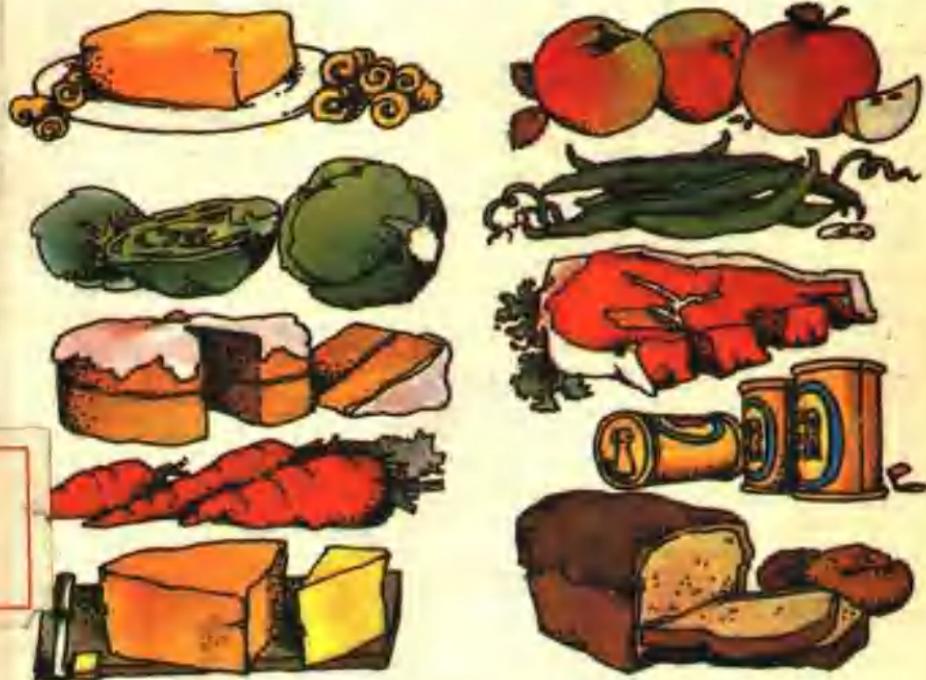


有正確的健康與養生知識
才能享受健康與充滿活力的人生

飲食長壽秘譜

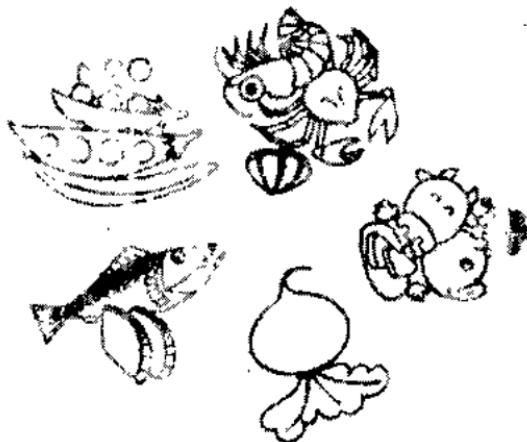
黃恒生譯



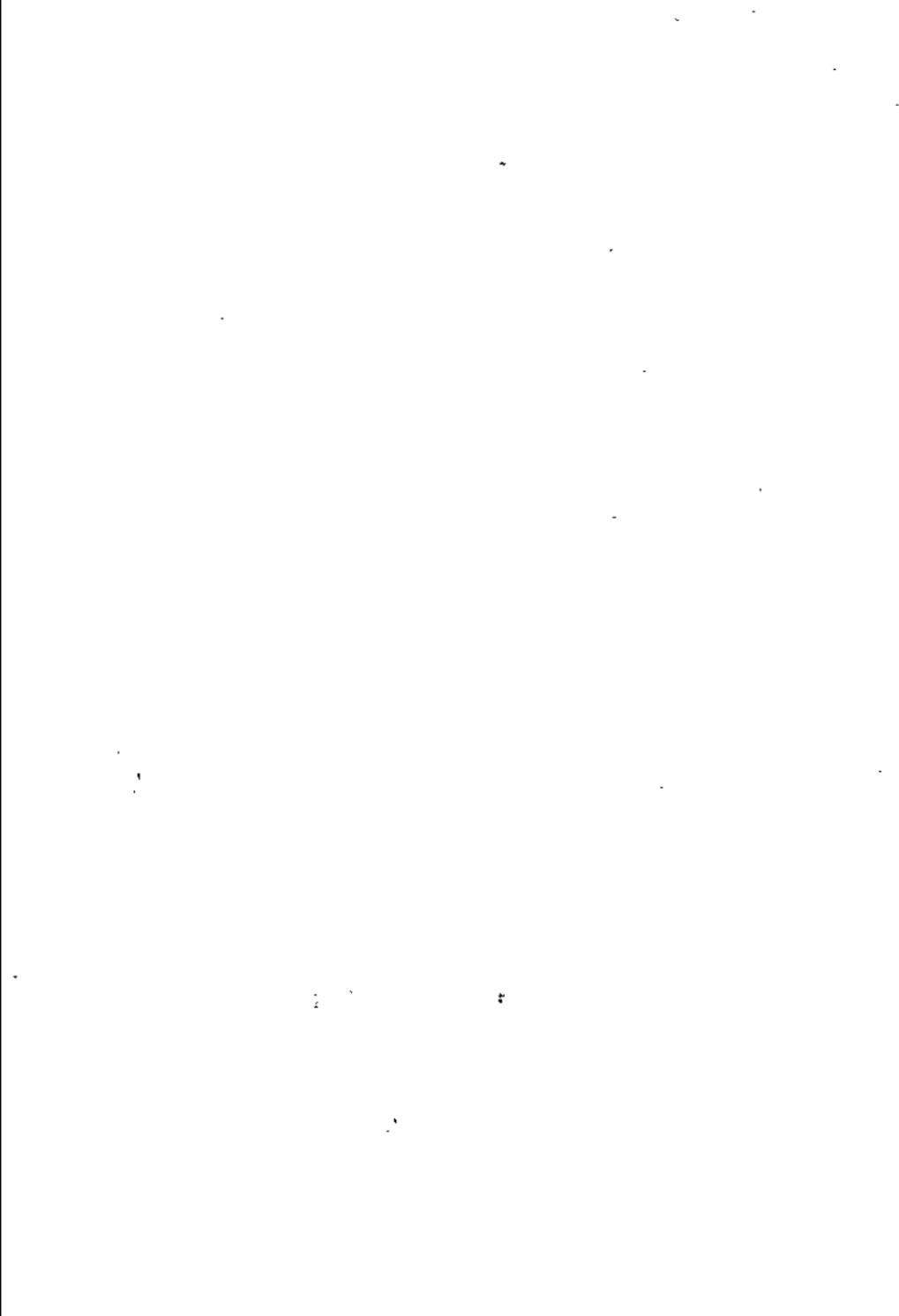
大方出版社出版

防止老化的飲食法

核酸食譜



三



編序

自從「防止老化的飲食法」一書發行後，在世界各地造成無比的震撼，核酸具有促進細胞的新陳代謝，防止身體的老化，達到返老還童的效能，已普遍受到大家的重視與迴響。

這本「核酸食譜——續防止老化的飲食法」是作者市川桂子根據法蘭克博士之核酸飲食法」的原則，而設計出來的各式各樣食譜，諸如沙丁魚、蝦貝、肝、豆、蔬菜等類，全是我們日常所吃的東西，只是我們如未做適當的調配與烹調，會導致核酸攝取量的不足。

根據醫學實驗上的報告，人體每日需要一一·五公克的核酸來促進體內細胞活化，保持年輕。本書推介一一九種食譜所用的材料，全是含有核酸的食品，均耐詳細的制作圖解製作過程，可使你每天輕鬆地享受種類繁多、色香味俱全的核酸飲食。它與其他食譜最大的不同是，它是一本有醫學根據的營養食譜，不只是治療表面症狀而已，更能從體內促進細胞的活化，來使你更健康、年輕、而富有朝氣。

目錄

編序 3

第一章

「核酸飲食法」防止老化的奇蹟 9

● 法蘭克博士革命性的研究——「核酸」效果的秘密

席捲全日本的「核酸飲食法」理論

10

在日本學術界引起的震撼 11

「核酸飲食」法在日本造成的奇蹟 13

13

核酸效果的祕密 1 每天臉部的表情截然不同 16

核酸效果的祕密 2 促進細胞的分裂、恢復年輕的頭髮 16

核酸效果的祕密 3 對預防因老化所造成的成人病有空前效果 17

核酸效果的祕密 4 每日只需用極易取得的食品做核酸食譜的調配 17

核酸效果的祕密 5 不需藥物和昂貴費用 18

採用核酸飲食法的注意事項 18

第一章 「核酸效果」使細胞再生返老還童

●食物的吃法 119項食譜大公開

核酸飲食法示例 1	沙丁魚食譜	31
核酸飲食法示例 2	鮭魚食譜	61
核酸飲食法示例 3	蝦類食譜	73
核酸飲食法示例 4	其他魚類食譜	95
核酸飲食法示例 5	肝的食譜	107
核酸飲食法示例 6	燕麥食譜	121
核酸飲食法示例 7	豆類食譜	133
核酸飲食法示例 8	蔬菜類食譜	155

第三章 核酸飲食法經驗者的報告與實證

177

●正確效果的實例和方法

疑問解答 1 關於與核酸飲食法攝取方式有關的問題

疑問解答 2 關於沙丁魚

186

疑問解答 3 關於鮭魚

183

疑問解答 4 關於蝦、螃蟹、魚貝類

187

疑問解答 5 關於其他魚類

188

疑問解答 6 關於肝類

187

疑問解答 7 關於燕菁

191 191 189

186

183

182

181

180

179

178

177

疑問解答 8 關於豆類

192

191

190

189

188

187

186

185

184

183

182

181

180

179

178

177

176

175

174

173

172

171

170

169

168

167

166

165

164

163

162

161

160

159

158

157

156

155

154

153

152

151

150

149

148

147

146

145

144

143

142

141

140

139

138

137

136

135

134

133

132

131

130

129

128

127

126

125

124

123

122

121

120

119

118

117

116

115

114

113

112

111

110

109

108

107

106

105

104

103

102

101

100

99

98

97

96

95

94

93

92

91

90

89

88

87

86

85

84

83

82

81

80

79

78

77

76

75

74

73

72

71

70

69

68

67

66

65

64

63

62

61

60

59

58

57

56

55

54

53

52

51

50

49

48

47

46

45

44

43

42

41

40

39

38

37

36

35

34

33

32

31

30

29

28

27

26

25

24

23

22

21

20

19

18

17

16

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

0

●效果別索引

197

第一章 「核酸飲食法」防止老化的奇蹟

●法蘭克博士革命性的研究——「核酸」效果的秘密

● 席捲全日本的「核酸飲食法」理論

美國醫學博士班傑明·S·法蘭克所著「防止老化的飲食法」，不僅在世界各國造成轟動，在學術界也引起了很大的反應。日本帝京大學醫學院安田教授研究出：人體各種老化現象的產生，是因為構成細胞的物質「核酸」發生變化所致，這點已經成為生理學的定論。

法蘭克博士認為，過了二十歲，人體的核酸所以會發生變化，是因為人體核酸的合成能力降低所致。不僅如此，自然界中的輻射線元素也會加速核酸的變質。一提到輻射線，人們首先想到的就是核子彈、氫彈等爆破後產生的物質，這些物質會使核酸變質而引起癌症、白血病等，這是屬於極端的例子。而實際上人體每天或多或少都會受到微弱輻射線的照射，日積月累的結果是有可能使人體中的核酸變質，造成身體細胞的老化，如果不及早防範，繼續使構成人體幾十兆個細胞的核酸受到破壞，人就會加速老化，雖然只有二十多歲，却出現了黑斑、皺紋，皮膚也變得粗糙；三、四十歲頭髮開始脫落、變白，而且有了視力減退、體力衰弱、健忘……等等老化現象，這些都是因核酸變質所造成。

在從前，人們對於前面所提到的這些老化現象，總是不以為意認為是人生的必經過程。

事實上，老化的根本原因是細胞的核酸發生變化，既然如此，如果能從體外攝取補充新的核酸，來加速細胞的新陳代謝，這些老化現象應該可以防止，這就是法蘭克博士權威的發現！只要攝取含有豐富核酸的食品，皮膚得到滋潤，就能保持光滑美麗，黑斑、皺紋自然會消失，看起來當然就年輕而富有朝氣了。

法蘭克博士根據病人的臨床資料，發現了這個事實，而且日本的安田教授，也證明了這種「核酸飲食法」的效果：

就以奶粉和母乳比較，二者營養成分差別甚小，只是含核酸質與量的不同而已。奶粉中僅含有極少量的核酸分解物，母乳却含多量的核酸和核酸分解物，所以人工授乳的嬰兒抵抗力要比吃母乳長大的孩子為弱。

成人體內的核酸經由飲食中攝取而來，必須經過適當的分解，被人體吸收。但胎兒由臍帶或嬰兒由母乳吸收而來的核酸，則可以直接利用。

●在日本學術界引起的震撼

學者專家一致認為，核酸的確有使細胞再生，恢復健康活力的功能。所以法蘭克博士的



母乳含多量核酸，可培育出抵抗力強的幼兒。

「核酸飲食法」，也就成為食品學、生化學、遺傳學等新興科學研究的熱門課題。

用科學方法來查證核酸飲食，以同位素放射性元素來代替食物中的核酸，再追蹤人體的代謝情形；又發現核酸和維他命一樣，可由飲食中攝取，成為人體的「必須營養素」。

日本胃腸臨床學專家末賀保先生，在學生時代，曾經發現核酸有維持人體平衡的功能。但它是否就是醫學上所說的「體內情況穩定」？還不能確知！或許核酸和賀爾蒙的分泌也有關係吧？日本千葉大學農學博士小倉長雄教授的研究也認為：「核酸是構成人體細胞的重要元素」。

法蘭克博士這種革命性的理論，教導我們由飲食中攝取核酸以防止老化。但是究竟核酸

經由何種途徑才被人體吸收？如何被利用？還值得大家作這方面的研究。」

●「核酸飲食法」在日本造成的奇蹟

「核酸飲食法」是無需特別材料和添加物的飲食方法。每天我們吃的東西中，或多或少都含有核酸。那些食品含豐富的核酸呢？法蘭克博士列舉的都是我們日常所吃的東西，其中尤以沙丁魚為主的魚貝類，核酸含量最多，應多加攝取。

法蘭克博士提到一些含有高核酸的食品，如沙丁魚、鮭魚、大蛤、烏賊等魚貝類，豆腐、黃豆等豆類食品和各種蔬菜，早已是我們經常食用的傳統食品。所以我們可以說是早就實踐部份的核酸飲食法了，只是未做適當的調配，以至核酸的攝取量未盡充足。

會到國外旅遊的人，一定有這個經驗，我們的體格雖然較歐美人士為小，但和同年齡者相比，我們的皮膚較為潤滑，黑斑、皺紋也較少，看起來比實際年齡還年輕。

實行核酸飲食法不但可以防止外觀老化，還能預防因年紀大而引起的成人病，進而延長壽命。如日本沖繩縣的竹富、石垣二島、三重縣鳥羽市的國岐鎮、島根縣的隱岐島等聞名的「長壽村」居民，就因經常攝取魚貝類等高核酸食品，其平均壽命比別的地方要長，成為當

199~100	99~50	49~0	
鮭魚(182) 鯖魚(182) 鱸魚(179) 鰐魚(158) 鱈魚(172) 若鰓魚(147) 鰻魚(144) 鱉魚(196)	大蛤(168) 鮑魚罐頭(175)	魚板(77)	鮭魚卵(28) 鮭魚卵(35) 魚肉香腸(35) 鮭魚罐頭(26)
豬肩部里脊(147) 豬腰肉(165) 豬腹部肉(116) 豬上好里脊(182) 豬里脊肉(140) 豬腿肉(179) 牛肩部里脊(133) 牛腹部肉(116) 牛肋骨里脊(109) 牛菲利內(147) 牛腿肉(165)	牛腰肉(161) 牛舌(133) 雞腿(189) 雞皮(196) 羊肉(140) 鯨魚肉(175) 洋火腿(112) 義大利香腸(179)	洋式小熱狗(56) 熱狗(77) 燻鹹肉(95)	
	蓬萊菜(96) 花椰菜(98) 金菇(88) 洋菇(63) 生香菇(98)		高麗菜(21) 芥胃(39) 蘿蔔(28) 青椒(14) 紅蘿蔔(11)
紅豆(133)	菜豆(60) 豌豆(63) 美豆(95) 青豆(98) 豆腐(53)		豆奶(35) 醬油(28)
蕷麥粉(133)	糙米(63) 胚芽米(60) 大麥(77)		精製白米(46) 低筋麵粉(32) 中筋麵粉(42) 高筋麵粉(46)
			乳酪(11) 牛奶(0) 雞蛋(0)

(注 3) 有些食物核酸含量雖低，但含有其他重要的營養素，如以下食品。蔬菜類、水果類、蛋、牛奶、乳酪、奶油、玉米片

食品的核酸含有量 (100g / mg)

	1500~500	499~400	399~300	299~200
魚貝類	西工魚罐頭 (590)* 紫(61) (746) 小魚乾 (1187)	沙丁魚乾 (466)	鯧魚(315) 明蝦(301) 海蝦(392) 南極蝦(375) 鱈魚乾(382) 秋刀魚乾(326)	沙丁魚(280) 秋刀魚(238) 筍魚(235) 泥鰌(214) 鰆魚(210) 飛魚(228) 馬鯧(248)* 鱈魚(284) 比目魚(200) 鮭魚(210) 鮭魚(252) 鯷魚(203)
肉類	雞肝(518)*	豬肝(431)*	牛肝(357)*	豬翅膀(210) 雞胸肉(231) 雞胗(228)
蔬菜類	香姑(634)			木耳姑(249)
豆類	大豆粉(1358)	花菜豆(485) 扁豆(484)	四季豆(306)	大豆(294) 味噌豆腐(287) 味噌(214)
穀類				
其他				

(注 1) 上表為每100g 食物中核酸的含量(單位 : mg)。

(注 2) 印有*者表示膽固醇含量高，但含有重要的營養素。