

クイーン俱楽部だより②月号

2013年

第122号

ERN

有限会社エコ・ライス新潟
新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100
TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447
URL <http://www.eco-rice.jp/>
E-mail eco-net@nekonet.ne.jp



630401 アルファー米・新潟のごはん 1袋 210円

内容量 50g(出来上がり約140g) 賞味期限 製造日より5年

製造者:めし徳 送料別

原材料 新潟県産うるち米
※スプーンは同梱されています

ちょうどいいサイズ!
食べきれるアルファー米

5年保存
ご飯茶碗に
軽く1杯分

新潟のごはん

備蓄食として大人気!アルファー米の小食タイプです。今までのアルファー米は、出来上がりの量が多く(茶碗約2杯分)、女性や高齢者は食べきれないという欠点がありました。

「新潟のごはん」は、今までのアルファー米に比べて回り小さいサイズ。出来上がり量が少ないので、食べ残しの心配もなく、何かと不衛生になりがちな避難所でも安心です。

また、手のひらサイズなので海外旅行やキャンプ、夜食など非常食以外としても重宝できます!



女性は冷え性が多い。冷え性の定義ではなく、本人が冷え性といえば冷え性です。全くの自己申告制で科学的定義付けの研究をやつてますが、未だに明確に定義付けできません。医学ではよくあることで、本人がアレルギーといえればアレルギーと診断され薬が出ます。

冷え性の科学的定義付けの研究をやつてますが、未だに明確に定義付けできません。今どき、触ると指先が冷たい、爪の白っぽいのが半分以上占める、夏でもホットを飲みたがる、などが冷え性の基準といつてあります。

冷え性の治療ですが薬はありません。循環剤がありますが、効いたためしがありません。食べ物も生姜がよい、ウコンがよいなど聞きますが、冷え性が治つたといつて話はありません。全く治療法がないのかといつていいかも知れません。

私個人も手先が非常に冷たく立派な冷え性といえますが、寒さには強いので気にしているせん。冷え性と寒がりは別物のようです。なにせ自分で自制ですから、自分で寒がりと決めて苦しんでいるわけです。

そういう方は何をしても治りませんから、いつも寒さに曝け出しても、寒さに慣れさせることが意外に耐寒性獲得になります。というのは、私はここ10年ぐらい就寝時に掛け布団を掛けたことはなく、毛布一枚で過ごしています。無論寒いのですが、毛布一枚で大寒も過ごせてしまうようになりました。一月下旬は夜中に目が覚めるのですが、小便のためか寒さのためかはつきりしません。毛布一枚だと身体が熱を出してくれて温めてくれているのが解ります。

毛布一枚にした動機は冬の旅行に重い衣類を沢山運びたくないからです。鍛えれば少なくて済む、を編み出し実行して、そして耐寒性を獲得しました。今では下着は一年中同じのです。長袖の下着は家にありません。真冬のフインラング、アイスラング、アーバンラングもそのままに出かけました。

寒さは手先と足先で感じるもので、いくつ着込んでも寒さはそれません。それだったら着込まない方が楽です。現在のこの方法しか治療法を教授できません。実行したい方は一気に毛布一枚にするのではなく、少しづつ薄くしてこつてください。

中村先生最新著書
やっぱり日本人は
米だ!!
- Dr中村お米を語る -
好評発売中!

ドクター
中村の
健康
徒然記
その24

冷え性治療の逆説



中村 信也 (なかむら のぶや)

医学博士。東京家政大学家政学部栄養学科教授として教鞭をとり、食と医療の医療膳研究の第一人者として活躍中。