

# 今日は、ベジ気分!

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。  
少し、ベジな生活をのぞいてみませんか?

真の動物愛護を考えると、ベジタリアンという選択があることを提唱する三重県志摩市の「はな犬猫医院」と、院長の小口恭子さんを、鷲野季代子をご紹介します。



講演会チラシ

酵素玄米、おから、豆乳  
サプリメント入り  
手作りペットフード



## 今日のベジーさん こぐち きょうこ 小口恭子さん

～はな犬猫医院  
院長・獣医師～



愛知県名古屋市出身。麻布大学獣医学部獣医学科卒業。曾祖父・祖父が医師・お父様は予防医学を提唱した矯正歯科医…という、一見お堅いイメージを抱いてしまうのですが、小口さんは、とても気さくで優しい先生。医者一家に育ったこともあって、ご自身もなんとなく歯科医になるものと思われていたのですが、転機は高校3年生の時にやってきました! ある日、テレビ番組で、獣医を目指す“爽やかで素敵”男子学生が映ったそうです。その時「獣医師になろう!」って決意されたそうです。「不純な動機です(笑)」とユーモアたっぷりに教えてくださいました。

### ●ベジタリアンになったのは●

小口さんは子供の頃から動物性食品が苦手。学校給食でのお肉は吐き気と闘いながら食べたそう。お母様が40年以上前に、自然医学会の森下敬一会長に出会い、一緒に自然食を学んでゆく中で、徐々にベジタリアンの生活に移行されました。

### ●真の動物愛護への近道は●

開業して以来、多い時には猫8匹・犬5匹を飼っていた時もあり、さすがにその時は、自分が犬・猫に飼われているような気がしたそう(笑)。「犬猫の治療も大切ですが、ベジタリアンを一人でも増やすことが、真の動物愛護につながります」と小口さん。講演やSNS、出版を通して提唱されています。

### 【著書の紹介】

『うさぎが逃げた!?』ある獣医師の診療日記(2007年・アチーブメント出版)は自費出版で重刷を繰り返し、1万冊以上を出版。年内に続編を出版予定(狂犬病ワクチンの疑問についてなど)。



### ●動物も食生活が重要●

予防医学や代替療法を取り入れた動物病院を18年前(1999年)開業。現在も、**はな犬猫医院**では動物に優しい治療を行っています。特に他院では治らなかつた、慢性疾患の症例についても得意とされています。世間一般の治療とは異なったアプローチは(食や生活習慣の見直しな

ど)、治癒や緩和をもたらします。

また12年前に、人間のサプリメントを犬猫に使用した経緯

と効果を記した著書『うさぎが逃げた!?』を出版。日本各地で、

犬・猫だけでなく、人間の健康

セミナーも開かれています。

### ●動物の生きる権利と大豆?●

※1  
獣医の視点からアニマルライ

※アニマルライツ 動物の権利。動物がその本性に従って生きる権利。



糖質制限歯科医師とのコラボ



内科医 内海聡医師との講演会



講演会のもよう

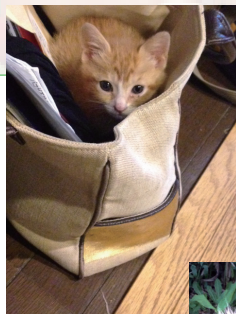
ツをみた場合、できれば犬・猫にも殺生をしていない材料で作ったフードが望ましい。小口さんのお勧めは、ベジタリアン用ペットフードや手作りフード。小口さん宅では、ベジタリアンフードに、酵素玄米(長岡式)や豆乳・豆乳ヨーグルト・おからなどの、重要なタンパク源を混ぜて与えています。補助としてサプリメント(ミドリムシ)もプラス。美味しい豆腐や豆乳は犬にもわかるようで、喜んで食べるそうです。犬や猫は肉食のイメージが強いですが、ほとんど菜食でも問題はなかったそうです。また、生きる権利は動物のものだけではありません。虫にも優しい小口さんは、「フィラリア原虫にも生きる権利はあるので、フィラリア症にかかった犬を連れてきた飼い主さんを責めたりしません」とのことです(笑)。

●人も犬・猫も一緒●

生きる権利と言えば、ここ最近、熊本地震では動物たちも被災しました。災害時、また防災として、どうすれば理想的か伺いました。「一匹ずつ入れるこ

※ミドリムシ ベジタリアンに不足しがちといわれる「ビタミンB12」が含まれる。

自慢のスモークツリーが満開の病院前



置き去りにされた猫  
里親が見つかってホットする場面も

病院の名前になった「はなちゃん」

病院の受付



小口さんは、動物たちの健康

●今後の目標●

とが出来るケージが必要ですね。特にフード、水、サプリメント等は余分に用意が必要。いざとなった時に預かってもらえる人間関係、経済力を日頃から準備しておきたい。特に「預かってもらえる状況づくり」は、心に留めておきたい言葉でした。

ベジな動物病院

はな犬猫医院

〒517-0501

三重県志摩市阿児町鷺方 4822

TEL 0599-44-0012

病院の番犬パール  
日向ぼっこ中  
犬も丸くなりませ



食文化やニーズに合わせて商品開発。

いなりのトレンドを作っています!

日本各地の「地元の味」にあわせたいなりは約200種類

うどん用の揚げも製造



1日約200万個年間73億個のいなり揚げを製造

大判、厚身などサイズは形状、重さもいろいろ!



松田食品工業株式会社

大阪市生野区中川15-4-21

お問合せ ☎06-6758-5501 FAX.06-6758-6680  
http://www.matsudamind.com

- 味付け油揚げ(いなり揚げ)・厚揚げ・がんも等
- 大豆加工食品の製造・販売
- 味付け高野豆腐・味付干瓢・巻芯等
- 寿司材料の製造・販売
- その他和風総菜の製造・販売

<協会事務局>

〒532-0003

大阪市淀川区

宮原 1-19-23-410

☎06-6868-9860

http://www.jpvs.org



NPO法人日本ベジタリアン協会  
鷺野 季代子(執行役員)