

# 自然治癒力を救う菌食

# BIOXG-310

腐敗した腸の中で、腸内善玉菌が悪玉菌にやっつけられている！

# 菌食が汚れた腸を清掃し、自然治癒力を開眼させる！

食へて出す「循環」が健康を守る！  
菌食で腸内の善玉菌を救う！

「世間では、健康に関する関心が高まってきていますが、ほとんどの人が体に入れることばかりを考えて『出す』ということがおろそかになっているようですね」

と語るのは、東京薬科大学名誉教授で、ガンの代替療法研究家であり、キノコ研究家としても知られる志田信男先生です。

そもそも、私たちの体には、細菌やウイルス、あるいは有害な物質などから身を守るシステムが備わっています。

たとえば、免疫機能は外敵に対してガードしてくれていますし、体にとってよくないものは便や尿、その他と違って体の外へと出すようになっています。ところが、普段、「出す」というこ

とに、注意を払っている人はどれぐらいいるでしょうか……。

「ほうれんそうに、にんじんで、栄養は合計……」という計算も結構ですが、実際に体の中では、そんな計算が必ずしもまかり通るわけではありません。人によって、食べ物を噛む回数も違えば、消化液の分泌量も違います。また、消化のされ方も違ってきます。

受け入れる側の体の状態は千差万別なので、食べ物の栄養効果も人によって異なるのです。このような違いにおいて、重要な役割を果たしているのが腸であり、腸内細菌もこれに深く関わっていると考えられます。

私たちの腸の中には、およそ100種類、100兆個もの細菌が住んでいるといわれています。この腸内細菌には、体にとって有用な善玉菌（ビフィズス菌をはじめとする乳酸菌など）と、

テレビで人気司会者が「緑茶が体にいい」と言っているのを聞けば、毎日緑茶を飲むほど飲み、「プロツコリーがいい」と聞けば、朝昼晩にプロツコリー。おまけに、やれビタミンだ、ミネラルだ……と、体の中に「入れる」ことばかりを考えている人、いませんか？もちろん、必要な栄養をバランスよくとることも大切ですが、「便を出す」ということも、大切な仕事。そして、いい便を出し、腸内環境を改善し、自然治癒力を高めるのが、「菌食 健康食品「BIOXG-310」」なのです。

## 「BIOXG-310」体験報告

### 乳ガン術後の放射線治療も疲れません

京都市・篠田芳子さん（40歳・仮名）

平成8年の11月に乳ガンの手術をしました。その後、友人の勧めで「BIOXG-310」を食べるようになりました。1日15粒を1ヵ月続けました。当時、放射線治療を20数回やっていたのですが、私の場合は、「BIO-XG310」のおかげで疲れもなく自宅から通って放射線治療を受けていました。

それから後も、1日3～4粒飲んでいますが、便通が良くなりましたし、風邪もひきにくく（あるいはひいたとしても軽く済んでいる）になりました。

便通がスムーズになり、いい便も出るようになりました

京都市・宇佐美陽子さん（50歳・仮名）

平成9年から健康維持のために食べ始めました。私の場合は、1日3粒食べています。食べ始めて1ヶ月もしないうちに体が軽くなったように感じました。また、よく眠れるようにもなりました。何より、腸の調子がいいようで、便秘が無くなって、しかも、ほどよいやわらかさで、色もいい便が出るようになってきました。



健康に悪影響をおよぼす悪玉菌（ウェルシュ菌など）、普段そのどちらでもない日和見菌（緑膿菌）がいて、絶えず勢力争いをしています。

善玉菌が優勢のときは腸内の環境はよく、消化・吸収もスムーズに行なわれ、いい健康状態を維持することができます。ところが、悪玉菌が優勢になると、腸内の腐敗が進んで、アノモニア、インドール、アミンなどの有害物質が発生し、血液中に吸収されて全身に悪影響が及びます。

最近、私たち日本人の食生活は、野菜不足なうえに、動物性食品が食卓に上る機会が多くなりました。このような食生活や抗生物質の乱用による腸内細菌の生態系の乱れが、悪玉菌をのさばらせる一番の原因です。志田先生は、悪玉菌の勢力を強くしがちな私たち現代人に、次のよう

## 善玉菌

- ①病原菌の感染を防ぐ。
- ②腸内の腐敗を防ぐ。
- ③便秘を防ぐ。
- ④下痢の予防と改善。
- ⑤免疫機能を刺激して抵抗力を高める。
- ⑥ビタミンB群を作り出す。

## 悪玉菌

腸内を腐敗させ、有害物質を発生させる。腸の腐敗によって発生した有害物質は、

- A 便秘や下痢を引き起こす。
- B 血圧を上げる。
- C 発ガンを促進する。
- D 老化を促進する。



志田先生

にアドバイスしています。

「まずは、肉食中心・野菜不足の食生活を改善すること。そして、従来、日本食の定番だった『菌食』の類（味噌・しょう油・漬物・納豆・かつお節など）を、もう一度見直すことです。『菌食』には、腸内の善玉菌を増やしたり、免疫やホメオスタシス（生体内の環境や体液の質が絶えず生物学的に正常なバランスを保つこと）を高める働きがありますから。また、

菌食健康食品の『BIOXG-310』も、腸内環境の改善に役立つでしょう」（志田先生）

**腸内に確実に到達し、活発に増殖する乳酸菌配合**

「BIOXG-310」は、中国の北京栄養源研究所（中国政府公認の半官半民の研究機関）が11年の歳月をかけて開発した「シイタケ大豆発酵液」、抗ガンキのこととして漢方では優等生的存在のコフキサノコシカケ（天然の50年もの）、そして乳酸菌の一種であるラクリス菌などの「菌食」に、コレステロールを低下させるγリノレン酸を加えた健康食品です。

「シイタケ大豆発酵液」やコフキサノコシカケの「菌食」も腸内環境を改善する働きがありますが、ここではやはりラクリス菌について注目したほうがいいでしょう。なぜなら、ラクリス菌は、私たちの腸の中にいる善玉菌なのですから。

人の健康に腸内細菌が関わっていることを最初に唱えたのは、ロシアの学者メチニコフです。彼は、乳酸菌を含んだヨーグルトを毎日大量に食べている地域では長寿者が多いことから、ヨーグルトの乳酸菌が腸内に定着し、腸の腐敗を防ぐと考えました。

しかし、乳酸菌の一種のビフィズス菌は、熱や酸、酸素などに弱く、ヨーグルトなどで摂ったとしても、胃酸で破壊されてしまうという難点がありました。ところが、「BIOXG-310」に含

まれているラクリス菌は、熱や酸、酸素にも強く、腸まで確実に到達し、腸内で活発に増殖するという乳酸菌の中でも「猛者の存在です」。

以前は、日本人に多いガンは胃ガンであるといわれてきました。ところが、高脂肪・高タンパクの肉食中心、野菜（緑黄色野菜・根野菜・海藻など）不足の献立、そして日本人の食卓にはなくてはならないものだった、きのこ類・味噌・しょう油・漬物・納豆などの菌食をあまり食べなくなってきたのに伴い、大腸ガンで亡くなる人の数が増加してきました。

このことは、現代日本人の腸内環境が悪化していることを雄弁に語っています。現代人の腸内環境の悪化をくいとめるうえで、生命力の強い乳酸菌ラクリス菌は心強い味方となってくれるに違いありません。もちろん、「BIOXG-310」に含まれる、その他の天然の生薬成分がもつパワーも、健康への願いを実現する手助けをしてくれることでしょう。



■自然治癒力が衰えがちな現代人に嬉しい栄養補助食品「BIOXG-310」  
(55歳×100人入り、20,000円)