

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27回 統合療法コンベンション

YouTube LIVEで
新たな選択肢が広がる。

BOTALABO PRODUCT

ボタラボミネラル77“活用術”

セミナーで人気の料理メニュー

「旬」を食べよう!

11月号
2021 Nov.

YouTube LIVEで 新たな選択肢が広がる。



おびつ りょういち 帯津 良一 ペドロ・セルバンテス Pedro Cervantes たかだ じゅん 高田 純 いのうえ まさやす 井上 正康 あらい けいすけ 新井 圭輔 こんの ひろゆき 今野 裕之 もりやま あきつぐ 森山 晃嗣



フランク・クウジノウ Frank Cousineau たのいまさえ 田井 真愛 たかはしとく 高橋 徳 しゅうとうひろし 周東 寛 しらかわ たるう 白川 太郎 むねた てつお 宗田 哲男 あきやま しんいちろう 秋山 真一郎

がんやアレルギー、認知症、不妊症など、様々な現代病の治療法・予防法が学べる「統合療法コンベンション」が今年もやってきます。今回も2日間にわたる全講演をYouTube LIVEで配信。無料で全国どこからでもご参加いただけます。開催直前情報として、イベントの見どころを読者の皆様にお届けします！

オンラインで統合医療を知る

今回で27回目を迎える「統合療法コンベンション」が、東京（KFC Hall）で11月13日（土）・14日（日）の2日間にわたって開催されます。

今年は、いま最も関心が高い新型コロナウイルスやワクチン問題をはじめ、放射線ホルミシスについての知見や海外ドクターの貴重な情報にも触れられる盛りだくさんの内容で、期待が高まっています。

YouTubeライブでの無料配信で、コロナ禍の中、ご自宅などから気軽に参加できることも大きなメリットです。

今回の構成メンバーは長年、統合医療や補完代替療法に携わってきた日米13名の医師や専門家です。1日目のスタートは、第1回から27年連続となる帯津三敬病院名誉院長・帯津良一先生です。「今日もナイセイジングな一日」と題し、人間をまるごと診るホリス

ティック医療の観点から、効果的な健康法を提案します。

放射線とワクチンに迫る

二人目は、統合療法の本場、メキシコ・ティファナのクリニック、ヘルスインスティテュート・デ・ティファナ医長のペドロ・セルバンテス先生です。がんの栄養療法で有名なゲルソン療法の視点から栄養補給と解毒の重要性を示します。

今回初登場となる理学博士の高田純先生、井上正康先生も注目です。札幌医科大学名誉教授でもある高田先生は「放射線」と「健康長寿」の関係について、井上先生は「ワクチン」と「免疫」について、それぞれ専門的な立場から語っていただきます。

後半では、コンベンションではお馴染みの新井圭輔先生、統合的な認知症治療に取り組み

今野裕之先生、がんコントロール協会理事長の森山晃嗣が登場します。

現代病には統合療法

2日目も見どころ満載です。午前の部では、前回も注目を集めた田井真愛先生、高橋徳先生が、新たな知見を披露します。田井先生はアレルギーや慢性疾患に効果を発揮する「6スポット療法」について実例を交えてより詳しく解説、高橋先生は愛情ホルモン「オキシトシン」の重要性から考える

免疫力の高め方について取り上げます。

近年、統合療法は治療だけではなく、健康レベルを高める手段としても評価されています。午後の部に登場する、南越谷健身会クリニック院長の周東寛先生は「食事・運動・ストレス解消」を推進し、ミトコンドリアを活性化させる必要性を訴えます。同時に、ハイパーサーミア（温熱療法）やホルモン療法など、健康レベルを高める多角的な療法に迫ります。

医学博士で、遺伝子学や免疫学の権威である白川太郎先生は「なぜ抗がん剤ではステージ4患者を救えないのか？」をテーマに、より安全で体に負担のない療法を多数紹介する予定です。

妊活、産後の新栄養学

最後のブロックでは、宗田マタニティクリニックの宗田哲男先生が、妊活から幼児期の新

栄養学について言及します。「妊娠中だけではなく、妊娠前と産後を含めた1000日間の栄養摂取が母子のその後の健康レベルを決めている」と訴える、先生の講演は必聴です。そして最後に、本誌「栄養物語」でもおなじみの秋山真一郎先生が「がん治療における栄養補給の重要性」について解説します。

今回のコンベンションでは、治療法だけにとどまらず、がんをはじめとする様々な疾患の予防法から、ワクチン、放射線、妊活など、健康にまつわる幅広い分野を学ぶことができます。人数制限を設けていますが、会場参加のチケットも発売中です。統合療法に取り組む医師や専門家の生の声を会場で、そしてYouTubeで、楽しみながら学んでください。



統合療法コンベンション LINE公式アカウント

登録するだけで当日のLIVE配信がスムーズに視聴できます！お友だち登録後、アンケートにお答えいただくと、人気の講演動画を2本プレゼント！

↓今すぐ登録↓

LINEの友だち追加からQRコードを読み取る、またはIDを検索して登録してください！



@167jvveq



脱アレルギーへの鍵は、 食と栄養だった。

幼少の頃から小中高校、社会人になって出産するまでおよそ30年近く、様々なアレルギー症状に悩まされてきた30代後半の女性Sさんは、今から8年前に衝撃的な出会いによって人生が一変します。その日を境に栄養の重要性に目覚め、食生活を根本から直すことで新しい自分を発見するのです。その出会いとは何だったのでしょうか？

28歳の時に第一子を出産したSさんですが、1ヶ月検診で

子どもに「乳児湿疹」が見つかり医師からステロイドを処方されます。Sさんのアレルギー体質が、子どもにもどう影響したかはわかりません。が、妊娠がわかってからもSさんは「果物や麺類、ピザにコーラにポテトフライなど偏った食生活は変えなかった」そうです。

体重が20キロ近く増え、医師から「妊娠糖尿病の一步手前」と診断されます。産後はダイエットに励み、減量に成功しますが、肌のカサカサや疲労感、

めまいなど、相変わらず不調が続いていました。

そんなある日、取引先の紹介で「健康セミナー」への誘いを受けます。今から8年前のことです。それがボタニック・ラボラトリーとの出会いでした。そこで初めて森山先生の話を聞き、衝撃を受けます。

「カロリーを摂取しても空腹感が続く理由」「がんは粘膜にしかできない」などの言葉が胸に刺さります。何より心を動かしたのは、ビタミンA不足を補うにんじんジュースでした。もしかしたら自分に足りないの

はビタミンAかもしれない。そう思ったSさんは、スロージュースを買い込み、無農薬の人参を1ヶ月で40キロも購入、毎日700〜800ccのにんじんジュースを飲み始めます。

すると不思議なことに1週間もすると空腹やイライラがなくなり、胃の調子も良くなっていききました。2週間目には「肌がきれいになった」のを実感し「野菜の力はすごい！」と思いつけられます。その後、約半年間にんじんジュースを飲む生活を続けました。

栄養についてもっと知りたいと思ったSさんは、セミナーに頻繁に足を運ぶようになりまます。そして栄養の摂り方について森山先生から徹底指導を受け、ボタラボグリーン、ミネラル、ビタミンB、EPAも補給するようになりました。

するとSさんの体は、驚くほどの回復ぶりを見せます。痒みやイライラはいつの間にか消え、元気がみなぎり、毎日活発に動けるようになりました。同時に、食事と栄養を根本から見



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、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。

直し、栄養のバランスを考えた料理をするようになりました。

アトピーの子どもには、ボタラボキヤロットにミネラルを混ぜて毎日飲ませ、甘いものや小麦粉は極力控え、タンパク質、野菜を多く摂るようにしました。小学校に入る前にはステロイド薬をやめることができ、今はすっかり良くなりました。重度の花粉症だったご主人も徹底した栄養補給に取り組み、数日で症状がおさまったそうです。

食事を見直し、足りない栄養を補給するだけで人はこれだけ変わるのです。Sさんは今、自身の経験を生かし、アスリートや一般女性の栄養指導、サポートをされているそうです。



セミナーで人気の料理メニュー

「旬」を食べよう！

ポタラポでは毎月、様々なテーマで栄養バランスを考えた料理をご試食いただける講座や料理教室を開催しています。今回は旬の食材を使った料理レシピをご紹介します。ぜひ作ってみてください！



鮭のみそ蒸し

材料(2人分)

生鮭…2切れ
キャベツ…1/2個

A
しょうが(擦りおろし)…1かけ
味噌…大さじ2
酒…大さじ1
ナチュラルハニー…大さじ1
天然だし…大さじ1
ごま油…大さじ1
粉山椒…少々

作り方

- 1 生鮭に混ぜ合わせたAを絡めておく。
- 2 キャベツは1口大にきる。
- 3 天板にオープンシートを敷いて、**1**を汁ごと乗せ、まわりにキャベツも乗せる。
- 4 **3**を10～20分蒸し、さらに盛り付け、粉山椒をかける。



アボカドオーブン焼き



材料(2人分)

アボカド…1個
合い挽き肉…200g
玉ねぎ(みじん切り)…1/2個

A
天然だし…大さじ1
トマト缶…200cc
塩…小さじ1
胡椒…少々
ナツメグ…少々

ナチュラルオ…大さじ1
生クリーム…50cc
ピザ用チーズ…50g

作り方

- 1 アボカドは1cmの厚さにスライスする。
- 2 フライパンにナチュラルオを入れ、玉ねぎを炒め、合い挽き肉を入れさらに炒める。
- 3 **2**にAを加えて中火で15分ほど煮込む。
- 4 耐熱容器に**3**を流し入れ、アボカド→生クリーム→チーズの順に乗せ、200度のオーブンで15～20分焼く。

レンコンと豚肉のマリネ

材料(4人分)

レンコン…3～4本
豚肩ロース(薄切り)…150g
片栗粉…適量

A
黒酢…大さじ3
八角…1～2個
醤油…大さじ1
紹興酒…大さじ1
ナチュラルハニー…大さじ1
天然だし…大さじ1
八角…1～2個
ナチュラルオ…適量

作り方

- 1 レンコンを1cm幅の輪切りにし、ナチュラルオで素揚げして、混ぜ合わせたAに漬けておく。
- 2 豚肉に片栗粉を軽くまぶし、ナチュラルオで揚げる。
- 3 **1**に**2**を加えて味を染み込ませる。

