

突発性脱毛症の育毛発毛アドバイス



悪性脱毛

脱毛症は徐々に抜けていくときと、急に沢山の髪が抜ける場合があります。抜け方にも違いがありますが、抜けた後の状態も違います。徐々に抜けていくときは、段々と毛量が減っていき薄毛の状態になります。そして髪が長く伸びなくなります。

さらにその髪も細くなっていき、産毛のようになります。最後はその産毛もはえてこなくなります。この間が数年から10年～20年、それ以上と人により様々です。遺伝的な要素が多いと考えられます。もとの量や長さ、太さに改善をさせるのが難しく、早く薄くなってしまおうのを、出来る限り食い止めるという育毛が最善と考えます。

沢山の髪が急に抜ける突発性の脱毛は、いきなりバサバサと抜けますから、驚きが大きくビックリして脱毛ノイローゼのような方もいますが、しかし逆に発毛回復は徐々に薄くなっていくよりも劇的に改善できます。

もちろん、突発性脱毛の原因を改善しなければ益々悪化して、一生はえてこない場合もあります。この突発性脱毛症について、何回かに分けてアドバイスをしてまいります。

突発性脱毛がおきる原因を色々な観点から考えてみますと、決して偶然に起きることではないことが見えてきます。

ですから、事前に原因になることがらを知っておけば突発性の脱毛を回避できます。

また、脱毛後であっても原因がご自分で把握できれば、発毛回復は劇的に出来ます。

食生活・体内リズム・生活環境・学校関係・仕事関係・家庭環境・体質・体内リズム・染毛・パーマ・抗がん剤・薬・寝具・ストレス、他について考えてみたいと思います。

食生活 1

美しい毛髪は健康な体から生まれ、食生活が大切であり基本です。

では正しい食生活とはなんなのでしょうか？

食生活はその国に生まれ、そして、その国のその土地で取れたものを主として食べてきました。こうした歴史があってその土地の人々は健康で生きてきたわけです。

こんな基本のことが、流通が広く早く、そして季節に限らずいつでも食べたいものを食べられるようになりました。

一見、大変に便利になったように思いますが、食べ物に季節感がなくなり、魚も肉も全てが切り身で売られていますので、自分の好みと違いますか、嗜好にそったもので生活ができます。

実は夏はカリウムの多い野菜や果物が旬のものとして出回ります。カリウムは身体を冷やす作用がありますから、夏の旬野菜やスイカ、ウリなどを食べることにより身体を冷やし夏バテから身体を守ります。

逆に冬は大根やゴボウ、人参、レンコンなど根野菜などのナトリウムの多い野菜やイモ類などのでんぷん質のものが旬の野菜となります。

ナトリウムの多い根野菜は身体を温めますから、冷えから身体を守ってくれます。

こうした自然とのバランスの食生活をしていれば、低体温にならずにすみ、基礎代謝が落ちる心配はありません。

また、欧米食になり肉食とか乳製品を食べて、胃腸の働きを弱らしている場合もあります。太るからとかダイエットのために生野菜ばかりを食べている方がいます。

食べるということは健康で生きていくためのものなのですが、ともすると好きなものだけを食べている人が意外に多いようです。

食生活は免疫力に直結していますから、脱毛症とも大いに関係があります。

食生活が、日本人としてのバランスを大きく崩していますと、基礎代謝が落ち免疫力の低下を招きます。突発性の脱毛症の原因の一つになっても不思議ではありません。

食生活 2

食品添加物は美味しくするものや保存性を高めるものなど、ある意味なくてはならないものですが、その半面食べる人の健康面を度外視して、企業のための論理の食品添加物があります。

企業の論理とは、ずばり多くの利益を上げるための理屈です。

これが人間の健康に大きな負担やダメージを与えています。

大量に生産をすればするほどコストを下げる事が出来ますが、しかしそれが売れるまでの期間を保存しなくてはなりません。

日本には味噌や醤油、お酢、塩などで保存する方法が昔からとられてきました。いわゆる発酵食品なのですが、これらは食品添加物というよりも保存性のために使用されています。

保存には乾燥や塩蔵、燻製、冷凍、真空、缶詰、瓶詰めなど身体に負担が掛からないよい方法が色々ありますが、近年は化学物質による方法があります。

食品添加物で身体に有害な化学物質は合成保存料(ソルビン酸ナトリウム)、合成着色料(タール系色素)、化学調味料(味の素=グルタミン酸ナトリウム)、合成甘味料(アスファムチーム)、合成発色剤(亜硝酸ナトリウム)など、

そのほか人によりアレルギーを発症する化学物質の食品添加物は、身体に蓄積される量により細胞の組織破壊を起こすことが考えられます。

化学物質過敏症になる人が増えています。

アレルギーなどは一つずつに反応しますが、色んな化学物質がある一定量身体に蓄積すると、それ以上はどんな化学物質に対しても激しくアレルギー症状が出るといえます。

怖いことに化学物質過敏症に一度なると現代医学では治療法がないといえます。

突発性の脱毛症は、化学物質の食品添加物を出来る限り摂取しない努力をしていくことが大切です。

また、このことが現代生活で健康に生きていく知恵でもあります。

合成甘味料 (食品添加物)

最近では糖尿病や太ることを意識して、糖質ゼロというジュースやアルコール飲料などが出てきました。一見健康に良いように思いますが、果たしてそうでしょうか？砂糖などの糖質は身体のなかでタンパク質とくっ付き老化を早めるといいます。

更に免疫力の低下を招き、砂糖の摂取量によって多く摂るほど免疫力が低下します。

合成甘味料は脳腫瘍の原因になることが疑われているものですが、摂取量に限らず少しでも摂取すれば免疫力をゼロにするといわれています。

合成甘味料製造メーカーは免疫力のことは考えていないでしょうし、まさかそんなに身体にとって良くないものとは思っていません。

砂糖よりも数百倍も甘く感じさせる合成甘味料は、製造コストも安くまた使用する量も少なくて済みますから、まさに合成甘味料を使わない手はないでしょう。

しかし、免疫力をゼロにしてしまうことになれば、人間の体はあらゆる病気に罹りやすくなります。

子供などの皮膚病をみていると、甘いものを好んで食べている場合は、チョッと爪で引っ掻いただけで菌が入り化膿して、皮膚がジュクジュクしています。そして中々治りません。

皮膚は外部からの細菌などを簡単には身体に入れない役目なのですが、こうしてみると確かに砂糖や合成甘味料は、身体の免疫力をなくするものだと確信します。

免疫力がなくなれば皮膚の常在菌のバランスも崩れ悪玉細菌が増殖したりして、フケ菌や黄色ブドウ球菌が増えたり、真菌類(カビ菌など)も増え毛孔から毛根に入り孟母細胞を破壊することは十分に考えられます。

突発性脱毛はこんなところにも原因があります。

食品添加物 人工甘味料

糖分はカロリーが高いとか、糖尿病の心配があるからとカロリーオフとか糖質ゼロなどというジュースや缶コーヒー、清涼飲料水、ノンアルコール飲料などが沢山出回っています。

これらは本当に健康的で安心なのでしょうか？

結論から言いますと、ずばり「**最悪の化学物質**」といえます。妊娠中は最も危険で、特に胎児の脳にどれほどのダメージを与えるか計り知れない恐ろしいものです。

現在の代表的な人工甘味料は

① アスパラデーム

砂糖の 200 倍の甘みを持っています。アメリカでは不眠、頭痛、視力障害や脳腫瘍の可能性があると指摘されているといえます。また 2005 年イタリアの動物実験では白血病、リンパ腫などの危険も示唆されているようです。

② アセスファム K

体内では分解は困難。犬に3%のアセスファム K を入れた餌を2年間与えたところ、肝機能異常、免疫力低下を認めたとの報告があるといえます。

③スクラロール

1999 年承認された砂糖の 600 倍の甘みを持つ有機塩化化合物。体内での分解は非常に困難とされ、大量のビタミン、ミネラルが消費されます。また、排泄困難に伴う人体への蓄積が心配されています。

ステビア (天然甘味料でも危険なもの)

南アメリカ原産キク科の多年草から取られる天然の甘味料。しかしステビアはペルーの先住民に避妊として使われていたという歴史があり、また EU、香港、シンガポールでは雄の精巢に悪影響があるとして使用は許可されていません。

砂糖は摂取量で糖尿病や急性低血糖症になったり、免疫力が低下するといわれますが、人工甘味料は量に関係なく免疫力をゼロにするといわれます。

どうしてこのような危険な人工甘味料が使用されているのかといえば、砂糖よりも格段に甘味料の費用が安く済むからです。企業側の論理で製造コストを下げ多くの利益を出すために開発され、人間の健康を考えてつくったものではありません。

料理には蜂蜜かメープルシロップで甘みを付けるか、砂糖の使用量は極力少なくしましょう。砂糖を使わなくても自然の素材の甘さは美味しいものです。

亜硝酸塩(亜硝酸ナトリウム) (食品添加物)

こんな危険な化学物質が今も平然と使用されています。

明太子には、亜硝酸塩は食品添加物として発色剤と書いていますが、実はこの表現はおかしいのです。赤血球のヘモグロビンを破壊する亜硝酸塩は、酸化することによって赤黒くなり、見た目も汚く腐っているか、まずそうにも見えます。

そうした古いもののように見えるものを、その酸化を防ぎ鮮度の良いように見せるものです。

酸化しなければ良いじゃないかと思いますが、ヘモグロビンは酸素とくつき体中に酸素を運ぶ働きをするものですから、これが破壊されれば細胞に酸素がなくなり細胞は死滅します。

人間の体の一番大切な血液が破壊され、その機能が果たせなくなり、幼児などは摂取量によっては命にも関わります。

以前はマグロの赤みの刺身などに添加されていましたが、お寿司屋さんからのクレームで現在はあまり使用していないようです。タラコや明太子には以前から多く使用されています。

発色剤と表示されているので、体には悪くないように錯覚しますが、上記のように大変に危険なものです。

また、亜硝酸ナトリウムは胃の中で魚卵に多く含まれるアミンという物質と結合して、N-ニトロソアミン類という強い発ガン物質に変化します。

さらに明太子には発ガン性物質のタール系色素の赤色 102 号、赤色 106 号、黄色 5 号と三種類も入っているものがあります。

妊婦さんや子供などの幼い子には特に危険です。こうしたものは体に蓄積されますが、低体温や基礎代謝を下げ免疫力の低下をもたらします。ピンク色しているタラコはほとんど入っていますし、明太子などは食べないようにしましょう。

こんな食生活の中に突発性脱毛症の危険も考えられます。

合成着色料(タール系色素) (食品添加物) 発がん性

食品添加物のなかでも特に危険なのが、タール系色素と呼ばれるものです。

タール系色素は強い変異原性(遺伝子に傷をつける毒性)があり、その化学構造から発がん性や再規制があります。

赤色1号、赤色2号、赤色 106 号、赤色 102 号、黄色3号、黄色4号、黄色5号、青色1号、赤色 40 号など・・・

タール系色素は、紅生姜・福神漬け・きゅうり付け・ハム・ソーセージ・かまぼこ・駄菓子類・ジュース・アルコール飲料・・・じつに多くのものに使用されています。

これらは一度では体に異変が現れないことが多く、知らず知らずのうちに体に蓄積されていきます。そうして癌を発症したり、奇形児が生まれたり、胎児毒性を現します。

また、細胞を壊し突発性の脱毛の隠れた原因となることが考えられます。

恐ろしい化学合成添加物が蔓延しています。

今、これほど医療の世界が進んでいるのに癌が増え続け、何故アトピーの方や化学物質過敏症、食物アレルギーの子供たち、そして異常な脱毛で苦しんでいる人が多くなっているのでしょうか？その答えが食生活であり、食品添加物が根本的な原因だと言えるのではないのでしょうか？

食べるということは、「美味しいから食べるとか、甘い物が好きだから一杯食べる、また手軽に食べられる、安いから中身はどうでもいい、なんていう考えは絶対におかしいのです。

食べるということはすなわち生きるということです。

“体を成長させ、健康な体をつくり維持し、そして健全な子孫を繋ぐためになくてはならないものです。”

しかし、現代はどうでしょう。

金儲けとってはいいすぎですが、仕事が忙しい食事をつくるのが面倒くさい、外食のほうが安上がりだし手軽だからといって、食事を作らない主婦や女性が増えました。「家庭での食がなくなれば、すなわち家庭崩壊につながります」

誰もがコンビニや総菜コーナーに行けばなんでも買えるからと、食の大切さをすっかり忘れてしまっているようです。

先にも言いましたように、「食べるということはすなわち健康に生きるということです。」

こうした私たちの食への考え方が間違っていたゆえに、危険な食品添加物の氾濫を許してしまったのではないかと思うのです。

その現実の表れがアトピーです。

皮膚の機能は、本来外部からの色々な病原菌から体をまもっているバリアーなので、暑さ寒さの調整から、傷などに対しても強い再生能力やをもっているものです。

それがアトピーなどと、まったく皮膚の機能が働かないなどはあってはならないことなのです。

現在皮膚に異常があり、毛髪になんらかの症状が出ている場合は、食生活を考えてみてください。

化学調味料(味の素=グルタミン酸ナトリウム)=調味料(アミノ酸) (食品添加物)

味覚障害を起こすといわれている味の素、決して調味料ではありません。脳障害を起こすといわれる化学物質が調味料として扱われ、食品添加物として堂々と使われています。

しかし化学合成物質として表示すべきなのに、何と信じられないことに調味料(アミノ酸)と表記しています。

またここに新たに、この化学調味料(味の素=グルタミン酸ナトリウム)=調味料(アミノ酸)の問題点を小藪浩二郎先生が著書「食品業界は今日も、やりたい放題」=(三五館より)を出して指摘しています。

それは「アミノ・カルボニル反応」というものです。

たとえば、ジャガイモをフライにしたポテトチップスには、発ガン性物質であるアクリルアミドが多量に含まれていますが、これはアスパラギンというアミノ酸とブドウ糖などの糖が、フライという高温加熱の過程で「アミノ・カルボニル反応」を起こして、このような危険な物質が生成されてしまうのです。

アクリルアミドがどれくらい危険かといいますと、変異原性、染色体異常を起こします。

ネズミの実験でも子宮腺癌、卵巣がん、そのほかの癌を発生させることが分かっているといいます。

また人に対する神経毒、とくに末梢神経の障害などの原因物質としても知られています。

アミノ・カルボニル反応は、こうした有害な物質を生成するケースが極めて多いのです。下手をすると、アクリルアミドよりも危険な物質が生成されているかもしれません。

原料表示に「アミノ酸」と記されている加工食品は、製造過程で煮たり、焼いたり、揚げたりされる途中、必ず「アミノ・カルボニル反応」を起こし、食品中にさまざまな物質が生成しているということです。

アミノ酸=味の素が添加された食品が製造される過程で、どのような化学変化がおこり、どのような危険物質ができているのかは、誰にもわかりません。

袋詰めされ、出荷され、皆さんの手元に届くまでの時間の経時変化でさらに変わっていると考えられます。

突発性脱毛症

食生活 食物アレルギーは何故起きる？

また新しい食品添加物の**化学物質**が出てきました。しかし合成添加物の表示はなく**加工デンプン**として今出回って来ました。非常な勢いであらゆるものに使用され始めています。

加工でんぷん=合成でんぷん=デンプングリコール酸エステルナトリウム=アセチル化アジピン架橋デンプン、他 11 種

この危険性はないのでしょうか？

添加物は先にも言いましたが消費者の健康を度外視した、企業のエゴの論理です。

この加工でんぷんはほとんどの人が知らないことなので、ソバアレルギーと同じように、今後の「うどんアレルギー」の心配もあると考えます。是非知っておいてください。

私たち一般消費者は食品の安全は厚生労働省や食品製造メーカーの善意と言うものを信じてきましたが、どうもそうではないことを食品メーカーに勤務し現在「食品メーカーの研究室長をしている小藪浩二郎」先生が「食品業界は今日も、やりたい放題」の著書の中でこれから起こりえるであろう加工でんぷんの危険性を指摘しています。

それは・・・天然デンプンは植物により、水と二酸化炭素を材料に太陽の光を利用した「光合成」でデンプンと酸素理出します。こうして創られる天然デンプンは、米、小麦、とうもろこしなどの穀物、ジャガイモ、サツマイモなどの芋類に多く含まれています。

食品業界で天然デンプンと和ばれるものには、米デンプン、もちこめデンプン、小麦粉(小麦デンプンとタンパク質の混合物)、コーンスターチ(コーンはトウモロコシ、スターチはデンプンのこと)、バレイショデンプン、タピオカデンプンなどがあり、穀物から化学物質をほとんど使わずに抽出します。

片栗粉も天然デンプン的一种ですが、片栗の栽培量が少ないので、市販されているものはほとんどがバレイショデンプンです。

この天然デンプンに化学薬品を混ぜ合わせて、色々な化学反応を起こして製造したものが「**加工デンプン**」**合成デンプン**です。

2011年3月までは原材料名に「デンプン」と書いてあったものが、加工デンプンと表示されるようになりました。

昨年からは添加物扱いになった加工デンプンですが、食品に使用する際、法律上なんら規制がありません。どんな食品にどれだけ入れても構わないのです。

現在、日本人が加工デンプン=合成デンプンを知らずに食べさせられている量は、小藪先生の推測では年間約1.6kg食べているとのこと。

この量はほかの添加物に比べてもケタ違いに多いものです。これほど使われるのは、合成デンプンが加工食品を製造する際に大変に便利な存在だからです。合成デンプンには、食品に粘り気を出したり、泡立ちを良くするなど様々な働きがあり、人間の食感を紛らわせたり誤魔化することができるからです。

そして最も特徴的なのは、うどんやラーメンなどの麺を茹ですぎでも、時間が経過しても、柔らかくならずコシがいつまでもあり、歯ごたえがシコシコして麺の弱点がカバーできて美味しく感ずることです。

余ったパンやご飯を冷蔵庫に入れておき、あとから食べると、パンはパサパサボソボソして、レンジで温めても食感がよくありません。これは天然デンプンから作った食品を冷やすと、デンプンの老化が進んで生ずる避けられない現象なのです。

ところが、加工デンプンなら、こうした心配がなく、冷蔵庫で冷やしたり凍らせてもレンジで温めれば、元の食感が回復するという食品業界ではありがたい存在なのです。

加工デンプン=合成デンプンがどんなものであるのかも知らずに使っている食品メーカーも多いといえます。

食物アレルギーは何故起きる? ②

「食品業界は今日も、やりたい放題」小藪浩二郎著 より

この加工でんぷんはほとんどの人が知らないことなので、ソバアレルギーと同じように、今後の「うどんアレルギー・ラーメンアレルギー」いわゆる小麦を使用した小麦製品アレルギーの心配もあると考えます。是非知っておいてください。

「加工デンプン」の問題点

加工デンプンは、天然のデンプンに色々な化学薬品を加えて作ります。

例えば、天然デンプンに、化学薬品プロピレンオキシド、その他の化学薬品を加えてつくったとします。

デンプンというのはブドウ糖とブドウ糖とが数千個繋がった鎖みたいなものです。

ブドウ糖には手が5つあり、二つの手は両隣のブドウ糖と手をつないで鎖状になっているので塞がっていますが、まだ3つの手が残っています。これが他の化合物と結びつきやすい。

この残った3つの手にプロピレンオキシドが結合すると、合成デンプンになるわけです。

天然デンプンは食べたなら体内でブドウ糖になるから心配はありませんが、合成デンプンはブドウ糖にプロピレンオキシドが結合します。

仮に輪が 1000 個繋がった鎖だとすると、余ったブドウ糖の手は3つ×1000 で、化学物質が結合で

きる箇所は 3000 箇所です。

このような鎖に 10 個の化学物質を結合させるとき、化学物質がどの輪に結合するのか、また同じ一つ輪の3箇所のうちのどこに結合するのかは、わかりません。現在の技術では、特定のところに結合させることは不可能なのです。おそらく何十年先でも不可能でしょう。

つまり完全にランダムに結合するので、組み合わせは天文学的な数字になり、どのような構造を持った合成デンプンが出来るのか誰にも見当すらできません。

だから合成するたびに、種類の違う「色々な合成デンプン」が勝手に出来てしまうのです。

合成デンプンをつくるたびに化学構造の違うものが出来るので、安全試験に使用した合成デンプンと、実際の食品に使用する合成デンプンの化学構造が異なることとなります。

安全試験は、一つ化合物について行うものですから、こうした状態では正確な安全試験など出来る筈ありません。

化学物質は、ほんの少し化学構造が違うだけで、性質が大きく異なることがあります。

例えば、エチルアルコールとメチルアルコール。エチルアルコールはお酒に含まれているアルコールですが、メチルアルコールは飲めば失明したり死亡したりする危険なものです。この2つの化学構造はほんの少しの違いだけです。

加工デンプンの隠れた恐怖・アレルギー

「加工澱粉」が抱える危険性の一つにアレルギーとの関連があります。

人間のアレルギー反応は「タンパク質」に対して起こります。

例えば「そばアレルギーは」というのは、そば自体がアレルギーをおこすのではなく、蕎麦に含まれるタンパク質がアレルギーを起こすのです。

加工デンプンの原料になる天然デンプンに含まれているタンパク質に、加工デンプンを作るために反応させる化学物質が結合すると、天然には存在しない「合成タンパク質」が生まれることが予想されるのです。

加工デンプンを合成するとき、共存するタンパク質にも化学反応が起こり、合成タンパク質が生成する可能性があるのです。

加工デンプンの中に合成タンパク質が含まれることによって、その食品自体ではアレルギー反応を起こさなかった人も、合成タンパク質への反応としてアレルギー症状を起こす可能性が考えられます。

安全性の保証が全くない「加工デンプン」=「合成デンプン」

この加工デンプンは、パン、パン粉、うどん、インスタント麺、インスタントうどん、生タイプの即席麺、冷凍食品(ハンバーガーステーキやミートボールなど)、ハンバーガー、プレスハム、ソーセージ、

鰯・鮪・鰹・イカなどの缶詰や瓶詰め、乾燥ポタージュ、お菓子、惣菜、などありとあらゆる食品に添加されています。

加工食品を一切口にしないという人でも、家庭用の小麦粉、てんぷら粉に、さらに肉、魚、野菜にかけるタレやドレッシングなどにも入っています。

このごろはスーパーなどでも、今まで以上に多くの食品で「加工澱粉」の表示を見かけるようになりました。加工デンプンの使用量は増加の一途をたどっているのです。

私たち日本人のほぼ全員が、自分が化学物質の合成澱粉など食べたくないのに、人間の理解やコントロールを超える「加工デンプン」を知らないうちに毎日大量に食べさせられているのです。

細菌による食中毒のように急激に発症することはないにしても、私たちが10年、20年と食べ続けた後で健康被害が出ないとは誰も保証できません。いえ、必ずアレルギーを発症する問題として出てくるでしょう。

しかし、もうそのときは遅いのです。遺伝子を化学物質により壊されたというのがアレルギー反応です。

ほとんどの方がアレルギーを軽くみっていますが、アナフィラキシーショック症状により呼吸不全を起こし死ぬことがあるものです。

蛋白質加水分解物 = 合成添加物 添加物なのに原料扱いのタンパク質加水分解物

食品表示に「タンパク質加水分解物」という名前があります。

和風だしや焼肉のタレ、ドレッシングなどの調味料のうまみ調味料強化でよく使われる「タンパク質化加水分解物」はタンパク質のようなふりをしていますが、**化学反応によって製造された人工的なもの**です。

コンビニやスーパーで売られている弁当や多くの加工食品表示にはたいい入っているものですが、・・・これは、小麦のタンパクや魚やくず肉のタンパク質、脱脂大豆(大豆から油をとったもの)を使って塩酸や酵素で加水分解してつくります。

塩酸を使った加水分解では、原料になる植物性や動物性のタンパク質を構成するアミノ酸が化学変化を起こして、天然には存在しない様々な物質を生成します。

生成された物質の安全性は証明されていません。

またこの化学変化の際、2種類の副産物も生成され、この物質が遺伝子に突然変異を起こすこともわかっています。

微生物を増殖させて作る酵素を使った加水分解でも、酵素以外に**多様で大量の不純物が残り、その安全性は確認されていません。**

いずれにせよ加水分解の過程で、安全性が証明されない様々な物質ができてしまうのです。こうした問題は、タンパク質の研究者には常識ですが、食品業界では知っている人が極めて少数です。

問題の多いタンパク質加水分解物ですが、コンビニの弁当以外にも、インスタントラーメンやだし醤油などの調味料、スナック菓子、せんべい、練り物、漬物、珍味食品、冷凍食品、レトルト食品などのあらゆる加工食品や、レストランなどの外食、そして家庭の調味料として広く使われているのです。

人工的に作られたタンパク質加水分解物ですから、本来ならば添加物として扱われるべきにも関わらず、分類は「添加物」ではなく、「食品」。小麦粉などと同じ食材扱いを受けています。

何故こんなおかしな決まりができたのでしょうか。

昔の食品衛生法では、「加水分解したものは天然の食品として扱う」と決められていて、いまだにそれが生きているのです。

食品として扱われているために、あらゆる食品にいくらでも添加し放題なのです。

タンパク質を装った「蛋白質加水分解物」という表示のものは食べないように心がけましょう。子供たちに異常な広がりを見せている食物アレルギーは、ここにも原因があります。

「加工油脂」の素顔（食品添加物）

油脂とは何でしょうか？

タンパク質、炭水化物、脂質が三大栄養素ですが、その脂質のほとんどが油脂です。食用油脂は、栄養分としても大切です、調理にも欠かせない存在です。

常温で液体のものを油(オイル)、固体のものを脂(ファット)と呼び、それを合わせたものが「油脂」です。

そもそも食用油脂は、大豆や菜種などの植物や、ラードなどの動物からとった天然のものでした。ところが、19世紀ころから、人類はこの食用油脂も、化学合成の手を加えるようになりました。合成油脂です。

食品業界では、合成澱粉を「加工デンプン」と呼ぶのと同じ要領で、合成油脂を「加工油脂」と呼んでいます。

「合成澱粉」は「加工デンプン」と命名されて添加物扱いになりました。「合成油脂」は「加工油脂」と呼ばれていますが、今も食品扱いのままです。

食品表示では、「食用油脂」や「精製加工油脂」の名前で表記され、けっして「合成」とは名乗りませ

ん。中には「**食用精製加工油脂**」などと、いかにも「**純度の高い高級な油脂**」のフリをしているものもあります。

ここにも規制する法令がないので、食品表示はやりたい放題です。

脂質というと、ダイエットの敵でなるべく摂らないほうが良いといったイメージを持つ方もいるかと思いますが、エネルギーを貯蔵したり、代謝や血圧、体温、脂肪、筋肉の働きをコントロールしたりするととても大切なものです。

良質な油脂を摂取していないと、体への影響が複雑多岐にわたります。

しかし合成油脂は、「**液状の植物油に水素を結合させて固体にしたものです。**」水素添加物とも言われていますが、「**添加**」ではなく「**結合**」させているのです。

この水素結合のときの化学反応によってできる「**トランス脂肪酸**」が問題なのです。トランス脂肪酸は「**狂った脂肪酸**」や「**悪魔の脂肪酸**」と呼ばれるほど危険な物質です。

マーガリンがそうです。マーガリンは**化学物質の合成油脂**で、バターではありません。バターが不足して、代用品としてフランスで開発されました。血液中でも決して液体には分解されません。ドロドロ血の原因になります。以前からトランス脂肪酸の危険性は言われていますが、脱毛や生命の危険性があります。

マーガリンは**化学物質の合成油脂**で、バターではありませんと書きましたが、どんな危険性があるのかはほとんどの方が知らないでしょう。

液状の植物油脂に水素を化学的に結合させることにより、液状の油が固体になります。

この合成した油は、原料となる植物油の選択、水素の結合量の調節で、固さが自由自在に調節でき、メーカーとしてはとても便利なのです。

ハードなマーガリンはパンの製造や菓子によく使われ、ソフトマーガリンはパンを食べる際に塗って使います。マーガリンより柔らかいファストブレッドは、冷蔵庫から出した直後でもパンに塗りやすいので、合成の油と知らずに使っているとおもいます。ネオソフトなどと書いてありますから、エーと思った人もいるでしょう。

ケーキを固めるにもこの合成マーガリンは沢山使用されています。中性脂肪よりも危険な化学合成の油です。

水素添加をするということは、せつかく植物からとった菜種油の不飽和脂肪酸が体に悪い飽和脂肪酸となることです。さらに体のなかで分解できませんから恐ろしいことが起きているのです。

肉などは心臓病に悪いといいますが、このマーガリンの方がどれほど怖いものか、考えただけでも良い気分ではありません。

厚生労働省は化学合成の油を添加物扱いではなく食品扱いとして表示させていますが、ドイツなどではマーガリンは製造中止です。

日本は何の規制もなく逆に食品扱いなのです。ですからどれだけ水素添加をして固いマーガリンを造っても自由なのです。厚生労働省の担当者が無知なのか、マーガリンの危険性を知っていて野放しにしているのなら、国民の健康を守る意識はないのです。

食品添加物はアトピーや脱毛症とも深い関係があり、長年皮膚のことに携わってきて、どうして子供たちの食物アレルギーが増え続けているのだらうと懸念していましたが、こうした食品メーカーの研究室長の小藪先生の著書を読むにつけ、厚生労働省の食品表示を信用してはいけなると益々考えます。

健康は自分で正しい知識を持たないと、日本での生活は無知の人から健康を害し、心臓病や癌になって死んでいくのです。

長年、育毛・発毛研究をしていますと、見えないものが見えてきます。

髪に色々なダメージがあると、それは体からの“危険を知らせるしるし”となることが少なくありません。

小学5年生の男子児童が、頭部全体が薄毛になってきたという相談がありました。

体重 60 kg 身長 140cm 弱、いわゆる肥満児です。しかしこうした児童が多いようです。

ヘアカウンセリングの中で驚いたのは食生活でした。一週間の食事の中味をみてみますと、油脂の摂取量が異常に多いのです。

母親自信も私が指摘するまでは、別段いつも沢山の肉を食べさせているわけではないので、料理法の内容までは全く考えていませんでした。

ほとんどの方は、食生活は健康を考えているといいながら、よく内容を見てみると意外とワンパターンの食材で、似通った料理をしているものです。

しかし、この児童の薄毛の原因を考えるに、油の使い方が多すぎるのに気がつきました。

油料理をしているつもりは全くないのに、実際はあらゆるところに油脂を使用していました。

油脂の摂取量が少ないのもよくありませんが、摂取過多も当然健康面、毛髪の育成にも悪影響は出ます。

例えば、目玉焼きに油、野菜サラダにドレッシング、焼きそば、豚肉の生姜焼き、チンジャオロース、ラーメン、野菜炒め、天ぷら、鳥のから揚げ、焼肉、とんかつ、ハンバーグ、カレー、ケーキなど子供

が好きそうな料理ばかりですが、どれも油をしっかり使っています。
また飽和脂肪酸やポテトチップスなどの過酸化脂質の摂取もあります。

毎回の食事に、いつもこういった油を使用したものが入っているのです。
油脂の摂り過ぎは薄毛の原因や肥満になる原因です。

ここにマーガリンなどの危険な化学合成のトランス脂肪酸が、体の中の油と置き換わったらと思うと、やはり真剣に食品添加物の危険を考える必要があります。

この児童は、私の助言に従い母親が真剣な食事の見直しをしていただいたことにより薄毛は回復しました。もちろん肥満の解消し、スポーツ大好き人間になりました。

子供は悪くなるのも早いですが、正しい理学育毛法を実践すれば回復するのもあつと言う間です。
あのまま油脂類を多く摂取する食生活を続けていけば、心臓病になることは必然でしょう。
こうしたことから、薄毛を体からの何らかの病気のサインと捉えることが大切です。

「ビタミン B1」という保存料隠し

微量栄養素として重要なビタミンとミネラルは、穀物、魚、肉、野菜、果物などをバランスよく食べていけば、まず不足することはありません。

それでもビタミンは体に良いと思い、疲れたときなどに滋養強壮として各種のビタミンを摂取しようとすることもあるでしょう。

そんなときに食品表示に記されている「ビタミン」に惑わされないようにしてください。

例えば、店頭にならんでいる梅干。その梅干の食品表示を「見ると、原材料に「梅、食塩、紫蘇、ビタミン B1」と書いてあります。

ビタミン B1 は、消費者の栄養補給のために入れられているのではなく、食品メーカーによる保存料隠しです。

保存食である梅干に保存料が必要なのか?と思う方もいるでしょう。

最近の減塩ブームにより梅干の塩を控えめにする中で、カビや最近などが増殖しやすくなっている背景があります。そこで合成保存料の登場となります。

食品表示に「保存料(ソルビン酸)」とあれば消費者が警戒しますから、それを心配した食品業者が「ビタミン B1」や「B1」と表示するようになったのです。

梅干などに使われているのは、天然のビタミン B1ではなく「ビタミン B1 ラウリル硫酸塩」という合成化合物です。

ラウリル硫酸塩は抗菌作用がとて強くて、食品が腐敗する原因になるカビ、酵母菌、細菌(バクテリア)の増殖を抑えますが、天然に存在する物質ではありません。

このラウリル硫酸とビタミン B1を結合させたものが、ビタミン B1ラウリル硫酸塩で、「ビタミン B1」や「B1」と表示されたものの正体です。

本物のビタミン B1 には、抗菌作用はありませんので、食品に入れても微生物の増殖を抑えることはできません。

本物のビタミン B1は玄米、豚肉、卵黄などに多く含まれています。

ビタミン B1ラウリル硫酸塩は、比較的水分の多い食品、お惣菜などによく使われる、食品業界では有名な保存料です。

合成添加物である以上これまで説明したとおり、合成添加物としてさまざまな問題があります。

さらに大きな問題は、食品メーカーが「栄養強化で入れた」と主張すれば、表示免除になることです。どう表示するかは食品メーカーの方針しだいで、行政は口出しできません。この問題で食品添加物の規制が掛かっていないからです。ようするに野放し状態なのです。

いかに食品行政が遅れ、。そしてずさんでその無知とかに付け込まれている実態に、子供たちに恐ろしい食物アレルギーが現実起きています。

化学物質アレルギーが食品添加物から起きていることは中々理解できないのですが、意識して回りの人たちを見てみるとアトピーや皮膚湿疹、喘息アレルギー他、医師では治せない病気が多いのです。

合成添加物の危険性に国民の意識の低さは健康に対する低さでもあります。食べるということは健康で生きて行くということです。

一人ひとりが今真剣に考えるときが来ています。

「**ビタミン B2**」は合成着色料（食品添加物）

「

私たちは食品添加物に関して無知です。いや知らされていないのです。あえて厚生労働省と食品業界、添加物製造メーカーによって隠されているのですから、たとえ表示があったとしても正しくはありません。間違った情報を刷り込まれているのです。

このことが食品メーカーに勤め、食品メーカー研究室長の小藪浩二郎氏の著書を読んではっきりしました。

合成澱粉を加工デンプン「加工澱粉」と表示したり、グルタミン酸ナトリウムを「(調味料)アミノ酸」と表示をしていることは前に書きましたが、ビタミンの偽装表示を、私はこの著書で始めて知りました。

ビタミン B2 は合成着色料などと、誰が知っているでしょうか？

和菓子や洋菓子を買おうとして、原材料名欄のうしろのほうに「ビタミン B2」とあったら、ちょっと変だとは思いませんか？

なぜなら、ビタミン B2は卵や牛のレバー(肝臓)などに多く含まれているものなので、お菓子の原料と馴染まないからです。これは合成着色料なのです。自然で穏やかなクリーム色を演出する黄色系の合成着色料です。

有名な合成着色料「黄色4号」を添加すると「着色料(黄色4号)」または「黄色4号」と表示する必要があります。

食品の安全性に関心が高い消費者であれば、手に取った食品の表示を確認したあとで、ふたたび棚に戻しかねません。

そこで「**ビタミン B2**」と表示しておけば、「この頃、**ビタミン B2**が不足気味だからこれを買おう」と消費者が錯覚してくれることを食品業界が期待しているのかもしれませんが。

消費者のビタミン不足を心配しているのなら本物を使用するのですが、ビタミン B2 を天然物から抽出して使おうとすると、技術には可能なもののコストが掛かりすぎてとても使えません。

和菓子や洋菓子などの「ビタミン B2」表示は、ほとんど間違いなく合成着色料のことです。

「**ビタミン C**」は合成酸化防止剤

食品添加物の表示に「ビタミン C」や略称の「V・C」、それに別名の「アスコルビン酸」「アスコルビン酸ナトリウム」とあれば、これは合成添加物です。

天然のビタミン C は、不足すると、壊血病、皮下出血や貧血などを起こしますが、ふつうに食事をしていれば欠乏症にはなりません。

ピーマンやパセリ、ゴーヤなどの野菜、レモンやみかんなどの柑橘類、いちごや緑茶などに多く含まれています。

食品添加物のビタミン C は、空気中の酸素で食品が酸化し、風味や色などが変わってしまうの防ぐ目的で、合成酸化防止剤として添加されます。

酸化防止剤としてだけでなく、ほかにも酸っぱさを演出する酸味料としても使われます。

ですから天然のビタミン C のもつ働きはありません。壊血病、皮下出血や貧血などに効果はありません。

「**ビタミン E**」は合成酸化防止剤

インスタントの麺類やフライ製品などの原材料名欄の後ろのほうに「酸化防止剤(ビタミン E)」とあれば、その「**ビタミン E**」はほとんどが合成されたものです。

この合成ビタミン E は、油脂が酸化されないようにするために添加されていて、略称の「v・e」や別名

の「トコフェロール」で示されることもあります。

このように「ビタミン」と表記されたものはほとんど怜学なく、なんらかの合成添加物です。

こうした合成添加物は化学物質ですから、自然に排泄されず体に蓄積していきます。多くの色々な化学物質が蓄積したりして、体の中で想像もつかない化学物質に変化することが考えられます。そして、それがあつた時に体の免疫反応によつて、その化学物質を異物や細菌と勘違いして攻撃を始めます。

全身性の原因不明の免疫疾患と呼ばれるものの原因は、こうした食品添加物の影響が十分に考えられることです。

化学物質による病気は原因が中々分からず、治療法もありません。

全身に及ぶ脱毛などはこうした化学物質のことも私はあると思いますし、ですからこそ回復をさせるには困難が伴い発毛回復は難しいこととなります。

食生活は、こうした化学合成の食品添加物を出来る限り摂取しないよう心がけてください。

ビタミンは基本的には食事から摂取すべきです。

加工食品のビタミン表示はほとんどがまやかしと考えるべきです。無害のまやかしならまだしも、合成添加物としての問題を隠した悪質なまやかしなのです。

「突発性脱毛がおきる原因を色々な観点から考えてみますと、決して偶然に起きることではないことが見えてきます。

ですから、事前に原因になることがらを知っておけば突発性の脱毛を回避できます。

また、脱毛後であっても原因がご自分で把握できれば、発毛回復は劇的に出来ます。」

体内リズムについて

冷え症ではなく低体温になっている体質の方が多くいます。

原因はずばり夜型生活です。そして朝食を食わずに起床時刻は午前7時半前後の遅い起床!

免疫学の先生の研究では、体温が35度くらいの方は癌体質といいます。脱毛症体質でもありません。

これはリンパ球などの働きは、特にお腹周りに60パーセントあるリンパの働きは内臓の冷えにより、リンパの流れが大変に悪くなり、リンパ球の働きが悪くなることからきています。

また、季節的な要因として3月、4月は入学や就職、転勤、転居と生活環境が大きく変わるときです。

環境になれないと自律神経が疲れ、更に気候による温度差が大きくなることも自律神経を疲れさせます。

これからの時期は交感神経が強く働き、自律神経のバランスを崩す方が多くなります。
もちろん子供も大人も環境によって、自律神経失調症になる人も出てきます。
緊張を強いられることが多くなれば、交感神経の疲れからストレスが強く感じられるようになります。
こうしたことから春は突発性の脱毛症になる確立が高くなることが考えられます。

体内リズムについて ②

自律神経の疲れは中々自覚症状が出ないといいますが、神経疲れは肉体の疲れと違ってわかりずいものです。

しかし緊張を強いられる生活や過酷な仕事の連続は、ストレスになり、それを解消しないと心と体のバランスが崩れていき、不眠症やイライラ、肩コリ、頭痛、冷え症、うつ病、ソウうつ病、はては自律神経失調症になることが考えられます。

我慢強い日本人は、自分の感情や疲れを人に訴えることを、恥ずかしいことのように思っています。また変な罪悪感と言うかだらしがない、と思われたくないという意識があります。ですから、そうした神経の疲れを表に出さない方が多くいます。

肉体の疲れは睡眠や休養で回復しますが、神経疲れはストレスにより白血球の顆粒球を沢山つくり、そしてそれが上皮細胞にきて細胞の破壊をすることになります。
このことが大きな体の負担となり過敏性腸症候群とか顔面神経痛、急性胃潰瘍などになったり、脱毛症のきっかけになることも考えられます。

ストレスをうまく解消することは、まじめな人ほどできないようです。

毎日の入浴をリラックスする時間と考えると、ゆっくりお風呂で本や音楽やテレビなどを見て、体の心からしっかり汗をかくようにすることは、とても効果的です。
またハーブのラベンダーオイルなどをお風呂に入れたりすることも良いです。柑橘系のハーブはリラックス効果はありませんから駄目です。

そして早寝早起きをして、朝散歩をするようにしてみることも効果的です。好きな音楽を聴きながら自分のリラックス時間を持つようにすることも大切です。一年のうちでも、3月4月は環境も大きくかわることから、体調管理に気お付けなければならないときです。

生活環境 ①

初めての経験をするときには、誰でも少なからず緊張します。
緊張は交感神経の極度の消耗を強いられますが、その緊張がなくなっても体の中に発生した白血球の顆粒球は消えずに、やがて上皮細胞にきて組織破壊をするといえます。
こうした緊張の連続が起きていたらどうなるのでしょうか？

強いストレスは胃酸が多く出て、急性胃潰瘍になったりしますし、皮膚にブツブツができたりアトピー体質の人は一挙にアトピーの症状が出ます。

3歳や5歳の子供たちに共通する全頭脱毛の原因を考えると、色んな事情があるのですが、私から見ても一様にかんりの緊張している生活状態があります。

両親が離婚し、今まで優しく愛してくれていた両親がいなくなったり、一人の親になってしまい、その親も日中は働きに出ていたり、夜働きに出て、目が覚めても親の姿が見えない寂しさや不安は、子供にとってはさぞかし緊張することでしょう。

その上見ず知らずの人が部屋に入ってきて、親のように振舞われたら子供でなくても緊張はピークに達します。

精神的な不安は当然に食欲もなくなり、また安眠もえられないことから熟睡ができず成長ホルモンの分泌量も少なく、体も正常に成長しません。

免疫力も低下も著しく、虚弱体質になります。事実脱毛症で相談に来る子供たちは、体は細く青白い顔をして皆元気がありません。

子供たちの脱毛症は突発的にみえるのですが、実こうしたことの積み重ねがあることを忘れてはいけません。脱毛症の原因を、このような精神的なことや生活環境を考えなければ回復は難しいのです。

生活環境 ②

中学生や高校生の突発性脱毛が多く現れるのが、2月から4月です。原因は受験に関係していることが多いのですが、共通の根本的な原因や要因が幾つかあります。

受験は誰でも嫌なものです。その抑圧感や不安感、劣等感、成績に一喜一憂する毎日は、大変に過酷です。心身のバランスが崩れることが大きな原因です。

自律神経の消耗はどれほどのもののでしょうか？個人差はありますが、精神面の健康を考えれば、少なからず病んでいくのが当たり前のような気がします。

塾通いを続けながら、家に帰ってからも深夜まで毎日勉強です。ほとんどの人は夜遅くまでしています。

体の成長期でもあり、お腹も空きます。手軽でお湯さえ掛ければ直ぐ食べれることや、人間の味覚にうまく取り入っているカップラーメンばかり食べている子もいます。

お腹の足しにはなりますが、カップ麺は最悪の食べ物といえます。成長期は良質なタンパク質が特に必要です。カップ麺では成長期に必要なタンパク質は摂れません。

それどころか、カップ麺には、化学物質の食品添加物が多く使用されており、逆に大切なカルシウムや必須ミネラルが対外に排泄されてしまいます。

また脳の栄養となる糖質をとらず、油ものを夜食に食べる子もいます。糖質を摂らずに勉強をするとかえって脳にダメージを与えます。

夜は、日中使って消耗した細胞の修復や、新たな成長のための細胞をつくる時です。

そのための大切な成長ホルモンは、午後10時頃に寝て午後11時ごろから午前4時まで分泌されます。ただし、深い眠りのときに多くの成長ホルモンが分泌されます。

午前1時や2時に毎日寝ている生活は、十分な成長ホルモンの分泌が得られないので、体は疲れきったままなのです。

そのしわ寄せはこころや体の変調として、忘れた頃に出てきます。

生活環境 ③

親に良く思われたい、誉められたいと思うのが子供です。

まじめで努力する人ほどいつの間にか、体のことを考えず勉強をしています。大人もそうですが、心に余裕がないときは焦りや不安に襲われます。

受験は余裕を持って挑めるものではありませんが、だからこそ一週間に一度は自然の中で遊び、こころの緊張をときほぐしたりすることが大切ではないでしょうか？

また、朝の軽いジョギングや散歩は、ぜひとも子供と一緒にするなどしてほしいと思います。

周りが見えなくなるほど思い詰めているときこそ、親や家族の暖かい思いが必要なときです。

夜は午後9時以降の食事は、胃に未消化のものが残っていると拭く交感神経が働かず、安眠を得られません。しかし夜遅くまで起きて勉強をしていますと、どうしても何か食べないと、空腹で眠れないということになります。

就寝時刻は、遅くとも午後12時前に眠るようにして、夜食はそれよりも一時間前には済ませることが大切です。

夜食はうどんやお粥が良く、消化の良いものにして、冷たいものやなまもの生野菜は食べないようにしましょう。合成甘味料の入ったものは飲まないようにしてください。そして少しでも交換神経が緊張するようなことは避け、安眠ができるようにしましょう。

毎日の入浴はかかさずに、洗髪をして頭皮を清潔にしましょう。

そして、朝は午前6時頃には起床して、必ず朝食をたべましょう。

これらのことがらは低体温の体質改善と免疫力を上げる最善の方法です。また突発性の脱毛の予防です。

生活環境 ④

自律神経の交感神経が活発になる3月は、冬の春へからだの変わり目でもあります。そして4月5月と就職や進学、転居と生活環境が大きく変わる、人生の節目というものがあります。生活環境に適応するのは簡単なようで無理をして、自律神経のバランスを狂わせることも起きます。こうしたときこそ、決して焦らずにゆっくりとやっていこうという気持ちになることが大切です。

ただでさえ気候の変動や冬の間自律神経は相当疲れていることを自覚して、好きな音楽や旅行やマッサージや、そのほか何でも気持ちが楽しく心から笑えるようなことを、意識的にするようにしましょう。

忙しさに振り回されて自分を見失うときこそ、一番危険です。

美味しいを食べ歩いたり、ショッピングをしたり、こころの休養を是非とりましょう。

自律神経の交感神経の緊張をほぐすのは何といっても汗をかくことが一番です。

もちろん緊張のときの汗ではなく、軽くジョギングや体操、お風呂にゆっくりつかり汗をかくようにする、お腹を温めて音楽やテレビを見たりして、休養を取る、忙しくても15分～20分くらいのお昼寝や、疲れたの感じたときはやはり15分～20分くらい目を閉じて横になっている。こういう時をつくりましょう。

特に最近パソコンでの仕事が増えました。視神経の疲れは意外と自律神経の消耗が激しく体調不良の原因にもなっています。

夜のパソコンは30分以内と決め、それ以外は神経を休め、自分なりの上手な休養を取るようにしましょう。

染毛剤

まだまだ染毛の怖さを知らないで、月に2度も白髪染めをしている女性が多くいます。美容室ではお金がもったいないと思い、ご自分で白髪染めをしている方もいるようです。

ほとんどの白髪染めはジアミン系タール色素が使用されています。ジアミンは劇薬に指定され発ガン性があるものです。

また強いアナフィラキシーのアレルギー症状が出ることでも有名です。アナフィラキシーは呼吸器系に炎症が起きて息が出来なくなり、手遅れになると呼吸不全で死ぬこともある危険な症状です。

このために染毛の事前にパッチテストをしてアレルギー反応を起こさないかを調べることを、染毛の

場合はしていますが、実際はたとえパッチテストをしても、そのときにアレルギー反応が絶対に出ないという保証はありません。

また、頭皮がカブレることが一番多く出るのがこのジアミンです。おしゃれ染めにも使われています。頭皮のカブレは漆やハゼの植物性が原因のカブレと違って、化学物質によるものですから、ことは重大です。

激しい頭皮の炎症で脱毛が始まり、その方によっては母細胞までダメージを受け突発性の全頭脱毛症になります。

このことにより健全な毛髪の育成が望めなくなることがあります。こうした化学物質によるものは、回復不可能となることがあります。

パーマ

戦後アメリカからパーマの遣り方が技術輸入されました。それは電気で金属棒を熱して髪にクセをつけるやり方で大変に熱かったのです。

そこで日本人の大門一夫先生が、化学物質でパーマを掛ける方法を考え出しました。そこで電気の熱いパーマに対して大門先生のパーマは熱くないので、コールドパーマと呼ばれるようになりました。

このコールドパーマは髪の毛の成分であるタンパク質を化学物質で細胞組織を一旦切り離し、そこにロッドと呼ばれる円柱形のものに髪の毛を巻きつけ、そして化学物質で一旦切り離した髪の毛の組織を元のようにくっつけると、そのロッドを取り外すとロッドの太さに応じてカールが掛かるというものです。

その髪の毛の組織(シスチン結合)を切り離す化学物質をチオグリコール酸アンモニウムといいます。

電気パーマとコールドパーマ(化学物質)の両方を取り入れて、髪を加工する技術が、男性の以前大流行したアイパーやパンチパーマです。

女性のストレートパーマというのもこの両方を取り入れたものです。

男性も女性もかっこよくなりたい美しくなりたいという願望は、決して悪いものではありませんが、しかし髪にダメージを与えることを考えると危険な行為といえます。

若いころさんざんアイパー(アイロンパーマ)やパンチパーマを掛けていた男性は、本来ならハゲなくてもよかったのではないかと言う人がいます。もちろん理容師さんも本人もパンチパーマでハゲるなんて思ってもみなかったでしょうが・・・!!

しかし結果は化学物質が原因の脱毛の場合は、どんな育毛剤や育毛技術をしても毛髪の育成や発毛は望めません。

女性のストレートパーマは男性のようなハゲにはならなくても、枝毛や切れ毛の原因になったことは確かです。ストレートパーマ液を頭皮にしっかりと塗りつけられていた人は薄毛や細毛、脱毛原因になっていたかもしれません。

ストレートパーマやパンチパーマなどは、普通のパーマ方式に比べ格段にパーマ液が頭皮や髪に付いている時間が長いので、それだけ化学物質が頭皮や髪に浸透することになります。

問題はコールドパーマなどのチオグリコール酸アンモニウムは、タンパク質を破壊する作用があることです。

頭皮や髪にこれらを付けておく時間は、そのパーマ液の種類にもよりますが、10分から15分が限界です。それ以上付けておくと毛髪はボロボロになります。また頭皮に染み込んでいると母細胞を破壊して脱毛原因になります。

頭皮は化学ヤケドですごい痛みとともに、真っ赤に腫れ上がり炎症を引き起こします。こうしたことが原因で脱毛になりますと、回復は不可能となります。化学物質による組織破壊は大変に危険なものです。

今も定期的にパーマをかけている方が多いようですが、多少パーマ代が高くてもしっかりした技術を行うところを選び、少しでも良質で頭皮や頭髪に負担が掛からないようにしましょう。

長時間パーマ液を付けておいて、ほったらかしにするような美容室には特に気を付けましょう。パーマ液の悪いものは、液を頭皮に付けた瞬間からヒリヒリして痛痒くなります。そのときは直ぐにパーマ液を水で流して、パーマを中止しましょう。

枕

円形脱毛や多発性脱毛の原因に、枕のことを指摘したのはもう20数年前になるのでしょうか？著書でも何度かご指摘させていただきましたので、枕による脱毛原因が理解され、かなり浸透してきています。

寝具メーカーも洗える枕の開発をしてくれて、洗える枕を購入する方も増えていることは大変に嬉しく思います。しかし、まだまだ枕を洗うという習慣にはなっていませんし、何故洗うのと不思議に思う人もいます。

実際、寝具メーカーの枕をみてもそのメーカーが枕がいかにか不潔になるかということを理解していませんし、寝心地ばかりを追及していて、清潔な枕というものを意識していないものも多くあります。

冬でも子供は、頭に沢山汗をかきますから汗が枕に染み込んでいます。また、若い男性は皮脂分泌が特に多く出ますから、皮脂が枕に染み込みます。

冬でも月に一度は枕を洗い、夏は最低でも2週間以内に衣類用ブリーチに一晩付け置きして、塩素殺菌をしましょう。

当然洗える枕でなければできませんが、決して高価なものは必要なくビニールパイプを切ったものを詰め込んだ枕が売っていますから、それをお勧めします。

枕の中はカビ菌が繁殖しやすく、それが細菌性の脱毛、円形脱毛や多発性脱毛の原因になります。枕を洗った後は、しっかりと塩素を落とし日干しでよく乾かしてお使いください。もちろん枕カバーは、毎日お取替えください。

シャンプー剤

冬はとても寒く肌は乾燥して、保湿を心掛けなければなりません、頭皮が乾燥して痒みやフケに気をつけていました。

清潔を意識することは大切なことですが、今、頭皮湿疹や異常なフケで困っている方が増えています。

原因はシャンプー剤と洗髪のし過ぎということも考えられています。

テレビで盛んにシャンプー剤の宣伝をしていることの影響で、そのシャンプー剤を使うと髪が生えてくるとか、頭皮に良いなど洗脳されてしまい、必要以上に洗髪をし過ぎているのではと考えられます。

若い男性は皮脂分泌が多く、特にベタベタ感や匂いを気にするようです。

朝晩2回洗髪して、それもゴシゴシと丁寧に洗いすぎて、角質が荒れてしまったり、皮脂の取りすぎで乾燥皮膚になる。

またシャンプー剤の成分の合成界面活性剤により、頭皮の細胞が破壊されたり、頭皮が乾燥したりします。この合成界面活性剤による頭皮の乾燥は、単なる冬の空気の乾燥が影響しているものと違って、実は脱毛原因になるものです。

皮脂を取りすぎて乾燥し、角質が剥がされたり、荒れたりして角質が乾燥すると頭部常在菌のバランスが崩れ頭皮のバリアゾーンが破壊されます。

そうしますと悪玉細菌が増殖して、湿疹や痒み、フケが多く出るようになります。毛髪の育成を阻害します。また、もっと恐ろしいことは合成界面活性剤が皮膚から浸透して行き、母細胞を破壊することが考えられます。

その前段階として頭皮が赤くうっ血したようになり、細かいフケのようなものが出ます。
今お使いのシャンプー剤の成分にラウリル・・・と書いてありましたら、それは石油合成の合成界面活性剤が入っていることとなります。

このシャンプー剤は頭皮の正常菌を殺し正常バランスを壊します。そして母細胞を完全に破壊します。決して使用してはならないものです。

体のためにも良くありません。あらゆる化学物質を体に浸透することもするものです。

一般のシャンプーは一日にせいぜい一回、それもワンシャンプーにしてください。また、シャンプー剤の量も少なめで、シャンプー剤を使用せずに、お湯で濯ぎをするだけでも、汗や皮脂は取れます。

毛髪の育成や頭皮の健康、体の健康、そして髪のコシや艶を考えるならば、私が研究開発した天然アミノ酸育毛用ハーブ配合のものをお薦めします。ワールドサイエンスでご提供しています。シャンプーは育毛においても大変に重要なものです。

シャンプー剤 ②

シャンプー剤に付いて考えなくてはならないことは、食品添加物と同じように健康を脅かし、そして脱毛症になる重大な危険性があることです。

台所用合成洗剤はアブラ汚れを落とすことばかりを考え、油脂の分解のために合成界面活性剤の濃度を高め、テレビCMでも見ていると思いますが、たった一滴の洗剤でパーとアブラの皮膜がなくなります。

アブラが分解することは一見すばらしいことのように思いますが、しかし以前からの合成界面活性剤の、自然界や細胞に対する毒性を考えると、30%も濃度が濃くなれば益々その毒性が強くなるということです。

その合成界面活性剤が合成シャンプーにも多量に使用されています。

叩いたても死なないゴキブリに合成洗剤を掛けると簡単に死にます。合成シャンプーを少し水槽に入れただけで魚は死にます。

ミミズに合成シャンプーをかけると直ぐに動かなくなり死にます。そして少し時間が経つとミミズは体が溶けてきて、中から体液が流れ出てきます。

頭皮湿疹は主婦湿疹と呼ばれる湿疹の原因と同じで、合成界面活性剤が原因ということも考えられます。

また、この頭皮湿疹に対して製薬会社は合成ステロイドホルモンをつけるように宣伝をしています。一度ステロイドで症状が治まっても、今度はステロイドホルモン漬けになる恐れがあります。

化学薬品は次々と新しいものが出てきますが、人間の体に優しく環境に優しいものが望まれます。化学薬品は体に入れない、出来る限り使わないということが大切です。合成界面活性剤シャンプーは薄毛や脱毛原因になります。孟母細胞を溶かすものと考えています。

今、ノンシリコンシャンプーの宣伝を盛んにしてシリコンが良くないというメーカーがありますが、シリコンは脱毛原因には絶対になりません。シリコンには毒性は一切ありません。またシャンプー剤に使用されているシリコンは、水溶性のものなので毛穴に入ることはなく水で流れてしまいます。シャンプー剤に入っているシリコンは毛がらみをなくしたり指の通りを良くするものです。何故シリコンのことを急に言って、シャンプーの宣伝をし出したかといえば、この合成界面活性剤のことを隠すためだと、私は考えています。

シャンプー剤 ③

石鹼シャンプーを使用している方もいると思いますが、油脂を苛性ソーダで分解してつくったものが石鹼です。

合成シャンプーのように毒性がないということで、体に優しいと思われていますが、石鹼が原因で頭皮や顔面、首、手の甲、腕などに湿疹が出ることもあるといえます。そのきっかけに塩素剤が関わっていることが考えられています。

「自然派」化粧品のシャンプーや「純石鹼」と呼ばれるものも、塩素系漂白剤(次亜鉛祖酸ナトリウム)で皮膚に炎症が起きるとそれ以後、様々な石鹼や化粧品にカブレやすくなります。水道水の塩素にも反応してしまい、シャワーを頭皮にあてることにより、頭皮湿疹の原因になることもあるそうです。

市販の頭皮湿疹の薬を使用する前に、皮膚科などでアレルギー反応試験のパッチテストを受けるようにしましょう。

石鹼シャンプーが自然だからと言うことでの過信はしないことが大切です。乾燥肌の人が石鹼シャンプーをして濯ぎを疎かにしたり、アルカリ度数の少し強いものを使用したりリンスなどを怠ると頭皮が乾燥し、フケ菌の繁殖を招くこともあります。また、湿疹はご自分で判断で、合成ホルモンのステロイド軟膏のご使用は控え、皮膚科での診断を受けるようにしましょう。

育毛剤

薄毛や細毛でボリュームが出ない、髪が長く伸びないなどで、育毛剤を使ってみようかと思う人は多いと思います。

新聞や折込チラシで育毛剤の宣伝が目につきますが、ちょっと待ってください。
薄毛や細毛になるにはそれなりの原因があります。

その原因を知り、まずその原因の改善をすることから初めなければ薄毛や細毛は治りません。それどころかかえって悪化することもあります。

作物の出来が悪いといって直ぐに肥料を与えても、不作の原因を追求してどうしてそうなったかということが、正しく分かった上で、その対処をしなければ良い作物はできないのと同じです。

肥料は育毛剤と同じで、頭皮の土壌が悪ければ良い結果はえられません。

それどころか合わない育毛剤で接触性皮膚炎を起こしたり、育毛剤の化学薬品などや防腐剤、高濃度のアルコールでかえって頭皮の角質を傷めたり、老化を早めることもあります。

育毛剤の栄養成分で頭部常在菌のバランスを壊し、突発性脱毛に移行することも考えられます。

正しいヘアカウンセリングで、薄毛や細毛の原因を知ることが大切です。

脱毛の症状と原因により育毛剤は違います。

ヘアエッセンス M
(60ml) 男性型脱毛用

ボタンビエキス、ヒキオコシエキス
ダイズエキス(イソフラボン、タン
パク質、糖類、サポニンなどを含
む天然由来の成分)、天然植物他
男性用ヘアローション。無添
加、無香料、無着色のナチュラル
です。



ヘアエッセンス W
(60ml) 女性型脱毛用

オウゴンエキス、カミレツエキス、
オトギリソウエキス、アルニカエキ
ス、ローズマリーエキス他
女性用ヘアローション。部分か
ら広汎性に適用、無添加、無香
料、無着色のナチュラルです。



ヘアエッセンスZ(60ml)

アレルギー性脱毛・細菌性他皮膚トラブル脱毛用



プロトン、他

頭部常在菌のバランスを整えます。無添加、無香料、無着色のナチュラルです。

ヘアエッセンス S

(60ml) ストレス性脱毛用

ラウレス-8-9-10 は分子蒸留を重ねて精選、ホエイエキス、メントール、アラントイン他を配合交感神経優位の方で神経をいつも使う場合。無添加、無香料、無着色のナチュラルです。



ヘアエッセンス R

(60ml) 壮年性脱毛用

カルボキシメチルキトサンサクシナミド、繊維状蛋白質、グリシン、プロリン、アラニン、ヒドロキシプロリン、グルタミン酸、アルギニンなどの20種類のアミノ酸、他壮年性用ヘアローション。無添加、無香料、無着色のナチュラル



です。

ヘアエッセンス G

(60ml) 活性促進用

ローズ水、ベンチレングリコール、
レパゲルマニウム、プラセンタエ
キス、他

育毛用ヘアローションの活性を
行い、頭皮の血行促進や生理機
能を高めます。



爪

若い女性の**ネイルアート**が流行っています。

爪を長く伸ばしているだけでも洗髪の際に頭皮を傷つけたり、十分に洗うことが出来ません。

更に、高いお金を払ってネイルアートをしていれば、爪をかばい洗髪の回数を減らしたり、簡単なシャンプーになってしまいます。

おしゃれをすることはとても楽しいことですが、頭皮や爪を清潔にすることを疎かにしないようにしましょう。

爪白癬などの病気に掛かったりしますと、円形脱毛や多発性の脱毛原因ともなる恐れが考えられます。

特に足に水虫がある人は要注意です。

おしゃれは清潔の上にこそあるものです。

免疫力低下のときに、不潔にしていますと思われぬ感染症に罹るおそれがあります。

付け毛 エクステ

ショートヘアをロングヘアにしたり、トップにボリュームやおしゃれな巻き髪をつけたりと、ヘアファッションのアイテムとしてはなくてはならないものです。

以前と違ってエクステも単に付け毛で髪と髪を結んすだりするものよりも、一度つけたら簡単に取れないような接着剤を使用するものもあります。

エクステを付ける料金が安いということや、一度つけたら長くその形をキープしたいということから強力に接着方式が出てきたものと思います。

しかし、こうした強力な接着方式でエクステを付けてしまいますと、どうしても洗髪が十分に出来ません。

そのため洗髪回数が減り、毛がらみが起きやすくなったり、長い髪のために洗髪が大変になり乾かす手間もあり思ったより億劫になります。

こうしたことから問題は頭皮を清潔に維持することが出来なくなることです。

頭皮の洗髪は理想は毎日することが良いのですが、せめて3日を限度として洗うようにしましょう。特に頭皮に汗をかいた場合は、できる限りその日のうちに洗髪をしましょう。

エクステはウィッグのストッパーピンを使用してあるものにして、自分でエクステの取り外しが出来るものにして、清潔を心がけてほしいものです。

円形脱毛や多発性脱毛にならないためにも、頭皮は常に清潔にしましょう。

除菌消臭剤 ナチュラルセフティ

ワールドサイエンスから発売しています「[除菌消臭剤 ナチュラルセフティ](#)」は、ネイルアートやエクステを使用している場合には是非使用していただきたいと思います。

市販の除菌消臭剤はアルコールで菌を殺したり次亜塩素で滅菌をするものがほとんどですが、これらは皮膚や髪に対して使用するようにはつくられていません。

消毒用アルコールで殺菌する場合はウィッグなどに掛けるとアルコールはタンパク質を分解しますからウィッグの髪をボロボロにしていきます。

次亜塩素液は漂白作用もありますから、ウィッグの髪の色を変色させます。

ですからウィッグや頭皮に消毒用アルコールや次亜塩素液を噴霧してはいけません。

肌にもアレルギー反応を起こす恐れもあります。

また合成香料をつけて臭い匂いを消そうとする方がいますが、汗や皮脂の汚れに益々臭く異様な匂いになります。

ワールドサイエンスの「[除菌消臭剤 ナチュラルセフティ](#)」は、天然の貝殻から特殊な製法により抽出したもので人体に一切無害です。目や口に入っても大丈夫です。

ウィッグや肌、指や爪にもこの[除菌消臭剤 ナチュラルセフティ](#)で清潔にしていきたいと思えます。

除菌消臭剤ナチュラルセフティ

天然除菌消臭剤



プロトン

天然成分の除菌消臭剤、ブラシ
や櫛、枕カバー、指先、そしてウィ
ッグをご使用の方は、ウィッグご
使用後に内側へ噴霧しましょう。
ヘルメットや帽子、靴の内側へも
ご使用できます。