

毎日の暮らしにワクワクと感動をプラス！

カムナ通信

vol.34

発行日:令和4年4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
電話:03-3942-8633
info@kamuna-p.jp
<http://kamuna-p.jp/>
~コピー、転載、引用、配布はご自由どうぞ~

こんにちは。春爛漫を迎え、何かと旺盛な今日この頃、いかがお過ごしでしょうか。今月号は、嬉しいお知らせがあります！長年追究していた塩をようやく販売できるようになりました。商品名は「シンソルト」。

「神々の棲む島」として有名なバリ島の「テジャクラ」に500年前から伝わる伝承製法と、弊社が独自に研究してきた最先端の光技術「シンフォトン」の融合によって誕生した、唯一無二の塩です。

塩は、生命維持に不可欠ですから、世界各地の良いと言われる塩を集めては研究してきました。塩田塩にはじまり、昔ながらの藻塩、岩塩、焼き塩、ブレンド塩、パウダー塩など、あれこれ追究して行き着いたのがこちらの塩。バリ島の最北端に位置する、聖地とも呼ばれる「テジャクラ」は、活火山のエネルギーに満ち、大地のミネラルが豊富な上、2つの海流がぶつかり合つて海洋深層水が海面へと湧き上がる、世界でも非常に珍しい塩づくりのメッカです。その地で、海と大地の太陽のエネルギーを長い時間をかけて凝縮させ、そのエネルギーを損なわないように現地では一切の電気設備を使わず、火すら使用しない徹底ぶり。天日干しは、塩田に始まり、ヤシの木をくり抜いた器を用い、さらに専用施設で行う三段



階方式。ここで得られる粗塩は完成ではなく、現地に伝わる「聖水」と呼ばれるエネルギーの高い水に溶かします。こうして奇跡的に得られる神秘的な形の結晶塩のみを取り出して石臼で挽き、日本に輸入してから最先端の光技術を用いて熟成させています。こうした工程を経て、塩の美味しさはもちろん、食材の旨味を引きだしてまろやかな味に調えるエネルギーが備わります。

早速お使いいただいた方からは絶賛の嵐！「野菜の甘みが際立つ」「旨味を引きだすお塩は初めて！」「塩むすびはシンソルトが一番！」「ハンバーグをシンソルトで食べたら想像以上の美味しきで感動！」「レトルト食品に少しかけるだけでめっちゃ美味しい！」「一夜漬け、これは最高！」など、たくさんのお声をいただきました。塩通の人からは「このお塩は広めないとだめよ！」「励ましのお言葉まで。中には「幼少の頃からこのお塩に出合う人は、どんな大人に育つのかな...」なんてコメントも。そんな思いを抱かせる、不思議なエネルギーを感じるお塩です。

生物は、太古の昔に海から陸に上がり進化を遂げてきました。私たちの体内の水も、赤ちゃんをはぐくむ羊水も、海水の組成と実によく似ていることから、その大切さが分かります。私たちのいのちの源とも言える、水と塩。そんな大切な塩だからこそ、「シンソルト」を心からおすすめます。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

「シンソルト」ができあがるまで☆



NEWS & TOPIC KAMUNA PRODUCTS

500年続く伝承製法と最先端の光技術による
エネルギーに満ちた天然塩

Sym Salt - シンソルト -

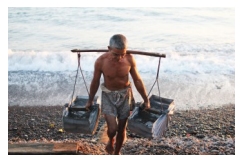
「シンソルト」は、世界でも有数の塩の産地「テジャクラ」に伝わる伝承製法で作られる天日塩を、古来「聖水」と呼ばれる湧き水に溶解し、太陽のエネルギーで上澄み液のみを乾燥・熟成。この過程で得られる、神秘的な結晶を生む、極わずかな量の塩を、石臼で挽いてパウダー化し、最先端の光技術「Sym Photon」で熟成させています。500年もの伝統を守り抜いた職人による、海と大地と太陽のエネルギーを凝縮した、祈りと感謝と叡知の結晶。あらゆる食材の美味しさを引き出す魔法のような力を持つ、唯一無二の天然塩です。

「シンソルト」はここが違う！

- 海と大地と太陽から得られる
大自然のエネルギーを融合
- 活火山と海洋深層水から得られるエネルギーを凝縮
- 天日塩を古来現地に伝わる聖水で再結晶化
奇跡的に生まれる神秘的な形の結晶塩を使用
- 500年続く伝承製法と最先端の光テクノロジーを融合
- 伝統を重んじる職人による祈りと感謝と叡知の結晶
- あらゆる食材にふりかけるだけで見違える美味しさ



バリ島の聖地「テジャクラ」



500年続く「揚げ浜式塩田法」

■シンソルト 200g入
1,296円(税込)

名称:海塩 原材料名:海水(バリ海)
原産国:インドネシア バリ島
※詳細は同封の商品パンフレットをご参照ください。徳用1kg入りは近日発売予定です。



■卓上瓶容器(中栓付)
275円(税込)





■塩を摂ると高血圧になるの？

大腸内視鏡医学の世界的権威として高名な医学博士、新谷弘実先生は、著書「水と塩を変えると病気になる」の「減塩」は高血圧症を改善しない？」のくだりで、高血圧症の要因と言われる「塩分の摂りすぎ」はどこまで正しいものかと疑問を呈します。国を挙げての減塩運動で塩の摂取量は明らかに減っているものの、高血圧症の総患者数は昭和50年代末から横ばいが続いていることをデータで示した上で、「統計データは全体的な傾向をとらえる目安に過ぎないけれども、はっきりした成果が現れていない状況はおかしい」と指摘。塩の摂りすぎが高血圧症の原因とされた調査自体も、現在ではその有用性が疑問視されていることや、高血圧症患者の9割もが原因を特定できない「本態性高血圧」であり、医師の中にはそうした矛盾を指摘する声も増えているようです。

さらに新谷先生は、問題はナトリウムの過剰摂取で、塩が生命の源であるという根本的な事実が見落とされているとしたうえで、「ミネラルバランスのとれた良い塩を適量摂っているかぎり、高血圧がひきおこされることはまずありません」「そもそも塩を摂っていい方がいいが、高血圧症になる人はなるというのが現実」と明言されています。

新谷先生のように真実を探求して発表して下さる先生はとても貴重で有難い存在です。「水と塩を変えると病気になる」の他にも、ミリオンセラーとなった先生の名著「病気になる生き方」などを通して正しい健康情報を入手していただければと思います。

■「シンソルト」喜びの声がいっぱい！

・うちにある沖縄の塩、普通に調理に使ってる塩、よくわからない岩塩、シンソルト、全部なめて



新谷弘実 著
(マガジンハウス)



- ・みたんだけど、シンソルトがダントツ美味しい！
- ・蓮根を厚めに切って両面焼いて、シンソルトかけて食べたらめっちゃうまでした♪
- ・鶏がらスープをシンソルトで味を整えて餃子鍋をしたらめっちゃめっちゃ美味しい♪ ラーメンを入れたらこれまた美味でした！
- ・野菜炒めをシンソルトで味付けすると、野菜の甘みがでて美味しかったです。
- ・調味料にはちょっとうるさい私。塩は紅麹塩や岩塩、バリ塩、粗塩を使っています。シンソルトだけを少しなめたら塩なので塩辛いけど、濃い！まろやか！あとから甘みがくる！別のバリ塩と比べてみたら、別のバリ塩の方が雑味があるのがよくわかりました。1才の野菜が苦手な息子もこれを使うと喜んで食べてくれました♪
- ・野菜スティックにシンソルトをつけて食べると、野菜の甘みが際立ちます。シンソルトとオイルをかけただけのサラダもとても美味しいです。市販のドレッシングを買わなくなりました。
- ・ステーキ肉をシンソルトで食べたらめっちゃ美味！ポテトも旨味が出て大満足です。
- ・リンゴにかけたら、ものすごい甘みのあるリンゴになりました。
- ・冷ややっこにゴマとシンソルトをかけて食べると最高♪
- ・ご主人がいつも会社に持って行くおむすび。いつもの塩で2個、シンソルトで2個、計4個持たせて、それぞれにOとXの印の紙をつけて美味しかった方の紙を持ち帰ってもらったら、なんと2個ともシンソルトの紙でした(笑)
- ・カボチャなどの野菜の焼き物にふりかけるととても美味しいです。友達にあげたらみんなとても喜んでくれました。



感動のおすと分け

人間の生命力のもとこそは

神のつくりし自然海塩

1918年生まれの日本の経営コンサルタントの草分けとして有名な一倉定さんの著書「正食と人体」で出合った言葉。氏は激務と不規則極まる生活から体調管理を意識され、栄養バランス、カロリーの摂取、ビタミンなどを注意深く摂り続けたものの、それが仇となり病気の問屋に。病院を回っても原因不明、治療法不明と告げられ、医療や栄養学に失望。東洋医学や民間療法を中心とした、独自の研究の末に行き着いた「正食」についてまとめたのがこの著作。その中の塩にまつわるくだりが印象深かったので紹介します。

塩というものは不思議な浄化力を持っている。古人はこれを体験的に知っていて、神前には必ず塩を供えた。塩かま神社を造って神に感謝している。角力(すもう)では塩をまく。商家や料亭では盛り塩をする。「手塩にかける」のはいとおしい子供であり、願かけて最もきついのは、塩断ちである。上杉謙信が武田信玄に塩を送った話は後世まで美談として伝えられている。塩を運んだ「塩の道」はいまに残っている。内陸深いところに、塩川(福島県)「塩尻(長野県)という地名がある。

通夜から葬式から帰ったときには塩で清める。好ましからぬ客が帰ると塩をまく。塩を使った民間療法は数十、いやもっとあるかもしれない。そして食用、貯蔵食、エトセトラ。塩ほど日本人の生活に深く広くかかわっているものはない。

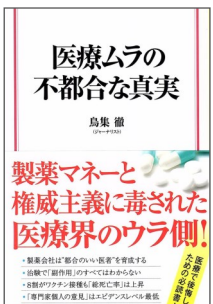
「自分の体での人体実験に加え、指導する経営者からの健康相談を引き受けるうちに得た数千もの改善例から確信を得てまとめた本書は、色褪せないどころか今でも著者の気迫に満ちています。今から20年ほど前に入手したのですが、「シンソルト」の誕生がきっかけとなり改めて手にしました。生命の真理を探求した先人の命がけの行動に敬服します。興味のある方はぜひ参考になさってください。

【参考図書】正食と人体(一) 一倉定著

今月の1冊

医療ムラの不都合な真実 鳥集 徹 著 宝島社新書

“塩の摂取量と高血圧” “悪玉コレステロールと心血管病”の関りは多くの人に知られていますが、実はこれらの研究そのものに疑問を表明する専門家がが増えていきます。高血圧の基準について以前は、年齢+90が当たり前だったのに、今では140まで下がり、降圧剤を服用する人が激増。この背景には、製薬会社から医学者へ渡る研究開発費や学術研究助成費が、診療ガイドラインの策定に影響を与えているとか。新型コロナ騒動については、2021年の超過死亡が、東日本大震災の起きた2011年を上まわる約67,000人という異常さを指摘しつつ、ワクチンへの過剰な期待から健康な若者にまで摂取を推奨する事態に、1957年に発売され世界的な薬害事件となったサリドマイドの例を挙げつつ警鐘を鳴らしています。ひと昔前ならとても書けない巨大組織の裏側を、誰もが理解できるようにまとめています。マスメディアに欠けてしまった本来のジャーナリズム魂を持つ著者にエールを送りたくする一冊です。



カムナ・ナウ

今月号のカムナ通信は、新商品「シンソルト」

「シンソルト」に関する情報が満載です。初めてのお塩を試した時、すごいお塩に出合ってしまったかもしれない...と思つたことを覚えていきます。お塩の美味しさはもちろんです。素材の味を最大限に引き出すので、お料理上手になつたような気分になります(笑) そして何よりお伝えしたいのが「シンソルト」を摂っていると元気が湧いてきます！食べるのがますます楽しくみな今日この頃です。(ゆ)