

ムスピの会ニュース

カタカムナの知恵に学ぶ (7)

損傷電位という考え方

損傷による電位差が生体機能を回復させる

カタカムナ（潜在物理学・直感物理学）に損傷電位という技法があります。生物の皮膚表面の電気の流れは、普段はほんのわずかですが、損傷を受けると皮膚表面に相当大きな電位差が生じます。これを損傷電位といいます。

傷ができるとプラスイオン（酸化電位）が生じ、マイナスイオン（還元電位）をもった赤血球や白血球が集まってきて傷を癒やして（酸化還元）くれます。この損傷電位を活用したのが東洋医学の鍼治療です。

鍼治療の効果としては血管を拡張させて血液の流れを良くしたり、体内器官や組織を回復させる生体機能調整作用、白血球を増加させ、感染症やがんなどにかかりにくくする免疫活性作用が知られています。このような働きは、電位差によって生体電気（気）の流れが良くなることで生じます。

損傷電位による場の浄化

この原理を場のエネルギーの改善に応用したのが炭素埋設で、人間の皮膚に相当するのが、地球では表面を覆っている土です。

この土に直径1メートル、深さ1メートルの穴を空けます。そうすると皮膚を傷つけたのと同じような損傷電位が発生し、大地を癒やそうとします。そこに炭を200キロ埋設し、塩を10数キロと水を入れて埋め戻します。そうすることでアルカリ電池と

発行	ムスピの会
5月の月齢	
下弦	5/1
新月	5/8
上弦	5/15
	5/31
満月	5/23



同じような蓄電作用が生じ、大地の電気を集めはじめます。

微弱な電気の流れなので、何年かかけて蓄電量が増えていき、最大半径15メートルくらいにマイナスイオンを始めとする癒しのエネルギー（還元電位）を放出します。酸化電位の高いケガレチが徐々に還元電位の優位なイヤシロチに変わり、磁場も変化し、植物の生育が良くなるだけでなく、人間もまた病気になるににくくなったり、若返ったりします。わたしの家にも3箇所炭素埋設を行い、家全体が還元電位で包まれるようにしています。

損傷電位の応用

果樹農家が果物園の木の生育をよくし、よい実をつけるために欠かせない作業が枝の剪定作業です。まんべんなく日光が葉に当たり、よい実に栄養がいき、実が採りやすいようにするのが目的ですが、剪定によって損傷電位が生じ、それが果樹の生命力を高め、老木化させない知恵であると見ることができ

ます。弱った柑橘の木の根っこの部分をスコップなどで傷つけると、その年にたくさんの実をつけるようになること、その年があまりありません。おそろく、傷つけられることで、子孫を残そうとする生命スイッチが入るのでしよう。花や草木などの植物を花瓶に美しく生ける華道の世界にもこの技法が用いられています。根本や余分な枝葉を剪定することで損傷電位が生じるため、生けた方がかえって長持ちするのです。

プチ断食で体に負荷をかけオートファジーを活性化

損傷まで行かなくても、ときどき運動で筋肉に負

荷をかけると筋力が増します。私も学生時代にボディアビルをしていましたが、筋肉に痛みが生じるくらいの筋トレをすることで筋肉量が増すことを体験しました。

最近では、プチ断食という形で身体に飢餓感という負荷を与えると、オートファジーというお掃除機能が働き、ガンや感染症の予防、若返りが期待できることがわかりました。

噛むこともまた、食べ物を砕くことによって損傷電位を発生させるのかもしれないと感じています。

ダイヤモンドの原石は地下200キロくらいの地中で、炭素に地殻変動による高熱と高圧が加わることで作られます。採掘されたばかりの原石は、白っぽい色合いをしていて、店頭に並ぶような輝きは放っていませんが、この原石にダイヤモンドカッターなどで傷をつけ、研磨することで徐々に輝きを増します。

人間も原石のような状態で生まれてきて、さまざま苦勞を乗り越えることによって磨きがかかられ、品格が備わっていくのではないのでしょうか。

苦難は心を強くし成長をもたらし

人の心も心無い言葉によって傷つきやすいですが、この心の傷も損傷電位が生じることによって打たれ強くなるというメリットがあります。

「艱難汝を強くする」や「若い時の苦勞は買ってでもせよ」とか、「かわいい子には旅をさせよ」といった諺がそのことを物語っています。

山から落ちてきたゴツゴツした石が川を下っていくうちに角が取れて丸くなるように、人間もまた艱難辛苦によって揉まれることで人間が丸くなっていきます。

損傷電位を相似象でみていくと、いろんな事に応用されていることがわかります。ぜひ、生活の中でカタカムナ由来の技法を活用してくださいね。



化学調味料・酵母エキス、たんぱく加水分解物、発酵調味料不使用、魚介エキス、チキンエキス、フレーバー不使用
食塩、香辛料、色素、でんぷん分解物不使用

野菜の美味しいだし



原材料：粉末椎茸（福岡産）、キャベツ粉末、
玉ねぎ粉末、人参粉末、大根粉末、
ごぼう粉末
内容量：100g（5g×20 パック）
販売価格：1,998 円（税込）

国産野菜の皮や芯を余すことなくまるごと使用した体と環境に優しい野菜だしです。

食塩を使用していないので、素材本来の美味しさをお楽しみいただけます。

野菜をまるごと使用しているため、食物繊維も摂れ、お腹のお掃除になるだけでなく、野菜の甘味で甘いものへの欲求を抑えることができます。

また、調味料で味付けされていないので、アレンジ次第で、いろんなお料理にお使いいただけます。

野菜を手軽に摂りたい時や体力が落ちた時、プチ断食の滋養スープとしてもおすすめです。

使用方法

- ①水 400cc に本品を 1 パック入れ、火にかけます。
- ②沸騰したら弱火で 4～5 分煮出してください。その際、鍋の蓋はしないでください。
- ③火を止め、お箸などを使って鍋のふちでだしパックを軽くしぼり、取り出せばできあがり。

☆水の量はお好みで加減してください。

☆味付けは、お料理に応じて味付けを調べてください。

☆だしパックを破って中身もそのままお料理にご使用いただけます。

マクロビアン

ベジタリアン

無塩食の方

ヴィーガンの方々におすすめです！



おすすめ料理

味噌汁、スープ、煮物、カレー、シチューなどあらゆる料理のベースに！



ムスピの会 HP