

いたわり

2008年9月号、No92
くすりのキート(救)健康新聞

くすりのキートの健康教室

第5回 マザーの会(母乳育児、子育て相談、予産相談)

〈日時〉9月12日(金)午後2時~3時30分

〈場所〉くすりのキート王名店 2階 健康教室

〈講師〉むなかた助産院 助産師 賀久はづ先生

第4回 「緑の輝きバスツアー」

〈日時〉9月16日(火)午前10時~午後4時

クロレラ工場見学→自然食バギング「ティア」

第34回 「くすりのキート植木店 健康茶話会」

〈日時〉9月24日(水)午後1時30分~2時30分

〈場所〉くすりのキート 植木店 店内

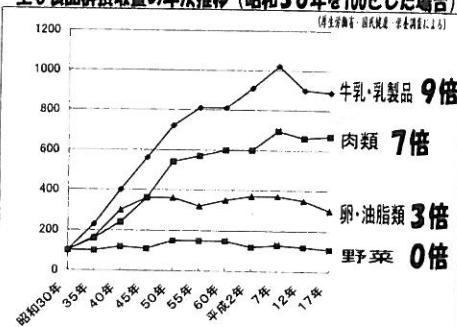
空腹の時間をつくる！

人類300万年の歴史のうち、299万9900年以上は、氷河期、洪水、火事、地震、干ばつなどの天変地異によって飢餓を強いられてきました。ですから空腹になり私達の細胞の栄養供給が血中に枯渇すると、それを増加させます。ホルモンは、グルカゴン、コーキゾール、アドレナリン、サイロキシンなど…10種類くらいあるのです。しかし食べ過ぎによって血糖糖が上昇した場合、それと下げるホルモンはインスリン！**糖尿病**のみです！このことは、人類の歴史が飢餓の歴史であり、飢餓に対してはいかようにも対処できても、食べすぎに対する対処できず。現在のような「高い」生活習慣病に悩まされているのです。私達が満腹になると、血液中の栄養機能もよくなりそれを食べた免疫を司る白血球も満腹になり、細胞をやバクテリを食べこやつける力が落ちます。空腹になると、白血球も空腹なので病原物質を処理する力を高まります。よって、風邪、肺炎、胆のう炎などの発熱性疾患、がんとはじめあらゆる病気で食欲がなくなるのです。**白血球の働きと高め、免疫力を上げて病気を治すとする本能**のなせる業なのです。あらゆる病気の予防や治療の助けの為には、日頃いかに長く**空腹の時間**をつくるかが大切になってしまいます。時間通りに食べるとではなくお腹がすいたら食べずにセリフ替えてみませんか？

不思議とお腹がすかない！こんなに楽にやせていいのかな！飲むと体が蒸れたり汗がどよ！
→ 大好評！酵素ダイエット、成功率95%!!

こんなに弱くなった野菜たち

主な食品群摂取量の年次推移（昭和30年を100とした場合）

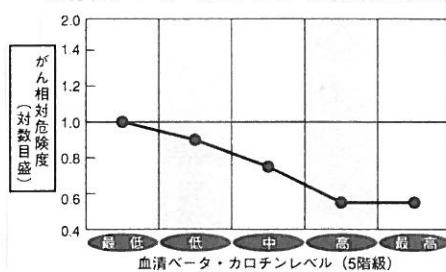


野菜の栄養価の低下

| 1950年 | 1982年 |
|-----------------------------------|-------|
| 100% 13.5IU (ニンジン) | … 30% |
| 100% 8.3mg (アスパラガス) | … 53% |
| 100% 30mg (セロリ) | … 20% |
| 100% 40mg (玉ねぎ) | … 37% |
| 100% 2.5g (食物繊維 (生しいたけ)) | … 36% |

※グラフの数値はいずれも可食部100gあたりの含有量です。
「初訂(1950年)」「四訂(1982年)」日本食品標準成分表より

血清中のベータ・カロテンレベル別のがんリスク



〈カロテン量〉

ニンジン 100g中 9mg

ほうれん草 100g中 4.2mg

「Biorinck」 100g中 100mg

100mg



このたった50年程の間に私達日本人の食生活は驚く程変化しました。昭和30年から平成17年と比べると、牛乳・乳製品は9倍、肉類は21倍に摂取量が増加していります。一方で野菜類の食べる量は50年前とほぼ変わりません。とてもバランスが崩れてしまっているのが現代の食生活です。「いや、野菜はしっかり食べていろ」という方もたくさんおられます。実は**野菜自体の栄養価**も昔とは変化していません。1950年と1982年の野菜の栄養価を比べてみると、「ニンジン」のビタミンAは20%がなくなり30%しか残っていません。セロリのビタミンCは8割も消え、血液がサラサラになるとと言われる玉ねぎのカルシウムも37%しか残っていません。見かけは変わっていくとも、農薬・化粧肥料・ハウス栽培の影響などで、栄養価はぐんと低下してしまっています。これではいくらたくさん野菜を食べても栄養成分は実際には取れていないという事になります！

野菜には、ビタミン、ミネラルなど「体の調子を整える、成が様々入ってきます。特にがん、心臓病、脳卒中などの病気を防ぐエースと書かれている成分がベータカロテン

です。ベータカロテンは万病の元凶である活性酸素を処理して病気を予防するスーパーなのです。毎日、ベータカロテンを摂取して、血清中のベータカロテンレベルが高ければ高い程、がんにみる危険度は下がるという事がわかります。

このカロテンを多く含む野菜を「緑黄色野菜」と定義されていて、色の濃い野菜ほど体内にいいとよく言われています。

そのカロテン量がニンジンでは100g中9mg、ほうれん草は100g中4.2mg、そして今度のバイオリンクにはなんと100g中100mgのカロテンが含まれています！よくバイオリンクを食べて、手の平や足の裏が黄色くなれたと言われますが、実はこの黄色がベータカロテンの色で私達の体をがんをはじめ様々な病気から守ってくれています！本当に安心ですね！