

加工・精製炭水化物食品は摂らない方がいい

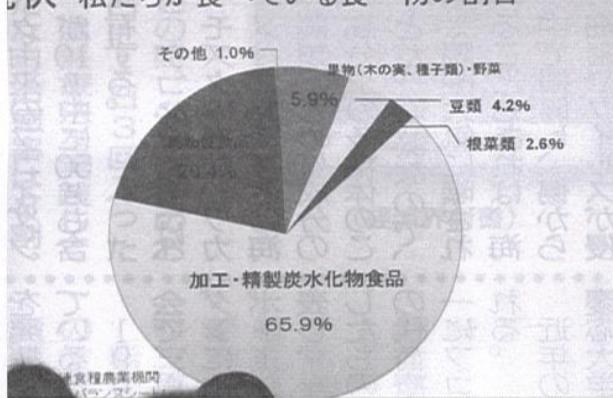


(株) WOKO の和田和子氏

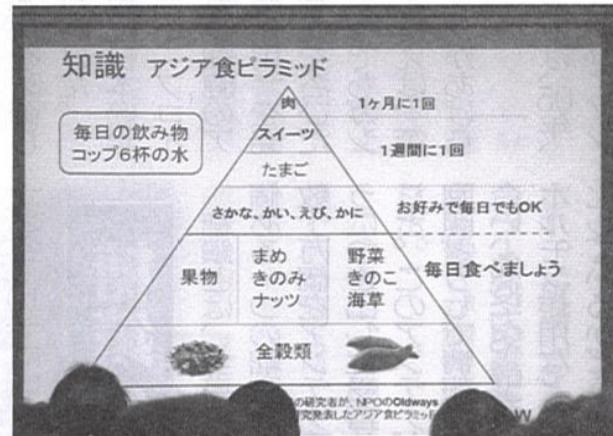
このほど発足した社団法人「がんになりにくい体質をつくる会」(東京・千代田区、理事長・和田洋巳京大名誉教授)で遺伝子検査の実際や、がんは、都内で1月中ば、第1回健康セミナーを開催された。生活習慣などを、実際に、糖質制限食や梅肉工場、紅豆杉エキス、低量の抗がん剤などを交え、がん治療に成功した事例などを紹介した。

中でも日本雑穀協会アドバイザーの和田和子氏は、食の現状として「油と砂糖の摂り過ぎが発病や高血糖を招く」とし、とくに砂糖では、アイスクリーム一人分80g中14g、缶コーヒー100g中に14g、カステラ類4.2%、根菜類2.6%などとて、

現状 私たちが食べている食べ物の割合



65.9%も加工・精製炭水化物を摂っている



長寿食は全穀類や果物、野菜、魚、貝類など

いること明らかにした。砂糖は1日角砂糖5個合計20gが適量とされる。だが、こうした食品だけでも所要量を超えてしまったものが市販される。この人工調味料が体内のビタミン・ミネラルを奪い、脾臓に負担をかけたり、一気に高血糖や低血糖をまねき、キレの原因となったり、上述のように体が糖化され、細胞や組織を変性、老化を招く原因になつたりするわけだ。

和田氏は、このほか、砂糖が高含有する食べ物として、菓子パンやスナック菓子、チョコレート、ケーキ、清涼飲料水などを上げた。

こうした1日の食の現状を表したのが円グラフで、加工・精製炭水化物食品が65・9%の比率とて、

これが老化を促進、ビタミン・ミネラル不足を生み、メタボや動脈硬化、心筋梗塞などの慢性病を生んでいるわけだ。むしろ、この65・9%の加工・精製炭水化物は摂らない方が健康に良く、老化を防ぐことができる。

体内で発がんしている場合では、5面の日本統合医師の会・宗像久男会長胃が指摘するようにガソリン細胞はブドウ糖の取り込みは16倍高いとされるので、白米、白パン、うどんなどの精製された白い食品は避けるのが賢明だ。

同会では、無料会員を募集し、がんを予防・治療できるセミナーを全国的に啓蒙する意向だ。

問合わせ先は、同務局 03-6268-9321