

食と栄養のコミュニケーション [ボタラヴィ] 

Botala Vie

Contents

Topics

統合療法コンベンション2022

新たな治療の選択肢、
がんの統合医療とは？

BOTALABO PRODUCT

不足しがちな栄養素のフルコース
ボタラボオメガミネラル

セミナーで人気の料理メニュー

「春を楽しむレシピ」

5月号
2022 May.

がん治療が変わる！

新たな治療の選択肢、 がんの統合医療とは？

NPO法人がんコントロール協会が主催する「統合療法コンベンション2022」の開催が迫ってきました。今回のメインテーマは「がん治療」。標準治療の手術や抗がん剤、放射線以外の治療で成果をあげている医師や専門家の講演をYouTubeで無料配信します。どんなドクターが登場するのか？ イベントの見どころをお届けします！

副作用のない治療

今、日本人の二人に一人が生涯でがんにかかると言われていています。国立がんセンターは過去のデータ（2018）に基づき、生涯で男性は65・0%、女性は50・2%の確率でがんにかかるかと発表しています。医療技術が日々進化する一方で、がんにかかる人は増加の一途を辿っているのが現状です。

毎年、統合療法コンベンションに登壇する医師や専門家は、がんの標準治療だけにとどまらず、安全性の高いさまざまな治療法を併用しています。共通するのは、病変部（がんがある場所）や症状だけを診るのではなく、症状が現れる原因にアプローチするところに特徴があります。今回もそうした考え方に立って、さまざまな治療法に取り組み専門家が集結します。

最初に登壇するのは、ハタイクリニック院長の西脇俊二先生です。漢方医学やアーユルヴェーダ医学、超高濃度ビタミンC療法、食事療法など多岐にわたるがん治療を行なっています。今回の講演では、抗がん剤の使用量を標準治療の10%

20%にまで抑える「PT療法や、いま話題の副作用が少ない「重曹点滴療法」に言及する予定です。

がん治療の最前線

続いては、今回初登壇となる医療法人医新会よろずクリニック理事長の萬憲彰先生です。よろずクリニックで行われているワクチン療法や遺伝子治療、免疫療法などは全て「免疫サイクルを回す」というコンセプトに基づいています。萬先生は「がん治療で重要なのは、免疫サイクルを正常に機能させ、日々生まれるがん細胞を排除すること」と訴えます。

統合医療に取り組み多くの医師は、体だけではなく患者の精神的な部分（心や感情）のケアも大切にしています。

午後の部に登場する、からすま和田クリニック院長の和田洋巳先生もその一人です。和田先生は、これまでのがん治療の経験から「患者さんとの対話」がとくに大切であると考え、カウンセリングに重点をおいた治療を施しています。今回は治療法だけではなく「がんは

どのようにしてできるのか？」という向き合えばよいのか？」といった観点から、がん予防にも役立つ内容をお届けします。

ステージ4の生存率を上げる

がん治療では一般的に、ステージ4（病巣から離れた臓器に転移がある状態）から治療難度が高まるとされています。最後のブロックで

は、ステージ4患者を専門に診療している白川太郎医師が登場します。白川先生は、転移がんに対して効果的な「ヨウ素」を用いた治療をはじめ、「水素の力」を取り入れた治療を提案します。多くのがん患者や家族の希望につながると期待されています。

講演の最後を締めくくるのは、コンベンションを主催するがんコントロール協会理事長、森山晃嗣です。

40年以上に渡る食と栄養の研究・実践から行きたい「がんになる食事、ならない食事」をテーマに解説します。

もしがんと宣告されたら、安心できる治療法を自分で選択する。統合療法コンベンションは、その選択肢を持つ機会になります。がん治療の最前線に立つ医師や専門家の声を会場で、YouTubeで、ぜひお聞きください！

2022 5.8 (日)
9:50 - 17:15

会場参加のご案内
時間 開場 9:00 / 開演 9:50
定員 60名
料金 一般 8,000円(税込)
会員 5,000円(税込)
※会場 - NPOがんコントロール協会
※会場予約はホームページから行います。
会場 アーバンネット神田カンファレンス
申込 裏面をご覧ください

講演者情報
西脇 俊二 萬 憲彰
和田 洋巳 白川 太郎 森山 晃嗣

**がん治療に
新たな選択肢を**
最新の統合医療や様々な予防法が学べる！

LINE 公式アカウント
お友達登録すると当日のLIVEがスムーズに視聴できます！

YouTube LIVE
NPOがんコントロール協会「チャンネル」から配信も無料視聴可能！

YouTube LIVE配信のご視聴は、お申込み不要です。YouTubeの「NPOがんコントロール協会」チャンネルより無料でご覧いただけます。

YouTubeで全講演を無料配信！

統合療法コンベンション2022は、YouTubeの「NPOがんコントロール協会」チャンネルから無料でご視聴いただけます。LINE公式アカウントからもスムーズにアクセスできます。当日の配信後のアーカイブ（録画記録）は残しませんので、ぜひリアルタイムでご覧ください！



会場でもご参加いただけます！

60名様限定で会場「統合療法コンベンション2022」にご参加いただけます。チケットはホームページより発売中ですので、お早めにお申し込みください！

LINE 公式アカウント

YouTube 配信チャンネル

チケットの申込みはこちら

統合療法コンベンション 2022 | 講演者情報 & 出演時間



にしわき しゅんじ
西脇 俊二

10:00 - 11:10



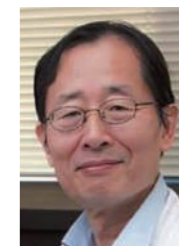
よろず けんしょう
萬 憲彰

11:15 - 12:25



わだ ひろみ
和田 洋巳

13:15 - 14:25



しらかわ たるう
白川 太郎

14:50 - 16:00



もりやま あきつぐ
森山 晃嗣

16:05 - 17:15

糖質オフとクレンズで 心と体に“笑顔”

パンのお店で働いていた40代女性Mさんは、1年ほどして体に異変が現われ、病院で検査したところ「穀類アレルギー」だとわかります。Mさんは退職後も体の不調が続きますが、正常分子栄養学と出会い、体質転換を図って健康状態が良くなっていきます。今回は、Mさんが取り組んだ栄養療法について紹介しましょう。



2017年に知人からボタニック・ラボラトリーを紹介されたMさんは、正常分子栄養学の話聞き「体に必要な栄養が全く摂れていない」ことに、まずカルチャーショックを覚えます。パン好きで、飲み物は主としてスポーツ系飲料水。緑茶や野菜の煮物が好きでときどき摂ることはありましたが、タンパク質や脂肪、ビタミン、ミネラルといった体に必要な栄養素を意識しない、糖質中心の食生活を送っていました。

そこでMさんは、自ら「ジュースクレンジ」プログラムに参加します。約1ヶ月かけて食事から糖質を抜いていく内容で、それで体を慣らしたあと、最後の3日間で完全に固形物を抜く断食生活を送ります。その間、代謝を改善し栄養を循環させるために「水、ボタラボグリーン、オメガミネラル、ナチュレオ（コナツツオイル）を摂るのは必須」と教えられます。

成果は上々で、Mさんは「3日間ですらに体重が3kg減り、常に感じていた頭痛がおさまった」といいます。もともと手首の内側の皮膚の痒みや頭痛、体のだるさを訴えていまし

たが、その頃には手の炎症も徐々に消えていき「頭がいづもすつきりした状態」になったと振り返ります。糖質を制限すると「頭が冴えるような印象」を持つ人は少なくありません。ここからMさんは、大好きだったパン生活をやめ、1年間糖質オフを目標にさらに健康状態の改善をめざします。そしてボタラボグリーンに加え、ボタラボキヤロット、レッドビーツ、ミネラル77を、ほぼ毎日1〜2杯補給するようになっていきます。

前号でも触れましたが、Mさんは病気の母親を介護する生活を送っており、精神的なストレスも抱えていました。しかし、栄養状態が良くなっていくと、不思議なことに心の状態にも



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。

プラスの変化が現われはじめます。初めの頃は、介護疲れで気分がすぐれない日も多かったですが、「自分でも気づかないうちに、笑顔や優しい言葉をかけられるようになった」そうです。こうしてほぼ2年間かけて体質転換を図ったMさんが、調子がいいと思って栄養補給をやめると体調を崩すこともあったことから、2019年4月から「ボタラボ 温熱」にも週一回通い始めます。森山先生によると「手足の冷えて、代謝がうまくいっていなかった」ように、Mさんはボタラボ 温熱を受けるたびに「2、3日体がポカポカして良い時の状態に戻りました」と喜んでいきます。

Mさんのパン抜き生活は、今も続いています。病気や体の不調は、病院で診断できるものばかりではなく、もっと根本的な食事や栄養に起因するものが少なくありません。皆さんも是非、食生活を見直し、体に必要な栄養をバランスよく摂取することを心がけてください。

春を楽しむレシピ

春がやってくると、風味豊かな野菜たちがぞくぞくと旬を迎えます。素材を生かし、目にも鮮やかな色とりどりのレシピが心も体も豊かにしてくれます！

かぶとキウイのカルパッチョ

材料(4人分)

カブ…3個
キウイ…2個
レモン…1個
塩胡椒…少々
オリーブオイル…適量

作り方

- 1 カブとキウイは薄めの輪切りにする。
- 2 お皿にカブとキウイを交互に並べる。
- 3 レモン汁→塩胡椒→オリーブオイルの順番でかける。



POINT
カブをトマトにしてもOK!!

スナップエンドウのサラダ



材料(2人分)

A
グリーンアスパラ…4本
ブロッコリー…1株
スナップエンドウ…100g
絹さや…80g
オリーブオイル…大さじ1
ニンニク…3個潰す
塩胡椒…適量
にんじん…適量
粉チーズ…適量

作り方

- 1 Aはそれぞれ蒸しておく。
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れてニンニクを炒め、1の野菜を加えてさっと炒めて塩胡椒で味付けする。
- 3 上から鬼おろしでにんじんとチーズを擦りおろす。
- 4 好みでカプレオとバルサミコ酢をかける。

里芋のチョコケーキ

材料(パウンド型18cm)

A
バナナ…1本
茹でた里芋…100g
卵…2個
ナチュレオ…大さじ2
カカオパウダー…大さじ3
ナチュレハニー…大さじ1
塩…ひとつまみ
B
米粉…50g
ココナッツフラワー…20g
B.P.…小さじ1

作り方

- 1 Aを全てフードプロセッサーに入れて混ぜる。
- 2 Bをボウルに入れてよく混ぜる。
- 3 1と2を混ぜ合わせてクッキングシートを敷いた型に流して180度で30分焼く。

