

特集

丹羽療法 治療レポート

難病が進化している!!

多発性硬化症 潰瘍性大腸炎 クローン氏病

「多発性硬化症」「潰瘍性大腸炎」「クローン氏病」という聞き慣れない名前の難病、これが今回の丹羽博士からのテーマでした。

欧米には多数の患者がいますが、最近、日本国内でも発症が増え、およそ一万人の患者がいるといわれています。しかし、発症の詳しい理由や、原因などはまだ解明されていないのが現状です。

欧米には多発性硬化症（多発性硬化症、通称「MS」、Multiple（多発する）Sclerosis（硬化）の頭文字をとった「多発性硬化症」は、脳と脊髄の病気。脳と脊髄の神経線維は、ミエリンという脂肪質のカバーで覆われていますが、MSはそのミエリンのあちこちを自分で壊してしまうことによつて起きる病気です。ミエリンが壊されると、神経の情報伝達がうまくできなくなり、視力、運動、感覚などに様々な障害症状が出てきます。

日本SOD研究会報
No.90

発行元 日本SOD研究会
住所 〒158-0094 東京都世田谷区 玉川11-15-2 B棟2802
TEL. 03-5787-3498 FAX. 03-5787-3419
<http://www.sod-jpn.org/sod/>

日本SOD研究会報

ると一生治らない病気と考えられてきました。さらに、大腸だけではなくその他の消化器官の粘膜に炎症が起こり、潰瘍性大腸炎よりも症状が重いといわれているのが「クローン氏病」です。

これらの病気がなぜ起ころのか、その原因是まだよく分かっていません。腸内に棲む細菌のバランスがくずれたことが、大腸の発症や症状の進行に関わっているのではないかという「細菌説」、リ

潰瘍性大腸炎 人口推移

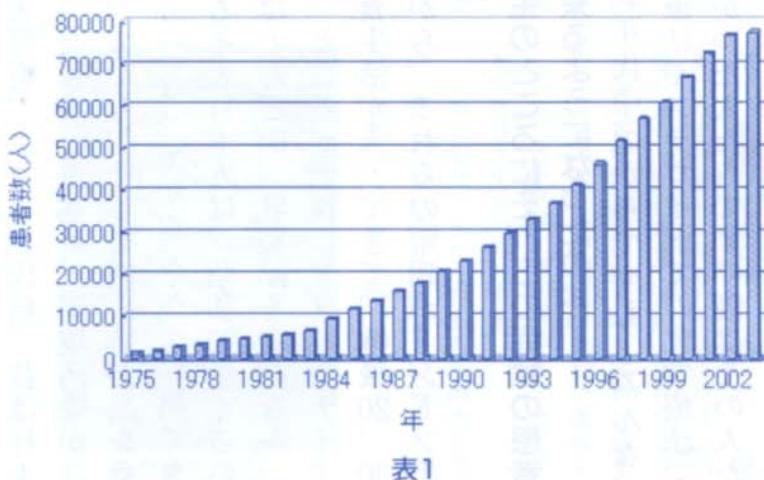


表1

この病気も欧米人に多いことから、食生活が関係している説や、ストレスが大きく関与している説など様々ですが、結局はつきりした原因は分かつていいのが現状です。

これらの難病は、戦前の日本人にはほとんど症例がないくらい少ない病気でした。ところが、戦後30年以降からコンスタントに倍増し続けています。(表1参照)

その他「ミルクアレルギー説」、「心理的要因説」などの様々な説が唱えられましたが、いずれも否定されています。

現在、有力視されているのが人間の免疫機構(体を外敵から守ろうとする体内の防衛システム)が、体の一部である大腸粘膜を敵と認識して攻撃し、破壊しているという「免疫異常説」です。炎症が起っている腸管粘膜で免疫の仕組みが乱れていることは確かですが、そもそもなぜ乱れるかは、免疫異常説でも説



明できないのです。

この病気も欧米人に多いことから、食生活が関係している説や、ストレスが大きく関与している説など様々ですが、結局はつきりした原因は分かつていいのが現状です。

これらの難病は、戦前の日本人にはほとんど症例がないくらい少ない病気でした。ところが、戦後30年以降からコンスタントに倍増し続けています。(表1参照)

そのことについて丹羽博士は、最近特に危惧し警鐘を鳴らしたい事例があると言います。

——これらの難病が、最近特に増えているというの?

「戦後、日本人が肉とか乳製品を食べるようになり、環境汚染、異常気象、食品の安全が危険にさらされていることなど、いくつもの現代的な要素が重なっているんですね」

——というと、昔はほとんど日本人にはなかつたなんですか?

「僕らが昔学生のころ、教科書では習つたけど、症例を診たことはなかつたですね。今、日本人にはなかつた病気が出てきているんです。それが多発性硬化症や

——先生のところにそれらの症状の患者さんが来るようになったのは?

「昭和40年代中頃からですね。みんな、パルス療法やステロイドでの化学療法で治らなかつた人たちです。僕はその人たちに化学薬品を使わず、SOD様作用食品を中心とした天然の生薬を処方して、だいたい10人中8人は治してきました」

——なるほど。なのに気になるというのは?

「ところが、それからさらに40年近くたった今、これらの症状の度合いが桁違いに悪くなってきたんです。つまり、欧米化された食生活、環境汚染などの程度がどんどん進み、戦後60年というヒストリーが積み重ねられたわけです。そうなると、ヒストリー分の症状の悪化、増加が

出てくるわけです。昭和40年代の頃は、10人中8人は治したのに、今は10人中4、5人になつてゐるんです。肉を食べているヒストリーが長いし、アメリカやオーストラリア産牛肉が安く手に入るようになつたから、それに比例するように潰瘍性大腸炎などの症状も重くなり、治りにくくなつてゐるんです。これでも、他の化学療法しか知らない病院よりは治りがいいほうなんですね。

「さうに、悪性リンパ腫などの症状も最近おかしい。この病気は、ガンの中でも僕が最も得意とするもので、10人中8人は治してきています。残りのふたりのうちひとりは残念ながら助からないんですが、もうひとりは副作用の少ない抗がん剤とSODなどの天然の生薬で助けてきました。ところが最近、完治した、と思っていた患者さんに再発が出始めたんです」

——どうしてですか？

「病気がしぶとくなつてきたんです。その分治りが悪い。これも多発性硬化症などの難病と同じなんです。とはいっても、やはり他の病院に比べると、数段効果は高いのですが、この1、2ヶ月、特に感

じていることなんで、なんとかならんかと最近そのことで頭の中がいっぱいです」

——原因は食、環境など色々だとは思うのですが、欧米に患者さんが多いということは、まず食生活なのかなと思うんです。

「多発性硬化症はアメリカのフロリダにものすごく多かつた病気で、アメリカには100万人近くの患者がいます。日本では8万人くらい。これが30年前の日本だとたつたの千人しかいなかつたんですね。そもそも日本を含めたアジアというのは、高温多湿なところなんです。少し動くと汗をかく。ちょっとの運動で代謝がいいわけです。ところが乾燥した気候の欧米は体力を消耗するんです。だから、日本人には必要なない乳製品が欧米では体力維持のために必要なんです。そもそも気候も体の作りも違うわけです。なのに同じ食生活ではおかしくなりますよね。僕は先日、スコットランドに行つてきました。そこは荒涼とした土地で、野菜がない。牛や馬ばかり。そうしたらやっぱり多発性硬化症の多いこと多いこと。たつた10日間の滞在で、身近に4、5人もいたんです。日本で普通に10日間



新横浜診療所(医療法人修命会)にて丹羽博士 待合室の様子

生活していく多発性硬化症の患者さんにそんなに出会いますか？ まずありえない。欧米人の環境と体をもつてしても、それだけ肉に頼った生活習慣が悪影響を及ぼしている



——先生、でもモンゴルの人たちも野菜

不足だと聞きますが。

「モンゴルは牛や羊がいい。あそこの牛

はホルモン剤なんか打つてないでしょ？先進国の牛はみんなホルモン剤を打つて。大きく育てるためのホルモン剤、3ℓしか取れない牛乳を30ℓ取れるようにホルモン剤を打つ。とにかくなんでもかんでもホルモン剤と抗生剤漬け。そんな肉や乳製品を食べたら、そりや病氣になりますよ」

——ですね。ではどうすれば予防ができるのでしょうか。

「住んでいる環境というのはなかなか変えられないんで仕方がないけど、食べ物は気をつけることができます。やっぱり日本人は魚介類、穀物、豆類を中心にしてしまうことでしょう。原点に戻ることでしょ。そして、環境汚染で増加する活性酸素は、SOD様作用食品で解毒することですね」

食の安全性についての本が軒並みベストセラーになり、国民の食への意識、危機感が高まりつつある中での丹羽先生のお話。私たちはまだ間に合う。日本の良さをもう一度見直したい。

(06年8月末日インタビュー)

※ 「多発性硬化症」「潰瘍性大腸炎」「クローリン氏病」は伝染性のものではありません。また、すぐに生死に関わるというものでもありません。これらの難病を発症しても普通に社会人として生活している人はたくさんいらっしゃいます。治療の研究も、欧米を始め盛んに行われています。



食

この本より、いちばん身近な外食、ファーストフードのハンバーガーのお話を紹介します。

ハンバーガー

シリーズで紹介している「食」の安全性を問う書籍たち。食品添加物業界に勤務していた著者が書いた『食品の裏側』(安部司著)は、いまやベストセラーになり、大変な話題を呼んでいます。また、統合病院として信頼を集め、日本中から患者さんがつめかける帶津三敬病院などで食事指導をしている幕内秀夫氏が書いた『なぜ粗食が体にいいのか』では、カタカナの食物はなるべくさけるほうがいいなど、さまざまなお食事の指針を示してくれています。

そして今回紹介するのは、食の危険性からシックハウスなどの環境問題までを鋭く切り取るジャーナリスト郡司和夫氏が書いた宝島別冊『食品のカラクリ』。

おそらくその認識の大半は、塩分が多く、カロリーが高い、油が酸化していく良くないうから、というものではないでしょうか。だから子供にはなるべく食べさせないようにして、問題意識の高いお母さんもいます。そんな家でも、行楽で出かけたときなどには、せっかくの楽しい遊びなんだから、食べ物も子供が喜ぶものだし、手軽だからみんなで食べることが多いはず。また、朝食や昼食の時間がとれない忙しいサラリーマンは、おのずと週に一度は駅前のハンバーガーを普通に食べてしたりします。これがはある程度お小遣いの使えて、自由な高校生、大学生やフリーターに至っては、もう歯止めはききません。毎日のように店にたまつてはハンバーガーだけでなく、ポテト、ナゲットをほおばります。

数年前、アメリカで大手ハンバーガー・メーカーのハンバーガーを食べ続けてがん

ファーストフードのハンバーガーは体にいいものではない、という認識はなんとかあります。

おそらくその認識の大半は、塩分が多く、カロリーが高い、油が酸化していく良くないうから、というものではないでしょうか。だから子供にはなるべく食べさせないようにして、問題意識の高いお母さんもいます。そんな家でも、行楽で出かけたときなどには、せっかくの楽しい遊びなんだから、食べ物も子供が喜ぶものだし、手軽だからみんなで食べることが多いはず。また、朝食や昼食の時間がとれない忙しいサラリーマンは、おのずと週に一度は駅前のハンバーガーを普通に食べてしたりします。これがはある程度お小遣いの使えて、自由な高校生、大学生やフリーターに至っては、もう歯止めはききません。毎日のように店にたまつてはハンバーガーだけでなく、ポテト、ナゲットをほおばります。

監督は食べ続けてどうなったか。もちろん、体重もコレステロール値も激増し、おまけに不能、うつ状態まで引き起こしたのです。そしてとうとう医師から、ハンバーガーを食べることをやめないと死する、という最後通告を受けます。映画はユーモラスに描かれてはいるけれど、どこか怖い



話です。

そこで本題の「食品のカラクリ」によると、そもそもファーストフードのハンバーガーは、塩分が多い、酸化した油が使われているといった問題以前に、パティである肉が、牛、豚、馬、山羊などの横隔膜の切り落としやクズ肉を主原料に、膨大な添加物を加えて作られているものなのです。例えば、量を増やすために使われる脱脂大豆は、大豆のかす。それと肉をくつづけるためのアルギン酸ナトリウム、カゼインといった合成の糊のようなものが添加されています。さらに肉の赤い色を出すための色素、蓄肉臭さを消すためのサイクロデキストリンといった添加物も使われ、一個のハンバーガーには70種類以上の添加物（調味料も



チキンナゲット

ただでさえハンバーガーは添加物雨嵐なのに、これにチキンナゲットやポテトもいつしょに勧められてついつい食べてしまうと、もう添加物の数は優に100種を超えてします。

チキンナゲットといわれると、みなさん、鶏の肉を使つたから揚げの親戚だと思いますよね。ではその表示成分を「食品のカラクリ」から紹介しましょう。

まず、白身肉、赤身肉、皮、塩、リン酸ナトリウム、強化小麦粉、パン種、スパイス、ホエー、デキストリン、化学調味料、植物性ショートニングです。そして製造工程は、味付けした小さな肉片（皮と骨を取り除いた）を扁平な形に成型し、蒸煮し、衣をつけてフライにします。

ここでいくつかの疑問が出てきます。ひとつは白身、赤身肉の表示。普通なら鶏のムネ肉、というような表示になるはずなのに、何の肉か分からぬ表示はどうでしょう。そして、取り除かれているはずの皮が表示されているのも変です。これらは食肉加工関係者によると

（含む）が使われているといわれています。



コーヒー

「皮は鶏皮のこと、風味付けのために入れます。牛、豚、羊など様々な肉片を混ぜていますからね。風味付けだけでなく、カロチン色素やクチナシ色素でチキンナゲットらしく見える着色をどこもしています」

とか。これをチキンナゲットと言つていいくのかどうか・・・。

さて、ファーストフードの締めとなると、やっぱりコーヒー。熱々のコーヒーが一杯100円で飲めるのですから、ありがたい。コーヒーの金額も千差万別。高級な喫茶店で一杯1000円以上のもの



どの合成香料を入れるのです。

さらに、お代わり自由のファミレスなどでは、コーヒー豆の代わりにチコリという植物の根っこを使つたコーヒー風味飲料もあるという話です。

もちろん、これらは、毎日食べ続けると危険ということの極端な例です。他にも危険な食べ物はちまたに反乱しています。

次回は、「ではどうすればいいのか」というお話を紹介したいと思います。

ところが、そんな心配はいらないのです。というのも、添加物を使えば、コーヒー風味の飲料がコーヒー豆の半分以下の値段で作れてしまうからです。その添加物がリン酸塩。これはコーヒーの抽出増量剤のようなもので、これで従来の数倍のコーヒーが抽出されます。それに香料として酢酸ベンジル、ジメチルチオエーテル、Bナフトールエチルエーテルな

SOD様作用食品とその開発

SODとは、スーパーオキサイド・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、健康のカギを握る物質としたコーヒー風味飲料もあるという話です。

体内に活性酸素が増えて、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、体内的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耕三医学博士です。

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、それをキッカケになりました。丹羽SOD様作用食品です。



丹羽耕三博士

開発には実際に20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、医療の現場でガン、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。

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とに願いを込めたものです。

あしたも元気 (No.82)

食品添加物について

加工食品には必ずといっていいほど含まれているのが食品添加物です。昔は、食品を長持ちさせたり味をよくするために、塩漬けにしたり煙でくんせいにしたり、植物の葉や実を食品に加えていました。これが食品添加物の始まりです。

加工食品を製造するときに使われる水以外の原料のうち、素材となる食品の他に使われる調味料、保存料、着色料などを食品添加物と定めています。日本では食品添加物は安全性が認められたものだけを使用するよう厳しく決められています。

目的

- 食品の加工上で必要
- 食品の形を作つたり、独特的の食感を持たせる
- 食品の色や味を整える
- 食品の栄養を維持、補給する
- 日本人は食品添加物を1日に数十種類摂取しているといわれています。
- 一つの加工食品に對しての添加量は食品衛生法によつて安全の範囲で決められていますが、加工食品の摂り過ぎは不需要に食品添加物も摂取され、体にとつて悪影響を及ぼすことも考えられます。食品添加物の多いものや不自然に色のついているものなどを意識してみましょう。

食品の製造過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤、その他の方法によつて使用するものと定義されています。

食品衛生法上では

食品の製造過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤、その他の方法によつて使用するものと定義されています。

分類

- 厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定した「指定添加物」・・・・・ 360品目
- 使用実績が認められ品目が確定している「既存添加物」・・・・・ 450品目
- その他「天然香料」・・・・・ 612品目
- 「一般飲食添加物」・・・・・ 72品目

主な食品添加物の種類

丹羽博士の著書

丹羽博士の、一般向けの著書の一部を紹介します。活性酸素と病気、SODについて、平易に書かれています。

「安心の医療・本当の健康」 (みき書房)
「丹羽SOD様作用食品 摂取者の体験報告」 (日本SOD研究会)

「クスリで病気は治らない」 (みき書房)
「白血病の息子が教えてくれた医者の心」 (廣済堂)

「活性酸素で死なないための食事学」 (廣済堂)
「正しい「アトピー」の知識」 (廣済堂)
「天然SOD製剤がガン治療に革命を起こす」 (廣済堂)

「医は仁術なり」 (草思社)
「丹羽療法」 (リヨン社)
「新刊「がん治療 究極の選択」 (講談社)

「SOD様作用食品の効果【小冊子】」 (致知出版)
「リーフレット全20巻」 (廣済堂)



SOD関連出版物一覧

丹羽SOD 様作用食品

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。

ご要望の方は、最寄りの取扱店または、日本SOD研究会までご連絡ください。

TEL ○三・五七八七・三四九八
FAX ○三・五七八七・三四一九

