

ムスピの会ニュース

カタカムナの知恵に学ぶ (5)

相似象の原理

世界の構造は大小すべて同じ

カタカムナ (電気物理学・直感物理学) の研究を権崎月氏から受け継いだ宇野多美恵氏は、その内容を「相似象 (そうじしよう) 学会誌」にまとめています。相似象というのはひな型構造という意味で、カタカムナ人はミクロの世界からマクロの世界まで同じ構造でできていると見ていたようです。

ミクロの世界の代表する原子は、中心にある核の回りを電子が回る構造になっています。月も地球の回りを、地球も太陽の回りを、太陽系も銀河の中心を軸に回転していて、これをマワリテ (自転) メクル (公転) といいます。

私たち人間にあてはめると、個人はイノチの営み (自転) をしながら家族で生活 (公転) し、家族は自転しながら社会で公転し、社会は自転しながら国家の枠で公転し、国家も自転しながら世界の中を公転している構造になっています。

すべては自転しながら公転している

季節では春・夏・秋・冬の各季節で自転しながら1年で公転し、循環して流れていきます。陰陽五行の各経絡も、そのエネルギーの流れは肝 (春・朝・起) ↓心 (夏・昼・承) ↓肺 (秋・夕・転) ↓腎 (冬・夜・結) と大地の場の中 (脾) で回転しながら推移していきます。

生死のリズムも誕生 ↓ 幼年期 ↓ 少年期 ↓ 青年期 ↓ 壮年期 ↓ 老年期 ↓ 死となり、また新たに転生するとい

発行	ムスピの会
3月の月齢	
下弦	3/4
新月	3/10
上弦	3/17
満月	3/25



リズムになっていくことがわかります。

血液も循環 (自転) しながら、酸素や栄養を送り届けることで細胞を活かし (公転)、細胞は自律 (自転) しながらより大きな構造の臓器を助け (公転)、それぞれの臓器もまた独自の働きをしながら (自転) 人体という全体をつくりあげています (公転)。そうした目に見えない関係性や法則性がひな型構造でできているとカタカムナは示しているのです。

エネルギー発生装置としての円環構造

宇宙を形作っているエネルギーはマワリテメクル螺旋 (スパイラル) 構造をしていて、それをトールス (二重螺旋・ドーナツ構造) といいます。

りんごや梨を中心から縦に切ると、トールス構造をしています。みかんなどの柑橘類も同じです。人間の脳も上から見ると左脳と右脳が真ん中の橋梁を通じて繋がったトールス構造をしており、お尻の構造もきれいな二重螺旋構造になっています。赤血球もまたトールス構造をしていて、この構造はある種のエネルギー発生装置として働いているようです。

地球の磁場の流れは南半球の極点から入り、北半球の極点から抜けて左右に分かれて循環するトールス状をしていて、人間の磁場の流れも下半身の会陰と頭頂の間を抜けて循環する同じ構造になっています。銀河の磁場の流れも同じです。

中心軸の金属棒の回りに銅線をスパイラル状に巻きつけて、磁石の中で回転させるのがモーターで、ものを動かす動力源となるように、地球が回転するエネルギーも同じ原理を使っているのです。

宇宙と共鳴・満月の夜の盆踊り

古代の人々は、螺旋的な動きをすることで宇宙の動きと共鳴し、生命エネルギーを強化できることを何となくわかっていたようです。

その一例が盆踊りです。旧暦の7月15日は満月で、その夜にみんなが踊ることで、つながりや絆といった連帯感や一体感が培われます。

また、やぐらを中心にも右回り、左回りに人々が二重螺旋で踊る姿は、太陽の回りを惑星が公転し、銀河系が渦を撒いて回転している姿と同じであり、そうした相似的な行為を楽しみながら演じることで、宇宙的なエネルギーと共鳴して、一種のトランス状態 (恍惚状態) を作り出す効果があったのでしょう。

相似象は物事の原理を説明するヒント

マクロビオティックではごま塩や梅醤エキスを作るときにすり鉢を使います。すりこぎで回転しながら摺る行為もまた、宇宙の螺旋の動きの共鳴し、旨味などのパワーを注入してくれます。

お節料理にしんの昆布巻きや伊達巻、だし巻き、鳴門巻き、手綱こんにやくといった巻いた形の料理を添えるのも、宇宙的なエネルギーを取り込んで邪気を払い、健康長寿を願うという意味が込められています。

「神々の指紋」を著したグラハム・ハンコックは地軸の方向が約2万6000年かけて回転することを歳差運動と呼び、1度移動するのに72年を要すると語っています。旧暦にも七十二侯という5日単位の季節の移り変わりがあり、脈拍も72拍であり、子守唄も72拍であることから、一定の係数で人間は宇宙と繋がっていることがわかります。

このように、カタカムナの原理である相似象は、いろんな物事の原理を説明するヒントになるかもしれません。



栽培期間中 農薬・化学肥料不使用

白米の 20 倍の食物繊維パワー！

なかしま農園の

キラリもち麦

新品種

大麦



九州の自然豊かな熊本の大地で自然栽培された黄金色に輝くもち麦です。大麦にはうるち性ともち性があり、もち麦はうるち麦と比べると食物繊維の含有量が30%多く、100g当たりの食物繊維の量はごぼうの約2倍、玄米とコンニャクの約4倍、さつまいもの約6倍も含まれています。中でも特に多く含まれるβグルカンにはデンプンを包み込んでアミラーゼによるデンプンの消化を抑え、糖の吸収を穏やかにする作用があります。

新品種のキラリもち麦には従来のもち麦と比べβグルカン50%多く含まれているので、血糖値が気になる方におすすめです。

原材料：もち麦（熊本県産さらり品種）

内容量：300g

販売価格：648円（税込）

キラリもち麦の特徴

- もっちりした食感と粘り、やわらかな食感が特徴！
- 加熱しても黒ずまず、麦特有の臭みが少ないので、麦ごはんが苦手な方でも違和感なく食べられる！
- 便通を良くする食物繊維量が抜群に多い（玄米・コンニャクの約4倍、さつまいもの約6倍）
- 糖の吸収を穏やかにするので、血糖値の急上昇が起りにくい！
- 豊富に含まれるβグルカン（うるち性品種の約1.5倍）が蔵脂肪の蓄積を予防してくれる！
- 毎日のごはんに混ぜることで簡単に腸活ができる！

こんな方におすすめ

- 糖質制限をしていて、食後の血糖値が気になる
- 血中のコレステロールが高めでメタボが心配
- 血圧が高めで生活習慣病予備軍と言われた
- お通じが悪く、食物繊維を摂るよう努力している
- 免疫力が落ちて、感染症にかかりやすくなった
- 胃腸が悪く、食後に胃がもたれると感じる



食べ方

もち麦入りごはん

お米1合に対して麦を大さじ1杯～2杯（15～30g）、水を麦の2倍量（大さじ2～4杯）加え、約30分浸漬させて炊いてください。

もち麦の美味しい茹で方

鍋に水（約2リットル）を入れ沸騰させ、もち麦をカップ1杯（約150g）入れ、時々かき混ぜながら15分～20分弱火で茹でてください。お好みの硬さになったらザルにあげ、流水でぬめりをすすいでください。

茹でたもち麦の活用法

味噌汁やコーンスープの具にしたり、サラダやリゾットに混ぜることで食感を楽しむことができます。ホットケーキやお好み焼き、ワッフル、ピザに混ぜるとモチモチ感が増し、手軽に食物繊維が補給できます。

