

毎日の暮らしにワクワクと感動をプラス!

# カムナ通信

vol.55



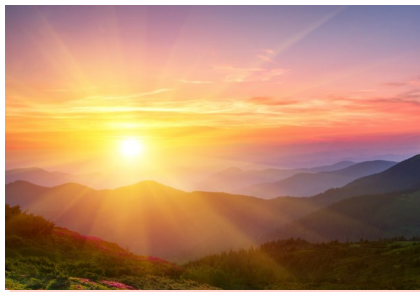
発行日:令和6年1月1日  
(毎月1日発行)  
発行人:青木敬司  
株式会社カムナ・プランニング/東京都文京区目白  
台2-9-7-503  
電話:03-3942-8633  
info@kamuna-p.jp  
<http://kamuna-p.jp/>  
コピー、転載、引用、配布  
はご自由にどうぞ。

新年あけましておめでとうございます。旧年中は大変お世話になりました。心より御礼申し上げます。今年の干支は「甲辰(こうしん)」で、「あまねく成長を促す年」のようです。天地自然の上昇気流に乗り、より一層お役に立てるよう取り組んで参ります。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

今月は、カムナ・プランニング創業以来の大盤振る舞いキャンペーンをご用意しました。

食のグレードアップと、健康と美容に貢献するロングセラー商品「くま笹珪素」を3個まとめてお買ひ求めいただいた方になんと!一つプレゼントいたしました。ご愛顧いただいている方へのお年玉プレゼントのようなキャンペーンですのでお見逃しありませんように。

「くま笹珪素」は、初代開発者の川口哲史さんが30年以上も前から食の研究を重ねて誕生しました。その後、波動研究家の山梨浩利さんが継承して今日まで進化を遂げています。



開発のきっかけは、戦後の日本に欧米食が浸透したことによる健康面への影響でした。その対処として目をつけたのが、日本に古くから伝わる食、合わせの知恵「加葉(かや)く」と、日本が世界に誇る「発酵」でした。加葉という言葉は、今ではほとんど使われませんが、加葉味の略で、薬味を加えて、美味しく、健康的に食べる知恵です。カップ麺

に添えられている「かやく」はまさにそれで、薬味を加えて美味しくします。かやくご飯も同様です。加葉は毒消しの知恵でもあります。その典型は刺身の妻。わさびは殺菌、大葉は毒消し、大根は消化促進、菊の花は肝臓の保護で、温暖湿潤気候の日本で生魚を食すための先人の知恵という訳です。このようにエネルギーの高い食材を食合わせさせて健康を維持する知恵が、日本ならではの薬膳として確立されていたのです。

この知恵を現代風に復活させるために用いたのが発酵です。発酵食品は古来より日本人の食の中心を担い、健康を支えてきました。今日では発酵の過程で微生物が生み出す代謝物質を「バイोजェニックス」と名づけられ、その優れた健康効果が続々と明らかになり、夢の天然物質と呼ばれるようになりました。また、石川県郷土料理「ブグの卵巣の糠漬」は、発酵で猛毒のテトロドトキシンを消すことが明らかになり、驚きの現象として語り継がれています。

このような知恵を誰もがどこでも手軽に使えるようにと独自の視点で再現したのが「くま笹珪素」です。商品の詳細は別のコーナーに譲りますが、食は生きる上での基本ですし、「人が良くなる」と書くように、健康を促すのが本来の在り方です。食が整い、身も心も整うと、いのちをいただく有難さを細胞が感じるようになり、感性や直感も磨かれてきます。食べる前のご手間で食のエネルギーを高め、健康はもとより人生の質までも高めていきましょ。新年が喜びに満ち、笑顔いっぱいになりますようお役立てくださいませ。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



食べる前に、瞬間クリーニング!  
その“ひとふり”で  
美味しく、元気よく!

### くま笹珪素

くま笹珪素は、日本の薬膳文化に伝わる食合わせの知恵をベースに、くま笹やドクダミ、稲若葉、赤紫蘇など、珪素を多く含み、機能性に優れた植物を組み合わせ、古くから伝わる発酵方法を用いて作られた食品です。くま笹珪素を食べ物や飲み物にふりかけると、素材の持ち味が引き出され、風味豊かで美味しく健康的な食品に変わります。また加工食品に含まれる添加物などの影響を和らげる働きも。食べる前、飲む前のひとふりで毎日の食をグレードアップさせ、健康と若々しさを手に入れましょう!



### ササツ とふりかけて健康ケア! 使いいろいろ♪

●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♪ ●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♪ ●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。 etc

3個まとめでのご購入で1個プレゼント!!



カムナ・プランニング史上最大のプレゼントキャンペーンです。この機会をお見逃しなく! (2024年1月31日まで)

### 日本の風土が育んだ機能性に優れた植物原料たち

	<b>くま笹</b> 珪素を多く含む神聖なイネ科の植物。		<b>びわ葉</b> 現代医療に影響を与えた歴史ある植物。
	<b>ドクダミ</b> 古くから毒消し作用が知られる植物。		<b>スギナ</b> ミネラルを多く含む生命力豊かな植物。
	<b>稲若葉</b> 食物繊維やミネラル、アミノ酸も豊富。		<b>化石サンゴCa</b> 70種を超える海洋ミネラルを含みます。
	<b>赤紫蘇</b> 栄養価の高さは群を抜く、紫の蘇草。		<b>風化貝Ca</b> 1800万年前の断層から取れる上質なCa。



これらの原料を、味噌や醤油をつくる方法で発酵させ、得られた抽出液を微粉未化しています。微生物が発酵過程で生み出す、健康美容効果に優れた代謝物質「バイोजェニックス」を豊富に含んでいます。

■くま笹珪素 5,000円 (税込)  
品名:くま笹抽出物加工食品 内容量:35g  
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



■くま笹珪素ウィルプラス 6,700円 (税込)  
品名:くま笹抽出物加工食品 内容量:35g  
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、風化貝カルシウム、化石サンゴカルシウム、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

くま笹珪素に還元発酵乳酸菌をプラスしました!



【共通】ご使用の目安: 1日あたり1g (20~30ふり)を目安に食べ物や飲み物にかけてお召し上がりください。 ※約900ふりできます。

## Information & 広場

くま笹珪素にまつわる気になるおはなし



### ■日本の薬膳“食べあわせの知恵”を現代風に復活！

くま笹珪素開発者 川口哲史さんからのメッセージ



故 川口哲史さん

健康食品が多く出まわる昨今、本来“食べる”はずのもの、“飲む”と表現されています。クス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”を持っています。それが自然の姿です。その異種のもを摂り入れるために、神が人に与えたのが唾液で、これが解毒の根源です。日本には、水には毒があるから「解毒するためによく噛んで飲み」という教えがあります。

そこにソフトウェアとして発達したのが日本に伝わる薬膳の“加薬(かやく)”です。刺し身のツマは、ワサビで殺菌、紫蘇で解毒、大根で消化吸收を良くして、菊の花で肝臓を保護して解毒を高めるといった完全なゼロ・エミッションの知恵なのです。口の中で毒をクリーニングすれば、そもそも体内に毒が入らないので汚れません。体の中に入ったものを解毒するのは、根本的に違うアプローチです。

腸内の状態が悪いと、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いニオイが発生するのですが、腸内が発酵型の環境になると、完全燃焼してニオイもほのかな発酵臭に変わります。こうなると便がプカプカ浮いてきます。このように毎日自己確認をすることが大事です。もし浮いてこなかったら「くま笹珪素」の量を増やした方がよいということになります。

便が二オわなくなると、体臭もなくなります。夏でも靴下や靴は二オいませぬ。さらに汗がサラサラになります。経血がものすごくきれいになったという女性もおられます。

現代社会は起きている時間のほとんどが働きっぱなしで、私達の食は腹を満たすだけの“エサ”になりつつあります。だからこそ「くま

笹珪素」を加えるというひと手間で、食のエネルギーを高めて美味しく食べていただきたいのです。美味しいということは細胞が喜んでる証です。このような食は体内でしっかりと働いてくれます。

食に対する意識も大切です。自然からいただいたものすべてに対して「いただきます」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。尿や便の状態を観察してご自分の体と対話するように腸内環境を整え、上手に健康状態を維持していただきたいですね。

### ■シングレース増量キャンペーン終了間近！

ゆく年くる年のプレゼント企画といたしまして、シングレースのご購入者様にもちろん増量ボトルをプレゼントしています。輝かしい新年を迎えるにあたり、癒しと幸運をもたらすイヤシロチづくりにお役立てください。お見逃しなく！

※増量キャンペーンは2024年1月20日まで。

シングレース(300ml)ご購入で60mlボトル1本プレゼント！

シングレース詰替用(1050ml)ご購入で150mlボトル1本プレゼント！

シングレース濃縮液(500ml)ご購入で150mlボトル2本プレゼント！



シングレースシリーズ

### ■今月のプレゼントは「シンソルト」です！(2024年1月31日まで)

商品をご購入いただいた方にももちろんプレゼントしている恒例の企画。今月は、塩づくりの聖地テジャクラに伝わる伝承製法と、テラヘルツ帯域の光が融合して生まれたとびっきりのお塩「シンソルト」(お試し20g入)です。食材の美味しさを引きだす、魔法のような高波動塩をぜひお試しください。

シンソルト 200g 1,296円(税込)、1000g 5,184円(税込)



シンソルト

## 感動のおすそ分け

こころの免疫力

今月の一冊で取り上げた本に書かれていた、末期がん患者の原体験が、あまりに素晴らしく感動しましたので要約して紹介したいと思います。

子育てに追われる48歳の女性が体調の異変に気づいて病院に行ったところ、末期の子宮がんが診断されました。手術を希望するも主治医からは「がんが広がりにすぎた私の手には負えない」と言われてしまいました。さらに検査で生じた出血を止めるために放射線治療を30回も行い、その後、残された可能性にと「ラルス」という痛くて辛い治療を選択しました。この苦痛はあまりにひどく、死んでしまった方がましだと考えることもあったそうです。

そんな時に手にしたのが村上和雄先生の著書「生命の暗号」でした。「人の遺伝子でONになっているのは5%、残りはOFFになっている」「人は生きていくだけで奇跡中の奇跡」と知り、人として生まれてきたことが嬉しくてしかたがなくなり、感動のあまり意識が拡大して、宇宙から地球を見る経験がされたそうです。それからは自分を支えてくれていた細胞の遺伝子一つ一つに「ありがとう」と言い続けました。がん細胞にも「愛しているよ、今まで私の細胞でいてくれたんだから」と感謝の気持ちを伝えました。

すると不思議なことが起こります。あの辛い治療の痛みが感じなくなり、一ヶ月半後には「がん細胞がきれいになつて」と診断されたのです。しかしすでに肺や肝臓に転移していることが発覚します。抗がん剤治療を行うことになり、髪の毛が抜けかしてしまいましたが、髪の毛一本一本に「ありがとう」と伝えました。

そんな毎日が続いているうちに体が軽くなるのを感じようになり、がんの宣告から10ヶ月目の検査では、がんは跡形もなく消えていました。主治医からその後の療養計画を渡されましたが、人任せであることに違和感を覚えてご自分で計画をつくられ、さらに元気を取り戻したそうです。

人には無限の可能性が宿っているのです。大自然が与えてくれた宝をフルに発揮して元気いっぱい毎日を送りましょう。

## 今月の1冊

コロナの暗号 人間はどこまで生存可能か？

村上 和雄 著 幻冬舎

筑波大学名誉教授で、高血圧の黒幕である酵素「レニン」の遺伝子解読に成功され世界的に脚光を浴びた分子生物学者による著作。人類が追究した利己的な「モア・アンド・モア」により、環境破壊はもとより人類の存続すら危ぶまれる昨今、この難局を乗り切るには「利他的遺伝子」をスイッチONする生き方「助け合い、譲り合い、分かち合い」が決め手になると著者は唱えます。地球の人口77億人はいがみ合うも、その5000倍とも言われる、人体を構成する37兆個の細胞は常に助け合いながら調和を保ち、生命活動を営んでいます。「生物は高度で動的な秩序を自発的に発現する能力を持つ」(生命学者・清水博先生)、「乳幼児が示す原初的な同情は生来的にヒトに備わっている性質」(大阪大学大学院准教授・鹿子木康弘先生)などの研究は、生命の本質は「秩序や調和」といった自然界の法則に則っていて、すでに遺伝子に刻まれていることを示唆しています。多くを学ばせていただくと共に、心が洗われるような一冊です。



## カムナ・ナウ

あけましておめでと  
うございませぬ。昨年

は大変お世話になりました。本年もますます元気に目前のことに取り組んでいきたいと思っております。どうぞよろしくお願いたします。今月号でご紹介している「くま笹珪素」は私も発売当初からずっと愛用しています。昔は足の小指の爪なんて人様には絶対見せられませぬでしたが、今ではとてもきれいな爪に生え変わりました!!美のミネラルとも言われるのも納得です。

(ゆ)