

ムスピの会ニュース

宇宙生理学入門 (24)

水は情報とエネルギーを伝達する

海水と人間の体液の割合

地球を取り巻く海水の面積は地表の約7割を占めますが、人間の体液が体重に占める割合も7割くらいとされています。近年、海水は、人間が排出したマイクロプラスチックや有害重金属や環境ホルモンなどの公害物質で汚染され、海洋生物の中には絶滅の危機にあるものもあります。同様に、わたしたち人間の体液も農薬や化学肥料、食品添加物などにより複合汚染状態となり、さまざまな病気を引き起こしています。

海水や体液を構成する水は、江本勝氏の著書「水からの伝言」に記されているように、言葉の波動情報を伝達することができます。「ありがと」や「愛」といった言葉をかけた水は綺麗な六角構造に結晶化しますが、「ばかやろう」や「むかつく」といったネガティブな言葉では崩れた結晶にしかありません。

水は情報の伝達役

体内に化学物質を含んだ食べ物が入った場合は、人工的な無機質の波動が水に転写され、それがジャンクな食べ物や食糧を食べたくなるような情報として体内に残る危険性があります。また、電磁波や放射線、空中を飛び交うさまざまな電波や音波などの影響により、体内の水に有害な情報が入り込み、体質を悪化させる要因にもなっています。

わたしたちが健康に暮らすためには、体外の水の情報よりよいものに変化させ、生命力や免疫力を

発行	ムスピの会
出版部	3月の月齢
新月	3/3
上弦	3/10
満月	3/18
下弦	3/25



高める水に蘇らせる必要があります。水の分子構造が六角形(六員環六分子構造)になると、水のエネルギーが増し、蘇生することがわかっています。その代表的なものが雪解け水です。雪国で美味しいお米が採れるのも、寒の水が腐りにくいにも、寒仕込みのお酒や発酵食品が美味しくなるのも、この水の構造が影響しています。

エネルギーの高い六角構造の水

雪解け水には六角構造の水が多く含まれ、この水を用いると植物性プランクトンの増殖率や野菜の収穫量が増えることが報告されています。東北地方の気温が低いにもかかわらず、お米などの農産物の生産性や質が高いのは、このエネルギーの高い六角構造水がかかわっていると思われる。六角構造水は、五角形やその他の分子構造の水と比較した場合、熱の伝導率が高く、煮物はより早く煮えます。また、酵素を活性化させる力も強いです。

自然界の中で冷えた水は、六角分子構造の水の割合が増えます。この水は浸透性が高く、皮膚だけでなく体内の細胞壁を自由自在に通じ抜けることができます。普通の水と違い、体内の老廃物を排泄する時間も大幅に短縮でき、ホルモンや神経の情報を正確に情報伝達できるため、身体の代謝機能や免疫機能が増します。健康な人の体液には、この六角構造の分子状態の水分が多いのに対し、ガンなどの生活習慣病の人には少ない傾向が見られます。

水の質が健康に影響を及ぼす

六員環構造の水は若返りの水と呼ばれ、化学物質等によって記憶された負の情報を取り

去り、老廃物を積極的に取り除き、肝臓や腎臓の浄化機能を高めて毒素を体外にスムーズに排泄してくれます。老化の最大の原因は、体内の水の状態の劣化だと考えらるので、不純物の多い浸透性の悪い水ばかりを飲んでると、体内の水のエネルギーが落ち、体細胞のDNAも徐々に劣化していきます。

電気的な立場から見た場合、エネルギーの低い水を酸化水、高いものを還元水とか水素水といえます。水の分子は、水素電子によって水素結合していますが、水素がなくなると分子構造を保てなくなり、六角構造が崩壊していきます。これが酸化です。反対に水素電子を供給すると分子結合しやすくなり、きれいな構造に戻ります。これを酸化還元といえます。

発酵食品で腸内環境を整え体液を還元

人間の腸内にいる微生物(腸内細菌)の中の善玉菌の働きの一つが、体液の還元作用です。乳酸菌や酪酸菌などの有用細菌の働きで、常に六員環構造の水に再生されています。ところが、尿酸を発生する動物性食品や、乳酸に変わる白砂糖の過食によって腸内環境が酸性に傾くと、腸内環境が悪化し、水の蘇生機能が落ちてしまいます。そのような時には、きれいな環境で育まれた野菜や穀物、発酵食品から良質の水を摂りましょう。

寒仕込みされた味噌やしょうゆ、みりん、お酢といった発酵食品を日々の食卓に取り入れることで腸内環境を改善し、体液の質を改善することができます。プチ断食も酸化モードにある身体を一気に還元モードに切り替える働きがあるのでおすすめです。月のエネルギーは、水に大きな影響を与えるので、新月と満月の日に玄米甘酒を用いたプチ断食をすれば水の浄化に一役買ってくれるでしょう。

新発売

干し大根と干し椎茸の 身体すっきり！スープ

脂肪の代謝を良くし肥満や生活習慣病の予防に！

乾物のビタミンD補給で免疫力アップ！

京都で長年マクロビオティックの食事法や手当て法の普及活動
されている市川加代子先生考案の食養スープ。

生活習慣病の手当て法のひとつ“椎茸スープ”をベースに切干大根の
甘味を加えることでさらに美味しいスープになりました。

体質改善のため続けたいが、毎回椎茸からスープを取るのは大変という
方や、体調が悪く自力でスープを煮出すのが難しい方におすすめです。

パックごと温めるだけで手軽に美味しいスープができます。原材料は
国産のものを使用。無添加なので、安心してお召し上がりいただけます。



販売価格：648 円（税込）
原 材 料：干し大根（国内産）
干し椎茸（国内産）
内 容 量：180 g（1人前）

こんな方におすすめ

- ・ 油脂を含む食事が多い方
- ・ 動物性食品が好きな方
- ・ 脂肪の代謝が悪く肥満が気になる方
- ・ 血液の汚れによる血管の詰まりが気になる方
- ・ 食物繊維不足で便秘がちの方
- ・ 甘いものがなかなかやめられない方
- ・ いつまでも若々しくありたい方
- ・ 骨や歯を強化し、感染症の予防効果を持つビタミンDを補給したい方



おすすめの飲み方

- ・ お風呂前・運動前に摂ることで、体温が上昇し、より脂肪を分解しやすくなります。
- ・ 朝食代わりや食間の空腹時がおすすめ。
- ・ 体質改善には、1日1袋を最低3か月は続けることをおすすめします。体質改善は続けることが大切です。
- ・ 浅炒り玄米スープに加えるとさらに効果がアップします！

温め方 ※温める際は、やけどに気をつけてください。

袋の封を切らずに沸騰したお湯に入れ3~5分温めます。

* 体調やお好みに応じて塩を少量入れるとおいしくいただけます。



ムスピの会 HP はこちら