キレイに!

これを化学式で表わすと、



この場合、CuOは「酸化された（錆びた）銅」、Cuは「還元された（若返った）銅」ですね。ビタミンC（他の要素も関係しますが）の働きで、銅が本来の銅に戻ったんですね。

一般の水素水と水素茶の違い

一般的売られている水素水は主に以下の3つの方法で作られます。

①電気分解で作る

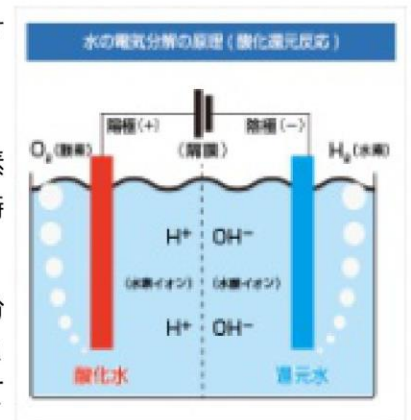
②水素ガスをバブリングして充填する

③マグネシウムと反応させて水素を発生させる

①電気分解で作る

中学校での理科の実験、思い出ありませんか？ 水を電気分解するとプラス極側に酸素、マイナス極側に水素が発生します。つまり、マイナス極側の水には水素が溶かされているということになります。以前の電気分解方式は、pHがアルカリになってしまったり、水素溶容量が低いといった問題がありましたが、現在は、各社独自の特許技術で、pH中性、高濃度を実現している製品もあるようです。

水に直接電極を差し込んだり、電極付の容器に水を入れて電気分解をする方法もあります。電気を入れると電極から酸素と水素がシュワっと出てくるのが分かります。この酸素と水素が自然溶解して水素水が出来上がります。



②水素ガスをバブリングして充填する

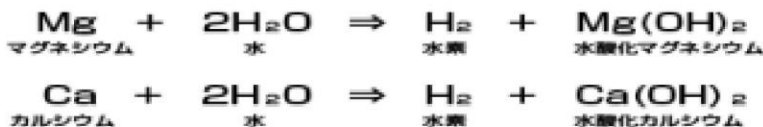
水素ガスをバブリングやミキシング、圧力注入などで水に溶存させる方法です（メーカーによって「気体過飽和式」と書いてあるところもあります）。

主に、工場で製造される水素水やサーバータイプの一部がこの方式を採用しています。工場の場合は高圧水素ポンプを用いるケースが多いようです。サーバータイプはマシン内で水素ガスを自己精製する方式が主に取り入れられています。



③マグネシウムと反応させて水素を発生させる

マグネシウム（またはカルシウム）を水と反応させると水素が発生するということを利用して水素水を生成する方式です。



水素発生素材の入ったスティックを水に入れて水素水を生成するタイプや、近年では、サプリとして直接体内に取り込んで水素を発生させる製品もあります。最近では、水素発生入浴剤もあるようです。

一般的に行われているこれらのやり方の利点を上げるとすれば主に以下のようなことではないでしょうか。

一般的な製造方法での利点

- ①水道水からできる。
- ②一度に大量にできる。
- ③短時間でできる。



欠点としては主に、

- ①すぐ抜ける（メーカーによっては「抜けにくい」ことを謳っていますが、それでもね）。
- ②アルカリ性なので、飲用すれば胃酸で無効化する（効くと言っているけど、本当か?）。
- ③メンテナンス料、レンタル料など、ランニングコストが結構かかる。

でしょうか。

今回ご紹介している「低電位水素茶製造ボトル」の利点は、

- ①抜けにくい

このボトルで作った水素茶は、電子が非常に安定しており、長時間放置しても水素もマイナス電子もなくなります。



長時間放置OK

- ②弱酸性なので胃酸の影響を受けない

このボトルで作った水素茶は弱酸性になっていますので、飲用しても胃酸で無効化せず、胃の中に入っても水素を発生し続けます。



胃酸影響なし

- ③最初のボトル代金以外、ランニングコストがかからない！

ボトル自体はちょっと高めですが（それでも水素水サーバーで何十万円するよりはずっと安い）、一度買うと「割らないかぎり」一生使える代物です。あとはお茶を入れるだけ、基本的に購入後かかる費用は「お茶代だけ」です。



一生使える！

欠点としては、

- ①水では水素が出ない

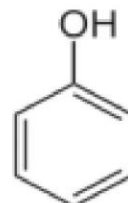
ここで「低電位水素茶製造ボトル」が「どうやって水素を発生させるのか？」 「なぜ水ではなくお茶でなくてはならないのか？」をご説明したいと思います。

この水素茶製造ボトルは水では水素が発生しません。お茶の中に含まれる「カテキン」や「ビタミンCなどの『ポリフェノール』から水素を作り出すのです。

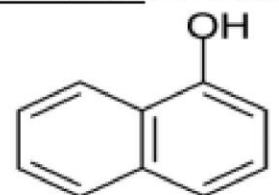
詳しい説明は省きますが、ボトルの内部構造が微弱な電流が発生するように設計されています。そこに『ポリフェノール』が存在すると、水素が発生するので、ポリフェノールがないと水素は発生しません。

ちなみにポリフェノールとは、たくさんの（ポリ）で、分子内に複数のフェノール性ヒドロキシ基を持つ植物成分の総称です。

ちょっと難しい言い方になってしまいましたが、要は右の図にある形の部品が構造内に組み込まれて



フェノールという意味



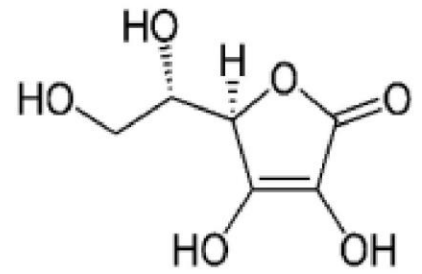
いるものと考えていただければ結構です。

お茶のカテキンやビタミンCは右図のような構造をしています。

さて、「ポリフェノールがないと水素は発生しない」ということは、逆に言うと『**ポリフェノールが有りさえすれば、どんなものからでも水素を取り出すことが出来る**』ということです。



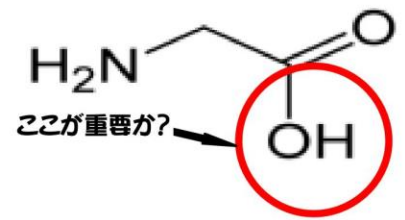
お茶のカテキン



ビタミンC

バナナでもミカンでもリンゴなどの果物、またはキャベツ、レタス、きゅうり、ジャガイモなどの野菜、乾燥した薬草でも水素が取れると言っていました。

あと、右の図を見てください。これはタンパク質の構成成分である『**アミノ酸**』の基本構造です。「お肉」はアミノ酸の塊ですよ！小鹿先生は、「お肉からでも水素が取れます」と言っていた（と思います）。これ、すごいと思いませんか？（ただし、**新鮮なお肉に限ります**）。



基本的にポリフェノールが含まれていないと水素を発生させることができません。ですから、他の水素水サーバー商品のように「水道水を入れるだけ」という『**超手軽さ**』はありません。が、普段飲んでいるお茶（お茶じゃなくても、**リンゴの皮、ミカンの皮、キュウリのざく切りなどでも**）を入れさせれば『**天然の水素**』が取れます。この『**天然**』というところが実は重要で、この件は後ほど説明させていただきます。

水素茶ボトル欠点その2、

もう一つ欠点があります。それは「**お茶を入れて最低12時間は置いておく必要がある**」ということです。お茶のポリフェノールから水素を十分に作り出すのに、最低12時間は置いた方が良いでしょう（しかし、連続使用の場合〈毎日続けて水素茶を作った場合〉放置時間が段々短くなり、最低で5時間程度で十分な水素が出来るようになるようです）。あと、温度が重要で、だいたい体温と同じくらい（37℃くらい）のお湯を使うと早くできるとか。ですから、冬よりも夏の方がしっかり早く水素茶を作ることが出来ます（生命が一番活発になる夏が一番水素が出やすいんですね！）。

「ここだけは間違ってくれるな!」

ここで重要なこととお話ししたいと思います。それは、「『**天然**』であるのか『**化学合成**』であるのか」ということです。小鹿先生は、その著書の中でこのように書いています、

「僕が考えたのは、人工的に製造したものには、何か足りないものがあるのではないかと。ちょっと待ってくれよ。僕たちは前にNaCl(塩化ナトリウム)を塩と呼んで、間違えたんじゃないか。化学的につくった食塩と自然からとれた食塩は違うんじゃないか。塩を例に出すと、精製塩と天然塩を比べると、やっぱり天然塩のほうが良いわけです。精製塩だとちょっと問題がありまして、同じものが一貫してつくれるというはあるんですけども、果たしてどうなのだろう。化学式は同じなんですけどね。だったら、水素も同じで、ニンジン、果物、お肉、フルーツ、キノコ、すべてに水素が存在するとすれば、自然のものからとりましょう。」

「塩」が高血圧や動脈硬化の原因になるとして、まるで「悪者」扱いされていますが、これは間違いです。**天然の海水から昔ながらの製法で作った『塩』ならば、高血圧や動脈硬化を心配するこ**

とはありません（もちろん極端な摂りすぎはいけません）。『塩化ナトリウム』という化学合成によって作られた「塩」（食卓塩とか言ってますかね）、これがいけない。海水から昔ながらの製法で作られた塩は『天然』です。化学合成によって精製された塩は『台成品』ですね（だから販売するときに「塩」ではなく「塩化ナトリウム」とすれば良いと思います、成分には書いてありますが…）。



ここで考えていただきたいのは、低電位水素茶ボトルで作りだした水素は『天然』ではないかと…、そして一般的に売られている電気分解法やバブリング、マグネシウムの反応により作り出される水素は『化学合成』なのではないかと…。

『塩化ナトリウム』という「化学台成品」を「塩」と**使って**、その結果、**高血圧や動脈硬化の患者が増えたこと、これと同じことが水素の世界でも起きるのではないかと…。**

これはあくまで推測です。しかし、「水素はどれも同じだよ」といういわゆる『御用学者』たちの言葉には気を付けたいものです。

じゃあ、「水素を摂ること」って具体的に何に良いの？

水素は「**身体が錆びるのを防ぐ**」と説明しました。私たちの身体が錆びるのは『活性酸素』が主な原因だと言われています。「活性酸素」は私たちの身体の中で常に発生しています、しかも現代社会には活性酸素を発生させる要因が溢れています。活性酸素が原因で、現代の様々な病気が生れていると言われています（下図）。



水素は、この活性酸素を無効化してくれます!

もちろん、野菜に含まれるポリフェノール（ビタミン類）や天然のミネラルも活性酸素を無効化してくれます。が、この働きには水素（電子）が関係しているのです！

低電位水素茶ボトルで作られたお茶は、水素が活性化（ポリフェノールから水素を引きだす力が強い）していますので、野菜や果物を食べて、その後にお茶を飲むと、胃の中の野菜や果物からも水素を引きだしてくれます!（だから水素茶は食後に飲みましょう!）。

もともと食べ物が持っている「水素を使って活性酸素を無効化する能力」を高める!それがこの「低電位水素茶製造ボトル」なのです！

さまざまな『難病・奇病』に悩む現代人には、まさに『救世主』的だと感じますね（*_*）。

一家に一本は「低電位水素茶製造ボトル」を!

小鹿先生は水素茶製造ボトルの開発経緯を次のように話しています。

「開発のきっかけとなったのは、神戸の震災でした。

まともな食べ物が届くまでに2週間かかり、それまではおにぎり、パン、麺類の繰り返し。炭水化物の山で、お年寄りから先に倒れました。腸の活性力が落ち、便秘になり、血液が汚れ、それが持病を促進・誘発させて亡くなるというケースが多かったのです。

そこで考えたのは、電源がなくても、お水やお茶を入れるだけで活性酸素を除去し、健康や若さを維持する還元飲料が出来るボトルの開発でした。」



小鹿先生は、「**栄養とは、ほとんど(90%以上)『水素』ではないか**」と言っています。

緊急災害時、十分な栄養が摂れず、極限のストレス下で発生した活性酸素により身体を蝕まれたお年寄りたち…、このような方々が今後いなくなる様に！ そういう思いから、このボトルは作られたのです。

災害時には、食べられる草（道に生えているものでも何でもいい）、またはリンゴやミカンの皮でも良いからこのボトルに入れて、水（水道水でも何でもいい）を注ぐだけで、生命力を高める飲み物が出来る！これって、すごいことですね！！

今からの日本（島原も例外ではありません）、いつどのように災害が起こるか分かりません（近年の状況を見ていると、本当にそう思います）。その時に、**このボトルを一本持つておくだけでも、生きながらえる大きな力になる!** そう感じるのです。

ちょっとだけ、簡潔に改善例を

小鹿先生が「**オフレコで**」と言われた改善例を簡潔に一つご紹介します。

乳がんから始まったガン、最後は全身転移で余命宣告、7年間真っ暗闇の人生だった女性。起きてから寝るまで15分おきに盃一杯ずつ飲んだ。

1月20日…飲み始めた

3月20日…「私のガンはステージ④、2年前肝臓に転移、癌マーカー振り切っている。でも飲んで1カ月で癌マーカー2つクリアしました！」と電話報告。

4月18日…「小鹿さん！ガン一つもない！！」

この体験例は週刊誌に出るそうで、著作権の関係で「オフレコで」と言われたのだと思います。

最後に、小鹿先生がおっしゃった言葉をご紹介します。この言葉に、このボトルの真価が表わされていると思います、

「乏しい食べ物から、確実に水素を取り出す道具として、このボトルが存在している」

水素を発生させる能力が低下した現代の食べ物（そして、水素を取り出す能力が落ちた我々人間）、このボトルを使って本当の生命力を引きだしましょう！

※(注)この改善例を読んで単純に「水素茶はガンに効くんだ!」と思わないでください。私が印象に残った例を紹介しているだけで、あくまで「一つの例」であり、参考事例です。



小鹿先生とツーショット!
私も水素茶飲んでます♪

低電位水素茶製造ボトル

「お茶」の持つ抗酸化力を最大限に引き出す最先端の「魔法瓶」！
ボトルにお茶を入れるだけで簡単に水素水が出来ます。

特許商品

還元くん 笑顔ボトル

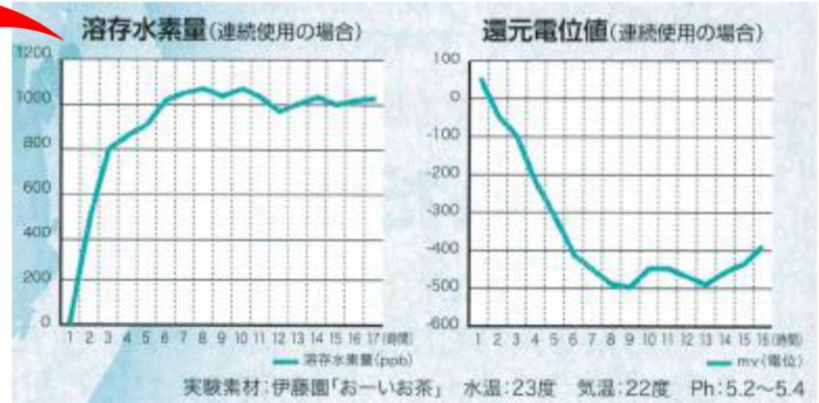


このボトルは、電解水方式で作る還元水や水素ガス混入の水素水等とは異なり、自然界の摂理を忠実に守り、物質の持つちいさな振動の組み合わせから生まれるイオンや静電気を利用して、抗酸化力の強いお茶を作り出します。お茶をこのボトルの中に入れて頂くと空気中と言うところのマイナスイオンが徐々に溢れ出し、お茶が停電位化すると同時に水素料も増えていきます。連続使用の場合、約五時間お待ち頂ければ普通のお茶が最高の「低電位水素茶」に生まれ変わります。

還元くんを使用したお茶の実験結果

なんと

溶存水素量...
平均 800 ~ 1200ppb
酸化還元電位...
-400 ~ -600mv



健康相談 **しまばら薬局**

〈本店〉島原市広馬場町336

TEL62-2414 fax63-2920

〈柏野店〉島原市柏野町1636-1

TEL63-5704 fax62-8731

その昔、我が国に「喫茶」の習慣を伝えたとされる栄西が、その著「喫茶養生記」で「身体を壮健にする喫茶の効用」と説いているように、お茶は古くから「薬」として愛用されてきました。

「お茶」には人間の体調を整え、元気にする作用がある事を日本人は 900 年もの前から知っていたのです。是非この「笑顔ボトル」を使って健康のための喫茶をお楽しみ下さい。

還元低電位 水素茶製造 ボトル



笑顔ボトルの特徴！

笑顔ボトルで作られたお茶は、水素やマイナス電子が安定しており、長時間放置しても、水素もマイナス電子もなくなりません。水素茶は、弱酸性のため胃酸にふれても、水素とマイナス電子はなくなりず、体内でもたくさんの水素とマイナス電子を作り出します。

水素の働き

体内で発生する余計な活性酸素（ヒドロキシラジカル等）を抑制し、活性酸素が原因で引き起こす異常な状態を正常に戻す働きがあります。

酸化還元電位 (ORP) とは？

酸化還元電位とは、その物質が他の物質を酸化しやすい状態にするのか、または還元しやすい状態にするのかを表す指標です。この値が大きければ酸化力が強く、マイナスが起きれば還元力が強いということになります。簡単に言えば酸化（錆びる、腐る、老化を意味する）したものを還元する（元に戻す）能力を示す指数ということになります。

お手入れ方法

お茶がくさくなったりした場合はボトル内が汚れています。一週間に2～3回、ビン洗いのブラシでブラッシングしてください。

これだけは絶対に守ってください！

- ①使い始めにお茶を24時間以上入れてください。(これでボトルが起動します)
- ②お茶を入れてから12時間(約半日)で出来上がります。
- ③水は反応しません。(お茶を入れてください)
- ④20℃以下の場所では反応が鈍くなります。
- ⑤笑顔ボトルを直接冷蔵庫に入れなくてください。
- ⑥出来上がった水素茶はすぐ他の容器に移し保管してください。
- ⑦他の容器に移した水素水は冷蔵庫で保管してください。
- ⑧お茶を煮出さないでください。
- ⑨温かい水素茶を飲みたい時はお湯で割ってください。
- ⑩約35度のお茶をボトルに入れると早く水素茶になります。
- ⑪連続で使用の場合は早く水素茶になります。
(35℃・連続使用すると5時間程度で水素茶ができます)
- ⑫白い糸くずのようなものが出た時は長い時間入れすぎです。
(糸くずのようなものが出た場合は茶漉しで漉してください)



左：還元くん開発者 小鹿俊郎氏
右：しまばら薬局薬剤師 織田堅一郎

！ 使用上の注意点！

使い始め

最初はお茶を入れたまま24時間以上放置して下さい。

注意 1

熱湯は避けて下さい。中に入れるお茶の温度は35度前後が最も効果的です。(20度以下になりますと水素製造の効率が低下します)

注意 2

エアコンや風の直接当たるところに置かないで下さい。

注意 3

麦茶のように直接煮立てたお茶は、高熱でビタミン類が破損していますので使用には不向きです。

注意 4

20度以下の環境になりますとボトルの機能が低下します。ボトルを直接冷蔵庫や寒い場所には置かないで下さい。

注意 5

長期間(1か月以上)ボトルを空の状態に放置しないで下さい。一時的にボトルの機能が低下します。(但し、再度24時間お茶を入れると回復します)