

ムスピの会ニュース

発行	ムスピの会
6月の月齢	
新月	6/6
上弦	6/14
満月	6/22
下弦	6/29



カタカムナの知恵に学ぶ(8)

超古代の発電法・ミトロカエシ

泥練りの技法で環境電位を高める

カタカムナ(直感物理学・潜在物理学)の環境電位を高める方法の一つにミトロカエシの技法があります。カタカムナのウタヒ(謡)の80首は「ミトロ・カエシ」で締めくくられていることから、とても重要なものであると思われます。「ミトロ」とは「ミ」という物質を構成する実質的な要素である光が「ト」(統合・留まる)「ロ」(空閒)であり、ミトロというのは「ミ」のエネルギーが「トロっと」した状態である泥のことを意味します。

「カエシ」は「カ」(力)が「エ」(移る)「シ」(現象)で混ざること、すなわちこねることを表します。ですから、ミトロカエシとは泥練りの技法と呼ばれています。

カタカムナ人は、泥を光エネルギー(還元電位)の集合体と捉え、それをこねることでエネルギーが発生(発電)すると考えていたわけです。

このことから、ミトロと名のつく場所は超古代の発電所であったと考えられます。京都の深泥池(みどろがいけ)、伊賀の真泥池(みどろがいけ)、加古川にある見土呂(ミトロ)村など名称にその名残が見られます。

コロイド化した泥には傷の修復や解毒

ミトロカエシとは液相(液状)と固相(固体状)、気相(気体状)の三相が混じり合い、コロイド化した時に表面張力によって界面電位(還元電位)が発

生します。酸素を多く含むコロイド化した泥は、生命を生み出す力(還元電位)を持っています。

それに対して、コロイド化していない泥は酸素を含まず、電子が失われ酸化電位の強いヘドロ化した状態で腐敗してしまいます。

例えば、コロイド化した泥には傷などを修復したり、解毒したりする力が宿るので、象などの動物が怪我をすると皮膚に泥をつけて治したり、昔はフグ毒にあたった人を泥の中に首まで埋めて治したそうです。エネルギーの高い泥の中に棲むさまざまな有用細菌の働きを活用したのでしょうか。

泥の中で育つ蓮根二千年と時を経て開花

子供たちがどろんどろん遊びが好きなのも、泥が持つ力をなんとなくわかっていているからです。泥に触れると気が弱い子供(陰性)はエネルギーが供給され、エネルギーが多い陽性過多の子供はおとなしくなります。

また、泥の中で成長する蓮根は生命力の王様といわれ、千葉県検見川遺跡の二千年前の地層の中から蓮の実が発掘され、それが見事に開花し、奇跡の蓮と呼ばれました。仏像の台座に蓮の花が使われているのも、その生命力を象徴しているのでしょうか。

田に水を入れ代掻きによって泥を作り、そこに苗を植えて成長した稲もまた電圧が高い食べ物であることがわかります。有明海の干潟も泥によってさまざまな希少生物が育まれています。川の中洲もそうです。

無意識にミトロカエシを活用してきた日本人

日本人は、このミトロカエシの技法を日々の生活の中で無意識に活用していて、そのよい例が納豆です。かき混ぜることで電位が上がり、ナットーキナ

ーゼ酵素が発生します。団子や餅も作る際にこねるため、エネルギーが上がるので、邪気を払うために餅まきや鏡餅、神社の参道などでみたらし(ミトロカエシが変化)団子が売られてきました。うどんやパンも、陶芸の粘土もこねることで電位が上がり、発酵しやすくなったり、ツヤが増したりします。

美味しいあんこを作る秘訣もこね方にあり、ごま豆腐や葛練り、チョコレートもしっかりこねるほどに美味しくなります。最高級の和三盆糖はキビ糖を蒸してからこねて作られます。

よく噛むことで胃腸や脳も活性化

発酵食品にもこのミトロカエシの技法が根づいていて、味噌は蒸した大豆と塩切り糀を良く混ぜてこねる工程が大事です。醤油やぬか床、塩こうじも混ぜることで味わい深くなります。

ミトロカエシを簡単にできる便利な道具がすり鉢とすりこ木です。ごま塩、梅醤エキス、白和えも胡麻和えも摺ることで電圧が上がり、パワーアップします。

そして最も簡単にできるミトロカエシがよく噛むことです。食物と唾液と空気が混じり合うことで、還元電位が発生し、胃腸の強化や頭脳の活性、若返り効果を生み出します。

泥団子を作っているとある瞬間輝きだすように、丁寧に握ったおむすびもまた、強力なパワーを秘めています。おむすびに味噌汁、糠漬け、蓮根料理、野菜の白和えを良く噛んでいただければ、生命力が強化されます。

ぜひ、このミトロカエシの技法を生活の中に取り入れてください。

今月の

おすすめ!

マイクロプラスチックフリー

玄海の恵み

極美の塩

玄界灘の孤島で作られた自然塩「極美の塩」は、対馬暖流海水を100%原料に使用し、カルシウムやマグネシウム、カリウムなどのミネラル成分が豊富な生命力を高めてくれる塩です。マイクロフィルター（精密ろ過膜）を使って、近年問題となっているマイクロプラスチック等の有害物質を除去しています。きれいな海水から作られた環境ホルモンの影響から見を守ってくれる安全な塩です。



しっとりタイプ
内容量：550g
販売価格：1,490円（税込）



さらさらタイプ
内容量：550g
販売価格：1,922円（税込）

【特徴】

- 玄海灘のきれいな海水を100%使用
- マイクロフィルター（精密ろ過膜）を使いマイクロプラスチックを除去
- カルシウムなどの微量ミネラルが豊富で、理想的なミネラルバランス
- 身体に安全な自然塩
- 料理によって選べるしっとりタイプとさらさらタイプ

しっとりタイプ

通常の湿度の塩で、煮物や漬物におすすめ！



さらさらタイプ

顆粒状なので、サラダや天ぷらなどのトッピングにおすすめ！

