

日本
SOD
研究会報

発行元 日本SOD研究会 藤沢
住 所 〒154-0012
東京都世田谷区
駒沢 5-13-1-205
TEL. 03-5787-3498
<http://www.sod-jpn.org/sod>

特集 丹羽療法 治療レポート

身近な生活に潜む肝炎の危険

薬害肝炎と 今後、要注意の肝炎

1964年、日本において初めて、フィブリノゲン製剤の製造・販売が、1972年には、第9因子製剤の製造・販売が開始されました。これらの血液製剤は止血剤として使用され、とりわけフィブリノゲン製剤は、出産時の出血のときに、止血目的で大量に使用されました。

しかし、これらの血液製剤にはC型肝炎ウイルスが混入していました。その結果、多くの母親あるいは手術を受けた方々が、C型肝炎に感染しました。

血液製剤とは、血液を原料として作られる薬で、その成分に応じて、多くの種類の血液製剤があります。

薬害肝炎訴訟で問題としている血液製剤は、フィブリノゲン製剤（商品名・フィブリノゲンミドリ、フィブリノゲンHTなど）および第9因子製剤（商品名・PPSB・クリスマシンなど）と呼ばれるものです。

フィブリノゲン・第9因子とは、ヒトの血液に含まれている蛋白質

で、血液を凝固させる作用に関係しています。フィブリノゲン製剤、第9因子製剤とは、1千人から2万人分のヒトの血液（血漿）をプールして、フィブリノゲン、第9因子を集めて作られた製剤です。

ヒトの血液には、既知あるいは未知のウイルスが含まれています。したがって、血液製剤にはC型肝炎ウイルスが混入することは避けられないのです。血液製剤を安全にするためには、混入したC型肝炎ウイルスの感染力を奪わなければなりません。ところが、フィブリノゲン製剤についていえば、ほぼ完全に感染力を奪う処理は1994年まで導入できませんでした。血液製剤が肝炎ウイルスに汚染され、感染の危険性が高いことは1964年当時すでに明らかだったのですから、そもそも使用すること自体に無理があったと言えます。結果1994年以降に製造されたフィブリノゲン製剤を投与された方は、C型肝炎に感染した可能性が極めて高いのです。（参考資料…薬害肝炎訴訟全国弁護団ホームページ）

感染者の数は、自覚症状のない人も含め、推定200万人以上と言われています。

薬害肝炎訴訟の原告達は、こんな状況を認知しつつ放置していた国と製薬会社に対して強い怒りを示しています。報道等を聞いた私たちですら、強い憤りと不信感を禁じ得ません。

そんななか、国や都府県はインターフェロン治療等の医療費の軽減をさっそうと提示し、患者の負担を軽くする方向に向かっていきます。しかし、先日、朝日新聞に載っていたのは、負担額軽減に対する患者の意外な反応でした。

以下記事より抜粋――

「久留米大学医学部消化器疾患患者情報講座の佐田通夫教授らが九州の患者254人に聞いた調査では、インターフェロン治療等、薬の治療に同意しなかった理由で最も多かったのは『副作用が心配』で75%。『医療費がかかる』は31%だった」

患者さん達のいちばんの関心が副作用だったという事実。そこにはもう薬で騙されたくないという

強い意志が感じられます。もちろん、なんでもかんでも薬はNO！という間違った知識も危険ですが、誰もがなんとなく、薬の副作用という図式を描くようになっていくのです。



肝炎の治療薬としていちばんに出てくるインターフェロンについて、丹羽先生は

「インターフェロンは抗がん剤の一種だから、当然、副作用がある。まず鬱病になる。糖尿病にもなる。あと、リウマチも多い。確かにこの薬は、10人にひとりくらいに効くものだから盛んに使い出した。

最近はそれにリバベリンを併用すると、今までに効かなかった人、10人中2、3人には効くんです。ただし、リバベリンとの併用で起こる副作用は、溶血性貧血になること。つまり、血が解けていってしまふ病気。赤血球が壊されて起こるんです。鼻血、歯肉からの出血に始まり、息切れ、動悸、黄疸が出て死ぬ。よく効く薬ができたと思っても、やっぱり化学薬品には副作用が出てくるんですよ」

国が遅まきながら治療費の補助をしても、それが患者さん達には解決策とはとられていないのです。

「よく効くということは、副作用も強いということと同義語。今の西洋医学は肝臓だけに効くものというような一カ所だけに効くものしかない。よその臓器もみんないっしょにダメにしてしまう。だから効いた薬ほど怖いとっていいです」

さて、肝炎というと、普通、ウイルス性のA型肝炎、血液等の体液から感染するB型肝炎、血液製剤などによって感染するC型肝炎

などがあります。ところがこれらの感染経路ではない新たな肝炎感染源があるということです。

「私も長いこと肝炎の患者さんとはたくさん診てきています。そんななか、最近ものすごく多い感染経路があるんです。その患者さんは、健康管理はしっかりしているし、お酒もタバコも飲まない。もちろん、薬での感染もない。なのに肝炎になった。どうしてだと思おう？ 環境汚染が原因なんだ」

環境汚染といえばやはり常日頃誰もが直面している排気ガスなどの都会の空気を想像してしまおうが、先生の言う汚染は違いました。

「食物。魚介類がいけない。なかでも特にシジミとあさり。これらは海の栄養と川の栄養を摂るために、

◆丹羽先生診察ご希望の方は御紹介、御予約いたします。

丹羽メディカル研究所

☎0120(731)175

もしくは

日本SOD研究会

☎03(5787)3498

まで お電話ください。

◎◎◎◎◎◎
丹羽先生講演**現代医療の限界と****クスリの副作用****漢方のなぞ、同病異治の意味するもの**

※ 同病異治 一人の人に効いた漢方が他の人に効かない

**2/29(金) 11:00～
東京ビッグサイト****健康博覧会 2008****2月27日～29日(10:00～17:00)****東京ビッグサイト(お台場) 入場料 2,000円**26 回目となる今回は、丹羽耕三医学博士の講演が
29 日の 11 時から 12 時 40 分までイベントステージ
で行われることが決まりました。お見逃しなく!!

川と海が合流する河口あたりで採れる貝なんです。でも、最近の河口というのは、重金属が流れてくるんだな。しかも重金属は河底に溜まる。だから、砂の中に潜る貝類はカドミウムなど体に非常に毒性の強い重金属を蓄積していることになる。蛤などは河口よりも海に近いからまだ大丈夫だけれど、あさりとシジミはいけない。特に、最近、汚染が深刻な中国のものは要注意。魚も、まだ海を泳いでいる魚はいいけど、海底にもぐる魚、ひらめやカレイもだめ。悪い物はすべて下に落ちるから、海底、川



体に良いといわれている貝類だが…

底に溜まっていくんです。

体にいいからと言って毎日シジ

ミ汁を飲んでいて肝炎に感染してしまった患者さんが、実際、最近、ものすごく多いんですよ。これは完全に食事肝炎、食物肝炎。シジミやあさは中国からの輸入が多から要注意。

最近はおのところで、薬や注射で肝炎に感染したと言う患者さんより、こういう食物肝炎の割合が増えていくんです。意外な盲点でしょ？ SOD を飲んでる人は大丈夫だけれど、飲んでいない人で、あさりやシジミをよく口にしている人は、一度肝臓の検査をしてもらった方がいいかもしれませ

んね。もしも検査で疑いが出たらうちにいらっしゃい。食物から感染した肝炎は治ります。普通の病院に行くと、2、3種類のビタミンを注射されて安静にしないと言われるけど、うちではビタミン剤、強肝剤など7、8種類入れた注射をする。そうでないと肝臓は元気にはならない」

シジミとあさりから肝炎とは、意外でした。健康のためには思っていることが実は逆だったということになります。食の安全性に気を配ることを改めて教えてくれました。

'07年はいっぴくなく食品の安全性等に多大な関心が寄せられた年でした。

食品の表示偽装、賞味期限改ざんなどが新聞を賑わさない日はなかったくらい連日、次から次へと偽装や改ざんの嵐。さらに有害物質が入った歯磨き粉やドッグフードなどで、中国製品のリコール。

会報でも、何度か食品の安全性について特集をしてきました。紹介した『食品の裏側』（安部司著）や『食品のカラクリ』（郡司和夫）などの本では、食品を作っている側からの添加物の恐怖を教えるてもらいました。

本当に危険で深刻な食品が堂々とスーパーで販売されていることの恐ろしさ。私たちは何が正しくて、何がおかしいのか、しっかりと見極めていかなければならない時代に生きているのでしょうか。

そんななか、今回は「野菜ジュース」にスポットを当て、商品のコピーに惑わされない消費者を目指したいと思います。

第2特集

野菜ジュース 誇大広告では？

この野菜ジュース問題、昨春秋、各報道機関が一斉に報道したこと、みなさんもすでにご存知のこととでしょう。名古屋消費生活センターが'06年から'07年にかけて、市販の野菜ジュース35銘柄を調査した結果を発表したもので、ほとんどすべての銘柄が宣伝文句に誤解

を招く表現をしているとのことでした。

国民生活センターでは数年前から、野菜ジュースさえ飲めば1日分の野菜が摂取できるとか、野菜の代わりになるとかの誤解を招く表示は避けるように注意喚起してきましたそうです。ところが需要は拡

大しているのに一向にコピーの改善が見られないことから、今回の発表になったといえます。

野菜は日常の食生活で欠かすことのできない食品群です。また、ファーストフードやコンビニ弁当などの普及で、食生活の栄養バランスの偏りが生活習慣病を促していると言われていきます。そんなか厚生労働省は「食生活指針」と題し、たっぷり野菜で、ビタミン、ミネラル、食物繊維を摂りましょうということを私たちに促したのです。そして、一日に摂取する野菜の目標値を350グラムで、そのなかで緑黄色野菜は120グラム以上摂ることを掲げました。さらにこれを「健康21」という国民健康作りの指針に入れたのです。

ですから企業はこぞって野菜関連の商品を開発販売。ふと気づくとコンビニの棚の一角を多種多様な野菜ジュースが占拠していました。

それらのうたい文句をここに列記してみます。

「緑黄色野菜150g＋淡色野菜



150g。12種類の野菜。1本で1日分の野菜300g。1日に必要とされる野菜300gをこの1本にギュッと凝縮して詰めました」(カゴメ オールベジ)

「30種類の野菜と果物が摂れます」(丸善食品 気軽にお野菜)

「1日分のビタミン3種と鉄がバランス良くとれます」(サントリー 緑黄色野菜ありがと)

「ビタミンC+ファイバー+カルシウム。1缶あたりセロリ1/4本、ほうれん草4g、アスパラガス1/4

本」(キリンビバレッジ くだものやさい緑のからだ想い)

「野菜の栄養をギュッとつめて。野菜補助食品。新鮮な野菜に含まれる栄養成分をまるごとパック」(アスプロ 朝の野菜)

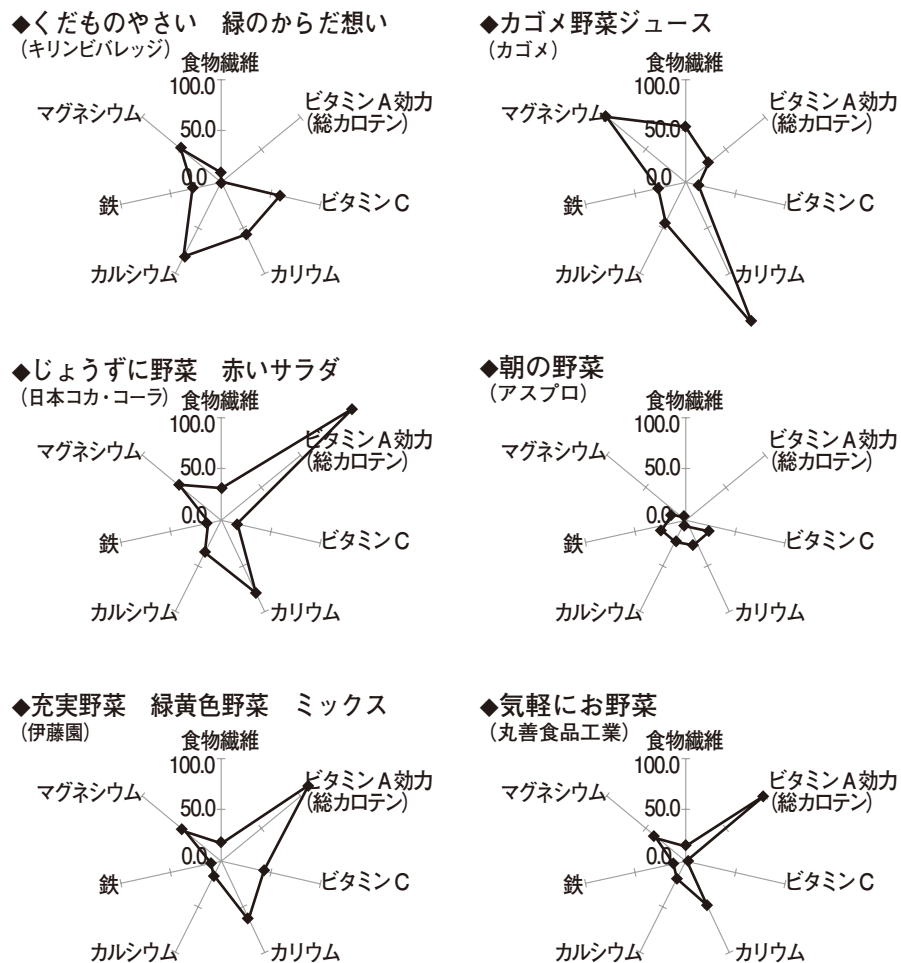
「1本で緑黄色野菜100gに相当。緑黄色野菜たっぷり。緑黄色野菜の摂取目安は1日100gです。充実野菜は1本で緑黄色野菜100g分に相当します」(伊藤園 充実野菜緑黄色野菜ミックス)

見覚えのあるコピーたち。見てみると、どれもこれも体に良さそうで、野菜不足を補ってくれそうです。

しかし、現実はどうではなかったのです。国民生活センターが調べた、表1「野菜系飲料及び野菜加工食品の緑黄色野菜120gあたりの栄養成分量に対する充足率」をご覧ください。一目瞭然。

食物繊維の役割は、水溶性では血清コレステロール値や血糖値の改善など生活習慣病の予防に効果があると言われています。不溶性

表1 国民生活センター発表
野菜系飲料及び野菜加工食品の緑黄色野菜120gあたりの
栄養成分量(推定値)に対する充足率(%)



は便通の促進に効果があると言われている。いずれも体には不可欠な成分です。食物繊維はもと

の低下とともに摂取量の不足が懸念されています。

そんななか、市販の野菜ジュースの1パッケージあたりの食物繊維

維量は、本物の緑黄色野菜120gに含まれる量と比べると、「カゴメ野菜ジュース」を除く他の銘柄では半分未満しか含まれていないのが分かります。

ビタミンAに含まれるβカロテンは、酸化作用があり、皮膚や粘膜の状態を保つのに役立つことから肌によって言われています。

ジュースで見ると「気軽に野菜」「充実野菜」「じょうずに野菜」などは効力を算出したが、他は皆無に近いものもありました。

ビタミンCは酸化性を有するビタミンとして、また、壊血病の予防など多岐にわたる効果を示すビタミンです。人間の体内では合成されず、外部から摂る必要があります。

しかし、表で見ると分かるように、ほとんどの銘柄で30%未満でした。パッケージにビタミンCの表示があった「くだものやさい」と「充実野菜」だけがkaroujite 50%を超えるありさまです。

カリウムは、エネルギー代謝や神経経路の信号伝達に必須のミネ

ラルで、生体の細胞内における主要な陽イオン電解質です。日本人が摂取過剰といわれるナトリウムとのバランスをとるためにも欠かせない物質です。

これに関しては、おおむね合格点でした。



しかし、人間の骨格や歯を形成するのに不可欠なミネラルのもとカルシウムは、「くだものやさい」以外はほとんど含まれていませんでした。緑黄色野菜はカルシウム含有率が高く、摂取が期待される食品なのに残念な結果です。

このように、うたい文句では「一日分の野菜」と言っているのに、その実はちゃんとした野菜が持っている栄養素に達しないものがほとんどだったのです。メーカー側は、実際に使用している野菜が規定値の数字だから間違いはないと

言います。例えば、すりおろしたりんごを食べると、ジュースで絞った汁だけを飲むのでは含有栄養素が違ってきます。絞った汁よりも、残ったかすの方に食物繊維やカルシウムが含まれ、汁の方にはほとんど含まれないのです。

ですからジュースになってしまった時点でそれはもう野菜やくだものをそのまま食べたときの栄養とは大きく違ってくるのです。それを同じようにうたっていたのが間違いだったわけです。

私たち消費者も、ビタミン剤やジュース類は補助食品だと分かっているでも「これ1本で1日分の野菜」と大きく堂々と書かれていると、つい、いいかもしれないと思っ

てしまいます。

朝日新聞が1千人に調査をしたところ（有効回答874人）「野菜が足りない」と気にしている人は7割にのぼり、そのなかの半数以上が「野菜ジュースは野菜の代わりになる」と答えています。

普通に考えれば、口当たりのいい甘い、おいしいジュースで野菜がすべて補えることがおかしいのです。あくまでも補助なのです。今一度、私たちは広告に踊らされない確かな目、知識が必要だと痛感したニュースでした。



SOD様作用食品 体験者の声をお聞かせ下さい。

難病で苦しんでいる方たちが少しでも早くいい治療法に行き当たるように、本誌では愛飲者の声を募集しています。お手数ですが、

〒154-0012 東京都 世田谷区
駒沢 5-13-1-205

日本SOD研究会 藤沢宛

TEL 03-5787-3498

までご一報ください。

SOD様作用食品とは・ 丹羽博士の開発

SODとは、スーパーオキシド・デイスムターゼの頭文字をとったもので「活性酸素」を取り除く「酵素」のことです。

最近、健康の力を握る物質として「活性酸素」と「SOD」の働きと役割がクローズアップされてきました。そして、活性酸素が体内に増加すると、がんや成人病など、さまざまな疾病を引き起こすことが明らかになってきました。



体内に活性酸素が増えても、本来、人間や動物には余分な活性酸素を取り除くSODという酵素が存在していて、病気を防ぎ、身体の健康を守ってくれます。ところが、現代社会の弊害（公害、薬害、食品添加物の害）などが、活性酸素を暴走させていて、体内のSODだけでは追いつかなくなっています。

しかし、残念なことにSODという酵素は分子量が大きいために内服しても胃で破壊され、腸から吸収されませんでした。

それを、内服できるように研究されたのが丹羽SOD様作用食品です。

開発した丹羽耕三医学博士は、京都大学医学部を卒業し、医学博士として数々の研究が注目を集めていたときにご子息を白血病で亡くされ、それをきっかけにSODの研究を始めました。副作用がまったくないがん治療薬、がテーマでした。

開発には実に二十年もの歳月が必要でした。

「活性酸素をはじめとする免疫学の研究を通して私が知った。自然の摂理」は、私に大自然のメカニズムの精微さと人間の自己治癒力の偉大さを教えてくれました。病気は自分が治すもの。私は、この理想を患者さんの誰もが実現できるように医師の立場から最大限の努力を続けています」

先生は今も、土佐清水病院院長として、毎日、医療の現場でがん、アトピー、膠原病などの難病に苦しむ患者さん達の治療にあたっています。また、SODなどを始めとする論文は海外でも高い評価を得、日本のみならず海外の学会で講演をしたり、大学病院で特別講演をしたりと、多忙な日々を送っています。

幸いなことに最近、西洋医療と東洋医療などを統合した医療へと世の中の流れが向かっています。代替医療に対する関心や認識も高まり、丹羽博士が40年も前から言っていた、本当の意味での人を診る診療の時代です。

この会報は、そんな丹羽博士の志を受け、誰もが自分の力で健康でいられるように、難病で苦しむ方が少しでもなくなるようにとの願いを込めたものです

丹羽療法を知る一冊

◆ブックガイド◆

「がん治療 究極の選択」

講談社

「丹羽SOD様作用食品摂取者の体験報告」日本SOD研究会

「活性酸素で死なないための食事学」

廣済堂

「丹羽博士の正しいアトピーの知識」

廣済堂

「天然SOD製剤ががん治療に革命を起こす」

廣済堂

「白血病の息子が教えてくれた医者の心」

草思社

「安心の医療・本当の健康」

みき書房

「クスリで病気は治らない」

みき書房

「医は仁術なり」

至知出版

「丹羽療法 全国のアトピー患者が信頼するこれだけの理由」

リヨン社

「SOD様作用食品の効果」

小冊子



あしたも元気 (No.97)

日本の食文化 (野菜類)

野菜は人間にとってビタミン・ミネラルの主要な供給源として欠かせない食品です。

特に緑や赤の色鮮やかな緑黄色野菜はカロチンやその他の栄養素が豊富に含まれており、重要な役割をしています。

日本では農業技術の進歩によって多くの栽培法があり、また輸送手段も発達し流通が発展したことによって世界各地からさまざまな野菜を輸入することができ、いろいろな種類の野菜が年間を通して食べることが出来ます。

昔、日本が原産といえる野菜はワラビ、ウド、ミョウガ、フキ、セリ、アスタバくらいだったようです。明治時代になり卵や肉を使った料理が普及するとともに洋食用の野菜が広まるようになったといわれています。

野菜の日本での出現年代

- にんじん：17世紀 北アフリカ、中央アジアから
- キャベツ：19世紀 南ヨーロッパから
- じゃがいも：19世紀 南アメリカから
- トマト：19世紀 メキシコから
- 玉ねぎ：19世紀 中央アジアから
- たけのこ：18世紀 中国から
- ほうれんそう：17世紀 イランから
- さつまいも：18世紀 メキシコからグアテマラ
- セロリ：19世紀 ヨーロッパから
- 白菜：19世紀 中国から

野菜の分類

現在、日本では葉を食べる葉菜類、茎を食べる茎菜類、実を食べる果菜類、花を食べる花菜類、そして根を食べる根菜類という分類になります。

● 葉菜類「キャベツ、レタス、ミツバ、小松菜、にら、ねぎ、パセリなど」

● 茎菜類「アスパラガス、うど、たけのこ、玉ねぎ、ふきなど」

● 果菜類「かぼちゃ、きゅうり、トマト、なす、ピーマン、オクラ、すいかなど」

● 花菜類「カリフラワー、ブロッコリー、みょうが、食用菊など」

● 根菜類「かぶ、大根、にんじん、ごぼう、くわい、じゃがいも、さつまいも、里いも、はす、わさびなど」

有色野菜と緑黄色野菜

有色野菜とは、野菜類のうち生の状態で可食部100gあたりカロチン含量が600μg以上のもの。

緑黄色野菜とは、可食部100gあたりカロチン含量が600μg以上のもの、また600μg未満であっても摂取量や食べる頻度が高く、実際に有効なカロチン源となっているもの。

緑黄色野菜の栄養成分(100gあたり)

	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	カロチン (μg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
あしたば	540	65	5300	41	5.6
かぶの葉	330	250	2800	82	2.9
かぼちゃ	400	20	730	16	2.8
しその葉	500	230	11000	26	7.3
こまつな	500	170	3100	39	1.9
トマト	210	7	540	15	1.0
にんじん	280	28	9100	4	2.7
パセリ	1000	290	7400	120	6.8
ピーマン	190	11	400	76	2.3
ブロッコリー	360	38	810	120	4.4
ほうれんそう	690	49	4200	35	2.8

※カリウム(K) 成人所要量(日)2000mg

おもに細胞内液に存在し、浸透圧の維持、筋肉(特に心筋)の収縮に関係する。

カルシウム(Ca) 成人所要量(日)600-700mg

体内のCaの99%は骨と歯に含まれる。残りの1%は血液や体組織に含まれ血液凝固作用、筋肉の収縮作用、神経の興奮性を適切に保つ働きがある。

カロチン(ビタミンA)として成人所要量(日)1800-2800IU

成長、正常な視覚に必要。免疫機能にも関わっている。

ビタミンC 成人所要量(日)100mg

コラーゲンの生成と保持。抗酸化作用を有する。

食物繊維 便通をよくする。また、コレステロールを吸着し体外へ排泄する。

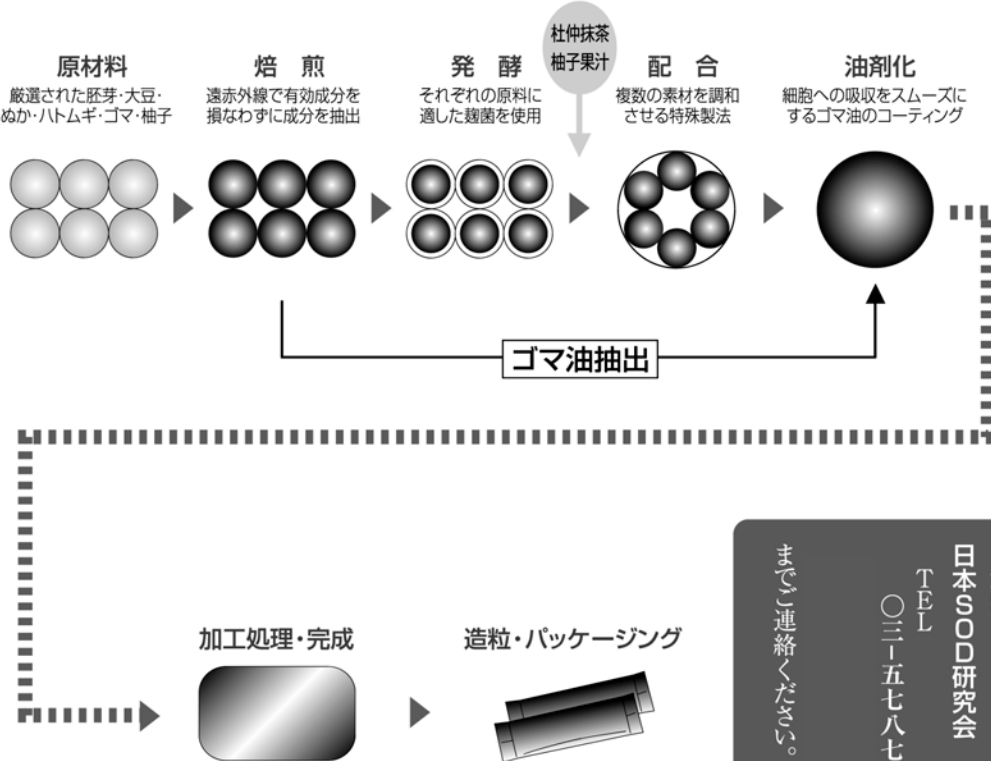
★野菜をおいしく食べましょう★

日本の食文化において、野菜の調理法は多種多様です。生で食べる、ジュースにする、煮る、蒸す、焼く、茹でる……さまざまな調理法でおいしく食べることが出来ます。野菜は食生活の要です。いろいろな種類の野菜をたくさん食べて、体内に必要な量を保つていくことが大切です。

【栄養士 高橋広海】

SOD

様作用食品



バックナンバーについて

日本SOD研究会では、これまでに発行した「会報」のバックナンバーを用意しています。様々な疾患と活性酸素の関係について掲載しています。

ご希望の方は、最寄りの取扱店または、

日本SOD研究会

TEL

〇三二五七八七―三四九八

までご連絡ください。