



いたわり

2010年6月号 No.113

くすりのキュート(救)健康新聞

くすりのキュート

第228回 「くすりのキュート王名店 健康教室」
〈日時〉6月24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51回 「くすりのキュート 植木店 健康茶話会」
〈日時〉6月末予定 (詳しくは店頭でお尋ね下さい)
〈場所〉くすりのキュート 植木店 店内

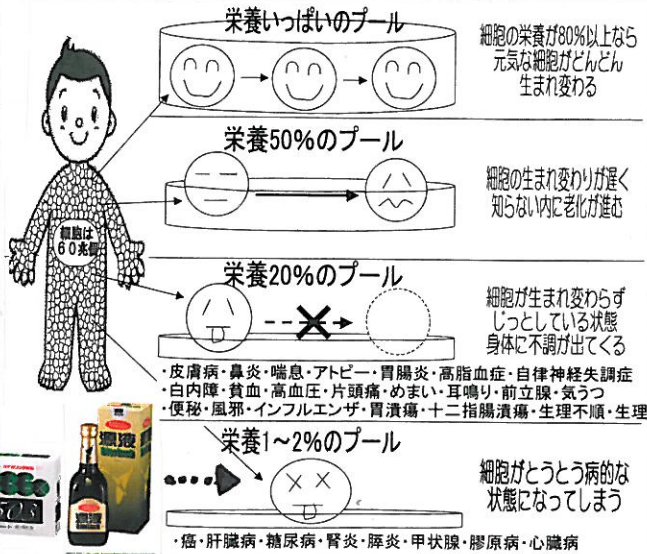
癌を予防する玄米の食べ方



「玄米」は今の栄養学でも、ミネラルやビタミンの豊富さなど、栄養の面では、かなり優位性を認められています。しかし玄米が持つ様々な効果については、科学的な裏付けが少ないのが現状です。がん患者は玄米を食べなさいの著者、伊藤祝男医師は、玄米を研究し、世界で初めて、玄米の抗がん成分を発見されました。玄米を炒りから大量の水で長時間煮ると、抽出した成分の中にがんの阻止率を上げるものが2種類、RBA、RBFが得られたとす。RBAは免疫システムを活性化させて、がんを抑制させる効果がありました。RBFはがん細胞にアポトーシスという細胞死を促させる性質を持っています。この研究を将来薬にしようと大学の研究機関と製薬会社で共同研究して試作までこぎつけたけど、10月の崩壊で研究開発が打ち切られたとす。伊藤医師はしかり玄米を食べる事で抗がん成分は得れると言われている。ただし、一度炒りから炊かないと、RBAもRBFも出ないそうとす。両成分は固いセルロース膜の直下にあるとす。炒りると成分が溶け出しやすそうとす。普通炊くのとでは効果に4~5倍の差が出ると言われています。



あなたの細胞の栄養は何%?



健康 私達の体は60兆という膨大な数の細胞でできています。その一つの細胞を生かす為、体に張り巡らされた血管の長さは地球2周半あります。血液がきれいで、一つの細胞にきちんと栄養や酸素が行き届いている状態では細胞が80~100%の栄養の土壌に浸り、どんどん新しく元気な細胞が生まれて、体も新陳代謝が良く健康な状態です。しかし、食事やストレスなどで血流が悪化し細胞の栄養が50%に減ると生まれ変わりが遅くなります。毎日細胞が生まれ変わって11億個、2日や3日に一回とかいうふうに減り、つまり知らない内に老化が進んでいる状態です。そして、20%くらいに減ってきた時に初めて様々な体の苦情が出てきます。これは細胞が病気になっているかというところではなく、今度は生まれ変わりが止まっている状態です。そしてどうも細胞の栄養が1~2%になってしまった時、細胞が病変してしまいます。この代表的な病気が「癌」です。癌は体の一部にできますが実は癌ができては市以外の体の細胞全部も、ものすごく弱っているのです。そこに手術や放射線治療や抗がん剤などの体に負担のかかる治療をすれば、一気に衰弱してリハビリも納得できません。また癌以外にも一つの病気をきっかけに次から次に病気が出てきたという話もよく聞きます。現代医療は糖尿病になれば血糖を下げる、血圧が上がれば血圧を下げる、腎臓が悪くなったら透析を、悪くなった部分の治療をします。悪くなった部分が良くなっても体全体の60兆の細胞全部が元気になるには私達は健康ではないのです。点滴をすれば元気になるイメージがありますが、点滴は病変した細胞の栄養にはなりません。点滴をしても毛細血管で運ばれて細胞に届かないからです。1~2%に栄養が減った細胞は血管が栄養を運ばないから病変してしまふのです。では栄養20%の細胞や栄養1~2%の細胞を元気にするにはどうしたら良いでしょうか?それが「添液」や「503」のできるのです。クワイクス「BCEx」は白血球を活性化して血液中の老廃物を処理して、血管のどうじをします。そして細胞内のミトコンドリアという器官を活性化します。ミトコンドリアはエネルギーを作り出す工場の様な所です。エネルギーができれば細胞は自ら病的な所を治そうとします。11わゆる「自然治癒力」が高まるのです。「添液」「503」で体全体の細胞を元気にしながら、医療の治療をおすと、その病気だけを克服したのではなく、もう病気になりにくい体質に変わ事ができるのです。

POINT ③水気をきった玄米を濡れたまま中華鍋かフライパンに移し、強火で少し焦げるくらいに、乾煎します。

材料(10人分) 玄米 4.5カップ 白米 0.5カップ 水 1.3L

①ボウルに玄米を入れ、水を注ぎ手でつかむように揉み洗いし、水面に浮いたゴミを流します。

②玄米をザルに移し、流水で軽く研ぎ洗います。

④玄米を乾煎りできた直後、鍋に水約800ccを加え、余熱で沸騰状態になります。

⑤水を加えた玄米を炊飯器か圧力鍋に移します。

⑥ここでスイッチ、オン ⑥圧力釜では20分の炊飯時間で炊き上がります。

⑦ここで、別に研いでおいた白米0.5カップを加えてかき混ぜ、さらに水500ccを入れて6合分の水量に調整します。 ※白米を混ぜるのは食べやすくなるため、玄米だけでも構いません。

⑧玄米を乾煎りできた直後、鍋に水約800ccを加え、余熱で沸騰状態になります。

⑨水を注ぎ手でつかむように揉み洗いし、水面に浮いたゴミを流します。

⑩玄米をザルに移し、流水で軽く研ぎ洗います。

⑪お好みで、干しシタケやひじき、干切大根、きくらげ、わかめなどを加え醤油やみりんを味付けた炊き込みご飯にするるとさらに美味しくなります。

伊藤博士流 がんにも効く玄米ご飯の炊き方