

原始時代に人間や動物を創造された（自然に発生・進化してできた？）神は、人間や動物に副作用の強い化学薬品を服用しなくとも、日常食している穀物・種子の中に、活性酸素で発症する疾患にも、癌にも有効な物質を低分子で重合しあった型で与えられました。

それを人間や家畜が強力な胃液で切断し、活性型に変化させて、体内で活躍させることができたため、（人間や）動物に成人病もなければ癌も存在しませんでした。ところが、人間だけは、何万年も前に「火」を使うことを覚えたのです。その結果、食物を調理するようになり、噛まない、咀嚼しない癖がつき、何万年も経過する中で次第に胃液が退化し、折角、神様が与えられた天然の穀物・種子の中の低分子有効成分の重合を切断して、活性化することができなくなったのです。

その結果、現代人は、さまざまな病気にかかり、化学薬品を必要とするようになってしまったのです。

「神は自然の恵みのうちに全ての良薬を与え給う」

天然の植物・種子を有効な多くのクスリとして開発した遠赤外線焙煎、こうじ発酵の加工処理法は、現代人の退化した胃液のため、天然の穀物・種子・漢方生薬が“医食同源”であり得なくなってしまうのを、原始時代の本当の“医食同源”だった時代に戻すための開発・加工方法ということができるのです。

試験管中の SOD 値や抗酸化活性値の高いのがよい食品や薬剤とはいえない

P227

大切なことは、天然の抗酸化剤にしても、合成の抗酸化剤にしても、人間の体の中に摂取され、その抗酸化物質が活性酸素や過酸化脂質が悪さをしている炎症の場に到達して、抗酸化作用を発揮するかどうかにかかっているのです。

著者の SOD 様作用食品が有名になると、その類似品がではじめました。

類似品の販売業者が、ある検査請負業者に SOD 値の測定を依頼し、“丹羽の開発した SOD 様作用食品より十～二十倍も SOD 値が高いのだからよく効く”とあって販売しておられる方を見かけます。

大切なことは、体内に摂取されてからどのように活性化されて、細胞レベルで活性酸素を除去させて効果を発現させることができるかどうかにかかっているのです。天然のものは試験管の中で SOD 値が高いのです。それをいかに加工処理して体内で活躍させることができるかどうかが問題なのです。

編集後記

1 年半以上をかけて、丹羽博士の書籍 4 冊分の抜粋版を 12 号に分けてお届けして参りました。かなり難しい内容にもかかわらず、「楽しみに読ませていただいています」「ファイルして必要な時に読み返しています」など、嬉しい感想を届けていただきました。今回で一旦終了いたしますが、先行きが見通せない現代社会にこそ、博士の普遍的な健康観が必要と感じています。また機会をみて続編発行を試みたいと存じます。

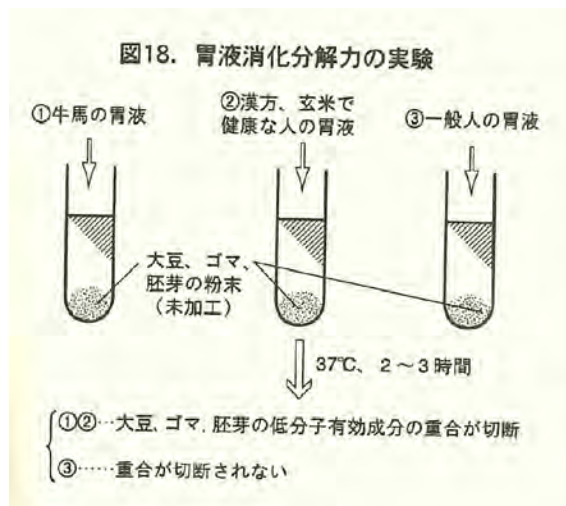
お読みいただきありがとうございます。ご感想、ご叱正をお待ちしております。



前田美恵子

免疫療法の権威丹羽耕三博士に 35 年に亘り師事して得た知識をもとに、全国で開催される健康セミナーの講師を務める。「AOVA SOD をもっと知りたい。」「AOVA の他の製品も知りたい。」「他の方の経験を聞いてみたい。」という方、お気軽にご相談ください。

編集/デザイン/発行 株式会社エーオーエーアオバ 東京都文京区目白台 3-4-11 TEL:03-5976-1411
2025 年 7 月発行 会員勉強用資料 無料 <http://www.aoaaova.jp/>



昨年 12 月からお届けしてきた「激増活性酸素が死を招く」からの抜粋版も、いよいよ今回をもって最終となります。

丹羽博士が長年にわたって研究を続けてきた、活性酸素とこれを除去する酵素 SOD、そしてこの理論をもとに開発した、SOD 様作用食品について、順序だてて解説してくださっています。私たち SOD 様作用食品を普及するものにとっては、バイブルともいべき一冊です。どうぞ一読ください。

天然の低分子物質活性化の方法を解明

P193

(i)重合の鎖を解く

天然の植物・種子は、あの熱い太陽、紫外線（の発生する活性酸素）に一日中直接さらされても、生き生きと、みずみずしさをたたえて育っています。これは、植物・種子中に、大量の高分子、及び低分子の抗酸化剤が含まれているからなのです。

この植物・種子が生（ナマ）の状態でも木の葉や枝にある時に、紫外線の作る大量の活性酸素などに抵抗して活性酸素を叩いているその大部分は、SOD、カタラーゼなどの高分子の抗酸化剤・酵素類です。

一方、低分子抗酸化剤（ベータカロチン、ビタミン E、C、フラボノイド、ポリフェノールなど）は、図 16 のように、その大半がお互いに手を繋ぎあったり、蛋白質などと手を繋いで動けないでいるということが、わかったのです。

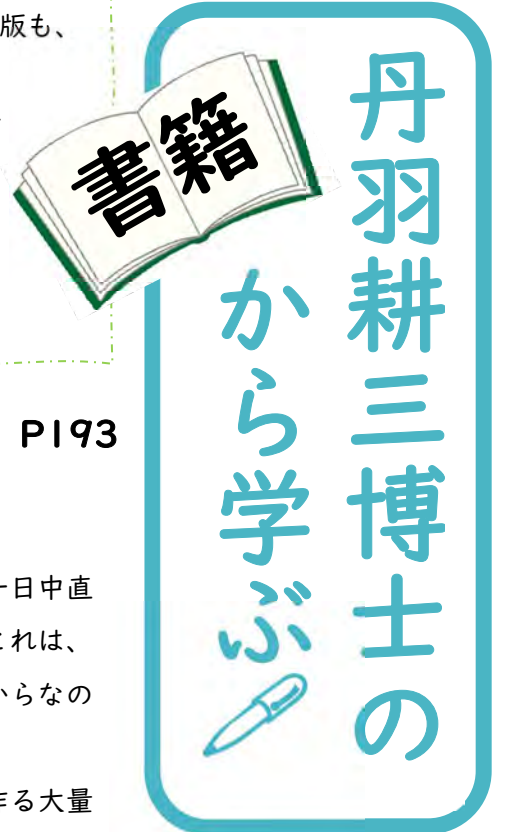
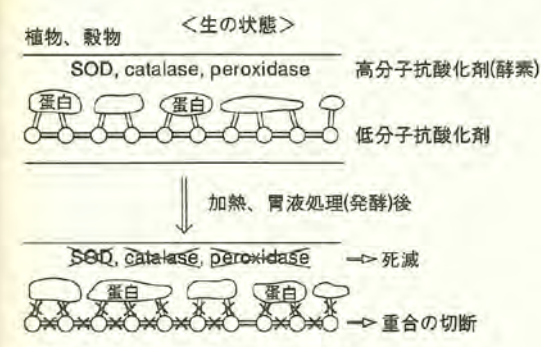
手を繋いで動けない状態であることを化学的に“重合”と呼びます。

調理のための加熱をしたり、加熱をしなくても胃液に一度ぶつかります

と、高分子の SOD・カタラーゼ酵素類は“生きもの”ですので死んでしまい、活性酸素を取り除く力は失われてしまいます。

一方、生（ナマ）の状態でも重合し合っていて、充分動けずに本来の作用を発揮できないでいた低分子の抗酸化剤は、理想的な加熱をするか、強力な消化力を持つ胃液にあえば、この重合していた鎖が解かれて、重合状態から自由に動き出すということがわかったのです。

図16. 加熱、胃液処理、発酵前後の植物内抗酸化剤



丹羽耕三博士プロフィール



昭和7年大阪生まれ
昭和37年京都大学医学部卒業
京都大学医学博士
土佐丹羽クリニック院長
丹羽免疫研究所所長
令和4年没(享年89歳)

活性酸素と SOD 研究の世界的権威。国際医学雑誌に発表された英文研究論文は 70 編を超す。西洋医学の限界を知り、自然の植物・穀物から独自の生薬を開発し、全国の診療所でがんや膠原病、リウマチ、アトピーなどに大きな治療効果を上げてきた。多くの臨床例に裏付けられたユニークな講演には定評があり、学会の座長および招待講演活動が多い。また、複数の著名な国際医学雑誌への投稿論文の審査員を30年以上務めた。

ii) 遠赤外線焙煎・四～十四ミクロンの波長が効果を生む

P197

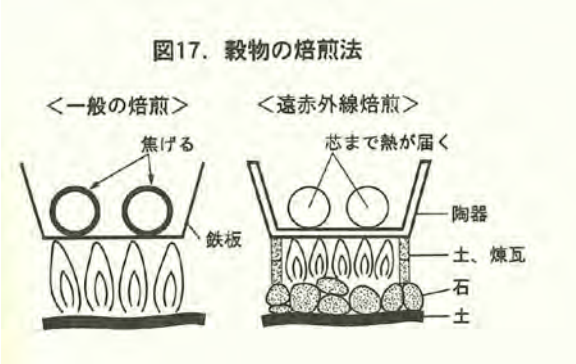
大豆を皆さんの家庭で調理している図を描いてみますと、図 17 のように鉄板の容器に入れて下から強い火力で煎ります。これでは、大豆の表面は焦げてしまってビタミン C やベータカロチンなどはほとんど死んでしまい、その活性が失われてしまいます。

ビタミン C やベータカロチンの活性が保たれている部分では、重合の鎖が切断されておらず、有効物質は非活性型でいるのです。

著者は、表面が焦げず、芯まで熱が届くための加熱方法として、“遠赤外線”を用いることを思いつきました。当時は、花崗岩からできた石・土・砂を通過するか反射した熱が、四～十四ミクロンの波長で育成光線と呼ばれ、人体、植物に大変よい遠赤外線を放射するという事だけしかわかっていませんでした。

そこで、図 17 のように、鉄板の容器を陶器のものに取り替え、石や、土や、煉瓦で囲んだ窯を用い、炭火でじっくり二～三時間かけて煎ります。この時の温度は、それぞれの抗酸化剤の活性を失わないために概ね九十八度を超えないようにします。

このような焙煎方法を行いますと、大豆を例に挙げると、表面は全然色が変わらず、指で押すと、簡単につぶれてしまうくらい、柔らかく熱が通っています。しかも煎った後のものを実験室で加水分解して調べてみますと、ビタミンE、ベータカロチン……などの低分子の抗酸化剤は、大部分、見事に重合から解離され、フリーな活性型の物質となっていることが確認されました。



(iii) こうじで発酵が重合の切断を促進

P199

さらに一層その重合を切断するため、“こうじ”を加えて発酵させました。こうじは“生きもの”で、発酵すると絶えず蛋白分解酵素（プロテース）と澱粉分解酵素（アミレース）を分泌し（作り出し）、この重合の切断をさらに促進させたのです。

(iv) 焙煎ゴマ油で油剤化

以上のようにして、加工を加えた原料（大豆、胚芽、^{はいが}糠、^{ぬか}ハトムギなどの半製品）を、細かく粉碎した後、今度は、最後にやはり前述の遠赤外線焙煎したゴマから抽出した（絞出した）ゴマ油で、油剤化（油に浸す）します。

この理由は、身体の中で活性酸素、特に過酸化脂質が存在して、実際“悪さ”をしている場所は、それぞれの細胞の膜のところで、この細胞膜は非常に油が多く、油親和性の強い（lipophilic な）場所だからです。

いくら優れた抗酸化作用を持った低分子抗酸化物質で、重合が切断されて活性化されたといっても、それを水や湯で混ぜて練り上げたのでは、肝心な活性酸素や過酸化脂質が悪さをしているところ（細胞の膜）に到達できず、役にたたないのです。

(v) 生（ナマ）のゴマ油で油剤化しない理由

P200

焙煎して熱を加えたゴマは大変乾燥し、油を絞り出すのは至難の業です。

しかし、生のゴマから絞ったゴマ油を用いて油剤化しても、あまり優れた臨床効果が得られず、焙煎ゴマから抽出した油と比較すると、大きな差異が認められます。

ゴマそのものにも強力な抗酸化活性酸素除去機能があり、それが発揮されるためにも、四～十四ミクロン遠赤外線焙煎して、ゴマに含有されている低分子抗酸化物質の重合を解き、活性化（活躍型に）させる必要があること。私の方法で処理を行ったゴマ油は一切夏でも酸化いたしません。

(vi) 焙煎、発酵、油剤化の驚異的な効果

三つの加工法、①遠赤外線焙煎、②こうじ発酵、③焙煎ゴマ油による油剤化により、著しい臨床効果を示す製品が得られるようになったのでした。

悪名高い副作用の強いステロイドにも抵抗している関節リウマチ、レイノー病、肺硬化症、多発性筋炎、全身性進行性硬化症、ベーチェット病、クローン氏病、潰瘍性大腸炎などの難病をはじめ、脳卒中、心筋梗塞の再発予防や後遺症の回復にも効果を示しているのです。

ほとんど有効な化学薬品もないといわれている肝炎、腎炎（糖尿病）にも有効で、特に肝硬変や、腎炎の進行による腎透析寸前の患者さんも、かなりの数の人を救っています。

また、世界中の皮膚科医がもてあまして“シミ・ソバカス”や“ケロイド”にも有効で、作った著者自身がその結果に驚いている次第です。

これが、著者が十年以上かけて、研究・開発してきて完成した SOD 様作用食品なのです。

“なぜ、大豆、ゴマ、糠みたいなものが、ステロイド以上の効果を持つのか？ こんなものは私達は毎日食べているのに、絶えず病気になったり、なぜシミやソバカスができてしまうのか？”

この疑問に対しては、次のようにお答えします。`皆さんは、同じ植物・穀物の原料を食べておられますが、繰り返し説明してきましたように、天然の原料中に含有されている有効成分（である低分子抗酸化剤）が手を繋いで、重合し合って、動けない状態のまま食べて体内に吸収しているから、体内で活性酸素や過酸化脂質を抑えるための活躍ができないのです”。

(ix) 生活の知恵を科学的に実証した丹羽式療法

P204

皆さんが下痢をしたとき“オカユ”を炊きますが、その時鉄の鍋で炊きますか？ 否土器の“ユキヒラ”で炊くでしょう。“オカユ”は三杯でお米は普通のご飯の一杯にも足りません。

量は少ないが、お米の中の有効物質が、土器から出る遠赤外線で重合が切断され、充分活性化され活躍できるように分子レベルで十二分に油性化するからなのです。

漢方薬を煎じる時、鉄のヤカンで煎じますか？ 否土瓶で煎じるでしょう。

世間で知らず知らずに行われているこれらの習慣や教訓は、人類の経験から得られた生活の知恵なのですが、著者の実験で、これらの経験的実践の本質が科学的に解明されたのです。