

「ゆらぎ」

～ 株式会社 タカハシ ～

【開催日】平成31年3月7日

【講師】株式会社タカハシ 代表取締役 高橋 文柄 氏

【会社沿革】

株式会社 タカハシ (大正13年創業)

初代 仕立て業 ⇨ 県認可西馬音内洋裁学校開設(閉業)

2代目 総合衣料店、寝装具店、ブティック経営

現3代目 ブティック多店舗化 盛岡、東京他 メーカー設立(閉業)

飲食店開設 食品加工業へ

世界初の慶熟浄穰(けいじゅくじょうじょう)技術開発



株式会社タカハシ
代表取締役 高橋文柄 氏

■ 大震災をきっかけに・・・。「心のありようで、考え方や人生は変わる」

大正13年創業、90余年の歴史をもち、地元では、ブティック経営で有名な「アザレアグループ」として知られている、株式会社タカハシ。実は、いま新たに、食品加工分野に取り組んでいます。

この取組の契機となったのが、2011年の東日本大震災。大震災を機に、自身の内面に向き合った高橋社長。「日々、売上の多寡に一喜一憂する繰り返し。それを未だに乗り越えられない自分」に気付いたとおっしゃいます。

「自分の心次第で、考え方や人生は変わる」とし、「心のありようを何とかしたい」と、その答えを求めて全国各地に出向いた高橋社長。高名なお坊さんをはじめとして、いろいろな方の話を聴いてみたものの、何となくしっくりこないまま日々過ぎていきました。



開放的な
自然食堂パドマーニーの店内

■ 断食との出会い

そんな中、長野のあるお寺の断食講座に参加してみたところ、実はこのお寺の断食、通常は、ダイエットやデトックスなど、体によい作用を求めるところ、参加していたお坊さんたちの目的が全く違うことを知ります。

彼らの断食の目的は、「食の煩悩をいかに手放すか」。高橋社長も次第にこのコツを会得し、ついには、自分が抱えている煩悩や欲求が、細かく霧のように、極言するならば素粒子レベルで消えていくことを感じられるようになったそうです。

最初は、心の垢を削ぎ落とすために始めた断食ですが、体を削ぎ落とすのが楽しくなり過ぎ、やがて、どんどん体は痩せていき、仕事でメーカー関係者など人に会う度に「大丈夫か」と心配される始末。

家庭でも、15キ口の米を担いで体がふらつき、奥様や娘さんたちからかわれたそうで、今では少々自重し、食事ははぐらかか戻しているそうです。



■ 自らの体質変化で得た「ミッション」

体の削ぎ落としが、ある域に達した頃、実は、**見事に変化していたもの**がありました。それは、自分の**五感**です。

五感がより鋭敏になった高橋社長が特に変化を感じたのは、食品添加物や糖分の多いもの、人工甘味料入りの食物などを摂ったときだそうで、摂取後、体が重く感じられるようになりました。

この体質変化を、マクロビオテックの権威として知られる、ある著名な先生に報告したところ、「**あなたは素晴らしい体を手に入れたのだから、これを人の役に立てなさい**」との**ミッション**のようなお告げが。

この言葉が背中を押した格好で、新たに始めた取組の一つが、由利本荘市で展開中の自然食堂「パドマーニー」。社長曰く「この食堂は、実験的な感覚がある」そうで、目下進化の最中です。



(写真左上、左下) 自然食堂パドマーニー
「本日のランチメニュー」
(写真右下) 「慶熟浄醸技術による餛とコーヒー」

■ 安全な食を通して、世界中の人々に活力とゆとりをもたらしたい

人類が農作物の品種改良を重ねてきた結果、近年、食物の抗酸化力はもちろん、栄養価もガクンと落ちているそうです。また、加工食品の多くは調理加工中に細胞が壊れ酸化が進みます。酸化した食材はいたずらに腸や腎臓肝臓を動かしてしまい、有効な生体エネルギーがとりこめなまま、体も疲れ、病気も増えてしまうことを、高橋社長は危惧しています。

こうして「できるだけ体が喜ぶ食品加工ができないか」と行きついたのが、現在進めている「**慶熟（けいじゅく）**」の研究。**自然の恵みを、あまり手を加えずに、食品の旨味と甘みと鮮度を最大化して頂くもの**で、温度や湿度、含水率、気圧などを組み合わせ、食品固有の酵素を活かし、生体エネルギーを最大引き出すというものです。

高橋社長の取組に賛同する県内外の大学教授らがメンバーの共同研究チーム「**TEAM慶熟**」が既に立ち上がっているほか、各方面の第一線で活躍されている方々が協力者となっています。

食物の中でも、特に抗酸化力に優れている小豆を用い、慶熟技術を活かした餛づくりを試行中の高橋社長。小豆は、よりエネルギーのある“原種”に近い種を取り寄せ、この種を用いた県内栽培農家を増やしていきたい考えです。

最近では、小安峡温泉の源泉の湯温の高さにも目を付け、地球環境に負荷をかけずに、なおかつ、菌が活性化する温度帯と酵素が死滅する温度帯のスキマを狙って、慶熟させたコメなどを一定量保管できる室（ムロ）が作れないかと、こちらも新たに研究素材に加わりました。

慶熟の技術で品質価値を高めることはもちろん、**世界中の人々の健康増進が図られると同時に、バッファ（ゆとり）が生まれ、より活力ある社会が生まれてほしい**。高橋社長のミッション遂行は、果てしなく続きます。

■ 参加者の感想

- 「安全な食」に対する迫り力、探究力、研究熱心さが全て行動力につながっている
- 必要な人とつながる力
- 自然の力、野菜の力を活かし、あまり手を加えない、「からだに良い食」への強いこだわり
- 東日本大震災から得たという社長の哲学と、食への想いの強さ
- すべてのことが人の笑顔、幸せ、生きることへの想いから始まっている



株式会社タカハシが持つ力とは、何か。参加者全員で意見交換しました。

株式会社 タカハシ 様、そして参加してくださいました皆さま、
ご協力いただきまして、本当にありがとうございました