

ムスピの会ニュース

カタカムナの知恵に学ぶ (2)

場のエネルギーを整える 後編

炭素埋設で場の浄化

場のエネルギーを整える方法の一つとして炭素埋設があります。大地に穴を掘ると損傷電位が生じ、そこに大地を流れる電気が集まってくる。

人間は皮膚に傷ができると免疫細胞が集まってきて、傷口を雑菌から守り、集まった血液によって素早く修復されます。枯れそうな植物の根をスコップなどで傷つけることで蘇るのも原理は同じです。みかんやりんごの木を剪定することが良い実を育てる秘訣なのも、この損傷電位が生じるからです。

それらと同じように、大地に穴を掘ると損傷電位が生じ、そこに大地を流れる電気が集まってきます。炭素埋設では、直径1メートル、深さ1メートルの穴を掘り、炭200kgを投入し、塩と水をかけて埋め戻します。そうすると、半径15メートルから30メートルくらいにマイナスイオン（還元電位）が徐々に輻射され、場を浄化してくれます。

私の家にも3箇所埋設していて、その場に立つと気持ちよい体感があります。ただ、穴を掘ったり、大量の炭の確保が大変で、マンションなどの共同住宅では施工が難しいという問題があります。

そこで、炭素埋設に代わる手軽な方法が求められますが、それが微生物を用いた場の浄化法です。

大いなるエネルギーを持つ微生物

微生物のことを菌（キン）といいます。カタカムナの思念（1音1音に秘められた意味）で「キ」

発行	ムスピの会
	12月の月齢
下弦	12/5
新月	12/13
上弦	12/20
満月	12/27



はエネルギーを指し、「ン」は大いなるという意味があります。「キン」とは「大いなるエネルギー」を持つ存在というわけです。

微生物は顕微鏡では見えても肉眼では見えないもので、目に見える世界（この世）と目に見えない世界（あの世）をつなぐ仲介役と考えられます。

目に見えない世界（潜象界）はエーテルエネルギー（ダークマター）に満ちていて、そのエネルギー密度はこの世の1万倍といわれています。その強力なエネルギーを現象界にダウンロードして取り込む役目をしているのが菌と見ることができます。

糞菌や乳酸菌、酪酸菌、酵母菌といった発酵菌は特にその力が強く、それらの菌を自宅で培養すれば場のエネルギーを上げることができます。

ちなみに、ゴールドの金（キン）も同じ言葉を持ち、錆びないという還元電位の高い金属です。

発酵食づくりで場の浄化

自前で糠漬けなどの漬物を作ったり、糞を買ってきて甘酒や味噌、醤油を作ったり、梅干しを漬けたりにしていると、場のエネルギーが徐々に上がってきます。

味噌屋さんや醤油屋さん、酒屋さんの蔵に行くのと、なんとなく清々しい空気感と心地よさを感じるのには、微生物が蔵に棲んでいるからです。それと同じことが自宅でも発酵食品を手作りすることでできるわけです。

すぐには電位は上がりませんが、徐々に電圧が上がっていつか、イヤシロチ化していきます。

米糠には乳酸菌を引き寄せる働きがあり、米ぬかに塩と水を入れて混ぜると乳酸菌が自然発生します。これが糠床です。乳酸菌は食物繊維が好きなので、

乾燥したみかんやりんごの皮や、ナスのヘタなども糠床に混ぜておくとさらに元気になります。

また、玄米を水に漬けておくと発芽しますが、この発芽液を薄めてスプレーで噴霧すると、消臭剤として働くだけでなく、有用微生物を活性化させるので、場の浄化ができます。

生命力のカギを握る腸内環境

私たちの腸内には300種類100兆個の腸内細菌が棲んでいて、目に見えない世界からエネルギーを取り込み、生体電気の発電をしています。この電圧が高い状態が元気で、低電圧だと病気になる。人間の腸は免疫力の70%を管理していて、まさにイノチの場を作っていると言えます。したがって、腸内環境をよくすることが、生命力を高める秘訣になります。米ぬかを含む玄米を食べることで、乳酸菌が活性化され、腸がイヤシロチ化されます。

腸というイノチの場が浄化されると判断力や直感力、洞察力、創造力がみなぎり、活力が増します。腸のきれいな人が家にいるだけで、その人を通じてエネルギーがダウンロードされるので、心地よい場がもたらされます。

言葉のバイブレーションで場の浄化

また、微生物は音波によっても活性化されることわかっていて、クラシックを聞かせながら味噌やお酒を発酵させている蔵がいくつもあります。同じように音楽が流れ、歌をうたい、笑いが絶えないような家もまたイヤシロチ化していきます。

カタカムナのウタヒ（歌）の中でも、場の浄化に用いられるのが5首、6首、7首のウタヒです。言葉の持つバイブレーション（波動）によりエネルギーがもたらされます。

ぜひ、みなさんも微生物を活用した場の浄化を試してみてください。きつと心地よい変化が感じられるはずです。

新発売

4年熟成 自然の力を凝縮した酵素ペースト
安心・安全な有機栽培の野菜や果物による発酵パワー！

四年熟成 恵みの力 ペースト



- ・ 58種の植物を旬ごとに1年かけて有機黒糖で漬け込み、エキスを抽出
- ・ 生きたまま腸に届く耐酸性 ITO プロバイオ酵母菌で4年熟成！
- ・ フルボ酸やミネラル豊富なインドハーブ（シラジット）をプラス！
- ・ 素材にこだわり、生命エネルギーの高い有機栽培の植物使用
- ・ 食物繊維（きのこ・海藻・大豆・玄米粉末）配合で腸内環境を改善！

定価：16,200円（税込）

内容量：90g（3g×30包）

原材料：*植物発酵エキス（国内製造）（有機黒糖、大豆粉末、キャベツ、にんじん、大根、柚子、カブ、ズッキーニ、トマト、春菊、生姜、夏ミカン、はっさく、温州ミカン、柿、ケール、ブルーベリー、玄米粉末、カリフラワー、ブロッコリー、玉葱、ネギ、モロヘイヤ、マクワウリ、ゴーヤ、茄子、青シソ、よもぎ、苺、いちじく、桑の実、マイタケ粉末、シイタケ粉末、コンブ粉末、ヒバマタ粉末、小松菜、チンゲン菜、水菜、芽キャベツ、カボチャ、胡瓜、ピーマン、パセリ、ホウレン草、赤シソ、エゴマ、ごぼう、ふき、すだち、レモン、アケビ、大麦若葉粉末、アガリクス粉末、ニラ、ニンニク、ブラックベリー、キンカン、カバノアナタケエキス、セロリ）、有機いちじくエキス、シラジット粉末

*この植物発酵エキスは国内の大学で研究され、日本（特許第6739774）とアメリカ（US-11517599-B2）で特許を取得しています。

お召し上がり方

※ 食間・空腹時に1日1~2包お召しあがりください。

姉妹品の「有機酵素恵みの力」（錠剤タイプ）を併用いただくとさらに効果的です。



こんな方におすすめ

- 食べても太れない虚証タイプ
- 疲れやすく、体力の衰えを感じる
- 便秘がちで肌荒れが気になる
- 貧血や冷え性で低血圧気味
- よく眠れない
- 甘いものが好きで止められない
- コンビニ食やインスタント食が多い
- 添加物の害が気になる
- お薬が手放せない
- 気が滅入りやすく、なかなか行動を起こせない
- 風邪をひきやすい
- 過食と拒食を繰り返す
- アレルギーや花粉症が気になる
- 心配事が多い



シラジットとは？

インドの伝統ハーブのシラジットは海底に蓄積した太古の植物層が微生物で分解・発酵を繰り返し、悠久の時を経て作り出された有機酸で認知機能や腸の健康を高めるフルボ酸や鉄、銅、カルシウム、亜鉛、マグネシウム、マンガンなどの現代人に不足しがちな微量ミネラルを豊富に含んでいます。



ムスビの会 HPはこちら