

食と栄養のコミュニケーション [ボタラヴィ]

Bota la Vie

Contents

TOPICS

どんな人でも快気できる！

がんを知り尽くした
Dr.トニーの統合療法

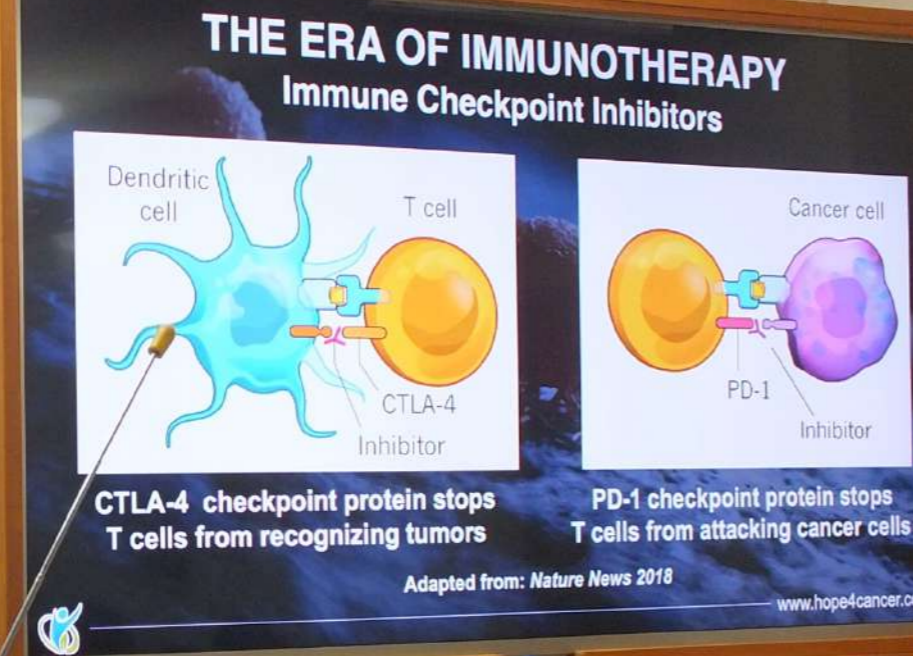
ボタラボ体験談
「波動温熱療法学院」

連載コラム Vol.10 プチ栄養講座
「乳製品は体によくない？」

1 月号
2020 Jan.

どんな人でも快気できる！ がんを知り尽くした Dr.トニーの統合療法

「第25回統合療法日本がんコンベンション」に来日した、アントニオ・ヒメネス医師(通称:トニー)が、去る12月4日、ボタニック・ラボラトリーの招きで特別セミナーを行いました。ボタラボ会員向けに最先端のがん治療などを紹介、日本では滅多に見られない単独セミナーに多くの人々が詰めかけました。本誌では、今号と次号の2回にわたりその内容についてダイジェストします。



がんについて、まず「知る」

「がんは、どんな状態でも快気することは可能です。」Drトニーの講演は、のっけからそんな一言で始まりました。統合療法の本場メキシコのティファナとカンクーンで、統合医療専門のクリニックを開設するDrトニーのもとには、末期がんや治療法がないと見放された、いわゆる「がん難民」が世界中から訪れます。

加えて、Drトニーの父親が前立腺がん、25歳になる義理の娘が白血病だったことを告白し、数多くの末期がん患者を危機から救ってきた経験などについて語りました。その大前提として、Drトニーは「どんながんであっても治療と予防のためには、まずがんという病気について知ること」とし、7つの重大ポイントと10の特徴を伝授しました。Drトニーが取り組むが

んの統合療法は、これまで本誌でも何度か取り上げています。その特徴は、毒性のない治療、酸素供給や解毒を重視した多種多様な治療法にあるといえます。その中から、最新のポイントとしてセミナーでまず強調したのは、がんの怖さは初期症状ではなく「転移」にあるとしたことです。

がん細胞は賢い

アメリカ国立がんセンターが1985年から20年間わたって調査した乳がん、肺がん、大腸がん、膵臓がん、前立腺がんの5つのがんの統計をもとに「転移したがんの5年生存率は26%に落ちてしまう」と紹介し、転移を防ぐことがいかに重要かを示しました。

さらに「がんは知的な集団であり、糖質がなくともタンパク質や脂質をエサにしてどんどん成長

しようとします」と訴えました。Drトニーはそれゆえ、「魔法の銃弾のような一発でがんを倒せるものはない。様々な治療法を掛け合わせることで、体内環境を変えていくことが根本的な治療につながる」としています。

がんの幹細胞を倒せ！

こうしたがんの特性を知ったうえで、どのように行動、実践するか。Drトニーは治療の最大のポイントとして、転移の原因であるがんの「幹細胞」に着目しました。「幹細胞は、どんな姿にもなれる細胞の元のようなもので、この幹細胞を倒さないとがんは何度でも戻ってくる。再発や転移を防ぐには、がんの幹細胞を倒すことだ」と強くアピールしました。

一つの腫瘍にはおよそ10億個のがん細胞があるといわれおり、その中の

1%が幹細胞だと考えられています。しかしたった1%の幹細胞が、免疫に干渉する能力があり、抗がん剤や放射線治療では倒れない性質を持っています。Drトニーが指摘するのはまさにそれで「抗がん剤や放射線治療を受けても数年後に再発や転移が見つかるのは、幹細胞が残っているからだ。がんの幹細胞を倒すために、腸内環境を整える食事や栄養、細胞の健康を保つ水、そして免疫細胞を鍛えることが重要である」と述べました。

感情の側面を治療する

Drトニーが取り組む統合療法の中で、がん治療にとりわけ重要だとしているのは「精神面」の問題です。セミナーの後半では、その「がん治療の精神的な側面」を専門に研究する、オーストラリア出身の医師で、脳神経

や免疫学、皮膚病などが専門のDrオリビア・レスラー氏が登壇し、がん治療における感情の起伏などについてどう対処すべきか講演しました。

その中で、がん患者は周りの意見に左右されず、まず「直感に従う」ことが大事であると強調しました。直感とは自分に与えられたプレセントであり、日々葛藤しながらも時間の経過と共に自分の運命をコントロールすることや、自分を力付ける環境づくりができるようになることを、実際の患者の事例などを紹介しながら解説しました。

二人のドクターの講演後、会場からの質疑応答があり、それらの回答を交えながら、ボタニック・ラボラトリーの森山晃嗣社長が加わり、三者によるパネルディスカッションが行われました。その模様については、次号で紹介いたします。

Differen

1. We
2. M
- 3.

定番料理を糖質オフで気にせず食べる！ 「ケトンダイエットレシピ」

寒さが本格化し、食べ物が美味しくなる季節になりました。でも、年末年始の食べ過ぎには注意したいものです。実は、糖質オフを意識するだけで肥満を防げます。今回はしっかり食べ応えのあるケトン料理をご紹介します！

Recipe 1

豆腐しゅうまい

材料 (2人分)

豚ひき肉…80g
木綿豆腐…1丁
オクラ…5本

A

おろし生姜…小さじ 1/2
片栗粉…大さじ 1
醤油…小さじ 1
ごま油…小さじ 1/2
塩こしょう…少々
天然だし…大さじ 1

作り方

- 1 オクラは薄い小口切りにする。
- 2 ボウルに豚ひき肉と A を入れ混ぜ合わせる。
- 3 2 に水切りした木綿豆腐とオクラをに加えてよく混ぜる。
- 4 3 を 12 等分して丸め形を整え、クッキングシートに並べ火が通るまで蒸す。



Recipe 2

たまごピザ

材料 (2人分)

ピザ用チーズ…40g
溶きたまご…2個
トマト…適量
インゲン…適量
(お好みの野菜)

作り方

- 1 フライパンにチーズを入れ火にかけて、チーズがふつふつしてきたら溶きたまごを流し入れる。
- 2 トマト、インゲンなどお好みの野菜を乗せてフタをして、弱火で7分ほど火を通して水気をとばす。



Recipe 3

スイートポテト

材料 (4人分)

さつまいも…250g
ココナッツオイル…20g
ココナッツフラワー…大さじ 3
たまご…1個
ココナッツシュガー…大さじ 2

作り方

- 1 さつまいもを 30 分蒸し 220 度のオーブンで 40 分焼く。
- 2 さつまいもの皮をむきボウルに入れて潰し、ココナッツフラワー、ココナッツオイル、ココナッツシュガーを加え混ぜ、さらに卵を加えてよく混ぜる。(卵黄を少しとっておく)
- 3 スイートポテトの形に丸めて卵黄を塗り 170 度のオーブンで 10～15 分焼く。

