

から自然治癒力がつくられる



0-157と驚異の乳酸B

国際健康研究所 金子今朝夫

乳酸B

◆乳酸Bは究極の腸活性化液

腸が悪ければすべて駄目、からだのすべての機能の中核は腸にあるのです。

乳酸Bは十二種類の乳酸菌と四種類の酵母菌の共培養から分泌された複合物質ですが、培養過程は極めて苛酷な試験、まさに微生物にとり、生死の極限の世界を生き抜いた強者から分泌抽出された、液体なのです。この製法過程には、単なる乳酸菌やビフィズス菌とは比較にならない、強烈なパワー（エネルギー）が潜んでいるわけです。

一般の乳酸菌、ビフィズス菌は生菌で胃酸や熱に弱いので、わずかな刺激で弱体化したり死滅してしまいますが、乳酸Bは四百度の熱にも、濃い酸や塩分にも強いと、開発者の正垣一義先生は自信を持って豪語していらっしやいました。

事実、乳酸Bでは、乳酸菌やビフィズス菌という生菌では果たし得なかった大便の姿、形、色、臭の改善がごく微量ずつの摂取で改善されるという威力が伺えます。健康度のバロメーターに排便があ

ります。便秘は万病のもと（高血圧、心臓、脳、肝臓、発ガン促進、痔）になりますし、下痢なら消化不良であり、水様便なら細菌性疾患（赤痢、O-157、コレラ、腸チフス）が考えられます。

赤色、黒色便は出血性疾患で危険、白色便なら肝臓、胆のう系疾患、腐敗臭なら消化不良、食中毒、潰瘍、ガン、生臭い便は血便に多く胃、十二指腸潰瘍、腸ガンなどと、便の変化が病気の警告となります。

このような便のときでも、乳酸Bを飲んで健康便に様変わりする人が多いことは、実に驚異的です。

つまり、半ねり状が、完全なバナナ状の形になるとか、色は黄色か茶褐色に、臭も数日にしてスッキリしたさわやかなものとなるなど、腸の不健康を健康状態に取り戻す作用は、乳酸Bのもっとも得意とするところ

◆O-157と乳酸Bの調和

現在大腸菌は一七三種類発見されていますが、病原性大腸菌として「ベロ毒素」をだすのは三種類程度です。そのうち最も強悪なのがO-

一五七とされています。最近の研究では大腸菌そのものが悪者ではなく、大腸菌に感染したフ

アージ（最初に感染するウイルス）に組み込まれている遺伝子からベロ毒素がつくられると考えられています。フアージウイルスに感染した大腸菌が死ぬとき、そのフアージウイルスからベロ毒素が放出される仕組み

なものです。放出されたベロ毒素は血管内皮細胞や中枢神経、腎尿管などの細胞と結合して細胞内に侵入し、幼児や老人など体力の弱い傾向の人々に、溶血性尿毒症症候群や脳障害を起

します。本場の悪者は大腸菌そのものではなく、大腸菌も被害者なのですが、とにかくO-157は恐怖の大敵なわけ

です。さて、O-157と乳酸Bにはどんな関係があるのか、その要点を追

跡したいと思います。まず乳酸Bは、からだの自然機能とくに腸内環境の整備に動くと思

います。それには消化、合成、解毒、吸収、有効菌育成、有害菌阻止、免疫強化

と、諸々の作用があります。そのばく大な働きについては次号以下に

戻します。乳酸Bはあらゆる機能に対して、争わず、傷めず、殺さず、対話と調

和によって退縮、消滅する作用で、あらゆる問題を解決する平和外交に

集約されると考えられるのです。過去五〇年の抗生物質の経過は、

細菌類との抗争の時代でした。それはあたかも人間と細菌がソーソーゲ

ームをしている感がありました。新抗生物質が出ると細菌はすぐ耐

性をつくりガードする、さらに新抗生物質を造るとまた耐性、とその繰

り返し、とうとう記憶に新しい院内感染（メチシリン耐性黄色ブドウ状

乳酸Bの主な取扱店
国立ガンセンター（築地） 売店
福研究会付属病院 売店
順天堂大学医学部付属順天堂病院 3号館 売店
聖マリアンナ医科大学病院 売店
聖マリアンナ大学横浜病院 売店
昭和大学病院 品川旗の台 売店
北星大学病院 相模原市北星 売店
日本医科大学千葉北総病院 売店
国立療養所東京病院 売店
JR東京総合病院 売店
大沢眼科内科 サンシャイン60内 売店
スタ薬局 癌研指定薬局
富士見薬局 癌研指定薬局
池袋東武百貨店地下二階健康売場
池袋西武百貨店地下二階健康売場
新宿小田急百貨店八階健康プラザ
上野松坂屋 地下二階 健康売場
玉川高島屋 地下一階 健康売場
有楽町そごう 地下一階 健康売場
千葉そごう 地下一階 健康売場
木更津そごう 地下一階 健康売場
松戸伊勢丹 地下一階 健康売場
津田沼バルコ 地下一階 健康売場
ナチュラルハウス

と好評。O-157の予防食品としても有益です。

乳酸Bと類似の研究報告を紹介しましょう。日本の細菌学会で名医学部太田美智男教授は「食酢にO-

一五七の殺菌作用あり」と題して発表しました。要点だけ紹介すると、

使いふるしのプラスチックまな板と、スポンジにそれぞれ約一〇〇〇万個のO-157菌を付着し、「食酢」と食塩の配合液に浸けたまな板は一

時間後に一〇〇個以下に、スポンジは一五分間浸すだけで二〇個以下になったというのです。

乳酸Bは、乳酸菌生産エキスと特殊食塩、それに乳酸を配合したものですから、少量で同じ効果が期待

できると判断できるわけです。目下研究中なので今年中にはその結果が公表できると

思います。O-157に感染しても症状の出ない人、あっても軽い人もいますが、重症になるのはすべて乳幼児、小児、高齢者と体力の弱い人となっ

杉樽仕込の無農薬醤油

丸大豆、丸小麦共に岩手県九戸郡軽米町の五六七農法園の高橋さんが有機無農薬で栽培した原料に、天日製塩の原塩を使用して、杉の大樽で2年有余の間発酵、熟成させました。天然醸造特有の味と香りをご賞味いただけます。

- 1.8ℓ入 1,800円(1ケース 6本入)
- 0.9ℓ入 1,000円(1ケース12本入)
- 0.9ℓ入 1,000円(1ケース 6本入) 送料別

新発売

- 0.9ℓ入 1,000円(1ケース12本入)



瀬戸内海 小豆島 株式会社 ヤマヒサ 〒761-44 香川県小豆郡内海町安田 761-44 振替：大阪9-25611 ☎0879-82-0442