

株式会社禅
代表取締役

田村 誠 に聞く

基本は食生活の重要性を知ること。

だからサプリメントも天然にこだわる。



自らの体質改善を契機に 食事がいかに大事かを知る

INTERVIEW

— 今や健康食品は、私たちの生活にすっかり溶け込んでいますね。スポーツサプリメントの市場も数多くの商品で賑わっています。そこでまず、なぜこの分野で新しい商品を出してきただのかについて聞かせてください。

田村 それは、私が競技サーフィンの世界にいることと、自身の体質に大きく関わっています。ご存知

のように、サーフィンは非常にハードなスポーツで、特に波が高いときなどは全力でボードを漕いで沖まで出なければなりません。そこで高いパフォーマンスを保ち、なおかつ疲労を残さないようにするためには、あらゆる手段を使いたくなるものです。

— つまり、サプリメントの力に頼るところが大きいと。

田村 ええ。20年以上前からそのような「食品」は出回っていて、何度か試して効果もあったのですが、問題は私がアレルギー体質だとい

うことでした。子供の頃からさまざまな症状に悩まされて、イヤな思いをずっとしてきました。ですから、化学物質が含まれたサプリメントは基本的に受け付けられない体だったのです。

— それは日常生活の面でも苦勞されたんじゃないですか。

田村 もちろんです。人に勧められて漢方薬を摂るようになったのですが、これには即効性がなく、毎日規則正しく服用し続けなければならぬ。ですから、症状が軽くなつた時点でどうしても止めてしまい、また繰り返す。それを繰り返すうちに、発症までの期間が徐々に短くなり、しまいいはカラダが慣れてしまったのか、漢方が効かなくなりました。

— どうしたのですか。

田村 ある人からアドバイスを受けて以来、食生活を一変させました。肉食から野菜中心に、主食は玄米に切り替え、添加物入りの食材を徹底的に排除しました。すると、4カ月で完全に治ってしまつた。これで目からウロコが落ちたというか、それまで半信半疑だった「食」への考え方が信奉へと変わったのです。

— 自然食の威力を思い知ったわけですね。それが、天然素材へのこだわりにつながっていくと。

田村 その通りです。医療ではなく、食事の改善だけで人間のカラダは甦るといえることがわかった。健康な日常を送るためには、な

も薬やサプリメントに頼る必要はないと考えるようになりました。

スポーツ時における質の高い栄養補給を実現する

— では、なぜスポーツサプリメントを売ろうと思ったのですか。

田村 さきほど言いましたが、私はサーフィンを通じて、スポーツの際の「栄養補助」の必要性は感じていました。テーマはふたつ。パフォーマンスをあげることと疲労の回復です。そこであるとき、健康食品を販売している方から「イナゴ・ペプチド」という素材を紹介され、使ってみたのです。これは天然素材でしたし、体質的に化学物質は受けつけない私にも合うかなと、半信半疑ながら軽い気持ちでした。イナゴがきっかけだったんですね。

田村 はい。これが非常によく効いたのです。スポーツはカラダを酷使する非日常的な運動です。食事だけではどうしても補いきれない部分があると思うのです。具体的にはどういう理由からでしょうか。

田村 特に持久力を必要とする競技の場合、糖類などのエネルギー源となる成分や、長時間の発汗で喪失する電解質を補給するために、ミネラル成分を摂ることが不可欠となってくる。また、瞬発力を必要とし、比較的運動強度の高い(筋に対する負担が大きい)競技の場合、筋組織の構成成分であるアミ



ノ酸類や筋損傷(炎症)に伴う活性酸素をコントロールする目的で、抗酸化成分を摂ることが望まれます。もちろん人や運動量によって適量は異なりますが、ことスポーツマンにとっては、日常の食事にサプリメントをプラスすることで、より大きな効果が得られるのです。

— それで、「スポーツ時における質の高い栄養補給の実現」という「ZEN ニュートリション」の商品コンセプトをかたちづけているわけですね。

田村 そうです。そして、最も重要なポイントは「天然素材」のみを使用しているということ。ロイヤルゼリーや蜂の子など、すべての

アミノ酸の成分を天然のものから採っています。

驚異の新素材オリゴノール 大手メーカーは手が出ない

— 特に注目したいのが、オリゴノールという抗酸化素材ですが、これには血流の促進、持久力、回復力、脂肪対策、それにUVカットまでさまざまな効能があるのですね。

田村 はい。ライチ果実から抽出したポリフェノールポリマー(高分子)を、より体内に吸収されやすいオリゴマー(低分子)化した機能性素材です。ポリフェノールに抗酸化作用があり、カラダにいいということとは一般にも浸透していると思

ます。いわゆる果実の渋味や苦味のもとですね。ところが、果物に含まれるポリフェノールは完全するにつれて高分子化し、味を感じさせなくなり、逆に糖度が増してくる。現在、市場で流通しているポリフェノールの原料は、ほとんどが完熟果実を原料としています。

— つまり、低分子化することでポリフェノール本来の力がより働くというのですか。

田村 ポリマーは不溶性ですから、体内に取り込みにくい。それを低分子化することで強力な抗酸化力、吸収性を実現させたのです。これは世界初の画期的な技術なのです。開発したのは北海道に本

