

食と栄養のコミュニケーション [ボタラヴィ]

Bota la Vie

Contents

Topics

統合療法コンベンション2022

「がん治療に新たな選択肢を」
当日完全レポート

BOTALABO PRODUCT

“お家のバスルームをラドン温泉に”
ヘルシーラドンシャワー

セミナーで人気の料理メニュー

「認知症対策レシピ」

6月号
2022 Jun.

がん治療の新たな選択肢、 統合療法に注目!

「統合療法コンベンション2022」が去る5月8日(日)に、東京・神田のアーバンネット神田カンファレンスで開催されました。28年目を迎えた今回は、テーマを「がん」に絞り5人の専門家から最新の統合療法や予防法などについて講演いただきました。会場はほぼ満席で、YouTube配信でも多くの閲覧数を集めた内容の一部をダイジェストします。

予防と治療の組み合わせ

今回のコンベンションに集結いただいた講師陣は、いずれもがん治療には標準治療だけではなく、様々な治療法や対策があるとの考え方に立っています。

講演のトップを切った西脇俊二先生は、副作用がほとんどないことで注目されているIPT（インシュリン・ポテンシャル・セラーピ）療法について紹介しました。がんが、ブドウ糖を好む性質を利用して療法で、インシュリンを使用して血糖値が下がった所に少量の抗がん剤とブドウ糖を点滴することで、がんを小さくさせるものです。西脇先生は「がん細胞に集中的に抗がん剤を送り込む画期的な治療法」として症例を交えながら解説しました。

がん予防の観点から「消化力」の重要性にも言及し「消化力が低下すると未消化物が蓄積し、栄養が吸収されにくくな

り、結果的に体調不良や疾患を引き起こしやすい」として、消化力を高める食べ方、消化しやすい食材の重要性も強調しました。



西脇 俊二先生

今回初登壇となったのは、医療法人医新会よろずクリニック理事長の萬憲彰先生です。萬先生は「がん細胞は免疫に認識されないように、がん抗原を隠している」との認識を示し「免疫細胞が、がんを認識できるようにすることが、がん治療で重要」だと訴えます。そのために

有効な治療法として、低容量抗がん剤や放射線治療、光がん免疫治療、温熱療法などを紹介し、「代替医療だけではなく標準治療を組み合わせることで、治療の成果が出やすい」とアピールしました。



萬 憲彰先生

アルカリ化食と幹細胞

一方、食事を「アルカリ化食」にする重要性を説いたのは、からすま和田クリニック院長の和田洋巳先生です。和田先生は、かねてから「がん患者は高脂肪食・高タンパク食・乳製品・牛乳

を摂取するケースが多い」ことに警鐘を鳴らし、食事を「アルカリ化食」に変えることを推奨しています。

「アルカリ化食」によって身体の炎症を抑え、免疫力を上げ、さらに免疫系を壊さないなどに加え、「炎症を広げない範囲で緩やかに抗がん剤治療を行う」という方法で、改善が見込めることを明らかにしています。



和田 洋巳先生

ステージ3、ステージ4など難治性の高いがんについて有効な治療法を示したのは、白川太郎先生です。近年、がん細胞にも「幹細胞」

があることが明らかになっており、今回の講演では、がんの増殖や転移の元となる「幹細胞」について解説しました。白川先生は「幹細胞が増える要因は体内の炎症反応にあり、抗がん剤は最も炎症を引き起こす原因」と力説します。その結果、幹細胞を集中的に攻撃することで増殖が抑えられる治療法として、幹細胞のアポトーシス(自滅)を促す「ヨウ素」と、炎症を引き起こす活性酸素を除去する「水素」を用いた治療を提案しました。



白川 太郎先生

命を守るために…

最後に、がんコントロール協会の理事長 森山晃嗣が「がんになる食事、ならない食事」をテーマに、病気と栄養の関係に言及し、避けるべき食品を紹介しました。また、スティーブ・ジョブズが生前に残した健康の重要性を訴える「物理的なものは、再度見つけられる。でも一度でもなくしたら再度見つからないのが人生と命だ。自分自身と人を大切にしてほしい」とのメッセージに、会場は感動に包まれていました。



理事長 森山 晃嗣

今回のコンベンションは、全ての講演内容に「そもそも、なぜがんになるのか?」という根本的なテーマが貫かれているのが特徴です。治療法は異なっても、一人ひとりの患者に最善の治療を組み合わせる提案する統合療法は、新たながん治療の選択肢として注目されることでしょう。

統合療法コンベンションが見放題

がんコントロール協会にご入会いただくと、2018年以降に開催された統合療法コンベンション約75講演(現時点)の動画がいつでもご覧いただけます。今回の全5講演もご視聴いただけますので、見逃してしまった方、もう一度見たい方は、ぜひご入会ください!

..... 入会はこちら



がんコントロール協会 検索
npo-gancon.jp



25年間悩まされた花粉症が ピタリ。その理由は？

毎年春先になると「花粉症」に悩まされる人は多いと思います。スギとか、花粉とか、名前を聞くだけで「あーいやだ、ユーウツ」とうんざり顔で咳く人、皆さんの周りにもいませんか？今回は、国民病ともいわれる花粉症に25年間も悩まされた女性のお話です。



花粉症は、ある日突然やっつきます。昨日まではなんともなかったのに急に、目のかゆみや充血、くしゃみ、鼻づまりなどの症状に見舞われます。

神奈川県にお住まいの50代女性Mさんも、30代後半ぐらいの時に同じような症状に襲われます。春の日ざしがあたたかいある日のこと、突然くしゃみや鼻水、目のかゆみなどが始まります。最初は「なんとなく熱っぽいし、風邪だと思った」そうです。が、一週間経っても二週間たつてもなかなか治らないので、病院に行ったら「花粉症で



す」と診断されます。

以来、毎年2月の10日ごろから5月のGWが終わるまでの約3ヶ月間、ティッシュBOXと目薬と、市販の治療薬を手放せなくなりです。花粉症にかかっている人はご存知だと思いますが、一旦、鼻水が始めたら止まりません。ティッシュBOXはあつという間に空になり、ゴミ箱は鼻をかんだティッシュの山。目がかゆく、くしゃみが断続的に続き、集中力が途切れて、仕

事や勉強も手につかない状態に陥ります。

花粉症は、文字通り花粉によって引き起こされるアレルギー疾患で、一般的にくしゃみ、鼻水、鼻づまりなどのアレルギー性鼻炎や目のかゆみ、アレルギー性結膜炎などを引き起こします。花粉症を誘発するのはスギやブタクサ、イネなどが知られていますが、中でも多いのがスギ花粉です。

Mさんもスギ花粉症でした。耳鼻科に通い、治療薬を処方されますが、花粉症は、アレルギー症状を抑えるために抗ヒスタミン薬を使うケースが多く、どれも眠くなる副作用があります。日中は、仕事で車を運転することが多かったMさんは、眠気に襲われるのを避けるため、クリニックの処方薬をやめ、ドラッグストアや薬局をかげずり回り、眠くならない市販薬を見つけます。それからは「毎年春になるとティッシュを2〜3パック必ずまとめ買いし、目薬や飲み薬を補充する生活を長年続けた」そうです。

Mさんは、花粉症以外にとくに持病などはなく健康状態に問題はありませんでした。生活も日頃から添加物の多い加工食品などは避け、栄養のバランスを考えた食事を摂るなど、どちらといえば健康的な生活を送っていました。しかし花粉症になってからは「気分がウツになり、部屋の窓は開けられない、布団は干せない、外出も億劫になる。料理する時も鼻に栓をしてティッシュBOXを持って台所に立つ」ことを余儀なくされ、なんとかできないかとずっと頭を痛めてきました。

しかし、今から4〜5年前、ポタニック・ラボラトリーと出会ってMさんの体は変わり始めます。端的にいうと、ポタラボグリーン、ポタラボキャロット、ミネラル77、オメガミネラルを体に補充してから、不思議なことに花粉症がピタリ、と止まったのです。2018年春のことでした。Mさんが、どんなふうにして花粉症を克服できたのか？詳細は次号でお伝えしたいと思います。(つづく)

認知症対策レシピ

認知症の対策や改善には、糖質オフがポイントになると考えられています。
今回は糖質オフでも美味しく体にも嬉しいレシピをご紹介します！

BOTALABO

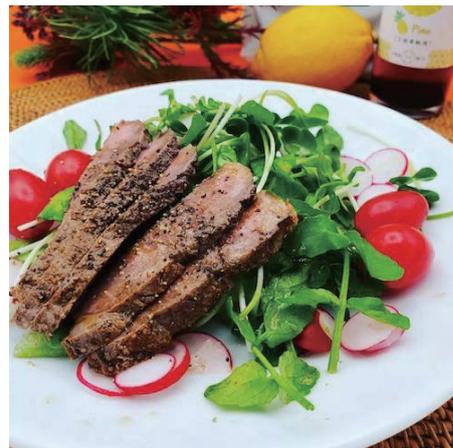
ボタラボ牧草牛サラダ

材料(2人分)

牛肉ステーキ用…1枚
レタス…3枚
クレソン…1束
ラディッシュ…6個
カイワレ…1束
【黒胡椒ドレッシング】
塩…1/2
粗挽き黒胡椒…少々
レモン汁…大さじ1/2
カプレオ…大さじ2
パイン酵素…大さじ1
A 塩…小さじ1/4
胡椒…少々
ナチュレオ…大さじ1

作り方

- 1 牛肉は室温に戻してAを振る。
- 2 フライパンにナチュレオを入れて強めの中火で2分半焼く。片面も同様に焼きアルミに包んで置き5mmの厚さの削ぎ切りにする。
- 3 レタスは一口大、クレソンは葉をつみ茎は4cmに切る。ラディッシュは薄切り、カイワレは根を取る。
- 4 お皿に盛り、ドレッシングをかける。



鶏だんごとキドニービーンズのサラダ



材料(2人分)

とりひき肉…150g
キドニービーンズ…100g
(ドライパック)
クミンパウダー…小さじ1
片栗粉…大さじ1
塩…小さじ1/3
A 胡椒…少々
一味…少々
しょうが汁…小さじ1
天然だし…大さじ1
ナチュレオ…大さじ1
バター…5g
B 玉ねぎみじん切り…15g
香菜みじん切り…適量
ねぎみじん切り…適量

【ドレッシング】

塩胡椒…各少々
オリーブオイル…大さじ1/2
(カプレオでもok)

作り方

- 1 鶏ひき肉にAを加えて混ぜる。一口大に丸めてフライパンにナチュレオとバターを加えて両面焼く。
- 2 ボウルにキドニービーンズを入れBとドレッシングを加えてあえる。
- 3 1を乗せてねぎのみじん切りを乗せる。

ほうれん草とひじきのナムル

材料(4人分)

ほうれん草…1束
乾ひじき…20g
醤油…小さじ1
塩…少々
A ニンニク擦りおろす…1片
ごま油…大さじ1
すり白ごま…大さじ1
醤油…小さじ2
塩…小さじ1/2
天然だし…大さじ1

作り方

- 1 ひじきは水で戻し熱湯に塩少々を入れて茹でる。
- 2 ほうれん草も茹でて5cmの長さに切り、醤油を振りかかける。
- 3 ボウルにしっかり絞ったほうれん草と1を入れAを加えて、冷蔵庫で冷やす。

