

## 日本 SOD 研究会報

発行元 日本 SOD 研究会  
住 所 〒154-0012  
東京都世田谷区  
駒沢 5-13-1-205

<http://www.sod-jpn.org/sod>

# 特集 丹羽療法 治療レポート

## 「骨髓異形成症候群」と 「再生不良性貧血」

### 増え続ける難病患者

環境汚染が始まって約40年  
丹羽博士は、原因不明と言われている難病のひとつが、この環境汚染が根源になっている、と言います。

丹羽博士ほど難病の患者さんを実際に診察している先生は日本ではまずいません。その膨大な臨床の数から分かることは、検査検査でしかものを見ることができなくなってしまった現代の病院では、とうていばかり知れないことばかりです。

そんな先生が、最近言うのは、難病が進化して強力になっているということ。そして難病の患者さんの数が年々増大しているということ。

最近気になる病気として先生は「骨髓異形成症候群」と「再生不良性貧血」の二つをあげてくれました。

した。

「骨髓異形成症候群」は、血球を作る仕組みに問題が生じ、ちゃんとした血液が作られなくなるもので、白血病に移行することもある病気です。

血液が正常に作られないわけですから、貧血、息切れ、全身脱力感などの症状がみられます。

「再生不良性貧血」は、血液中の血球、血小板が減少する疾患で、貧血症状、感染による発熱、出血などを起こす重い病気です。

どちらも現代の西洋医学ではよい治療法はなく、原因も何らかの理由で自己免疫機能に障害が起きている、というようなことしか解明されていません。

——この病気はどのようなものなのですか？

「血液を作っている骨髓で、血液が作れなくなっている病気ですね。進行していくと、血液がどんどん減って亡くなってしまう人と、その反作用で、血液がうまく作れないから身体がなんとか作ろうとがんばってしまっ、悪い血液を作ってしまったって白血病になる人がいる」

——どうしてこのような病気が増

えているのでしょうか。

「環境汚染の悪化ですね。ダイオキシンや排気ガスに含まれる窒素酸化物など。だいたいね、ダイオキシンや窒素酸化物は活発な細胞を攻撃するんです。人間の体の中ではいちばん活発に増え続けているのは精子。次に血を作る骨髓。どちらも毎日何億と作っているとこ。無精子症が増えているのはそれが原因。化学物質や汚染物質にやられて、健全な精子や、健全な血液が作れなくなっているんです。そういうのが最近、むしろ増えていて。以前はSODをばんばん飲ませていたらない、十人中八人は良くなったんです。しかし、このごろは良くない。半分以下。汚染期間が長いのが原因ですね。一九七〇年か

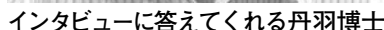


排気ガスなどによる環境汚染

——環境汚染が原因と言われても、いまさら仕事を変えたり、住むところを変えたりということはできないわけで、どうすればいいんでしょう。

んらかの障害が人体に出ないはずはないのです。

SODと適度な運動、バランスのとれた健全な食事、睡眠。自分



(2006年10月新横浜診療所にて)

◆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

TEL 012018212511

もしくは

日本SOD研究会

TEL 03-15787-13498

までお電話ください。

# 膠原病から生還した

全日本チャンピオン

辻田裕司さん  
70歳

# テニス、仕事、鍼灸師

三足のわらじで大忙しの日々

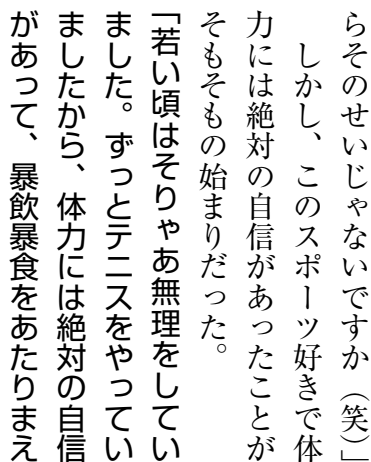
秋の爽やかな日射しのなか  
真つ黒に日焼けした人たちがテニ  
スボールを追いかけていた。その  
なかのひとり辻田さんは、年代別

クラス的全日本チャンピオンだ。  
真っ白いポロシャツに短パン姿。  
軽やかな足取りで鋭いスマッシュ  
を放つ。

目の前の辻田さんが十年前に突然、膠原病一歩手前の症状に陥り、手足の自由を奪われた人だとは誰も信じない。ましてや現在70歳というご高齢の方だと言われても、信じられない。

筋肉がしっかりとついた張りのある大腿部、つややかな頬、この方が本当に取材をお願いした、老齡の辻田さんかどうか、お名前を確認したくらいだった。

「いやー、スポーツは昔から大好きで、ずーっとやってきましたか



テニスのプレイをする辻田さんの颯爽たる姿



辻田裕司さん  
(辻田物療治療院 03-3991-0884)

のようにしていました」

そして暴飲暴食がたり、30代になってすぐ胃潰瘍からくる慢性胃炎を患うことになる。いろんな病院を転々とするが一向に症状は良くならない。

「そんなときに親父が断食の本を持ってきて断食道場のようなところで10日間の断食をやったんです。そうしたら胃の調子が良くなり、調子に乗ってまた暴飲暴食。

もちろんまた症状が悪化し、今度は医者で断食をする所で断食と鍼、電気治療、吸い玉など、西洋と東洋治療の両方をやったんです」

今で言う統合治療の走りだった。この体験は大きな発見と決意をさせた。

「東洋治療の良さを身を持って体験したものですから、これは将来の仕事になると踏み、思い切って

鍼灸の免許を取りに学校に入学したんです」

35歳の手習いだった。そんな辻田さんには、宮内庁御用達の履物製造販売という立派な本業があった。だから学校には夜間通い。三年後に国家試験に合格し、診療所で先生としてデビューした。

「そりゃ忙しかったです。履物の会社、診療所、テニスと、三足のわらじですから(笑)」

健康を取り戻し、治療師として、

会社の社長として、テニスプレーヤーとして、八面六臂の大活躍が続いた。テニスのプレイといっても辻田さんの場合は、そこらの中年が健康維持のためにする趣味のテニスではない。毎回、全日本の大会に出場するほどの腕前で、そのために毎日10キロの走りこみは当たり前。50歳からフルマラソンにも出場するつわものだった。

## 類似の膠原病と診断 歩くことも困難に

異変はある日、突然やってきた。「6歳のときでした。全日本の大会が迫っていて、猛練習をしたんです。というのは、前年にシニア

部門のダブルスで優勝していましたから、周囲の期待も大きいし、なによりも僕自身が負けず嫌いですから(笑)、毎日10キロ走り込み、朝から晩までテニス漬け。秋の全日本に出場し、年が明けた一月のある日、突然右肩が痛くなったんです。なにしろ身体には自信がありましたから、こりゃテニスのやりすぎかな、筋を痛めたかな、と思っていたんです。そうしたら今度は左肩、両膝が痛くなり始めて、ただ事ではないと」

即座に大学病院に行って検査をした。そこで言われたのが、類似の膠原病だった。いくつかの症状が重ならないとはつきりとは言えないけれど、重なっている条件もある。ということではばらく様子をみるようになった。

膠原病とは、百科事典によると、体内の血液の抗体が自己の細胞の核と反応して免疫複合体を作り、全身の関節、血管、内臓などにある結合組織を攻撃することで発症すると考えられている。自己免疫疾患と考えられるが、完全な治療法はみつからない。

辻田さんに病院から出された薬は胃の薬、痛み止め、炎症止めの



三種。病を治すためのものではなかった。西洋医学では治療法がないのだから仕方がない。

「みるみる筋肉が落ち、歩くのすら困難になり、ガックリと落ち込みましたね。思い起こせば、ランニングしているときに足がもつれるようになっていて、おかしいなと。加えて家の建て替えを巡って母、家族がもめて、精神的にも参っているときで、今、思い返すと過度の運動とストレスが良くなかったんでしょね」

## 丹羽先生のひとこと SOD様食品に救われた

丹羽先生の診察を受けたのは、そんなさなかのことだった。まず血液を採取され、待つこと三時間。その間も椅子に座っているのが苦痛なくらい全身の関節が痛く、自分はどうダメなのかもしれないとまで思っていた。

「診察が始まったら、先生が、症状が軽い順に始めようか」とおっしゃって、50人くらい待っている患者さんの中で僕がいちばんに名前を呼ばれたんです。そりゃビックリでした。重症だと思っていた

のに、丹羽先生からしたら僕の症状など重症に入らなかったんですね。ですから診察結果も、筋肉リウマチやね。僕の言うとおりによれば必ず治るから。胃の薬や炎症止めはいらない。痛み止めだけ、がまんできないときには飲みなさい」と言われ、その言葉で気持ちのすくらくになったんです」

そして、先生の病院から処方された漢方と、SODを飲み始めた。量は普通の人の倍以上、一日九袋だった。

「でもね、これがなかなかよくならなかったんですよ。治りが遅いなー、やっぱりダメなのかなー、とまた落ち込み始めたりしたんです。やめようかなとも思いましたよ。でも、まったく効果がなかったわけではなく、少しずつ歩けるようにはなっていたし、肩も動くようにはなっていたんで、続けていたら、確か、六ヶ月過ぎた頃だったと思います。ある朝、起きたら、突然、痛みがまったくなくなりました。夢の中にいるんじゃないかって頼をつねったりしましたね（笑）」

まるで魔法にかかったかのように突然、治ったという辻田さん。

いつかは劇的に効くんじゃないかと思いつけて半年。本当にそのときがやってきたのだから嬉しさはひとしお。

それから半年の筋肉リハビリを経て治療から一年後にはテニスに復帰した。

今ではSODを一日三袋のみ。あとはバランスの取れた食事と、適度な運動と、ストレスをためないことに気をつけているとか。しかし、辻田さんの場合は、適度な運動ではないような気も。なにせ今回の全日本大会では、あのプロテニス・プレイヤー石黒修（俳優石黒賢の父）を押さえての第一シードなのだから、この日も練習に余念がない。

帰り際にお体には十分に気を付けてくださいと声をかけたら、

「SODを飲み始めてからは風邪もまったくひかなくなりましたね。傷なんかもすぐに治るんです。いやー、たまには風邪のひとつくらいひいてみたいなーと思いますね（笑）」

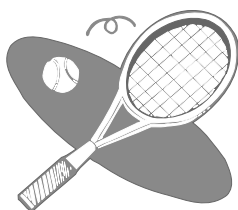
と大笑い。

この取材から数日後、新聞で辻田さんが見事に優勝を飾ったという記事を見ました。

おめでとうございます。

取材協力 新座ローンテニスクラブ

2006年10月



## SOD様食品 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、

**SOD研究会**

までご一報ください。

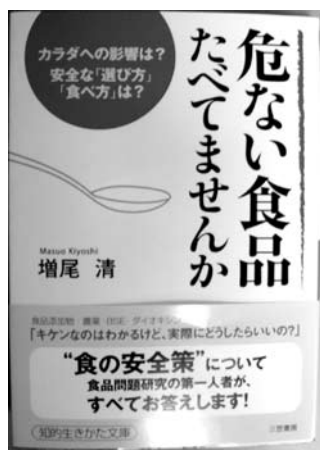
# 食

□安心の  
食べ方は？

## ■添加物 含有食品

シリーズでお伝えしてきた  
食の安全性についてのお話。

スーパーなどで売られている食品のほとんどが添加物の危険に犯されているということをお伝えしてきました。でも、だとしたら、私たちが食べるものがほとんどなくなってしまう。どうすれ



「危ない食品たべていませんか」

(増尾清著 三笠書房)

ばいいの？ となってしまう。す。

そこで今回は、元東京都消費者センター試験研究室長で、現在、食の安全策について研究している増尾清氏の著書『危ない食品たべてませんか』（三笠書房刊）のなかより、危険なのはわかるけど、なら実際にはどうしたらいいの？ という解決策を紹介し

## ◆加工食品

(ハム、かまぼこ、とうふ)

まずはいちばん心配といわれているハム、ソーセージ、かまぼこなどの加工食品。原材料が違う形になってしまっているので、そこにさまざまな添加物が入られます。

ハムの場合。ハムによく使われている添加物のうち、発がん性などが指摘される不安なもの、保存料（ソルビン酸K）、リン酸、発色剤（亜硝酸塩、亜硝酸K、硝酸K）、コチニール色素（カルミン色素）などです。これらがすべて含まれていないハムを食べるのがベストですが、店頭ではなかなかお目にかかれませんか。そこで

めてソルビン酸Kが入っていないものを選びましょう。そして安全に食べる方法ですが、まず、そのまま食べるときは、50度くらいのお湯の中でハムを10秒ほど漬けて振ります（湯ぶり）。これで添加物がお湯に溶け出し、減らすことができます。ハムは薄切りなのでこれくらいの時間で十分。ちなみに



ハムはお湯でしゃぶしゃぶで大丈夫

ウインナーも、切れ目を入れてお湯に1分ほどくぐらせれば大丈夫です。

かまぼこの場合。選ぶ基準はでんぷんの量が多くても4%までのものがいいでしょう。でんぷんの量が多いほど添加物も多くなるのです。そして保存料にソルビン酸、ソルビン酸Kが含まれているもの、着色料にリン酸、赤色106

号など数字がついたものが含まれているものは避けましょう。その上で安心して食べる方法は、これもお湯にしゃぶしゃぶのようにくぐらせます。お湯にくぐらせることにより、添加物だけでなくアクや塩分も減らせて、味も一段と良くなります。



とうふはすぐに水にさらして  
冷蔵庫保存すれば大丈夫

とうふも日本の食卓には欠かせない、毎日食べたい健康食です。とうふの場合は、とくに不安な添加物がないのも嬉しい限りです。しかし、ひとつ不安があるのが大豆の原産です。「国産大豆使用」と表示されていても、実は原料の大豆の一部にしか国産大豆を使っていない製造業者が多いのです。残りはアメリカからの輸入大豆。輸入大豆と言われると、遺伝子組み換え大豆の不安があります。そこでその不安をクリアするためには、まず、国産大豆100%の表示の



ものを探すこと。

次に、凝固剤（塩化マグネシウム含有物）と表示されているものを選んでください。にがりのことです。にがりを使ったものがいちばん栄養分が多いからです。

そして、安全な食べ方ですが、これは買ってきたらパックから出して水につけます。すぐに食べない場合はタッパーに入れて水を張って冷蔵庫に入れましょう。そうすることで凝固剤や硝泡剤などが水から溶け出し、にがり臭さも抜けておいしくなります。

## ◆ コンビニ弁当 カップ麺

コンビニ弁当は、忙しい現代においてとても重宝なものです。しかし同時に、添加物の見本市のようなものだということも頭に入れておかなければなりません。さらに、カツ、から揚げ、ハンバーグなどのおかずは脂肪が多く、質の良いくない油を使用しているものがほとんど。そして、全体的に野菜不足です。

さらに、持ち帰りの容器にはポリカーボネート製のものがよく見られます。この容器は環境ホルモ



コンビニ食の代表はから揚げ弁当

ンのビスフェノールAが溶け出す不安があるのでそのまま電子レンジで温めないことです。温めるのなら器に移しかえましょう。

利用頻度の高い人には、味噌汁やサラダと一緒に食べることをお勧めします。そしてこれからの季節、食後にりんごを食べればなお安心です。カルシウムやビタミン、食物繊維などが添加物の害を防いでくれるからです。

カップ麺の場合もみなさんほとんどなく健康にはあまりよくないはずと気づいていらつしやるように、危険がいっぱい입니다。まず、添加物で気になるのは結着剤、品質改良剤のリン酸塩。とりすぎると骨を弱くし、鉄分の吸収の邪魔をします。あと、植物タンパク、

増粘多糖類も気になります。原料に表示はなくても植物タンパクそのものにリン酸塩が添加されていることが多いのです。

次に容器の不安。カップ麺の容器として使われる発砲スチロールから環境ホルモンのスチレンダイマーやスチレントリマーが溶け出すことが問題となっています。

これらの環境ホルモンは生殖機能に大きな影響を与え、遺伝子障害を起こす危険があるといわれています。ですから、どんぶりなどの安心な容器に移しかえるか、紙容器を使ったカップ麺を選びましょう。

安全に食べるためには熱湯を注いだら、一度そのお湯を捨てることです。インスタントラーメンなどもこうして一度お湯切りをするといいでしょう。こうするとかんすいなどの添加物がお湯に溶け出して不安をかなり減らせます。



コンビニ弁当に一品付け加えたい味噌汁  
カップでもインスタントでもOK

## ◆ お菓子



チップスは国産自然のものを

スナック菓子の代名詞、ポテトチップス。一度袋を開けたら、つい全部たべてしまい、それだけでお腹がいっぱいになってしまつて後悔すること多いですね。このポテトチップスは見極めが簡単な食品のひとつです。

まずは、塩味、のり塩味といったシンプルな定番の味付けのものを選びましょう。シンプルなものとは当然、添加物も少ないからです。そして国内産じゃがいも100%のポテトチップスを選びます。ポテトチップスは原料が輸入じゃがいもということが多く、ポテトハーベスト農薬や、遺伝子組み換えじゃがいもの不安があります。

チョコレイトの場合は、最近人氣のシュガーレスはあまりおすすめしません。このタイプには甘味料のラクチトールやポリデキス

ツールが使われているほか、添加物もいろいろ。たくさん食べると下痢をおこします。

チョコレートはホワイトチョコレートなのはホワイトチョコレートです。この白色はカカオマスの中に含まれる乳白色のココアバターだけを使っているせい。この部分には苦味がないので砂糖を余計に入れる必要もなく、糖分も少なくすすみます。

アイスクリームは、高価なものほど安心度も高くなります。プレミアム、スーパープレミアムとなると乳化剤も添加物も使わず卵黄だけなので、安心です。

チューインガムは、ほとんどに添加物がけっこう使われています。しかし、それほど心配はいらないでしょう。噛むものですから、唾液の解毒作用で対抗できるからです。しかし、軟化剤に不安材料を使っている場合、味がなくなってもさらに長いことかんでいると溶け出す心配があります。ですから、ガムを長くかむことはさけましょう。

ということ、今回は、添加物にまみれた加工食品をどうして安全に食べればいいのかということを中心に紹介しました。次回は、野菜を安心して食べる方法を御紹介します。

## 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、ガンや成人病など、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ガン治療薬、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

## あしたも元気 (No.83)

## 食品の表示について

容器包装に入れられたすべての加工食品には、「食品衛生法」により決められた表示を見やすい場所に必ず記載することになっています。

食品の表示は、私たちがその食品の内容を理解し、健康を維持、増進に役立てるために食品を選択する上での重要な情報源となっています。

〈食品の名称〉：商品名ではなく、どんな商品であるかすぐわかるような名称。

〈製造(輸入)者または加工者の氏名・所在地〉〈期限表示〉：期限表示には2種類ある。

○消費期限↓品質が急速に劣化しやすい(いたみやすい)食品に表示。

○賞味期限↓品質の劣化が比較的遅い(いたみにくい)食品に表示。

〈保存方法〉：期限表示に併せて保存の方法を具体的に表示。(常温で保存する場合合は省略されているものがある)

〈含まれる添加物〉：原則的に、すべての表示が必要。物質名で表示。

〈含まれるアレルギー物質〉：卵・小麦・乳などは、落花生は特定原材料といい、必ず表示。〈遺伝子組み替え食品〉

## 栄養成分表示

## 栄養成分とは

タンパク質・脂質・炭水化物・亜鉛・カリウム・カルシウム・クロム・セレン・鉄・銅・ナトリウム・マグネシウム・マンガン・ヨウ素・リン・ナイアシン・パントテン酸・ビオチン・ビタミンA・B1・B2・B6・B12・D・E・Kおよび葉酸など

栄養成分表示は「健康増進法」により

・熱量(エネルギー)

・タンパク質

・脂質

・炭水化物(糖質と食物繊維で記載されることもある)

## ・ナトリウム

の5項目を必ずこの順番で表示されることが決まっています。含有量が0でも記載します。

その他カルシウムやビタミンなど表示したい栄養成分を表示します。

表示単位は100gまたは100ml、1食分、1包装、1枚、1粒などと表示されます。

1食分の場合はその総量も記載されます。

(例)

〈ビスケット〉

栄養成分表示(1箱あたり)

熱量

タンパク質

脂質

炭水化物

65g

9g

5g

360Kcal

ナトリウム

の数値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム

の値から食塩相当量を換算します

ナトリウム