



# いたわり

2009年8月号 No 103

くすりのキュート(救心) 健康新聞

くすりのキュートの健康

第219回 「くすりのキュート 王名店 健康教室」  
 <日時> 8月20日(木) 午後2時～3時  
 <場所> くすりのキュート 王名店 2階 健康教室

第44回 「くすりのキュート 植木店 健康茶話会」  
 <日時> 8月は休会致します  
 <場所> くすりのキュート 植木店 店内

## 応援しています!一円一円「円ブリオ基金」

くすりのキュートは、漢方相談・食養相談・ルバニアを中心とした活動をしてきました。中でも「未来を担う赤ちゃんの食」と「母親の愛情」を考え、母乳育児支援活動(マザーの会)に力を入れています。現在その一環として「円ブリオ基金」と応援させて頂いています。

「円ブリオ基金とは…」1984年、マザーテレサが来日された時に「日本は経済的に裕福に見えるが、じつは貧しい国である」という言葉を残されました。それは世界的に見ても、とても中絶の多い国だったからです。今、経済的な理由など赤ちゃんを産めたくないお母さんが増えてます。そんなお母さんとおなかの赤ちゃんを守る為の基金がこの「円ブリオ基金」です。円ブリオの理事長、作家の遠藤順子さんは一人が一億円をボランティアで寄付する事によって、自分の命を見つめ直したり、命を紡ぐお手伝いをしてしまんだという生きがいや使命感を持った様にとの願いを込めてこの基金を支援されています。バイオリンクのメーカー「クロレラ工業」と全国のバイオリンク取り扱いの薬局・薬店が、バイオリンクの売り上げの一部を「円ブリオ基金」に寄付しています。現在までに174人の赤ちゃんが基本の支援で誕生しています。店頭に募金箱を設置しているあなたの一円で「命をつなぐお手伝いをしてみませんか?」



## 第9回・マザーの会



6月26日、マザーの会が行われました。今回、不妊相談中の方が来られ、まだ授入前の体質改善を始めても月などの、将来授かる時に今日の賀久先生の話を役に立ちますように…といひながらいました。そしてなんと、「妊娠しました!!」のうれしいおどろきの報告が!! 体質改善を始めすぐ賀久先生の本と2冊読まれ、注文も読み、今回先生にお会いの予定と2月に来られたうえで、賀久先生によると先生の本を読む事で親にのみ準備が足りる方がいらっしゃるそうです。本当に良かったです。

## 減塩より怖い塩不足・・

ひと頃ほどには、あまり騒がれなくなった減塩運動ですが、今でも「塩を摂りすぎると高血圧になると」と考える人は多いことでしょう。ところが最近では「高血圧→塩犯人説」に疑問をもつ人が専門家の中にも増えています。例えばイシハラクリニック院長の石原結實医師は、塩分摂取量が少ないと脳卒中や心筋梗塞などの病気になりやすく、短命の傾向があるからだといいます。アメリカ人研究者の調査などから「体を温めし作用のある塩を過度に控えてしまうと、低体温になつて代謝や免疫の機能が低下してしまって、湯温が健康につながるどころか逆に塩の制限のしきりが病気を招く」と警告しています。

NPO法人日本食用塩研究会代表理事の村上謙頭さんは「日本人には塩が足りない!」という著書で、自ら代表取締役を務める海の精(株)の塩工場での興味深いエピソードを紹介しています。伊豆大島にある製塩場では、塩田と平釜を使つて海水から直接つくす「自然海塩」を生産しています。暑い夏場はとにかく汗をかくので従業員は水と塩をしっかり補給します。水飲んで担当する人たちは始終塩の味見ています。ふつうの人に比べるとびっくりの塩分摂取量になつてしまはりますが、40人ほどの従業員のほとんどは正常血圧で保健師が感心するほどの健康な体なのです。

もともと体が弱く、19歳の時に出会ったマクロビオティック(玄米菜食)で元気を取りもどしたという村上さんは、カリウムの多い果物や甘いものと食べ過ぎていたせいで、カリウムと拮抗関係にあるナトリウムが排泄されて「塩不足」の状態になつたために虚弱な体質になつたのです。と振り返っています。村上さんによると塩不足が関係して引き起こされる症状はさまざまです。

**冷え症・低血圧・低体温・免疫力低下・便秘・排毒(ドックス)機能の低下・生理痛・頭痛など、対人恐怖症やうつ病など精神面への影響も指摘しています。**

海から誕生したといわれる生きものと塩とは切っても切れない関係にあります。人間の血液や体液のミネラル成分は海水にまかれて生まれます。それだけに「極端な塩の不足は死に直結します」と村上さんの指摘はあながち大げさとも言えません。一口に塩といつても種類は色々あります。原料だけでも、海水だけではなく岩塩や湖塩(全2外国産)もあります。また昔から「食塩」の名で売られています。99%が塩化ナトリウムというもののやその他のミネラルを含んだものまで。元々日本人に最も適した塩は日本の



伊豆大島産 海水100%  
 「海の精」240g 630円

海水100%無精にした天然塩です。ナトリウム以外のカリウムやマグネシウムなどのミネラルをバランスよく含んでいます。「白の塩」や「天塩」などは原料は外国産のものを日本で再結晶させています。この暑い夏を元気に乗り切るには天然のアノ酸、ビタミン、ミネラルがたっぷり入った「篠後産クロレラ・バイオリンク」に天然塩を加えて、あぶらじこ食べると枝豆を食べるとごく味もおいしくしっかりと栄養も補えます。ぜひお試し下さい!!

日本人には  
塩が足りない  
村上謙頭  
海の精