

ムスピの会ニュース

発行
ムスピの会
出版部
2月の月齢
上弦 2/23
満月 ー
下弦 2/8
新月 2/16



ケイ素 シリカの効用

我々の生活に不可欠なケイ素



シリコンバレーといえは、アップル、インテル、Google、facebook、Yahooなど代表されるIT企業の一大拠点となっています。これらIT産業にかかせない半導体の原料がケイ素です。

ケイ素は、自然界では安定した二酸化ケイ素(シリカ)の形をとっていて、これは砂の主成分であり、昔からガラスの原料としても使われてきました。地球の地殻内には大量のシリカが含まれ、地球の表面層の約六割がシリカを含む鉱物によって構成されています。その大部分は花崗岩の中に石英や長石、雲母などとして含まれています。

石英の中でも、特に透明感のあるものは水晶と呼ばれ、人の思いを記憶したり伝達したりする力があるパワーストーンとして珍重されています。そして、水晶は電圧を加えると、一定の信号(情報)を発信することから、クウォーツ時計や、インターネット等の通信機器をつなぐファイバーケーブル、情報の発信・伝達器アンテナ)の材料としても使われています。このように水晶は、携帯やコンピュータなどのエレクトロニクスには欠かせない部品となっています。

ケイ素の効用

また、ケイ素は人間の体内においてもさまざまな働きをしています。なかでも、第三の目と呼ばれる内分泌器官の松果体は、その九十九パーセントがケイ素からできています。ケイ素化合物のシリコンは、松ぼっくりのように結晶しますが、松果体も同じよ

うな形をしています。松果体は光の刺激を受けて睡眠ホルモン(メラトニン)を分泌するだけでなく、宇宙からもたらされる光の情報をキャッチし、それらをダウンロードして気づきやひらめき、インスピレーションに変換する情報処理を担っていると言われています。

ということは、体内にケイ素を補充することができれば、脳神経が光ファイバー化して情報伝達能力や記憶力が増し、松果体の働きが高まり、脳の覚醒状態が起こるかもしれません。ただし、ほとんどの現代人は松果体が石灰化してしまい、あまり機能していないと言われています。この石灰化の原因となるのが、歯磨き粉やフッ素加工された調理器具に含まれるフッ素です。これ以外にも歯の詰め物や予防接種ワクチンに含まれる水銀もその一因と考えられます。

他にもケイ素は免疫力の中核である胸腺、熱や活動エネルギーをもたらす細胞内のミトコンドリア、骨、毛髪、関節、皮膚、血管に多く含まれ、若返り物質であるコラーゲンやヒアルロン酸、コンドロイチンなどの構成成分になっています。このようにケイ素は免疫力や肌の保湿、骨や髪、爪の再生・修復の手助けをしています。

さらに、ケイ素は体内に取り込まれた重金属や農薬、食品添加物、環境ホルモン、放射性物質といった有害物質を排泄する働きを持っています。例えば浄水器や水槽、空気清浄機などの汚れの吸着材や脱臭剤に使われているゼオライト(沸石)の主成分もケイ素です。

幸運を引き寄せると石とよばれているトルマリン(電気石)は、マイナスイオンを発生するとされ、

入浴剤や化粧品、布団、衣類などに使われています。日本で玉(ぎよく)とよばれ、古くから珍重されてきた翡翠(ヒスイ)も、主成分はトルマリンと同じシリカです。シリカを含む麦飯石やトルマリンなどの天然石を用いた陶器「森修焼」は、食物のエネルギーを増幅させるので、これらを活用すれば、人知を超えた情報が直感として授かりやすくなるかもしれません。

原子番号六番の炭素と原子番号八番の酸素が合体すると、原子番号十四番のケイ素になります。

竹炭や備長炭は竹やウバメガシの木を蒸し焼きにしたものですが、これらを叩くと金属音がするのは、マイナスイオンを補充しながら蒸し焼きにする炭化作用によって原子転換が起こり、ガラス質のケイ素が生成されるからではないかと私は考えます。そして、このケイ素によって、水や空気といった環境浄化の力が働くのだと思われれます。

ケイ素を多く含む食べ物

生物の中でケイ素を多く含むものは、イネ科の植物玄米、きび、大麦、からす麦、トウモロコシなど、海藻では青のり、昆布、干しわかめ、野草ではスギナ、クマザザ、肉桂(シナモン)、またシダ植物やコケ植物、ケイソウなどがあげられます。

マクロビオティックの食材では、梅干しや昆布、ナス、玄米の黒焼きなどがありますが、これらの薬効もケイ素がもたらす浄化作用だと考えれば理解しやすいです。石英を一六〇〇度で気化させて水に溶かした水晶水も市販されていますが、まずは、イネ科の食物や黒焼きで体内浄化を試みましょう。松果体が働き始めると、炭素生命体である我々の身体が徐々にケイ素生命体に変化し、不食で長寿命になり、水晶のような光輝く新人類になるのも夢ではないかもしれません。

ケイ素で体の内側からイキイキ！

今注目の微量ミネラルのひとつケイ素は、私たちが健やかに過ごすために必須の栄養素です。コラーゲンやヒアルロン酸、コンドロチンなど皮膚や骨などを構成する物質として、体内のさまざまな働きを助けます。現代人は生活習慣や食生活の変化にともないミネラル不足に陥りやすくなっています。ケイ素は蓄積できないので、普段からこまめに摂取することが大切です。



リンパ流れをスムーズにし免疫力 UP!

浅炒り玄米スープの素 300g 2,160円(税込) お徳用 1kg 5,940円

長時間の焙煎により極陽化した玄米のデンプン質が活性炭のような働きをし、化学物質や油脂類、タンパク質類といった陰性成分を吸着し、リンパ管の大掃除をしてくれます。リンパ管が浄化され血液がきれいになることで、冷えや痛みなどのさまざまな不快症状の改善につながります。



体を温め、玄米の排泄力でデトックス!

玄米ミクロン 100g 1,296円(税込)

長時間焙煎した玄米を粉末化。焙煎した玄米の陽性エネルギーを補うことでお腹が温まります。食物繊維が豊富なので、便秘気味のときのときの飲み物としてもおすすめです。玄米には、今注目のケイ素が多く含まれている上、玄米(穀物)のケイ素は比較的体内に吸収されやすいと言われています。



微量ミネラルを手軽に摂取!

スギナとよもぎ微粉末 50g 2,160円(税込)

ミネラル豊富なスギナとよもぎをブレンド。スギナには、今注目のケイ素やマグネシウムなどの微量ミネラルが多く含まれ、また、よもぎに含まれるビタミン、ミネラル、食物繊維、葉緑素が血液の浄化を助けます。現代人に不足しがちなビタミンやミネラルを手軽に摂取できます。

ケイ素(シリカ)とは?

- ◆地球上で酸素について多い元素(土や岩に含まれる)
- ◆半導体やシリコン製品など、様々な用途で使用されている。
- ◆ミネラルの一種で、体内に溜まった着色剤や薬剤といった化学合成物質を体外に排泄する働きを持つ。
- ◆鉄分とタンパク質の結合を促進し、赤血球の生成を助ける。
- ◆不足すると骨粗しょう症や、お肌の老化(シワやたるみ)、髪のパサつき、爪割れなどのトラブルにつながる。
- ◆年齢と共に減少。体にストックできないので、日頃の食事でこまめに摂取する必要があります。



ケイ素を多く含む食べ物

穀物: からす麦、きび、大麦、トウモロコシ、玄米など

野菜・野草: じゃがいも、アスパラガス、赤かぶ、南瓜、にんじん、スギナなど

海藻: 青のり、ひじき、乾燥わかめ、昆布など

飲み物: 番茶、ほうじ茶、ウーロン茶、煎茶など



*ケイ素は土壌や海水中に多く含まれるため、穀物や海藻などに多く含まれています。