

毎日の暮らしにワクワクと感動をプラス！

カムナ通信

vol.9

発行日：令和2年3月1日
(毎月1日発行)
発行人：青木敬司
株式会社カムナ・プランニング／東京都文京区目
白台 2-9-7-503／03-3942-
8633／<http://kamuna-p.jp/>
／info@kamuna-p.jp
～コピー、転載、引用、
配布はご自由にどうぞ～



こんにちは。ある取引先からの依頼で、人気商品「くま笹珪素」のPR動画撮影に行ってきました。とても良い機会でしたので、その時お話しした内容を少々。くま笹珪素は、くま笹やドクダミ、赤紫蘇、稲若葉、びわ葉、スギナなど、植物性珪素(シリカ)の豊富な、優れた効能を持つ植物を発酵させてパウダー化した健康食品です。一般的なものは、ただ飲み込むものが大半なのにに対し、くま笹珪素は「食べものや飲みものにふりかけて食べる」という違いがあります。なぜそうするかというと、人と、人を良くすると書く「食」に、健康ダメージを与えるものが当たり前のようには含まれていないからです。極端な言い方をすると、化学調味料や添加物などを含んだものでも、くま笹珪素をふりかけるだけで、オールOKにしてしまうのです。

食べものと一緒に摂ることがポイントで、口の中で食材と唾液とくま笹珪素が混ざりながら咀嚼され、三位一体となって、その力を発揮します。唾液は神が人に与えた最高の薬、これを使わない手はありません。さらにくま笹珪素が、素材の持ち味を引き

出すので美味しくなるし、消化吸収をサポートすることで有効成分が体内で働きやすくなります。

実際にお使いいただいている方からは、「お通じが良くなった」「肌がふつくらした」「唾液が増えた」「胃もたれが起きない」「爪が割れなくなった」「二日酔いをしない」「体臭や便臭が軽くなった」「経血がきれいになった」など、たくさんの声をお寄せいただいています。

お通じや便の質の変化に気づかれる方が多いことも注目すべきポイントです。「便り」と漢字で書くように、便は体の状態を示すバロメーター。くま笹珪素の摂取量の目安は「理想の便」になるまで増やしていただくこと。ですから、参考までにその「理想」の3要素をご紹介します。一つ目は「力まずにスルツと出る」。次は「ぷかぷか浮く」。最後に「ニオイ控えめほんのり発酵臭」。オマケにもう一つ加えるなら「朝飯前」。皆さんのお便りはいかがでしょうか。ちよっと自信がない・・・という方は、くま笹珪素をぜひお試しください。

毎日の食生活にくま笹珪素をプラスして、病気や不調が逃げていく体づくりに取り組んでいただきましたら幸いです。いつもありがとうございます。
株式会社カムナ・プランニング 青木敬司 拝

NEWS & TOPIC

KAMUNA PRODUCTS



天然植物珪素の生命エネルギーで食をクリーニング！

食べる前、飲む前にふりかけるだけで、
美味しく、からだ元気アップ！

くま笹珪素

「くま笹珪素」は、日本の薬膳文化に伝わる「加薬」(食べ合わせ)の知恵をベースに作られたパワーフードです。食品添加物などの、気になる影響を和らげる優れたはたらきがあります。調理の際や、食事で口に入れるその前に、何にでもこれを「ひとふり」することで、からだに優しく、風味豊かな食品・飲料にグレードアップ。食品や飲料と一緒に口の中で混ぜ合わせて食べると、食料・飲料のマイナス要素を浄化して活性酸素の発生を抑え、腸内環境を整え、健康に寄与します。体内が食で汚れがちな現代人の、頼れるクリーニンググッズです！

ササッとふりかけて健康ケア！

「くま笹珪素」の使い方



- 料理の下ごしらえや隠し味に2～3ふり。食べる前にふりかけてもOK！
- お肉料理やでき合いの料理には満遍なく多めに
- 飲み物には1～2ふりで、本来の味が引き出されて美味しく♪
- 加工食品やスナック菓子には満遍なく多めにふりかけて。添加物などのマイナス作用を和らげつつ、さらに美味しく♪
- 残留農薬が気になる野菜は、2～3ふりした水で洗いましょう。
- お米には研ぐ前にふりかけて(1合に1ふり)。その上から水を入れ、研いでから炊くと、もちもちしたごはん♪
- コーヒーや紅茶、緑茶、ハーブティは、粉や茶葉に1～2ふりしてからお湯を注ぐと、風味豊かでまろやか、上品な味わいに♪
- 飲む前にふりかけてもOK！
- ビールは、グラスに1～2ふりしてから注ぐときめ細かな泡が立ち、生ビールのような味わいが楽しめます。

～ お客様の声は裏面をご参照ください ～

■くま笹珪素

…5,000円(本体価格4,630円+税)

品名：くま笹抽出物加工食品
内容量：35g(ミニ容器つき)
原材料：馬鈴薯澱粉、くま笹(チシマザサ)、ドクダミ、化石サンゴカルシウム、びわ葉、稲若葉、スギナ、赤紫蘇、海水、塩
ご使用の目安：1日あたり1g(20～30ふり)
を目安にお召し上がりください。当商品35g入りで約900ふりできます。

■■ 食の毒を消すくま笹珪素

「健康食品」というものが多く出回る現在、本来「食べる」ものであったはずのものが、「飲む」と表現されています。「クシリ化」してしまっているのです。「くま笹珪素」は、飲むものではなく、食べ物にふりかけて、一緒に噛んで食べていただくものです。何をしているのかというと、一言で言えば食品の「毒消し」です。

自然は、人間が食べるものを作っているわけではなく、自然を人間が勝手に食べているわけですが、どんなに健康に良いといわれる植物も、みんな種の保存のために自分の身を守る「毒」を持っている。それが自然の姿です。その異種のものを摂り入れるために、神が与えたのが「唾液」で、これが解毒の根源です。日本では、水に毒があるから、解毒するためにそれをよく噛んで飲め、という教えがあります。

食の毒によって腸内の状態が悪くなると、お腹のなかで腐敗が起こります。するとインドールやスカトールといった強烈なニオイが発生して、健康の維持・促進ができなくなってしまうのです。

■■ 意識が健康を作る

このストイックな時代、起きている時間のほとんどが働きっぱなしで、私達の食は、もう腹を満たすだけの「エサ」になってしまっています。私が一番伝えたいのは、「くま笹珪素」を加えるという一手間で、それがちゃんと美味しくなるということです。

逆に食べ物のことを考えすぎて、かえって体を悪くしている人もいます。食品を評価してあれがダメ、これがダメとやっていくと、対立を生んでしまって、その意識が現実へと投影されるのです。天然からいただいたものすべてに対して、「い

Information & 広場

～くま笹珪素の気になるおはなし～



ただきます」と、感謝の挨拶をして食べるのが日本の文化であって、こうした意識が、健康を作っていく基礎になります。

「くま笹珪素」と一緒に口に入れてよく噛めば、大抵のものは、口の中で清められます。食品については深く考えすぎないで、これからは、尿や便がどうなのか、そこから体内環境を観察して、うまく健康状態を維持していただきたいですね。



くま笹珪素開発者 川口哲史氏

■■ 喜びの声がいっぱい♪



●1週間位で肌に透明感が出てきました。化粧ノリも良く、肌の調子がとても良いです。●爪が強くなりました！爪や手元で年齢が分かるといわれるので、自信が出てきました。●グラスに入れてからビールを注ぐときめの細かい泡が立って、生ビールみたい！●だし巻き卵の卵液に3ふりしたらふわふわに仕上がって感動！お出汁の香りも引き立ってとても美味しかったです。●ふりかけてからお米を研ぐと、炊き上がりの白米がふわふわもちもちでとても美味しいです。玄米はやわらかく、甘味も増して驚きました。●大好きなファーストフードやインスタント食品にふりかけて食べたら美味しくなって胸焼けしませんでした！●お腹がスッキリしています。カスのようなものも出るので、腸のお掃除をしてくれているんだと思います。●飲み始めてから便のニオイが気にならなくなりました。

感動のおすそ分け



「あんたの夢をかなえたらうかSP」のネット動画を見て、涙が止まらなくなった感動体験をシェアしたいと思います。その「夢」とは、超難曲ラ・カンパネラのピアノ演奏を、憧れの世界的ピアニストフジコ・ヘミングに聴いてもらいたい！というものです。この人は59歳の海苔漁師。52歳まではクラシックには興味なし。仕事以外の時間は、酒を飲んで演歌三昧だったとか。ところが、たまたまテレビで見たフジコ・ヘミングさんの演奏に衝撃を受け、心を奪われます。音大出身の奥様に「ラ・カンパネラを弾きたい！」と伝えると、「バカなの？ 私でも弾けないのよ！絶対無理！」と、けんもほろろ。そこで発奮！漁以外の全てをピアノ練習に費やすこと毎日8時間。譜面は読めないのに、打鍵動画を見て指に覚え込ませます。「誰にも負けない練習をした。やる気は誰にも負けん！」そんな思いが奇跡を呼びました。サブライズでの初対面、フジコさんはぜひ聴いてみたいと。その後、海苔漁師渾身の演奏が始まります。私は演奏が始まる前の空気感から涙が止まりませんでした。スタジオの広瀬すずさんも同じだったみたいです。この感動は言葉で伝えられないので「さんまカンパネラ」で検索してみてください（約18分の動画です）。

漁師ピアニストは最後に「一年を取っても夢を追いかけたら必ずつかめる！」と。いつまでもでつかい夢を描いて生きていきましよう！

今月の1冊

猛毒 酸性腐敗便が突然死を招く
横田貴史著 (ハート出版)

薬学博士の横田貴史さんが、お父様で医学博士の横田良助さんと共に研究した成果をまとめた著作。「くさすぎる便が出たら要注意」「知らないうちに、あなたの家族のお腹の中で猛毒が発生している!!」と帯に書かれているように、大便が体の状態を伝えるメッセンジャーであることを教えてくれます。食事が十分消化されないと腸内で腐敗発酵が起き、ひどくなると、硫化水素などの悪臭を放つ強い酸性物質が生じて腸内が酸性化。さらにはタンパク質の分解物であるアミノ酸類がアミンと呼ばれる物質に変化し、これを吸収すると死に至るほどの発作が起きるようです。酸性腐敗便になりやすい物として、肉魚など高タンパク質の食品、白砂糖や酒などの食べ過ぎや飲み過ぎを指摘されています。また、ストレスや運動不足、過労もその要因に。ブログでも詳しく紹介しています。ぜひ参考になさってください。



カムナ・ナウ

食べ物に良い悪いもなく、これを心

りかけるだけで体を元気にしてくれる！くま笹珪素の開発者のお話を聞いて、なんだか感動したことを覚えていきます。あれはダメ、これはダメと否定するのはなくみんな良くしてくれ。この商品はすべてを受け入れてくれるんだと思えました。くま笹珪素はすでにないなら生活の一部になっていきます。食を整え、免疫力を高めて、ウィルスなどにも負けない体づくりを目指そうと思う今日この頃です。(ゆ)