ムスビの会ニュース

エネルギーの陰陽による違い

ていて、粘りと甘味があって美味しいのです。 や炭火で炊いたご飯の方が陽性になり、お米が立っ す。ですから、ガス釜で炊いたご飯と比べると、薪 ジや赤色です。したがって同じカロリーでもガスの ね。料理でもガスの炎は青色、薪や炭の炎はオレン せは、陰陽調和の美しいグラデーションになります は陽性ととらえます。青い空に赤い太陽の組み合わ エネルギー(火力)は薪や炭と比べると陰性なので 陰陽で見ると寒色である青色は陰性、 暖色の赤色

ウェイブはその陰性が強いがために、電磁被爆する べると冷めやすいことからも電気が陰性であること で沸かしたお風呂は、ガスや薪で焚いたお風呂と比 なる状態が引き起こされる危険性があります。 電気 電化住宅に住んでいると体が陰性化し、活力がなく といった病気になりやすいのです。ですからオール 胃腸病になるだけでなく、将来的に白血病や脳腫瘍 と体の陰性化を引き起こし、冷え性や貧血、低血圧、 紫外線より更に波長が細かい短波を発するマイクロ りもさらに陰性なのが電子レンジや一Hクッキング ヒーターなどのマイクロ波によるエネルギーです。 ガスよりも陰性のエネルギーが電気です。電気よ



発行 ムスビの会 出版部 満月 11月26日

弦 11月 3日 11月12日 上弦 11月19日

風呂に炭を入るのもよいですね。 きた湯たんぽを冬場に用いると体が温まります。お の熱源に使われています。セラミック(陶器)でで は遠赤外線を輻射する働きがあるので、 線の性質のためです。高温で焼成したセラミックに ると体の芯から温まる感覚があるのは、この遠赤外 から温める力を持ちます。遠赤暖房機にあたってい ルギーなので、求心力といって、物質を透過して中 に波長が長い遠赤外線です。遠赤外線は陽性のエネ このマイクロ波の対局にあるのが赤外線よりさら 遠赤暖房機

の圧力鍋や調理器具も販売されているので、料理に くく、お茶の味も一味違います。ガラスセラミック めてくれます。そして土瓶で沸かしたお湯はさめに は、お腹を温め、血液の流れを良くし、免疫力を高 取り入れることができます。土鍋で料理した食べ物 のフライパンや鍋を用いることで遠赤効果を料理に そこで、ガスレンジであっても土鍋や土瓶、 アパートやマンションではなかなか難しい状況です。 七輪を用いて料理することができましたが、現代の 活用されるとよいでしょう。 昔の家であれば遠赤外線を発する囲炉裏やかまど 南部鉄

まろやかになる優れものです。 中でも釉薬(うわぐすり)に重金属を使わず、 生活に取り入れてみてください。盛り付けも陶器製 の器に盛ることで、さらに消化吸収力が上がります。 いので、お腹を芯から温める作用のある土鍋料理を 修焼という陶器は、器に乗せるだけで食べ物の味が (還元作用がある)を含む釉薬をかけて焼成した森 特に胃腸の弱い人は、お腹が冷えている場合が多

> 劣化を防ぎ、胃腸の調子を整えてくれます。 セラミックのもつ還元作用によって、食品の酸化や

ものです。 る人も遠赤作用で体が温まり、調子がよくなる優れ うサビ取り(若返り)作用があるのに対して、電子 するラジエントヒーターがおすすめです。ラジエン 作用なので、食品のエネルギーが料理法で全く変わ とよいでしょう。蒸し器が発する蒸気には還元とい トヒーターを使うと油が酸化しにくく、料理してい ています。一日に替わるものとしては遠赤外線を発 磁波によるお腹や子宮の被曝によって、料理をする ってしまいます。また一Hクッキングヒーターは電 女性にさまざまな障害を引き起こすことが報告され レンジのエネルギ―は酸化というサビつく(老化) 電子レンジに変わるものとしては蒸し器を用いる

ラミックで遠赤焙煎した黒入り玄米スープや遠赤焙 線を活用して元気に過ごしましょう。 ことでもお腹が温まります。これからの季節遠赤外 り干し大根、干し椎茸といった乾物を料理に用いる ゆるめたり、溶かしたり、分解したりという極陰性 が中から温まるように、天日に干した高野豆腐や切 遠赤外線を発しているので、太陽光線に干すと布団 いうエネルギーを活用してみてください。玄米をセ から身を守るためにも、その対局にある遠赤外線と の作用を持っています。 煎の穀物ドリンク類もよいでしょう。太陽は絶えず に強い陰性のエネルギーであり、体を冷やしたり、 放射性物質はマイクロウェイブ(電磁波)より更 放射性物質による内部被曝

ムスビの会 岡部賢一



今月のおすすめ **からだポカポカ商品**



冷えは免疫力を低下させ、さまざまな病気を引き起こします。

これからの寒くなる季節、身体の芯から温めてくれる商品を選んでみました。

身体を芯から温めてくれる

浅炒り玄米スープの素

300g 2,160円(税込)原材料 玄米

無農薬・無肥料の玄米を丁寧に長時間焙煎しました。低温で焙煎しているので、 苦味が少なく、スープにしたときに玄米が持つやさしい甘味が出ます。その甘味は胃腸に働き、吸収力を上げてくれます。また火をいれることで、身体を芯から温めてくれます。胃腸の弱い方、体力低下が気になる方、冷え症の方におすすめです。



もつと手軽に玄米スープを楽しみたい方に

玄米ミクロン

100 g 1,296 円 (税込) 原材料 玄米

無農薬・無肥料の玄米を丁寧に長時間焙しました。焙煎した玄米を粉末状にすることで、手軽に完全栄養食玄米を摂り入れる事ができます。そのままお湯にといたり、お菓子や料理に使ったり、さまざまな使い方ができます。 粉末状なので、通勤・通学の携帯にも便利!



「冷え」の原因電磁波を軽減する

でじかるショール

62cm×160cm 17,064円(税込) 素材 綿

電磁波を軽減させる特殊な生地を使用したショールです。

電磁波はガン、白血病、異常出産、多動症、アルツハイマー、白内障、認知症などさまざまな病気を誘発する原因のひとつと考えられています。 私たちはスマホ・携帯電話やパソコン、電子レンジ、乗り物など、知らないうちにさまざまな電磁波を浴びています。日常的にショールを使うことで、電磁波を受ける量を軽減することが可能です。

また、自分の生体電磁場を熱に変換するので身体を冷やしません。

