

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

現代人に統合療法が必要なワケ

総合内科専門医・秋山ドクターの「栄養改善」物語 Vol.21

妊娠と乳がん。二つの命と
向き合った女性の決断。

セミナーで人気の料理メニュー

「おいしいがん食」

1月号
2022 Jan.



現代人に統合療法が必要なワケ

第27回 統合療法コンベンションが去る11月13日(土)・14日(日)に東京(両国KFCホール)で開かれました。コロナ禍の影響もあり、YouTubeでのオンライン配信が実施され、全国各地から多くの人に参加しました。本誌では、がん統合療法の最新情報や注目の集まった講演内容についてダイジェストします。

患者に寄り添う医療

1回目のスタートから毎年開催してきた統合療法コンベンションは、今年で27回目を迎えました。統合療法の普及を目的に、国内のみならず、海外で最先端の医療を展開しているドクターも数多く登壇するこのコンベンションは、日本最大級の統合療法に関するイベントの一つです。

今年も1日目のトップを切ったのは、帯津良一先生です。ホリスティック医学の考えのもと「からだ」だけではなく「こころ」や「いのち」にまで切り込んだ医療について述べ、関心を集めていました。

統合療法の本場メキシコ・ティファナで、ゲルソン療法に取り組むペドロ・セルバンテス先生の講演も興味深い内容でした。皮膚がん(悪性黒色腫)をゲルソン療

法で克服した男性とドクターの対談形式で映像が進み、栄養摂取と解毒の必要性に迫りました。栄養療法を実践するまでの葛藤、家族の支えや医師と患者の関係の重要性、克服までの道のりを示す内容に、オンライン参加者からも数多くの感激のコメントが寄せられました。

コロナウイルスの最新の知見

今回は、いま話題の新型コロナウイルスについても多く触れられました。

1日目で最も注目が集まったのが、初登壇の井上正康先生です。大阪市立大学医学部名誉教授の井上先生は、ワクチンと免疫について言及しました。「新型コロナウイルスの本質は血栓症である」と解説し、「今回新たに採用された『遺伝子ワクチン』が

血栓をつくる要因」と続け、遺伝子ワクチンの危険性を訴えかけました。

終盤では、コンベンションでお馴染みの新井圭輔先生が登場。「専門医が患者さんを救えないのには訳がある」をテーマに、現代医学が抱える問題をひもとく講演に、会場の参加者は聞き入っていました。

ユーチューブライブでは終始400〜500名以上の人が視聴しており、多数の質問や意見、コメントが飛び交い、オンライン上でも盛り上がりを見せていました。

がん転移を止める新たな療法

2日目の講演では、統合医療クリニック徳院長の高橋徳先生が、コロナウイルスの新たな見解を紹介しました。マスク、ソー

シャルディスプレイ、三密回避など、これからの新生活様式が、心身の健康に大きな悪影響を及ぼすとし、「抗ストレスや自律神経の調節、社交性や愛情、信頼に關係するホルモンである『オキシトシン』の分泌を妨げる」と、警鐘を鳴らしました。

コンベンションではこれまで、がんの統合療法に取り組む医師を数多く紹介してきました。

その中でも、転移が始まり生存率が著しく低下するステージ4の患者をどう救うかが、がん治療において一つ課題とされています。医師で医学博士の白川太郎先生は、「転移性のがんに抗がん剤は効かない」ことからステージ4患者に対する「ヨウ素」を用いた治療を提案。治療が難しいとされるステージの回復例に、希望を抱く人は少なくなかったようです。



▲ 司会の森山晃嗣と橋谷圭伊子



▲ 運営をサポートしたボランティアスタッフの方々

栄養療法が原点

統合療法から見えてくるのは、がんだけにとどまらず、アレルギーや認知症、不妊症など、全ての疾患に有効性が期待できることです。2日目最後のブロックでは、ケトン体で有名な宗田哲男先生が登場しました。今回の講演では、不妊症や

妊娠糖尿病、妊娠前から産後までの女性の体調不良の増加について「糖質過多、タンパク質と鉄不足」が主な原因とし、妊娠前からタンパクリッチ食（高タンパク低糖質）を心がけるとを呼びかけました。

今回のコンベンションでは「統合療法の考えなしでは、がんをはじめとする現代病に立ち

向かえない」ことを改めて痛感させられました。

現代人の食生活をはじめ、コロナ禍の社会と生活スタイルが、私たちの健康に今後どのような影響を与えるのか。いずれにしても、毎日の食事や栄養を見直し、免疫力を高めることが多くの疾患の予防や治療につながると言えるでしょう。

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、過去に開催された統合療法コンベンション75講演の動画がいつでもご覧いただけます。今回の第27回の全13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



妊娠と乳がん。二つの命と向き合った女性の決断。

妊娠5ヶ月の身重で、医師から突然「乳がん」であることを宣告されたら、あなたならどうするでしょうか？ それも病名は、トリプルネガティブという悪性度の高い進行がんです。今回は、出産とがん治療という二つの難問に直面した女性のお話です。この物語を読んだら、あなたはきっと「奇跡」が起きるのを信じるしかないと思うでしょう。

中部地方に住む30代の女性・

Kさんは、2021年6月、妊婦健診に訪れた病院の医師から突然、こう切り出されます。

「胸に大きなしこりがあります。乳がんです」

頭を殴られたような衝撃でした。Kさんは二人目の子どもを妊娠しており、当時5ヶ月。順当なら定期に入るところです。医師は「(がんは)3・2センチほどの大きさで、リンパ節転移の可能性があると告げ、大きな病院ですぐに検診を受けるようすすめます。

おそらく生きてきた心地がしな

かったでしょう。一人目の子どもは1歳半になったばかり。まだ手がかかる上、二人目の出産と乳がんの二つの試練と向き合うことになったのです。

「このまま病気が進行したら私とお腹の子はどうなってしまうのだろうか…」

Kさんは、すぐに実家の母親に相談します。Kさんのお母さんは医療従事者でした。実はお母さんの存在が、のちのちKさんの大きな力になるのですが、この時は「頭の中が真っ白になった」と振り返ります。現場で

たくさんのがん患者さんを診

てきたものの、まさか自分の娘にふりかかるとは予想もしなかったかもしれません。

「本人には言えませんが、娘の命に関わる問題ですから状況によって子どもは諦めざるを得ないと思いました。ただ中期中絶するにしても、タイムリミットは22週未満ですから時間がありません。ほんとうに難しい判断であり、決断だったと思います」

娘の気持ちを、お母さんはそう代弁します。それから約1ヶ月後、Kさんは大学病院で正式な診断を受けます。その結果、Kさんの病期は「ステージ2b」で、トリプルネガティブという、いわゆる悪性度の高い進行性の乳がんでした。

トリプルネガティブは、乳がん特有のホルモン受容体などがないため、一般的に治療効果が期待できるのは抗がん剤のみに限られます。そのため治療に難渋するケースが多く、抗がん剤による副作用に苦しむ患者が多いのが現状です。

通常ならリンパ節に転移が見

られ、進行すれば間違いなくKさんや子どもの命に関わっていただでしょう。

しかしKさんは、「産む」ことを決断します。理由は「リンパ節に、がんは転移していない」からでした。なぜ転移がなかったかわかりません。ただ確定診断が出るまでの約1ヶ月、Kさんはお母さんの勧めで徹底した食事の見直しと栄養療法を続けていました。体調もすこぶる良く、そのことと無関係ではないと感じていました。それでもこの段階で決断するのは、極めてリスクが高いと思います。果たしてKさんは無事、出産することができたのでしょうか？

詳細は、次号でお伝えします。



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。



セミナーで人気の料理メニュー

おいしいがん食



今回は、ポタラボセミナーで人気No.1の「正常分子栄養学講座 がん編」より、塩も砂糖も使っていないがんの方でも食べられるレシピをご紹介します。ぜひ作って見てください！

キヌアといんげんのマリネ

材料(2人分)

赤パプリカ…1/2個

いんげん…8本

キヌア…大さじ1

ミント…4~5枚

A MCTオイル…小さじ2
りんご酢…小さじ1
天然だし…大さじ1

作り方

- 1 パプリカの皮をグリルで焼いて剥き、一口大の細切りにする。
- 2 いんげんは茹でて3等分に切り、キヌアは沸騰したお湯で12分茹でる。
- 3 ミントは粗みじん切りにする。
- 4 材料を全て合わせてAを加えさっくりと混ぜる。



セロリの葉の卵炒め



材料(2人分)

卵…4個

天然だし…大さじ1

セロリの葉…2本分

ナチュレオ(ケトレア)…大さじ2

作り方

- 1 セロリの葉は極力細く切る。
- 2 ボウルに卵と天然だしを入れて混ぜ合わせ、セロリの葉を加えてさらに混ぜる。
- 3 鍋にナチュレオを入れて火にかけ、2を流してじっくり固めるように炒める。

そば粉のパンケーキ

材料(4~5枚分)

そば粉…150g

水…250cc

天然だし…大さじ1

レーズン…50g

ナチュレオ…大さじ1

作り方

- 1 レーズンは10分ほどぬるま湯につけてキッチンペーパーで水気を拭き取り、細かく刻む。
- 2 そば粉に天然だしと水を加え混ぜ合わせ、1を加えて軽く混ぜ合わせる。
- 3 フライパンにナチュレオを入れて火にかけ、2を流し入れて表面に穴が空いて乾くまで焼き、裏も同様に焼く。

