

食と栄養のコミュニケーション [ボタラヴィ]

Bota la Vie

Contents

Topics

第 26 回 統合療法 日本がんコンベンション

LIVE 配信決定!

Pickup

がん患者に希望を与える
世界最高峰のホリスティック医療

総合内科専門医・秋山ドクターの「栄養改善」物語 Vol.5

徹底した栄養管理で、
進行性胃がんが消えた!?

9 月号
2020 Sep.

第26回 統合療法 日本がんコンベンション

LIVE生配信決定!

京都
11/3
2020 火(祝)

会場：京都テルサ

東京
11/7 8
2020 土 日

会場：KFC Hall & Rooms

がんコンベンションの情報をいち早くお届け!

統合療法 日本がんコンベンション LINE公式アカウントを チェックしよう!

講演者情報の確認やチケットの申し込み、参加者の声、関連書籍の販売など内容は、もりだくさんです。アンケートにお答えいただくと、昨年のがんコンベンションでの Dr. トニーと森山晃嗣の講演動画をプレゼント! ぜひ登録してください!

スマートフォンの
LINE アプリで QR
コードを読み取る、ま
たは ID を検索して友
達登録をしてください



@167jvveq



新型コロナウイルスの感染拡大の影響に伴い、開催を延期していた「第26回 統合療法 日本がんコンベンション」が上記の日程で開催が決定いたしました。

今回は、感染対策として定員数を減らし、ライブ配信によるオンライン参加ができるようになりました。遠方の方でも、スマートフォンやパソコンからお申し込みいただき、ご自宅から視聴できます。

コンベンションには、3日間国内外から計16名の医師や専門家が集結します。がんをはじめアレルギー、不妊症、糖尿病などの疾患に対する様々な治療法や予防法をご紹介します。また食事や栄養に関する新たな考えや新型コロナウイルスに対する備えなど、健康維持に欠かせない情報も提供する予定です。

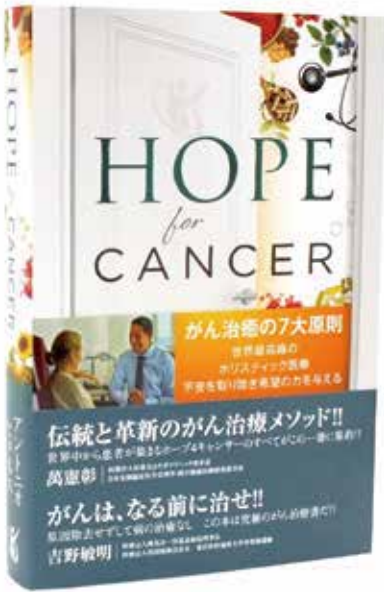
今回は、感染対策として定員数を減らし、ライブ配信によるオンライン参加ができるようになりました。遠方の方

今回は、感染対策として定員数を減らし、ライブ配信によるオンライン参加ができるようになりました。遠方の方

今回は、感染対策として定員数を減らし、ライブ配信によるオンライン参加ができるようになりました。遠方の方

がん患者に希望を与える 世界最高峰のホリスティック医療

人体に害の少ない多角的ながん治療法で成果を上げているアントニオ・ヒメネス医師（通称 Dr. トニー）。今年 7 月、その Dr. トニーの書籍「Hope For Cancer - がん治癒の 7 大原則 -」の日本語版がリリースしました。本誌では、いち早くその概要をお知らせします。



HOPE for CANCER
- がん治癒の 7 大原則 - [日本語版]

価格 8,250 円 (税込)

Dr. トニーのがん治療の特徴は、本の冒頭でも触れられているように「人間の全てを治癒する」ことにあります。日本のがん治療は、主に薬物治療や手術などが細胞や腫瘍、炎症が起きている部分にアプローチをするのが一般的です。対して Dr. トニーは、人間を「スピリット・魂、肉体」の三位一体の存在であると考え、いわゆる精神面と肉体面の全てを治癒していくことが、がんをはじめ病の克服に欠かせないと述べています。

「がん＝死の病」といったイメージは、精神面に大きな負担をかけ、マインスの連鎖に拍車をかけます。Dr. トニーは「がんは死の宣告ではない。あらゆる原因物質を取り除き、細胞レベルでの治癒を図ることで、完全に回復できる」と訴えます。それを実現するのが、Dr. トニーが強調する「がん治癒の 7 大原則」であり、この本の主な内容です。

Dr. トニーが重要視するがん治癒の原則は ①副作用のない治療 ②免疫の最適化 ③治癒の土台となる栄養補給 ④解毒 ⑤酸素供給 ⑥細菌叢の再生 ⑦感情とスピリチュアルの癒しの 7 つです。とくに「感情とスピリチュアルの癒し」は、本で終始触れられている内容で、とくに後半（12 章・13 章）では、「病の克服において医学的な治療と同じくらい重要」とし、がんと感情の関係性について詳しく言及しています。

Dr. トニーのクリニック (Hope 4 Cancer Treatment Center) では、感情のセラピー (BEST) を取り入れ、カウンセリングなど精神面のサポートに徹底しており、実際に治療を受けた患者の体験談を交えた内容は、奇跡ともいえる物語ばかりです。患者の思いに寄り添い、希望を与える診療と治療が、世界中から Hope 4 Cancer クリニックに患者が集まる理由の一つと言えるのではないのでしょうか。

Dr. トニーは、本年 11 月開催予定の「統合療法 日本がんコンベンション」にも登壇予定です。「がん」に対する考え方が一変する Dr. トニーの講演をぜひ一度聞いてみてください。



最先端のがん治療

価格 2,200 円 (税込)

今もっともがんの代替・統合治療が進んでいるメキシコ・ティワナ。そこで注目を集めているスーパードクター 4 人に最先端のがんの治療について聞いたインタビュー本。



がんをはねのけるレシピ

価格 3,300 円 (税込)

がんの方でも食べられる塩なし、砂糖なしの料理レシピの最新版。正常分子栄養学に基づいた、栄養素を損なわない調理法なども紹介しています。

徹底した栄養管理で、 進行性胃がんが消えた!?

進行性のスキルス性胃がんを発症した50代の女性T子さん。医師から手術を勧められますが手術しないまま2年近くが過ぎて、がんは消えてしまっていました。医学的にはまず考えられない希少なケースですが、背景を調べると確かな栄養療法が浮かび上がってきました。



T子さんのがんの経過についてまず驚かされるのは、がんの標準治療である手術、抗がん剤、放射線治療を全く受けていないことです。スキルス性の胃がんは進行が早く、治療が遅れば生命にかかると言っても過言ではありません。にもかかわらず、がんが縮小し、消滅してしまったケースは、私の経験上まず考えられないことです。私には衝撃でした。なぜ、そんなことが可能だったのか。本人から事情を聞くと、徹底した栄養管理にありました。

T子さんはまず糖質・塩分ゼロに取り組みます。指導したのは、ポタニック・ラボラトリーの森山晃嗣先生です。先生の指導のもと、生野菜中心の食事に変え、動物性タンパク質は卵と白身魚、鶏肉だけ。合間にポタラボグリーン1日5杯、ポタラボキャロット1日10杯、ポタラボミネラル77を1日100ml。加えて、不足しやすいEPA・DHAやビタミン類はサプリメントで補い、コナツツオイルも数回に分けて1日60ml程度。さらに、解毒を促進するためにコーヒー浣

腸を朝晩2回。それらを毎日ひたすら続け、経過を観察しました。T子さんはなんとか少しでも良くなりたい一心だったのでしよう。森山先生を信じて、良いと言われたことはとにかく実践したそうです。3〜4ヶ月すると、T子さんは「体の調子が良くなっていくのがわかった」といいます。

私は、2019年夏にT子さんが撮影した、がんが消えた胃の内視鏡画像を、ご本人や担当医の許可をいただいて最近確認しています。それから1年後の2020年7月はじめに、T子さんに「血液検査」を受けていただきました。その

あきやましんいちろう
秋山 真一郎



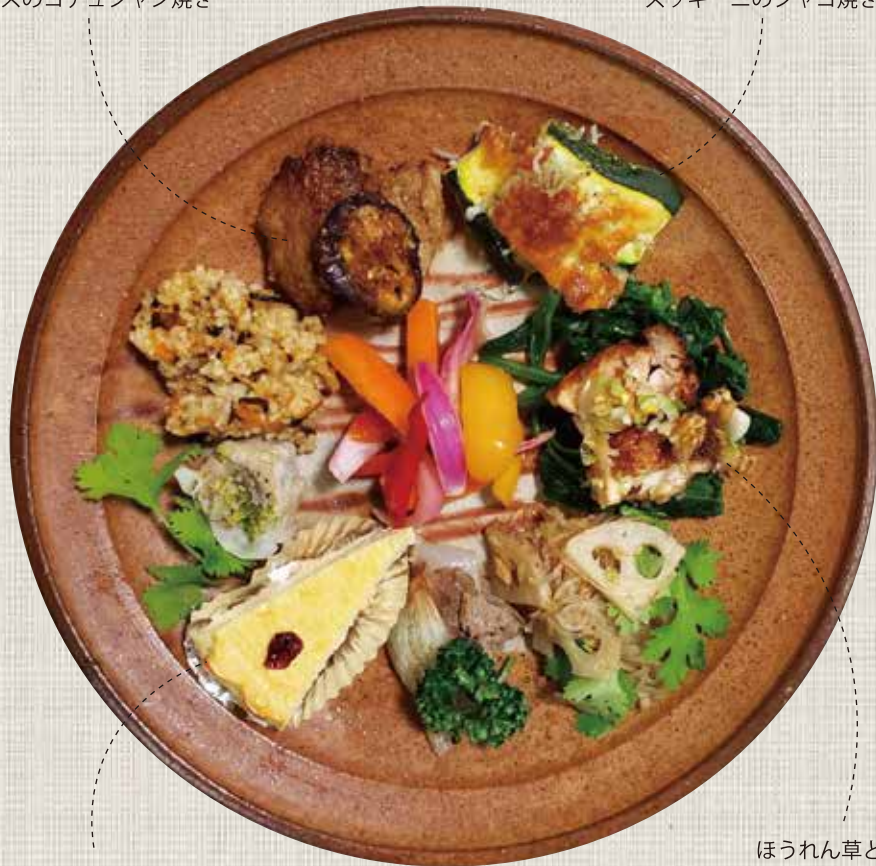
医師・医学博士、カナダマギル大学臨床腫瘍学客員教授、札幌医科大学卒。NPO法人がんコントロール協会理事。がん免疫治療と植物栄養素を中心とした免疫栄養療法など、副作用のない多角的療法で成果を上げている。

際、抗p53抗体、CA125、CEAの3種類の腫瘍マーカーを調べました。腫瘍マーカーとは、がんの成長に伴い血液中に増える特殊な蛋白のことで、がんの発見や診断の手がかりになります。T子さんは、そのいずれもが「正常値」でした。腫瘍マーカーを見る限り、おそらくがんの活動性はみられないと思います。

T子さんの健康状態は今、すこぶる良好です。今の状態をキープできているのは、徹底した栄養療法が奏功したからでしょう。しかし栄養療法を、毎日続けるのは並大抵なことではありません。T子さんは、森山先生というプロの栄養指導とそのアドバイスを忠実に守り、実践しました。そしてもう一つ、T子さんの前向きな性格、物事を悲観的に捉えない明るさも、栄養療法を続ける上で大きな力になったと思います。正しい食事と栄養が、健康づくりにいかに重要か。皆さんも是非、心にとめて実践することをおすすめします。

ナスのコチュジャン焼き

ズッキーニのジャコ焼き



おからチーズケーキ

ほうれん草と鶏揚げ

細胞を老化させないためには「酸化」と「糖化」をできるだけ防ぐことが大切です。糖質を抑え、抗酸化物質をたっぷり含んだ野菜を使ったレシピをご紹介します！

セミナーで人気の料理メニュー

アンチエイジングレシピ



ズッキーニのじゃこ焼き

材料

ズッキーニ…1本
ちりめんじゃこ…40g
ピザ用チーズ…60g
しょうゆ…少々

作り方

- 1 ズッキーニはへたを取り、縦1cmの厚さに切る。
- 2 ①を耐熱皿に並べ、ちりめんじゃこ→ピザチーズの順に乗せて230℃のオーブンで10分間焼く。
- 3 ②が焼きあがったら、しょうゆをかける。

ナスのコチュジャン焼き

材料

豚バラブロック…300g
ナス…3本
にんにくのすりおろし…2かけ
コチュジャン…大さじ1
オイスターソース…大さじ1
A ナチュレオ…大さじ1
白すりごま…大さじ1
天然だし…大さじ1

作り方

- 1 豚肉は幅4cm、厚さ1cmの大きさに切る。ナスはへたを落とし2cmの厚さの輪切りにする。
- 2 豚肉とナスをバットに入れ、Aで味付けする。
- 3 耐熱皿にナス、豚肉の順に乗せて220℃のオーブンで15分間焼く。

ほうれん草と鶏揚げ

材料

鶏モモ肉…2枚
ほうれん草…2束
卵…1個
片栗粉…大さじ5
A しょうゆ…大さじ1
ナチュレオ…大さじ2
ごま油…小さじ1
ナチュレオ…適量
しょうゆ…大さじ2
酒…大さじ2
B 砂糖…大さじ2
ごま油…小さじ2
長ネギ…1/2本 (みじん切り)

作り方

- 1 鶏モモ肉をポリ袋に入れてAのつけ汁で揉み込み一晩漬け込む。
- 2 ほうれん草はさっと茹でてから、5cm幅に切る。
- 3 ナチュレオで①を揚げて、食べやすい大きさに切る。
- 4 鶏肉とほうれん草を皿に盛り付け、Bのタレをかける。

おからチーズケーキ

材料

ココフレーク…70g
バター…50g
クリームチーズ…200g
無塩バター…50g
A はちみつ…大さじ1
卵…3個
レモン汁…大さじ2
生おから…80g
バニラビーンズ…1本

作り方

- 1 ココフレークをポリ袋で細かく潰し、溶かしバターを合わせ土台生地をつくる。
- 2 クッキングシートをしいたケーキ型に生地をしく。
- 3 常温に戻したAをフードプロセッサーでよく混ぜ、レモン汁、バニラビーンズ、おからを加えよく混ぜる。
- 4 ②に③を流し入れて160℃のオーブンで40～50分焼く。