

いたわり

2011年8月号 no.127

くすりのキュート(救心)健康新聞



第21回 「緑の輝きクロラ工場見学ツアー」

〈日時〉 8月29日(月) 午前10時～午後3時
クロラ工業丸井工場(筑後市)見学→自然食バギングティア

第241回 「くすりのキュート 玉名店 健康教室」

〈日時〉 8月18日(木) 午後2時～3時

「梅酢」で熱中症予防! 発症したら「牛黄と503」

夏も盛り。すでに去年の何倍もの熱中症患者が搬送されたと報道されています。熱中症のメカニズムは、体温よりも気温が低ければ皮から空気中へ熱が伝わり体温の上昇を抑えます。しかし気温が体温より高くなると、空気中の熱の放出が難しくなり、また湿度が75%以上になると汗をかいて調節しようとしてもとの汗が蒸発しなくなり、体の中に熱がこもってしまうのです。症状は、めまい、頭痛のけいれん、頭痛、吐き気、だるさ、ほてりなどです。熱中症が危険なのは自分で「ちょっと体調悪」「少し気持ちが悪い」と思っても間に症状が進んでしまうケースが多々あります。そこで熱中症予防にありますのが「梅酢水」です。梅酢水はうがいは効果評価ですが、夏場も重宝します。梅酢には、天然塩の塩分とカルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛、銅などの豊富なミネラルが含まれ、汗で失ったミネラルを補い、血液や体液をアルカリ性にして浄化します。またクエン酸、リンゴ酸、コハク酸など、おっぱい成分「有機酸」がエネルギー代謝をスムーズにして疲労をとります。殺菌作用もあるので、食中毒の予防にもなります。薄め方では好みですが、500ccの水に梅酢30ccを基本にして味を調節してみて下さい。

もし、熱中症が発症してしまったら、その時は「牛黄と503」です。牛黄(ゴウ)は牛の胆嚢にできた胆石のことです。この胆石が発見できるのは牛1000頭に1頭とも1000頭に1頭ともいわれ、金よりも高い価格がつく程、命を救う優れた薬効があります。水ア黄門様のあのFP3号の中に入っていたのがこの牛黄で、11歳といふ時の角豆毒や高熱が出た時の熱止めとして使われた大変貴重な薬なのです。熱中症では、体の中にこもった余水な熱を体の外にいち早く放出させ、熱を逃がして体の回復を高めます。そして「503」は弱った60兆といわれる私たちの細胞1つ1つにエネルギーを吹き込み、同時に体全体の立て直しをします。「ちょっと体調悪」「少し気持ち悪い」時にセトギで食べれば、ひどくからずになります。ぜひ、お手元にセット!



牛黄製剤「靈黃參」+「503」

食べる順番で血糖値を上げない!

「GI(ジーアイ)値」というのを聞いた事がありますか? 食物を食べた後の血糖値の上がりやすさの指標です。GI値が高い食品は、血糖が急激に上昇します。血糖値を急上昇させると今度は、大量にインスリンというホルモンが分泌されます。インスリンは糖分を細胞に押し込み、エネルギーに変えて、上がった血糖値を元に戻す働きをします。レカレエアロギーが行き渡ると、今度は余った糖を脂肪細胞に蓄えてしまうのです。

高GI値食品は、消化吸収が良く食べてもすぐに腹が空きます。ご飯(白米)1杯、ジャガイモ1個などはGI値が高い食品です。例えば白米と玄米を食べるとカロリーはほとんど同じですが、GI値は白米=84、玄米=56と大きく違います。同じ量(カロリー)でも玄米を食べないと方が太りにくいといつづけています。

また「食べる順番」も重要です。ご飯と、野菜と、魚があるとします。どの順番で食べますか? 血糖値を上げにくくする順番は、①野菜、②魚、③ご飯です。NHKの朝の番組で実験をしていました。

大学生に集まつもら、全員に「カレーライス」と「野菜サラダ」を食べもらいました。その時に2つに別れ、Aグループは先にカレーライスを食べ、野菜サラダを食べもらいました。

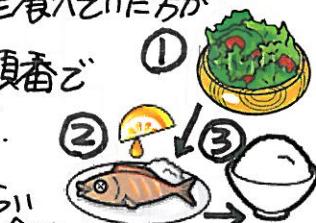
Bグループは先に野菜サラダを食べ、カレーライスを食べもらいました。結果、カロリーは同じはずなのに、Bグループは血糖値の上昇がゆるやかです。Aグループに比べて体重の増加が少ない。中には体重が減ったという現象が起きたのです。

つまり、先に野菜などの食物せんりを先に食べると腸での糖の吸収がゆっくりになり血糖値が上がりにくくなります。

脂肪の吸収が阻害され太りにくくなるのです。(同様の効果は、長伝芋やオクラなどのネバネバ系の食品、キノコ類、海藻類にもあります)逆にGI値の高いもの、もちろん砂糖がたくさん入ったものなども先に食べると血糖値を急激に上げてインスリンを多量に出し、どんどん糖を脂肪方に変える仕事を始めます。

どうぞ簡単にでき、そして効果的な「血糖値を上げない!」あります。「バイオリンク」です。食前10～30分前に15～20粒をゆっくり口の中ごぶかしながら、少しオフカムでいきます。バイオリンクは硬いのでかなりの回数をかまないといけません。しかし、食前にかむ行為をする事で満腹中枢に働きかけておなか一杯のせいか、早く訪れる事になります。そして30分後で食べられる食事は、バイオリンクに含まれる食物せんりの働きで血糖値が上がりにくく、脂肪の吸収をおさえてくれます。なおかつ、バイオリンクにより脂肪の排泄と6.4倍に増加させるという効果もあります。おなかが便中に出て、一石二鳥! これはなくて、もうひとつ!!

バイオリンクには、ビタミン、ミネラルもバランスよく豊富に含まれています。ご飯などの炭水化物を燃やしてエネルギーに変えくれると、う一石三鳥! の優れ物なのです!! 糖尿病、ダイエットにもバイオリンク!!



1日に必要な野菜の量
緑黄色野菜……150g
淡色野菜……300g



含む「バイオリンク」!