

毎日の暮らしにワクワクと感動をプラス！

# カムナ通信

vol.75



発行日: 令和7年9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。秋のはじまりの月(旧暦・文月)を迎えました。今年は夏の終わりの旧暦・水無月(閏水無月)が入ったせいか、夏の暑さが長く続いたようです。それでも暑さ寒さも彼岸(9月23日)まで。その後は秋の味覚が待っています。秋の味覚たちが納まる胃腸を強靱にして臨みたいと思ふ今日この頃です。

さて今月は、そんなシーズンに特におすすめの「くま笹珪素ウィルプラス」(以降、ウィルプラス)をご紹介します。「ウィルプラス」は、戦後の食の欧米化や食品添加物などの影響を危惧した川口哲史さん(ゼロバランスセラピー考案者)が、日本に伝わる薬膳の知恵「食べ合わせの知恵」を再現すべく誕生させた食のクリーニングツール「くま笹珪素」がもとになっていて、これを継承した波動研究家の山梨浩利さんがグレードアップさせた進化版です。日本の風土が育むくま笹、ドクダミ、稲若葉、赤紫蘇、びわ葉、スギナを、古くから伝わる発酵技術でエキシ化したものをパウダーにして、食べ物や飲み物にふりかけて食べることを推奨したのがはじまりです。その後、新型コロナウイルスが世界的に蔓延し、その対策の必要性を感じていた時に世界的に活躍していた超能力者(リモートビュアー・今月の一冊を参照)の協力を得、新次元の乳酸菌「還元発酵乳酸菌」を採用して誕生したのが「ウィルプラス」です。発売以来とても大きな反響をいただき、愛用されている方からは「体調を崩さなくなった」「疲れが残らない」「トイレタイムがスムーズ」「体が軽い」「食事が美味しい」などの声が寄せられています。中

には「宿便が出た!」「便臭が消えた!」「長年の鼻炎が止まった!」といった声もいただきました。初代開発者の川口さんは、体に良いものは薬のように飲み込むのではなく、毎日の食事と一緒に食べることが大切と長年に渡って説いていました。それは唾液こそが天が人に与えた最高の薬という考えからです。唾液と食材とウィルプラスが三位一体になり、咀嚼することによって食材の毒を消し、さらに生体波動の転写も行われ、取り込まれた体内で波動共鳴がおきて健康の促進が効率的に行われるという訳です。

このような生活を続けていると、自ずと訪れる体の変化が「健康のバロメーター」とも言える「大きな便り」です。体の中が整ってくると便の質が違ってきます。理想の便の3つのポイントは、①スルツとラクラク②ぶかぶか浮く③ほのかな発酵臭。このような変化が得られない時は腸内細菌のバランスが崩れている可能性がありますので、「ウィルプラス」の量を増やしてみてください。便が教えてくれる情報を通して体の状態を把握し、コンディションに合わせた適量を見つけていただければと思います。理想的な排便をした時は、まさに天にも昇る心地よさで、気づいたら口笛を吹いていたなんてことも。腸内環境は健康のバロメーターである上に、免疫細胞の7割が集まって外から侵入する病原体から身を守っています。24時間365日休まず働きながら私たちの健康を支えている腸の能力をフルに発揮させるためにも「ウィルプラス」をお役立てください。心身が整うと秋の味覚もとびきり美味しく感じるでしょう。日々の暮らしに感動とワクワクをプラスして、より一層充実した毎日を送り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



株

## 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ツール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、元氣と笑顔あふれる毎日を送りましょう！

有機珪素(シリカ) + バイオジェニックス + 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、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。

<バイオジェニックス> バイオジ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アップ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、香料、酸化防止剤、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。



【ドクダミ】  
古くから毒消し作用が知られる植物。



【稲若葉】  
食物繊維やミネラル、アミノ酸も豊富。



【赤紫蘇】  
栄養価の高さは群を抜く、紫色の蘇る草。



【乳酸菌】  
14種の乳酸菌を還元環境で培養。



【びわ葉】  
現代医療に影響を与えた歴史ある植物。



【スギナ】  
ミネラルを多く含む生命力豊かな植物。



【化石サンゴCa】  
70種を超える海洋ミネラルを含むCa。



【風化貝Ca】  
1800万年前の断層から取れる上質なCa。



【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、または直接お口にご含んで召し上がりください。 ※約900ふりできます。

## Information & 広場

くま笹珪素ウィルプラス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



健康食品が多く出まわる昨今、本来“食べる”はずのものが、“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、故 川口哲史さん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。その異種のを取り入れるために、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、大根で消化吸収を良くして、菊の花で肝臓を保護して解毒を高めるという完全なゼロ・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とは、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良いということになります。

便がニオわなくなると、体臭もなくなります。夏でも靴下や靴はニオイません。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いる証です。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。

### ■新商品「シンセラミスト」発売！ 詳しくは同封のパンプで。

“知性を持つ水”をつくる機能性と波動性に優れる活性化セラミックを、肌や髪がいきいきと輝く黄金比で配合した、ハンディタイプのミストスプレーです。お肌のケアやヘアセット、乾燥対策、マイナスイオン効果によるリラクゼーションなど。ぜひお試しください。

シンセラミスト 990円(税込)

NEW



### ■今月のプレゼントは「和味(なごみ)」です！

商品をお買い求めいただいた方にもちろんプレゼントしている恒例の企画。今月は、新商品のシンアロマキャンディ「和味」(5粒入)です。シナモンをベースにハッカとショウガを組み合わせると和の味わいに仕上げました。癒しのアミノ酸ギャバを50mgも配合しているサブリのようなキャンディです。(2025年9月30日発送分まで)

シンアロマキャンディ 和味(12粒入) 864円(税込)



## 感動のおすそ分け

ゴッド・パーティクル (神の粒子)

今月の一冊で紹介した赤松瞳さんのリモートビューイングを収録したDVD「FROM and the God Particle」に収録されている、素粒子の構造と真相についてのコメントが素晴らしいのでその日本語訳を紹介いたします。

完全に並んだ粒子が見えました。粒子の間には距離があるのですが、各粒子は互いに通信しているようにでした。その距離間や比率、空間と時間、そして共鳴しているような完璧に調和した響き……。まるでオーケストラを聴いているように感じました。とてもすばらしいかったです。(中略) そこに存在するエネルギーシナ動きを見たとき、フラクタルのような模様が繰り返して生じているようでした。相互に作用し、拡大し、成長し、創造している。そのときファイボナッチ数列ということが思い浮かんだのです。(中略) 黒いボードに、最初にイメージが浮かんできたとき、内部に意識を持っているので、生き物だと感じました。だから最初は、脳内のニューラルネットワークだと思いました。さらに詳しく観察していると、エネルギーの美しい線が見え始めました。まるで虹のように、色とりどりのエネルギーの軸が相互に作用しています。観察しているうちに、それらは私に反応するようになり、私が見ていることを知っているのです。お互いにコミュニケーションしているようでした。遠隔透視者として、ターゲットのエネルギーや意識の傍にいたときには、ターゲットも私のことを見ているのです。(中略) まるで泳いでいるような感覚でした。コミュニケーションを取っているというよりも、スイミングプールや海で、泳いだりダイビングをしたりしているような感覚でした。そしてそれらは、ある方法で私に反応していたことがわかったのです。(中略) すばらしい経験であると同時に、自分自身を超越した、何か偉大なものに敬意を払わなければならないと感じました。私はインスピレーションを得た状態だったので、神を感じたのです。(中略) 私はターゲットに心を向け続けていましたが、突然、声が聞こえました。「研究者たちは意識を研究しなければいけない。彼らは心の力を研究するべきだ。そうでなければ、彼らは決して結論を得ることはできない」と。

赤松さんと親交する中で得られた最も本質的で大切なテーマは「意識」でした。この探究をしつつ事業の在り方や商品の開発に動しめる日々幸せを感じています。

## 今月の1冊 「あなた」という存在は「無限大の可能性」である

ヒカルランド編集部 著

ヒカルランド

類まれな潜在能力を開発され、世界を股にかけて活躍されたりリモートビューアー赤松瞳さんが生前に行った講演を中心にまとめた著作。赤松さんの卓越した能力は、時空を超越して行方不明者の捜索や未来予知、はたまた世界最先端の研究施設で行われる素粒子の探究など、CIAや特殊能力部隊も驚愕するほど優れていました。このような能力は誰でも開発することができ、赤松さんが所属していた研究所では、視力を失った人がトレーニングによって健常者と同じようにキャッチボールをしたり買い物ができるようになるなど、福祉や医療面に応用されています。新型コロナウイルスの世界的な蔓延も予知されていて、その対策として開発された乳酸菌原料(還元発酵乳酸菌)の優れた特性や裏話なども紹介されています。赤松さんの貴重な研究と実践の数々を通して、私たち一人ひとりが「無限大の可能性」ということに気づかせてくれる貴重な一冊です。



## カムナ・ナウ

商品をお買い求めいただいた方

への今月のプレゼント「和味」ですが、さっそく食べていただいた方から「体に良さそうなキャンディ」「試験勉強の時に舐めたら集中力が増しそう」などのお声をいただいています。「和味」は原料に使われている素材が絶妙なハーモニーを奏でていて、今までに食べたことのない味わいです。心と体をそっと癒してくれるサブリのようなキャンディをぜひ皆さまにも味わっていただけたら嬉しいです。(ゆ)