

食と栄養のコミュニケーション [ボタラヴィ]

Botala Vie

Contents

Topics

新社長インタビュー

「前社長の意志を引き継ぎ、さらに
多くの人の健康づくりに貢献したい」

BOTALABO PRODUCT

唾液力を上げる

“サリオーラ・ボーテ&ボタラボキャロット”

BOTALABO RECIPE

“子どもの栄養食”

10月号
2023 Oct.

新社長インタビュー

前社長の意志を引き継ぎ、さらに多くの人の健康づくりに貢献したい

2023年8月19日、ボタニック・ラボラトリー株式会社の新体制がスタートしました。専務取締役の森山瑠水氏が新しく代表取締役社長に、社長の森山晃嗣氏は代表取締役会長にそれぞれ就任するトップ人事が発表されました。今回は、森山瑠水新社長にインタビューしました。



——社長就任おめでとうございます。まずは森山社長のこれまでの経歴を教えてください。

森山 大学を卒業し、新卒で大手損害保険会社に就職しました。いわゆる総合職という職種で、古い言い方で言うところと全国転勤ありの男性職です。大学生の頃は体育会バレーボール部のキャプテンを務めており、当時はチームプレーの難しさや自身の弱さを身にしみて感じていました。それもあって、社会に出たらとにかく男性の中で厳しく忙しい仕事をして自分を成長させたいという思いが強く、実際の通りの環境に身を置くことができたわけです。実際に誰もが知っている大手企業を担当させていただき、組織がどのように動いているかを会社の内側から見て社会人のベースを学び、営業として気が済むところまで取り組み、成長することができました。

——ボタニック・ラボラトリーに入社をした経緯を教えてください。

森山 仕事は非常にやりがいがありお客様からの信頼もいただき充実した日々でしたが、とにかく激務すぎて生活に全く余裕がなく、気付いたら抗精神薬を服用するまで身体をポロポロにしていました。このままだと死ぬと確信した時、前社長である父が取り組んできた正常分子栄養学を思い出し、すぐに栄養摂取に取り組み、なんと2週間でケロっと良くなりました。正常分子栄養学を知り尽くした今から言えば当然ですが、その経験は当時の私にとっては本当に衝撃的なものでした。それから興味を持った正常分子栄養学の勉強を始め、翌年度から入社することになりました。30歳の時でした。

——入社してから振り返っていかがですか？

森山 入社してまもなく丸10年になります。当時を振り返ると取り組むべき課題は散見していました。管理体制、組織体制、販売形態、会員様の管理、基幹システム、オンラインショップ、ホームページ、社内ルール、社員教育、物流など、改善できることをひとつずつ丁寧に取り組んできました。同時に人脈作りのために毎週早朝7時に集まる異業種交流会に参加して経営者の先輩に話を伺ったり、とにかく毎日動いていた30代でした。思うように進まない時期もありましたが、この10年を振り返ると色々なことが整い、ようやく基盤ができてきたように感じています。

——創業26年も続いているボタニック・ラボラトリーの強みは何だとお考えですか？

森山 それは完全に前社長の森山晃嗣が提唱してきた「正常分子栄養学」に尽きます。皆様ご存知のように、弊社はただ商品を販売しているだけではなく、食事と栄養の可能性を人々に伝え、そして何かしらの疾患を抱えていらっしゃる方には個別サポートを行い、一人一人がその人本来のポテンシャルを発揮して人生を生きていけるよう全力でサポートしてきました。それができたのはスタッフのほとんどが正常分子栄養学で自身や家族の疾患を克服した経験を持っているため、自信を持って個別相談に対応させていただけからです。これが一般的な健康食品の会社とはまるで違う強みだと捉えていますし、これからますます弊社が日本で必要な大きな役割を担っていく強みだと感じております。

——今後の健康づくりの課題やボタニック・ラボラトリーの取り組みについて教えてください。

森山 食と栄養に関する健康に対する一般の認識は昔前より高まっていると思いますが、実際は二極化していると感じています。最近ではネットやYouTube、SNSなどで情報を発信するヘルスコーチをフォローして情報を得る人が増えました。健康意識の高い層は、栄養を考えた食生活をしている一方、子どもたちの発達障害や自殺は増え、がんで亡くなる人は減らず、認知症も増えていきます。食と栄養を見直すことでそれらが改善する可能性があることに、多くの人に気付いて欲しいと思っています。今後ますます、健康に真剣に取り組む法人様や健康指導者、お取引様であるクリニックや代理店様と連携を強化し、日本中に健康の輪を広げる取り組みを進めていきたいと思っています。

——会員様に向けて新社長からメッセージをお願いします。

森山 いつもお付き合いいただき本当にありがとうございます。会員様の中には20年以上に渡って商品をご愛用いただき、「ボタラボと共に年をとった。もうやめられない」と言うてくださる方がたくさんいらっしゃいます。本当にありがとうございます。誌面をお借りして心から感謝を申し上げます。弊社の基本は、正常分子栄養学に基づく正しい食と栄養の情報と商品セットでお届けすることです。今後も皆様に正常分子栄養学をベースに有益な情報をお伝えするとともに、これまで以上に全力でサポートをさせていただきます。前社長の森山晃嗣も会長職として、これからも皆様の健康長寿に貢献し続けていきます。今後新体制となりまますボタニック・ラボラトリーを、どうぞよろしくお願い申し上げます。

Switch

ボタラボ体験談

私の栄養スイッチ

Testimonies

働く現代人の中には、不規則な食生活や飲酒、栄養過多などで「病気になる一歩手前」の人は少なくありません。今回は、その典型とも言える40代男性のお話です。男性がどんな食生活を送り、いかにして病気の不安から逃れて健康な体を取り戻すことができたのか？ 中高年男性必読のケースをご紹介します。

「体の毒素をボタラボグリーンで排出

食の見直しで健康不安を一掃」

都内にある事務機器関係の会社で営業を担当する男性Tさんは、現在41歳の働き盛り。小・中・高校と野球で活躍し、入社当時は身長177センチ、体重72キロでした。30歳で結婚、子どもにも恵まれ、順調なサラリーマン生活を送ります。

Tさんは、独身時代から炭水化物が大好きで、とくにラーメンや丼ものに目がありません。仕事場では、デスクに置かれたチョコやスナック菓手に手を伸ばし、退勤後は職場の仲間と飲みに出る。ビール、焼酎、ワイン、ウイスキーなどなんでもいけるクチで「週5日は飲みに出た」そうです。

そんな生活が、体に良いわけがありません。30歳を過ぎた頃から太り出し、38歳のころには「気づくと体重が92キロまで増えていた」そうです。ズボンのウエストがきつくなり、好きなスーツやジャケットも着られない。それでもTさんは、職場の草野球チームに加わり、週一回は体を動かしていました。

しかし入社時から20キロも太った

今、野球でも満足に体を動かせていません。会社の健康診断では肝臓の数値が悪く、医師から「高血圧症の一歩手前」と診断されます。

そんなある日、取引先だったボタニック・ラボラトリーの森山瑠水社長からこう告げられます。「体に毒素がいつばい溜まっているから、グリーンをたくさん飲んで解毒した方がいいですよ」。Tさんは前々から、訪れると出してくれるボタラボグリーンが「飲みやすく、体に良さそう」と感じていました。勧められるままに早速グリーンを買い込み、その日から飲み始めます。

朝晩欠かさず、昼も仕事の合間に飲むなど1日5〜6杯は口にします。すると2〜3ヶ月した頃、妻と子供から「最近、顔の肌ツヤがキレイ」といわれ、ハッと気づきます。

そういえば体重が7キロほど減り、ニキビや吹き出物がなくなり、しょっちゅう口内炎を起こしていたのが最近ないのです。日中、眠くなることもほとんどなくなりました。

「もしかしたらグリーンかもしれない」そう感じたTさんの体に、栄養スイッチが入ります。経過を森山社長に報告すると、さらに食生活の見直しを勧められます。糖質の多い食事は極力減らし、タンパク質と良質の脂、ビタミンやミネラルをバランスよく摂取するようアドバイスを受けます。

白米を豆腐に変え、食卓には肉や魚、納豆、もずく、おくら、めかぶ、キムチなどが並ぶようになりました。お酒も蒸留酒しか飲まないなど徹底した糖質カットに努めます。

効果はてきめんでした。半年ほど経過した頃には体重は76キロまで減り、ぐっとスリムに。今では朝早く起きて、散歩やジョギングをし、帰るとグリーンを飲む毎日です。職場でも「スリムになったね」と声をかけられることが多くなりました。グリーンを飲み、食と栄養を見直し、体に必要な栄養を正しくしっかり摂る。それだけで健康状態は改善できるのです。ストレスや不規則な食生活で健康不安を感じている人はぜひ、お試しあれ。(完)



子どもの健康的な体づくりには、きちんとした食事が必要不可欠です。今回は子どもが喜ぶレシピをご紹介します。大人の方も是非お召し上がりください♪



✿ 豆腐の米粉パン

材料（小8個分）

米粉…150g
ベーキングパウダー…5g
A 塩…小さじ 1/4
ナチュレオ…10g
はちみつ…20g
絹豆腐…150g

作り方

- 1 A を容器に入れ泡立て器で混ぜる。
- 2 ①に絹豆腐を加えて混ぜる。
- 3 6～8 等分にして丸めて形を整える。
- 4 鉄皿にクッキングシートを敷いてオーブンで 180 度 20 分焼く。



✿ ボタラボグリーン -ココナッツミルク割り-

材料（1人分）

ボタラボグリーン…小さじ大盛り 1
凍らせたココナッツミルク…2～3 個
水…150cc

作り方

- 1 予めココナッツミルクを製氷皿で凍らせておく。
- 2 水 150cc を入れたシェーカーにボタラボグリーンと凍らせておいたココナッツミルクを加えてシェイクする。



✿ ミネラル蜂蜜れもんドリンク

材料（1人分）

オーガニック レモン…2 個
蜂蜜…大さじ 4
(もしくはココナッツシュガー)
ボタラボミネラル 77…適量

作り方

- 1 レモンを洗って皮ごと薄くスライスする。
- 2 煮沸消毒した保存瓶に①のレモンと蜂蜜を入れて、冷蔵庫で一晩漬けておく。
- 3 コップに氷・ミネラル・②を適量（レモンも一緒に）入れて水または炭酸水を注ぐ。

冷蔵庫に入れてお好きな時に飲んだり、スポーツ・お出かけ時にお持ちください



✿ 手作りポテトチップ

材料（2人分）

ボタラボファームのじゃがいも…2 個
ココナッツオイル「ナチュレオ」…適量
A フルーツガーリックソルト…適量
天然ペプチドだし…適量

作り方

- 1 じゃがいもは皮付きのままスライサーでスライスする
- 2 ペーパータオルでスライスしたじゃがいもを挟み水分を取る。（水にさらさない）
- 3 鍋でナチュレオを 180℃に熱し、重ならないように揚げていく。
- 4 ボウルに A を合わせ、③を揚げたてのうちにに入れて混ぜ合わせる。

