

# ムスピの会ニュース

発行  
ムスピの会  
出版部  
10月の月齢  
新月 10/6  
上弦 10/13  
満月 10/20  
下弦 10/29



## 宇宙生理学入門⑱

直線的(サヌキ)なものを緩和するらせん(アワ)の力

### サヌキとアワ

上古代文明の遺産といわれるカタカムナ文字は、目に見えない潜在世界の物理法則を示す潜在物理学とか直観物理学と呼ばれています。宇宙には直線的・現象的なエネルギーが存在し、それをカタカムナの世界ではサヌキ、らせん的・潜在的なエネルギーをアワと呼びました。

男性性のエネルギーはサヌキ的で、直線思考、差を競う競争原理、自己中心的な弱肉強食の思想で、勝ち組負け組といった格差社会を作り出しました。文明の発展には貢献しましたが、その結果、地球環境や人間の生命力が弱るといった問題が生じました。一方、女性性のエネルギーはらせん的で、男性を支える陰ながらの力(内助の功)、イノチを育む意識、すべてを受け入れる思想、闘わないで共存する和の文化を育みました。昔の日本人に宿っていた大和魂や大和撫子の精神もアワ的です。ただし、アワは潜在の力なので、なかなか気づきにくいです。

### アワ性に目覚めると世界が変わる

現代は女性性が失われ、男性的なパワーが強い傾向が見られますが、今後、アワ性の価値に目覚める人が増えてくると、環境に負荷をかけない生活を指すこととするので、環境破壊に歯止めがかかるでしょう。

そして、モノやお金、名誉や地位や権力、名声、人からの評価といったこの世的な価値観よりも、人との絆や思いやり、おもてなし、手間ひま、優しさ、ゆとり

や憩い、生命力、内観といった目に見えないものに価値を見出すようになるでしょう。

この二つの力はどちらが良い悪いではなく、お互いが調和(中和)することが大切です。現代のサヌキ的生活の中で失われつつあるアワ力を磨き、それを活かすことで、閉塞した世の中から抜け出し、生き生きと暮らすことが出来るようになります。

武道を例にとると、お互いにぶつかり合うと怪我をしますが、責めてくる直線的な力を回転によって相手を傷つけずにかわす術が柔道や合気道の極意です。アワの力とは受け入れる、認める、赦すという受容性なので、武道は相手も自分も生かすという中道の世界とみることが出来ます。また、闘わずに「逃げるが勝ち」、「煙に巻く」ことも負のカルマを積まない秘訣です。

### がんに対するアワ的アプローチ

がんに対する治療法も放射線や抗がん剤、手術といった直接的なアプローチではなく、免疫力を上げる、血液を浄化するといった生命力を高める間接的な改善がアワ的なやり方です。ウイルスに対しても、殺菌剤や抗菌剤、ワクチンで戦うというサヌキ的な方法では、いずれ身体が破綻してしまいます。ウイルスに対しても受け入れて無害化するというのがアワ的な対処になります。

なぜなら、ウイルスは人間の進化をもたらさずバイジョンアップ(アップデート)情報をもたらさず使命もついているからです。したがって、ウイルスを受け入れると自己免疫や獲得免疫が向上します。がんの目的は、汚れた血液の浄化です。死をもたらすと恐れられてきたものに対して、敵対すると膨大はエネルギーが消耗し、ストレスが溜まり、生命力が極度に低下します。

受容性、寛容性をもってがんやウイルスと共存するという意識になると、攻撃的なエネルギーは消えてなくなりません。

電磁波や放射線に関してもそれをカットするのはサヌキ的なやり方で、電磁波を無害なものに転換し、愛の電磁波に昇華させるといったのがアワ的なやり方です。食品添加物や農薬、除草剤、環境ホルモン、抗生物質、医薬品類も直線的なエネルギーで、アクセルだけでブレーキがないため、行き過ぎると事故につながります。反対に、自然な食べ物や、自然に作られたものには、アクセルとブレーキの両方が備わっていて、バランスが取れているため、心地よい回転力(ゆらぎ)が生まれます。

### イノチの高い食べ物でアワ性を高める

自然栽培の食べ物、旬のもの、丸ごといただくといったイノチのレベルの高いものにはアワ力が備わっていて、日々の食事の中に、取り入れることで直線的に人体にダメージを与える不自然な波動を無害なものに変換してくれます。水もアワの力が取り込まれると、強力な浄化力を発揮します。例えば、炭を入れた水は電子が補給され、それを体内にいれることで、細胞にとりついた化学物質が外れます。

長時間炒った玄米(黒炒り玄米)を水に入れてコトコト煮出したスープにもアワ的な力が宿ります。

これまでの責めてくるものを防御するというサヌキ的な方向性から、すべてを受け入れるアワ的な方向性へ目を向けてみませんか。多くの人の意識が変わることで、窮屈なサヌキ的な社会から伸び伸びと暮らせるアワ的な社会へと変わっていくでしょう。

# ごぼう茶

国産  
有機栽培

遠赤焙煎  
旨味増倍

カフェイン  
フリー

## 生活習慣病や便秘が気になる方におすすめ！

ごぼうには食物繊維（水溶性・不溶性）が含まれており、なかでも水溶性食物繊維「イヌリン」は体内に吸収されやすく、腸内でゲル化することでスムーズな排便を促し、血糖値の上昇を抑えてくれます。また、腸でフラクトオリゴ糖に分解されたイヌリンは善玉菌のエサになり腸内環境を整えてくれるので、便秘や糖尿病、動脈硬化など生活習慣病の予防におすすめです。

カフェインフリーなのでむくみが気になる妊婦さんやナイト・ティーとしてもお飲みいただけます。



原材料：有機ごぼう（九州・北海道産）  
内容量：80g 定価：1,944円（税込）

ごぼうには、昆布などに含まれる旨味成分のグルタミン酸（アミノ酸）が豊富に含まれています。良質のごぼうを遠赤焙煎したごぼう茶は、香ばしく風味豊かで、ほのかな甘みと苦味がクセになるおいしさ。ぜひ試してみてくださいね！



### ごぼうの主な栄養成分

食物繊維	水溶性	イヌリン	腸内環境を整える／血糖値の上昇を抑える／利尿作用
	不溶性	リグニン	コレステロールを下げる／腸の蠕動運動を促進
ミネラル		カリウム	利尿作用／むくみ防止／血圧を下げる
		カルシウム	骨や歯の形成／筋肉の収縮・弛緩／神経の情報伝達／出血時の血液凝固作用
		マグネシウム	骨や歯の形成／体内酵素の働きを保つ／筋肉の収縮／神経の情報伝達／ホルモン分泌／体温調整
アミノ酸		アルギニン酸	疲労回復／免疫力向上／精力増強／新陳代謝を促す（美肌）
		アスパラギン酸	疲労回復／免疫力向上／精力増強
		グルタミン酸	免疫力向上／血圧を下げる／脂肪の蓄積を抑える／お肌の潤い（美肌）
ポリフェノール		サポニン	脂肪の分解／血流改善／抗酸化作用／老化防止／免疫機能の活性化
		タンニン	抗酸化作用／老化防止
		クロロゲン酸	抗酸化作用／老化防止

\* 不溶性食物繊維は水に溶けないため、食事で摂ることをおすすめします。



ムスピの会 HP はこちら