

毎日の暮らしにワクワクと感動をプラス！

カムナ通信

vol.46



発行日:令和5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
はご自由にどうぞ。

こんにちは。4月は入学や進級、入社、異動など環境の変化の多い月ですね。先月から感染症対策が任意になり、周りの様子を窺いながら行動するなど、何かと気を使ったり、ストレスに感じることが増えているようです。過度なストレスは免疫力の低下につながりますので、自分なりの生活スタイルを大切にしつつ、大らかな気持ちで過ごしたいものです。



子によるたんぱく質で作られていて驚きです。つまりウイルスの存在無くして私たちはこの世に誕生していないのです。どうやら多くのウイルスは生物の進化に無くてはならない存在のようです。

ようやくひと段落した感染症ですが、今回の騒動によって、ウイルスや免疫について勉強させられました。マスメディアの情報だけでは「ウイルス」病原体「死へ追いやる凶悪な存在」と思わされますが、そういうウイルスはごく一部で、ヒトゲノムのうちウイルスが持ちこんだ可能性のある遺伝子は全体の46%を占めるとも言われています。また哺乳動物の誕生にもウイルスは関わっていて、母親の免疫系には父親の遺伝子は異質ゆえ、本来なら胎児内の父親の遺伝子を免疫で拒絶するところをたった一枚の細胞膜で守っているのですが、この膜もウイルスの遺伝子

は24時間体制で休まず監視しては外敵の侵入を防いでいます。この腸内の免疫が正常に働いている人は、感染しても軽症か無症状でやり過ごせるようです。

さらに日本人の腸内細菌は、ワカメや海苔などの食物繊維を分解して酪酸などの免疫をコントロールする物質を生む能力が、他の国の人よりずば抜けて高いそうです。長崎に原爆を投下された時、爆心地から1.8kmに廃墟として残った病院で医療を続けた秋月辰一郎医師が、従業員に原爆症を出さなかつたのは「わかめの味噌汁」と断言された話と通じるものがあります。

ちなみに食物繊維は人体を構成する基本となるミネラル・珪素(シリカ)を多く含むことが知られています。珪素は海藻類以外にも稲科の植物に多く含まれるので、ごはんとかわかめの味噌汁は、強い体をつくるゴールデンコンビという訳です。そんな知恵が今日まで私たちに継承されているのは本当にありがたいことだと思います。今回の感染症は自然らしからぬ節もありますが、ワクチンはさらに大きな問題を孕んでいるという説も専門家筋から出ています。自分の体を自ら守るために免疫力を上げつつ、引き続き状況を注視していきたいと思えます。

このような時代を乗り切るために、先人の知恵を現代に応用すべく開発したのが「くま笹珪素ウィルプラス」という商品です。こちらではお伝えできませんでしたが、ぜひ他のコーナーをお読みいただき、ウイルスをはじめ様々な生物と共生できる元気な体づくりにお役立て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

NEWS & TOPIC KAMUNA PRODUCTS



食べる前の「ひとふり」で、健康も美容も幅広くサポート！
進化した食のクリーニングアイテムで笑顔あふれる毎日を☆

くま笹珪素 ウィルプラス

くま笹珪素ウィルプラスは、日本の薬膳文化に伝わる“食べ合わせの知恵”をベースに、くま笹やドクダミなど日本の風土が育んだ機能性に優れた植物をはじめ、新次元の乳酸菌「還元発酵乳酸菌」や、古くから伝わる発酵技術を用いてつくられました。食品や飲料を風味豊かにグレードアップする働きや、食品添加物などの気になる影響を和らげる働き、抗菌・抗ウイルス作用など、暮らしの様々なシーンに貢献します。食べる前、飲む前、何にでもこれをひとふり。健康と若々しさを維持して、元気で笑顔あふれる毎日を送りましょう！

有機珪素(シリカ) + バイोजェニックス + 還元発酵乳酸菌

三位一体のトリプルパワー！

さらに、日本に古くから伝わる味噌づくりの知恵を応用し、原材料を分解する麹発酵(好気発酵)と、再合成する乳酸発酵(嫌気発酵)を用いた独自の二段階発酵を行い、天然原料の機能性と波動性を高めています。

<有機珪素(シリカ)> 私たちの体や動物・植物などあらゆる生物に含む、生体をつくる上で最も基本となるミネラル。体内の珪素量はストレスや加齢に伴い減少するため、食を通して取り入れる必要があります。健康と若々しさを象徴するミネラルでもあります。

<バイोजェニックス> バイोजェニックスは微生物の代謝物質で、腸内環境を整える働きに加え、免疫作用、コレステロール調整作用、血圧調整作用などが期待できると言われています。健康美容効果に優れた夢の天然成分として多方面で注目されています。

<還元発酵乳酸菌> 12種類の乳酸菌を水素と海洋深層水を加えた還元型環境で熟成発酵させ、さらに梅エキスを添加して抗菌ペプチドを増強させた乳酸菌発酵原料です。乳酸菌は腸内の善玉菌に働きかけて腸内環境を整え、抗菌ペプチドは免疫力向上のサポートをします。

～ 全成分天然由来！

大自然が育んだ機能性ゆたかな食品原料～

すべて国産原料を使用！保存料、着色料、食品添加物、遺伝子組み換え作物は使用していません。



【くま笹】
珪素を多く含む神聖なイネ科の植物。



【びわ葉】
現代医療に影響を与えた歴史ある植物。



【ドクダミ】
古くから毒消し作用が知られる植物。



【スギナ】
ミネラルを多く含む生命力豊かな植物。



【稲若葉】
食物繊維やミネラル、アミノ酸も豊富。



【化石サンゴCa】
70種を超える海洋ミネラルを含むCa。



【赤紫蘇】
栄養価の高さは群を抜く、紫色の蘇る草。



【風化貝Ca】
1800万年前の断層から取れる上質なCa。



【乳酸菌】
14種の乳酸菌を還元環境で培養。



【梅エキス】
独自の濃縮ポリフェノールでペプチドを増強。

■くま笹珪素ウィルプラス 35g入 6,700円(税込)

原材料:馬鈴薯澱粉(国内製造)、くま笹(チシマザサ)、稲若葉、ドクダミ、赤紫蘇、びわ葉、スギナ、化石サンゴカルシウム、風化貝カルシウム、塩、デキストリン、乳酸菌発酵エキス(黒糖培地・乳酸菌)、梅エキス、海洋深層水

ご使用の目安:1日あたり1g(20～30ふり・ティースプーン半分ほど)を目安に、食べ物や飲み物にふりかけて、または直接お口に含んでお召し上がりください。(約900ふりできます)



■「くま笹珪素ウィルプラス」の開発者

波動研究家 山梨浩利氏からのメッセージ



「くま笹珪素ウィルプラス」は、古くから日本に伝わる発酵の知恵を用いて製造しています。原材料を発酵させる理由は二つあり、その一つは、本来からだに吸収されにくい珪素(シリカ)を始めとしたミネラルを、吸収しやすい状態に変えるためです。有機ミネラルという言葉聞いたことがあると思いますが、これは鉱物であるミネラルを、植物や微生物などの生命体に摂取させて有機化し、人体への吸収を高めたものです。これをさらさらにからだに馴染む状態に変える知恵が、日本が世界に誇る発酵技術です。

二つ目の理由は、発酵の過程で微生物が生み出す代謝物質(バイオジェニックス)を有効活用するためです。これを生体が入ると、体内の環境は整い、心身ともに調和した状態に導かれます。心身ともに励起され、エネルギーが湧き上がることでもあります。発酵は、生体に喜びと感動を与える知恵と言っても過言ではありません。

実際の発酵工程においては、日本の食文化の基本的な役割を担ってきた麹菌を用います。日本の風土が育んだ麹菌は、日本の国菌でもあります。これを代々伝わる味噌と醤油づくりの知恵を応用し、原材料を分解する麹発酵(好気発酵)と、それを再合成する乳酸発酵(嫌気発酵)を用いた独自の二段階発酵を行います。それぞれの発酵工程を通して、微生物が生み出すバイオジェニックスを一層有効活用できるようになりました。

さらに今回は乳酸菌とのコラボレーションを行いました。発売元のご縁で候補に上がった還元発酵乳酸菌です。HADO-Value測定を行ったところ、高い波動と優れた機能性を兼ね備えていることが明らかになり、採用することにしました。

「くま笹珪素ウィルプラス」は、腸内細菌の働きを活発にする有益菌を取り入れるプロバイオティクスと、腸内細菌の働きを促

す繊維質等を用いるプレバイオティクス、さらに微生物群が生み出す有益な代謝物質で生体を躍動させるバイオジェニックスといった、腸内環境を整えるすべての要素を取り入れていきます。試作を繰り返す中で、HADO-Value計測値が過去最高をマークし、自然の摂理との調和度の高い新次元の商品として完成しました。

「くま笹珪素ウィルプラス」は、くま笹をはじめとした機能性の高い植物から得られる有機珪素と、微生物の活動によって生まれる、生体を躍動させるバイオジェニックスを取り入れる、健康と美容のパートナーとして活用していただければと思います。特に珪素(シリカ)はいま、最も注目されているミネラルの一つです。生体の活性化だけでなく、感性や直感、インスピレーションといった神秘的な働きに関わる松果体を蘇らせるとして注目されています。

人生を豊かにするための高い波動と、幅広い機能性を兼ね備える、日本の風土が育んだ叡知の結晶とも言える「くま笹珪素ウィルプラス」をぜひお役立てください。

■「くま笹珪素ウィルプラス」よろこびの声がいっぱい！

・食べ物に振りかけると唾液がとともよく出ます。お腹がいつもすっきりしています。 ・いつの間にか乾燥が気にならなくなりました。お肌に透明感が出てきました。 ・いびきが減っているせいか目覚めがとても良いです。 ・いつもの食事がとても美味しく感じます。わざわざお店に行こうと思わなくなりました。 ・一番違いを感じるのは朝の目覚めです。朝からポジティブなことを考えられるのが本当に不思議でスゴイです！ ・思いもよらない幸運に恵まれることが増えています。 ・肌の変化が著しいです。肌がツヤツヤになって来まして、ひび割れや皮むけがなくなりました。便の無臭にも驚いています。

感動のおすそ分け

「なにか食べ物で、情報がすべて

消去されるものを作り出す」

ネイティブハワイアン(先住民)の伝統的な問題解決法「ホ・オポノポノ」を世界に広めた第一人者イハレアカラ・ヒューレン博士の言葉です。

ヒューレン博士は、ハワイ州立病院の触法精神障がい者を収容する病棟で働いていたセラピストで、患者の更生にあたり、誰一人診察することなく、各々のカルテと向き合い、自らの内側をクリーニングすることで癒してしまいます。博士はカルテを見ながらただ「ごめんなさい」「愛している」と言い続けたそうです。やがて患者はいなくなり、病棟は閉鎖されたという伝説は今でも語り継がれています。そんなヒューレン博士の本で出合った言葉がこの言葉です。日本人の使命について書かれています。一部抜粋にて紹介します。

数年前、わたしたちはこれからヨーロッパをもっと深めていこうと思っていたのですが、突然、「神聖なる存在(Divinity)」から「日本に行きなさい」という指示がやってきました。それで急に方向が変わり、一年間に何度も来日することになりました。(中略) わたしは日本人のなかに安全な食べ物を作る」という大きな役目が出てくるのではないかと思っています。安全な食べ物を作るということは、世界のなかでも日本から始まらなくてはなりません。(中略) 実は、日本人に与えられている使命の一つに「なにか食べ物で、情報がすべて消去されるものを作り出す」ということがあるのです。日本人はその才能が与えられている唯一の民族なのです。

この言葉は私の座右の銘として大切にしています。今月号で紹介している「くま笹珪素ウィルプラス」は、この言葉を現実にする一歩で研究開発を進めてきました。まだまだヒューレン博士の言われるレベルには達していないかも知れませんが、この言葉を胸に、日々進化できるように精進して参りたいと思う今日この頃です。

【参考図書】豊かに成功するホ・オポノポノ
イハレアカラ・ヒューレン著(ソフトバンククリエイティブ刊)

今月の1冊 ウイルス学者の絶望 宮沢孝幸著 宝島社新書

ウイルス学の専門家による、昨今の感染症騒動の真相を科学的な視点で赤裸々に伝える貴重な著作。著者の宮沢先生は、日本のウイルス研究を世界のトップクラスへ引き上げた立役者。ウイルス学をはじめ免疫学、分子生物学、ウイルス共進化学の専門であり、さらには新興ウイルス研究の最前線で活躍される指折りの獣医師でもあります。今回の感染症対策が科学的でないために多くの犠牲を生んでしまった事実に加え、ウイルスやワクチンの実体について分かりやすくまとめています。「ワクチンの2回目接種者が未接種者より陽性になりやすいデータ」「ワクチンが感染を阻止するのが難しい理由」「激増する超過死亡」「ワクチンの危険性に関する情報の乏しさ」などは誰もが知っておくべきことでしょう。メディアから流れる情報だけでは真実を知ることが難しい時代です。自ら答えを出すためにも備えておきたい、真の専門家による魂の叫びのような一冊です。



カムナ・ナウ

先月末に約20年がりに母の故郷、千葉県勝浦に行ってきました。見渡す限り田んぼが広がる風景は子供の頃のままでした。うぐいすの鳴き声がこだまするなか、祖母のお墓にも手を合わせる事ができ、なんとも心地よい時間でした。地元のお食事屋さんでお昼を食べたのですが、お刺身やサザエ、何を食べても新鮮で美味しかったです。道の駅で見つけた大きな椎茸も肉厚で味が濃くて絶品でした!! 今度は朝市と鯛の浦にも行きたいです。(ゆ)