

ムスピの会ニュース

カタカムナの知恵に学ぶ (4)

直線(サヌキ)から螺旋(アワ)の世界に (後編)

サヌキ的思想とアワ的思想

サヌキの直線的・男性的なエネルギーが強くなる
と自己主張が多くなり、叶わないと暴力的な手段に
エスカレートしていきます。人と争う、戦う、奪う
という行動の背後には競争意識や弱肉強食のサヌキ
的思想があります。それに対してアワの螺旋的・女
性的なエネルギーが増えると、受け止める、聞く耳
を持つ、共感する、助け合う、分かち合う、認め合
う、支えあう、譲り合うといった共生意識や調和の
思想に変わっていきます。

日本語はアワ性の強い言葉で、五十音はア行で始
まりワ行で終わっていて、アワの中に48音が含まれ
ています。人にものを渡す時に「つまらないもので
すが」と遠慮深い言い方をするのは、アワが直線的
ではなく巻いて出る性質があるからです。尊敬語や
謙讓語があるのも日本語の特徴で、自分を前に出さ
ずが、相手を引き立てようとするアワ力が強い言語
であることがわかります。

日本語は柔軟性の高いアワ的言語

英語などの外国語は、主語の後に動詞が来て、そ
の後にそれを説明する文章が来るという構成になっ
ていて、自己主張の強いサヌキ言語であることがわ
かります。日本語の場合、「私は」とか「あなたは」
という主語が省略されることも多く、動詞は文章の
最後に来ていて、相手の反応を見ながら言い回しを
変えることができます。これは、日本語が柔軟性が

発行	ムスピの会
2月の月齢	
下弦	2/3
新月	2/10
上弦	2/17
満月	2/24



高く、共感能力や受容性の強いアワ的な言語である
からです。また、日本語はひらがなに中国由来の漢
字を受け入れて使っている珍しい言語でもあります。
さらに、パソコンやテレビ、スマホといった言葉に
見られるように、外来語をカタカナ表記によって同
化し、簡略化して使用しています。
これは日本語がアワ的な受容性が強い言語の表れ
です。

日本語は言葉の宿る言語

また、日本語は表音と表意文字であり、英語の a、
b、c が表音文字で、それぞれの文字に意味がない
のに対して、日本語は一音一音に意味があるのも特
徴です。

たとえば「キ」にはエネルギー(を発生させる)、
「チ」には持続、継続、凝縮といった意味があり、
それを思念や言葉といえます。

日本語が面白いのは、話しているだけで言葉によっ
て感性や感受性が研ぎ澄まされていくところです。
話しながらわかる! 気づくといったインスピレーシ
ョンを呼び覚ますパワーを持っています。

事細かに人に指示することを「野暮」といい、相
手が何を言わんとするかを察知し、感覚的に人に伝
えることのできる以心伝心(テレパシー)言語なので
す。

したがって、日本語を使っていると自然に柔軟性
や許容性、寛容性、受容性といったアワ力が身につ
いていきます。

アワ力の高さが発展と復興をもたらす

一神教のキリスト教やイスラム教、ユダヤ教と違
い、日本は八百万の神々を信仰してきました。これ

はアミニムズの影響とされていますが、自然と一体
で生きる中で培ってきたアワ力のなせる業です。

宗教をめぐる戦いがなかったのは、すべてを受け
入れるアワ力が日本語と、日本の環境風土によって
もたらされたからだと言ってもよいでしょう。

また、明治時代に欧米の最先端技術を取り込み、
産業の大変革を遂げられたのも、あらゆるものを受
け入れて活かすというアワ力の強さが根底にあった
からです。日本はエネルギー資源が不足しているに
もかわらず、長年培ってきた手仕事文化による技
術力によって経済成長を遂げてきました。このコッ
コツとモノ作りをするアワ力が衰えない限り、日本
が衰退することはないでしょう。

日本は第二次世界大戦で敗戦し、戦争を放棄し、
戦勝国に占領されましたが、戦後、劇的な復興を遂
げました。日本が豊かな国の仲間入りができたのは、
敗戦を受け入れたからです。

日本に勝利したアメリカでは今、日本食や盆栽、
合気道などの日本文化が大人気で、メイドインジャ
パンの製品は全米を席捲しています。結局、受け入
れた方が相手を変えてしまうのです。

アワ力を磨き心地よい未来を築く

ガンやウイルスという一見怖い存在に対して、闘
う意識でいると、不安や心配が募り、徐々に生命エ
ネルギーが消耗してしまいます。しかし、ガンの目
的は血液の浄化であり、ウイルスの目的は免疫力の
アップデート(バージョンアップ)であると思えると、
ありがたく受け入れることができるようになります。
受け入れたものは消え、手向かうと反撃させる
というのが宇宙の法則だからです。

日頃から、美しい日本語を使うことで自然にアワ
力が磨かれ、受容性や許容性、寛容性が育まれてい
きます。ぎすぎすした出来事(サヌキ)が多い時代だ
からこそ、アワ力の復活で心地よい世界を創ってい
きましょう。



無施肥・自然栽培大豆（ゆきほまれ）使用

北海道 大きなかぶ農園の

大地のきな粉

北海道の夕張市にある大きなかぶ農園で丹精込めて作られた自然栽培の大豆を焙煎加工して作ったきな粉です。

自然栽培ならではの大豆の甘みと、丁寧に焙煎することで風味豊かなきな粉になりました。

お餅や和菓子のトッピングやお菓子作りの他にも料理の隠し味など幅広くお使いいただけます。

良質のたんぱく質や大豆イソフラボン、大豆サポニン、レシチン、鉄分、カルシウムなどの栄養が豊富な上、食物繊維も多いので、健康維持にもおすすめです。



原材料：大豆（北海道産）

内容量：80 g

販売価格：497 円（税込）

こんな方におすすめ

- 更年期や婦人科系のトラブルが気になる方
- 食事に揚げ物や炒めものが多く、コレステロールや中性脂肪値が気になる方
- 便秘がち
- 肥満が気になる方
- 普段、肉や魚、卵を食べないので、タンパク質が足りているか心配な方
- 歯や骨がもろくなったと感じる方
- 貧血の傾向がみられる方



おすすめの食べ方

そのままでも甘くて美味しくいただけますが、少量の塩と塩分の2倍の砂糖（黒砂糖など精白していない砂糖がおすすめ）を少量混ぜるとさらに美味しくなります。

- ぼたもちや団子などの和菓子や、豆乳や牛乳、ヨーグルトなどに混ぜて食べると甘みによるもたれ感や乳製品の問題が緩和できます。
- 抗酸化力の強い黒ゴマと合わせた黒ゴマきな粉も人気です。
- クッキーの生地に混ぜることで卵やバターが要らないヘルシークッキーができます。
- 味噌汁やカレーなどに加えるとコクが出て美味しくなります。
- はちみつと混ぜたピーナツバター風は、パンのトッピングにおすすめです。
- ほうれん草や小松菜などの胡麻和えをきな粉で代用しても美味しくなります。
- ホットケーキミックスに混ぜて焼くと風味がよくなり、食物繊維も増えるのでおすすめです。

