

食と栄養のコミュニケーション [ボタラヴィ]

Bota la Vie

Contents

Topics

子ども達の未来を守る
発達障害の正しい理解

BOTALABO PRODUCT

“ボタラボキャロット”

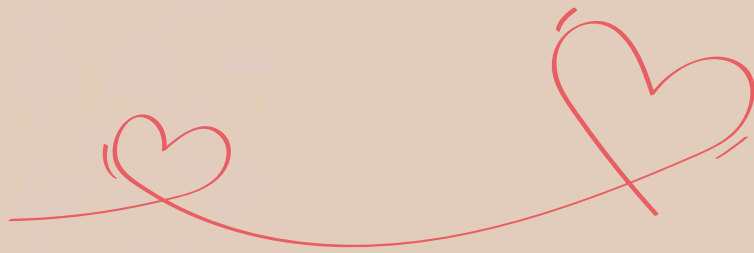
BOTALABO RECIPE

「スタミナ満点料理 ごちそう肉」

3月号
2023 Mar.

子ども達の未来を守る 発達障害の正しい理解

統合療法の普及を図る「NPO法人がんコントロール協会」が今年春、新たなコンベンションを開催します。イベントのテーマは「子どもの心と身体の発育と成長」について。近年増え続けている発達障害や精神疾患について正しい理解を得ること、そして様々な治療があることを多くの人に知ってほしい。その機会となるのがこのコンベンションです。本誌では登壇者の講演内容と見どころについて紹介します。



発達障害の現状

少子化が進行する一方で、発達障害と診断される子どもが増えています。2022年12月に文部科学省が発表した調査結果によると「通常学級に在籍する小中学生の8.8%に発達障害の可能性がある」ことが明らかになっています。さらに2010年度と2019年度の発達障害の発症率を比べると小児で2.7倍、青年で2.5倍に増加していることも報告されています。（信州大学精神医学教室准教授篠山大明氏らの研究グループの研究データ）

発達障害は複数の症状を併せ持つことが多く、原因を特定することが難しいため、効果的な治療法が確立されていないのが現状です。発達障害の中には、自閉症スペクトラム、注意欠如・多動症（ADHD）、学習障害（LD）などが含まれており、同じ診断名でも特性の現れ方が一人ひとり違います。それらを一括りに発達障害と呼んでいるた

め、クリニックや主治医によって診断名や治療法、処方薬が異なるケースも少なくありません。実際に、難聴である少女が発達障害の誤診を受け、小学5年生まで特別学級に通っていたという事例も報告されています。科学的な原因が特定されていないからこそ、まず医療の現状や正しい知識を得ることが患者や家族にとって重要であると言えます。

発達支援と栄養問題

4月15日（土）に開催される「子どもの心と身体の健康コンベンション」では、発達障害の現状と考え方、効果的な治療法について学ぶことができます。今回は、子どもの発育や健康のサポート、児童精神科などの分野で活躍する5名の講師（医師や専門家）が集まります。

初めに登壇するのは、昨年11月のコンベンションで話題となった米田倫康先生です。精神医療の実態について啓発活動を行う

米田先生は「副作用の危険性がある治療よりもまず、栄養問題などの身体的な治療が先である」と示します。今回は「児童精神科医は子どもの味方か」をテーマに、精神科の標準治療の矛盾や医療と社会の関係性に迫ります。

続いての講演は、子どもの発達支援に携わる茂木厚子先生です。発達支援アドバイザー、自閉症スペクトラム支援士である茂木先生は、発達が気になる子どもたちを対象とした早期介入セラピー（症状の進行に応じた治療）を実践するとともに、「親支援」の重要性を訴えています。今回の講演では、自身が行うセラピーをはじめ、発達障害やその可能性がある子どもに対する支援活動の内容について語ります。

発達障害は、神経伝達物質の機能低下やホルモンバランスの影響が大きく関わっているとされています。それらの働きと密接に関わっているのが「栄養」です。午後の部に登場するがんコント

ロール協会理事長の森山晃嗣は、食や栄養の観点から脳や神経の働きについて解説。子どもの発育と成長に関わる栄養の重要性について講演する予定です。



心と身体を診る医療

統合医療の世界では患者の身体だけではなく、心や精神を含めた全体性を診る「ホリスティック医療」を取り入れるドクターが数多くいます。最後のブロックに登壇する山本百合子先生もその一人です。すみれが丘ひだまりクリニック院長である山本先生は、現代医学だけでなく伝統医学や代替療法、人の身体や心、精神性、生き方を診る「アントロポゾフィー医学」を専門とし、幅広い視点から一人ひとりに合った治療法を提案します。教

育関係者と連携し発達支援などのプログラムなどを提供する山本先生の講演は、子どもの悩みを抱える親や子育てをする人には必聴の内容となるでしょう。

最後に締めくくるとは、健康保険七合診療所所長の本間真二郎先生です。本間先生は「自然から離れた日常生活が多くの病気の原因」との考えを持ち、生活習慣の改善による病気の予防・治療に重点をおいています。今回は「自然に沿った暮らしの提案」と題して、子どもの健康に関わる毎日の生活、自然派の子育て・育児など、自身のクリニックで提供する自然療法について解説します。

今回のコンベンションは、会場参加に加えてオンラインでのLIVE配信（アーカイブあり）が予定されています。患者を第一に考える医療だからこそ、安全で効果的な治療法が見つかる。子どもたちの健康と未来を守るために活動する医師や専門家の声をぜひ聞いてください。

「こどもの心と身体の健康コンベンション」ご案内

日本教育会館 × teket LIVE配信

※ LIVE配信は「teket」にて1ヶ月間アーカイブを視聴できます。がんコントロール協会会員サイトではご視聴いただけません。

参加費

一般：10,000円(税込)/本会員：6,000円(税込)
準会員：7,000円(税込)
●本会員：がんコントロール協会会員
●準会員：ポタニック・ラボラトリー会員
生活科学研究会会員
日本ホリスティック協会会員

お申込み方法

会場参加チケット、LIVE配信視聴チケットは「teket」よりお申込みいただけます。



出典

<https://medical.jiji.com/news/54532>

<https://www.nikkei.com/article/DGXZQQUE0891U0Y2A201C2000000/>

vol. 35

瀕死の状態から息を吹き返した 母親は、それからどうなった？

栄養が私たちの体にどのように行き渡っているか、なかなか目にすることはできません。しかし前号で紹介した95歳の女性は、息子さんが飲ませたボタラボグリーンを口にしてから日を追って様子が変わって行きます。果たしてどんなふうに変わっていったのか。今回は、その詳細をお伝えしましょう。

5年前に施設に入所した95歳の母親は、2022年8月18日に初めてグリーンを口にして以来、翌日もその翌日も、同じように水さしで少しづつ飲み続けていきます。医師から「水分だったならなんでもいいと思います」と許可をもらった息子さんは、毎日祈るような気持ちで母親と向き合っていたそうです。

その思いが通じたのか、200CC飲むのに1時間程かかった時間も日を追うごとに短くなり、一週間もすると体に変化が現われます。まず、便通が良くなります。グリーンを口にするまですずと便秘続きで、施設では下剤を飲ませていました。それが下剤なしで自然に便通が良くなりはじめたのです。二つ目は、目の変化でした。「伏し目



がちでしょぼしょぼしていたのに、徐々にハッキリ開けるようになった」というのです。一週間前は話しかけてもあまり反応がなかったのが小さく頷いたり、意思表示もできるようになります。二週目から、息子さんはグリーンのに

秋山 真一郎 あきやま しいちろう



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。

量を300CCに増やします。それとともに「ミネラルをほんの少し混ぜて飲ませたり、追加で市販の総合栄養食品(液状)を摂る」ようにしました。この頃から、施設の人たちも「信じられない」と口にはじめます。そして10日もすると、ベッドから体を起こせるまになるのです。

驚くのはここからです。グリーンで栄養を補充するようになってから二週間余りが経過した、9月3日のこと。その日は母親の96歳の誕生日でした。息子さんは、「誕生日だから何か食べたいものがある？」と尋ねると、母親は「お寿司が食べたい」と口にしたのです。すぐにお店に走り、買い込んできた寿司ネタから、息子さんは母親が好きだったマ

グロとウニを一貫ずつ二つに切り分けて食べさせます。

するとどうでしょう。味を確かめるように、ゆつくりと噛み締めながら「おいしい」と呟いたのでした。食べ物も飲み物も受け付けず、瀕死の状態だった人が、二週間余りでここまでになるとは、誰が予想できたでしょう。その日、母親はさらにワインを一杯、口にしたそうです。

人は口から食べ物摂れると目に見えて元気になります。以来、母親は食事も少しづつ摂るようになり、顔色も徐々に良くなって「日を追ってふつくらした」と息子さんは語っていました。

2023年が明け、今では車椅子で施設の中を動けるまでになっています。グリーンは1日3回、600CCを欠かさず摂取しており、今では食事も普通に摂れています。

ボタニック・ラボラトリーの森山先生は、グリーンによって「体の中にカリウム、マグネシウムやファイトケミカルがしっかりと入り、細胞が賦活し、蘇ったのではないか」と説明します。

体に必要な栄養が正しく行き渡れば、健康長寿は夢ではありません。96歳になった母親の健康状態が、何よりそのことを物語っています。(完)

スタミナ満点料理 ごちそう肉

少しずつ暖かくなってきました。今回はお肉料理特集です。季節の変わり目で体調を崩さないよう、お肉パワーで力を付けてみては？

ソース煮豚

材料(4人分)

豚肩ロース塊 …………… 500g
生姜薄切り …………… 1/2 個
昆布 5cm 角 …………… 2 枚
鶏ガラスープ …………… 小さじ 1
酒 …………… 1/2 カップ
中濃ソース …………… 1/4 カップ
ウスターソース …………… 1/4 カップ
水 …………… 2 カップ
天然だし …………… 大さじ 2
黒の極み …………… 大さじ 1
ゆで卵 …………… 4 個
いんげん …………… 100g

作り方

- ① フライパンに A を合わせて煮立たせる。
- ② 500g の塊を半分に切った豚肉を①に入れて 2~3 分煮る。
- ③ 豚肉をひっくり返してクッキングシートで落とし蓋をする。中火で 20 分煮る。
- ④ 再度ひっくり返し、ゆで卵といんげんを加えて 20 分ほど煮る。
- ⑤ お皿に盛り、残った煮汁を煮詰めて豚肉にかける。

食べ応えバッチリ



素材の味を生かして

フライドチキン

材料(2人分)

とりもも肉 …………… 1 枚
とり手羽元 …………… 2 本
A おろしニンニク …………… 1 かけ
牛乳 …………… 100ml
チリパウダー …………… 大さじ 1/2
カレー粉 …………… 〃
オレガノ …………… 〃
B タイム …………… 〃
塩 …………… 〃
天然だし …………… 大さじ 1
米粉 …………… 70g
ココナッツオイル
ナチュレオ …………… 適量

作り方

- ① とりもも肉は叩いておく。
- ② ①ととり手羽元を A に一晚つけておく。
- ③ B を混ぜ合わせる。②で漬けておいた鶏肉を取り出し 1 個づつ B につける。
- ④ 鍋にナチュレオを入れ 180°C で揚げる。

ココナッツオイルで揚げ物も健康的



今回のレシピで使用したボタラボ製品はこちら



天然ペプチドだし
標準価格
3,600 円(税込)



フルーツガーリック
黒の極味
標準価格
1,620 円(税込)



ココナッツオイル
ナチュレオ
標準価格
2,592 円(税込)



購入はこちら

BOTALABO RECIPE