

# 酵素が尽きると寿命が尽きる!?

No.4

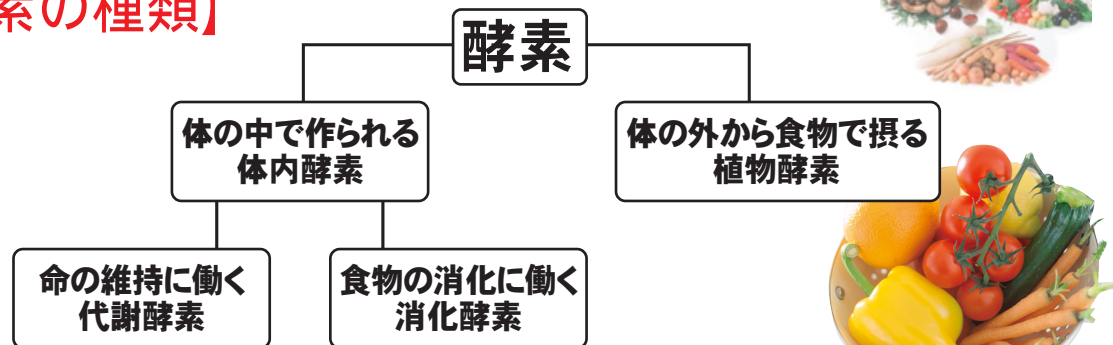
私たちの体内で、酵素以上に重要なものはないと言えるほど、酵素は大切な働きをしています。

**消化→吸収→合成→分解→解毒→排泄**のみならず、呼吸にせよ、心臓の拍動にせよ、私たちの生命活動は、全て酵素によって営まれているからです。また、酵素は私たちの体内で無制限に作られていると思われていたために、栄養学の中で最も研究が遅れてしまい、それよりも人間が体内でつくることができないビタミンやミネラルなどのほうが研究の対象となってしまったのです。ちなみにビタミンやミネラルは、補酵素と位置付けられるもので、主役はあくまで酵素なのです。

今までは、酵素はたんぱく質でできているので、たんぱく質を食べれば酵素はいくらでも作られるというのが定説でした。が、最近「一生に作られる酵素の量は限定されている」ということが判明しました。その限界量を決めるのは、それぞれ人間が持っている一定量の【潜在酵素】といわれるものなのです。ですから、いくらたんぱく質をたくさん取り入れても、潜在酵素の量が決まっているので、そこから作り出される消化酵素の量や、【代謝酵素】の量もおのずから決まってしまうというわけです。ちなみに酵素生産能力は、遺伝子に組み込まれた情報として、一人一人違ってきます。

ということで、【消化酵素】も【代謝酵素】も同じ一つの【潜在酵素】から作られるので、消化酵素として潜在酵素を使ってしまうと、その分代謝酵素に回される量が少なくなります。代謝酵素は、身体の悪いところを治す働きをするので、その分代謝酵素が少ないとその分病気が治りにくくなるというわけです。ですから、自然治癒力といわれるものの正体は、代謝酵素の働きであり、消化酵素に潜在酵素を使ってしまふことは、自然治癒力をそれだけ弱めてしまうことになるのです。人間の消化酵素であるアミラーゼや唾液の量について、若い人と老人を比較した調査がありますが、若い人のアミラーゼの量は老人に比べ30倍ほど多いことが確認されていますし、唾液も老人は若い人の半分ほどに過ぎません。一生に作られる酵素の量に限りがあるのに、毎日消化酵素と代謝酵素で使われれば、どんどん減る一方なのです。

## 【酵素の種類】



# 酵素不足で病気が!!



【酵素】って言うと、皆さんが馴染みなのは「酵素パワーの〇〇」っていうCMである洗剤の酵素とか、胃腸薬などの消化酵素だと思いますが、人間の体の中には数千種類の酵素があって、いろんな役割を持っている事はご存知ですか？

今までは、「酵素はたんぱく質を中心にして作られているから、たんぱく質さえ摂っていれば酵素不足なんて起こらない」と考えられていました。ところが、最近の研究では・・・

## 体内酵素の量は遺伝子によって一生に作られる量が決まっている

と、ということが分かってきたのです。

私たち日本人は、本来菜食を中心とした食生活をしてきました。しかし、ここ数十年の肉食や、インスタント食品の普及、運動量を上回る「食べ過ぎ」が、

消化酵素の浪費  
体外酵素の摂取不足



代謝酵素の欠乏

この上記のような悪循環を引き起こし、いろいろな「病気の原因」となっていると、考えられ始めてきました。だから、重要なのは【植物酵素】なのです。

私どもがお勧めする酵素商品は、新鮮な60種類以上の野菜・果物・根菜・海藻や10数種類の有用な民間植物から、**麦芽糖・ブドウ糖・酵母・有用バクテリア**を利用して、余すことなく植物性酵素を発酵抽出した、天然健康飲料です。また、長年の研究で、熟成期間をコントロールすることで、原材料の持っているビタミン・ミネラルも合わせてお届けできる商品となっております。



腸は木に例えると【根】である。  
根が元気だと、生き生きとした  
花が咲く。