

食と栄養のコミュニケーション [ボタラヴィ]

# Botala Vie

## Contents

Pickup

第26回 統合療法 日本がんコンベンション

治療法は自分で決める！

LIVE配信で学ぶ、これからの医療。

総合内科専門医・秋山ドクターの「栄養改善」物語 Vol.6

がんの標準治療を受けながら、  
栄養療法で快適な日々。

NEW PRODUCTS

ホルミシス効果で免疫機能を鍛えよう！

「ホルミシオンMKマスク」

10月号  
2020 Oct.

## 第26回 統合療法 日本がんコンベンション 見どころ Pickup

# 治療法は自分で決める！ LIVE配信で学ぶ、 これからの医療。

がんやアレルギー、糖尿病、不妊症など様々な疾患に対する治療法、予防法をオンラインで聴講できる！「第26回 統合療法 日本がんコンベンション」の開催が、間近に迫ってきました。そこで本誌では、京都と東京で行われるイベントの見どころ、ポイントを今号と次号の2回にわたって特集します。

### 世界の専門家が一堂に集結

新型コロナウイルス禍の影響で開催が延期になっていた「第26回 統合療法 日本がんコンベンション」は、11月3日（火・祝）京都、7日（土）・8日（日）東京で、それぞれ行われます。

今年で26回目を迎える統合療法 日本がんコンベンションは、統合療法の歴史、内容、スケールを含めて日本最大級ともいえるイベントです。今回も

国内外から統合医療で成果を上げている専門家が京都、東京に集結。統合療法の本場で、最先端の治療を展開するメキシコ・ティファナの症例はじめ、最新の治療法や予防法などが紹介されます。

今回の最大の特徴は、なんといってもライブ配信によるオンライン環境が整えられたことです。入場者はもちろんのこと、オンライン参加者にもライブ感を最大限に味わってもら

うために、京都会場、東京会場ともに最新の4Kカメラを3台ずつ設置。品質の高い鮮明な映像による臨場感をそのまま体感できる準備を整えています。

参加者にとっては、リアルタイムで最新の予防法や治療法を学べる絶好の機会となります。同時に、これまで遠方会場になかなか足を運べなかつた人々には、ライブ配信を通して自宅やオフィスで自由に

聴講できる利点もあります。

### ライブ配信映像をアーカイブで

もう一つの特徴は、今回のライブ配信映像のアーカイブ（録画動画）が、1ヶ月間にわたって公開されることです。講演内容を確認するためには、これまでDVDを別途購入しなければなりません。今回は、オンライン参加の当日券を購入すれば、講演終了後も

1ヶ月間は何度でも閲覧できるので、学習や研究を深めることも可能です。

ちなみに料金についても、オンライン参加は「一律8000円」で購入できることになっています。1日8000円で、たとえば京都会場であれば6名の医師や専門家の研究の一端が一ヶ月の間、何度も聴講できます。これだけの研究内容に触れられるのは、オンライン参加の大きなメリットです。

1ヶ月間は何度でも閲覧できるので、学習や研究を深めることも可能です。

ちなみに料金についても、オンライン参加は「一律8000円」で購入できることになっています。1日8000円で、たとえば京都会場であれば6名の医師や専門家の研究の一端が一ヶ月の間、何度も聴講できます。これだけの研究内容に触れられるのは、オンライン参加の大きなメリットです。





# 統合療法 日本がんコンベンション 2020年11月3日(火・祝)

## 京都会場 講演者情報



やましま てつもり  
山嶋 哲盛

「サラダ油は生活習慣病のもと！」



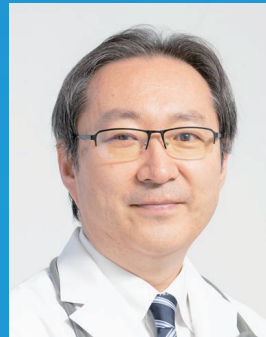
わだ ひろみ  
和田 洋巳

「がんはどうしてできるのか？ がんにはどう対処すればよいのか？」



もりやま あきつぐ  
森山 晃嗣

「ミネラルが人生を変える！」



あきやま しんいちろう  
秋山 真一郎

「がん患者さんのための免疫栄養療法」



ふじた こういちろう  
藤田 紘一郎

「感染症と免疫力」



ふなせ しゅんすけ  
船瀬 俊介

「日本の真相！知らないで“殺される!!”」

### 油と脳、がん治療の専門家

どんなメンバーが集結するか？ 今号では、京都会場についてダイジェストしましょう。

トップバッターは、医師で脳科学専門医の山嶋哲盛先生です。今回は「サラダ油は生活習慣病のもと！」というテーマで、油と脳の関係について言及します。とくにサラダ油の毒性物質がアルツハイマー病院の原因物質であるとの研究結

果は要注目です。

二人目は、京都大学名誉教授で、からすまクリニック院長でもある和田洋巳先生です。がん治療の経験から「大切なことは患者さんとの対話である」との認識に立ち、どのようにしてQOL(生活の質)をあげるかを患者とともに考えていく治療で成果を上げていきます。和田先生は、これまでDVD販売等は一切されていないので、今回のライブ配信及び

アーカイブの閲覧は必見です。

三人目は、栄養療法の先駆者である森山晃嗣です。今回は「ミネラルが人生を変える」と言うテーマで、特にミネラルの重要性について講演します。

午後部では、本誌「栄養物語」でお馴染みの秋山真一郎先生が登壇します。秋山先生は、治療法の一つとして栄養

### 新型コロナウイルスと免疫力の関係性

療法を積極的に推進し、成果を上げています。栄養療法でがんが縮小した事例について紹介する予定です。今年には新型コロナウイルス禍で、感染症や免疫力への関心が高まっています。次に登場する藤田紘一郎先生は、まさに免疫力と感染症の専門家。コロナウイルス対策や免疫力との関係性について講演されます。専門家ならではの知見、最新情報など耳よりな話が満載です。

最後は、環境問題でお馴染みの船瀬俊介先生です。船瀬先生は、消費者の身近にある体に有害な食や栄養に警鐘を鳴らし、抗がん剤の危険性や笑いの免疫学などががん治療や予防についての研究にも定評があります。

がん、アレルギー、感染症、新型コロナウイルス対策まで、幅広い統合療法の見解が聞ける場になりそうです。このチャンスをぜひお見逃しなく！

# がんの標準治療を受けながら、 栄養療法で快適な日々。

がん治療は、進行状況や患者さんの状態に応じて様々な治療法があります。でも医療機関では、一般的に手術、抗がん剤、放射線など公的保険が適用される標準治療を優先的にすすめています。今回、標準治療を受けた50代の女性Nさんは「栄養のおかげで副作用や治療のストレスが少なく、楽しく過ごせた」そうです。いったい何が幸いしたのでしょうか？

Nさんは、今から10年以上前に、胸にしこりがあることに気づきます。「もしかしてがんかしら…」と不安に襲われます。すぐさま病院で診療を受けると初期の「乳がん」であることが発覚しました。Nさんは「体に負担のある手術や抗がん剤治療は避けたい」と考えていたため、悩んだ末にまず漢方での治療を試みます。幸いにも、漢方が奏功したのか経過は順調でした。Nさんは、処方された漢方薬以外にとくに治療は受けませんでしたが、日常生活は変わりなく

過ごせたようです。その後、ほぼ10年あまり漢方療法を続けていました。

ところが、50歳を過ぎた頃、胸のしこりが大きくなっていくことがわかりました。がんは縮小されず、ひそかに成長していたのです。さすがに「大きな病院で診てもらったほうがいい」と判断、近くの基幹病院に駆けつけます。結果は、乳がん「ステージ3b」。主治医から「リンパ節に転移していると考えられます。抗がん剤治療でがんを縮小し、手術をしましょう」と告げられます。

Nさんは「もはや抗がん剤治療は避けられない」と悟ったようです。それでも、抗がん剤の体への負担を少なくする方法はないかと考えあぐねます。その頃、たまたま友人から

「統合療法日本がんコンベンション」があることを聞き、わらにもする思いで参加します。そこで、初めてボタラボの森山先生と出会い、栄養療法を取り入れて「バキトリリンパ腫」という難病から生還した鹿児島の子供の話聞き、心を打たれます。「私にもできるかもしれない」「私がエビデンスになる！」Nさんの前向きな性格が幸いして、その日から森山先生の指導のもと、栄養療法が始まったのです。2017年の夏のことでした。

ボタラボグリーン、ボタラボキヤロット、ボタラボミネラル77を基本に1日5杯〜10杯、解毒のためにコーヒー浣腸を1日2回。それを抗がん剤の治療が始まる2018年5月まで毎日続けます。抗がん剤は3週間投与、間に1週間の休み

を入れるペースで行われ、その間もそれぞれ栄養療法を徹底的に実践したのです。

するとビックリ。Nさんは「あは、白血球や血小板の減少が軽微であったため、悪心、嘔吐などがなかったと考えられます。口内炎もなく、食欲も落ちないまま普通に過ごせたNさんは、治療中にもかかわらず、友人とタイ旅行にも出かけたそうです。

通常であれば、抗がん剤の副作用でそれどころではないはず。なぜそんな快適な日々が実現できたのか。どうやらそれは、栄養療法にあったようです。(続く)





# おいしいがん食

Part5



ポタラポでは毎月1回、正常分子栄養学に沿ったがんの栄養講座を開催しています。今回は、がんの方でも食べられる、白砂糖なし・塩なしでもおいしい料理レシピをご紹介します！



ズッキーニのオムレツ

レンティル豆の煮物

ココナッツブラウニー

そば粉のパンケーキ  
& りんごソース

## ズッキーニのオムレツ

材料  
卵…4個  
ズッキーニ…1～2本  
玉ねぎ(薄切り)…半分  
パセリ…1茎  
ナチュレオ(ケトレア)…適量  
天然だし…適量

- 作り方
- 1 ズッキーニは小口切りにして、天然だしで味をつける。
  - 2 鍋にナチュレオを加え、ズッキーニと玉ねぎを加えてフタをし、弱火で加熱する。
  - 3 野菜が煮えたら、溶き卵を流し入れ弱火で加熱する。
  - 4 卵が凝固する直前に刻んだパセリを加える。

## レンティル豆の煮物

材料  
レンティル豆…1カップ  
玉ねぎ(薄切り)…1個  
ローリエ…2～3枚  
水…2カップ  
ナチュレオ(ケトレア)…適量  
天然だし…大さじ2  
ターメリック…大さじ1

- 作り方
- 1 レンティル豆を水で洗う。
  - 2 鍋にナチュレオを加え、玉ねぎを蒸し焼きにする。
  - 3 2にレンティル豆、ローリエ、ターメリック、水を加えて加熱する。
  - 4 豆が柔らかく煮えたら、ローリエを取り、天然だしで味付けをする。

## そば粉のパンケーキ&りんごソース

材料  
そば粉…適量  
水…適量  
りんご…適量  
レモン汁…適量

- 作り方
- 1 そば粉と水を合わせて生地を作り、フライパンに流し入れて両面を焼く。
  - 2 りんごは皮を剥いてちょう切りにする。
  - 3 鍋にりんごとレモン汁を加えて好みのジャムの硬さになるまで煮る。
  - 4 生地にジャムをのせる。

### Plus one !/

パンケーキの生地は、水を多くすると薄くなります。お好みで、生地の厚さを調節してください！

## ココナッツブラウニー

材料  
ナチュレオ(ケトレア)…45g  
卵…2個  
ココナッツシュガー…35g  
ココナッツフラワー…25g  
カカオ…15g

- 作り方
- 1 ボウルに卵とナチュレオ(液体)を入れよくかき混ぜて、ココナッツシュガーを加えさらに混ぜる。
  - 2 1にココナッツフラワーとカカオを加えて混ぜる。
  - 3 2をケーキ型に流し入れ、160度のオーブンで20～30分焼く。