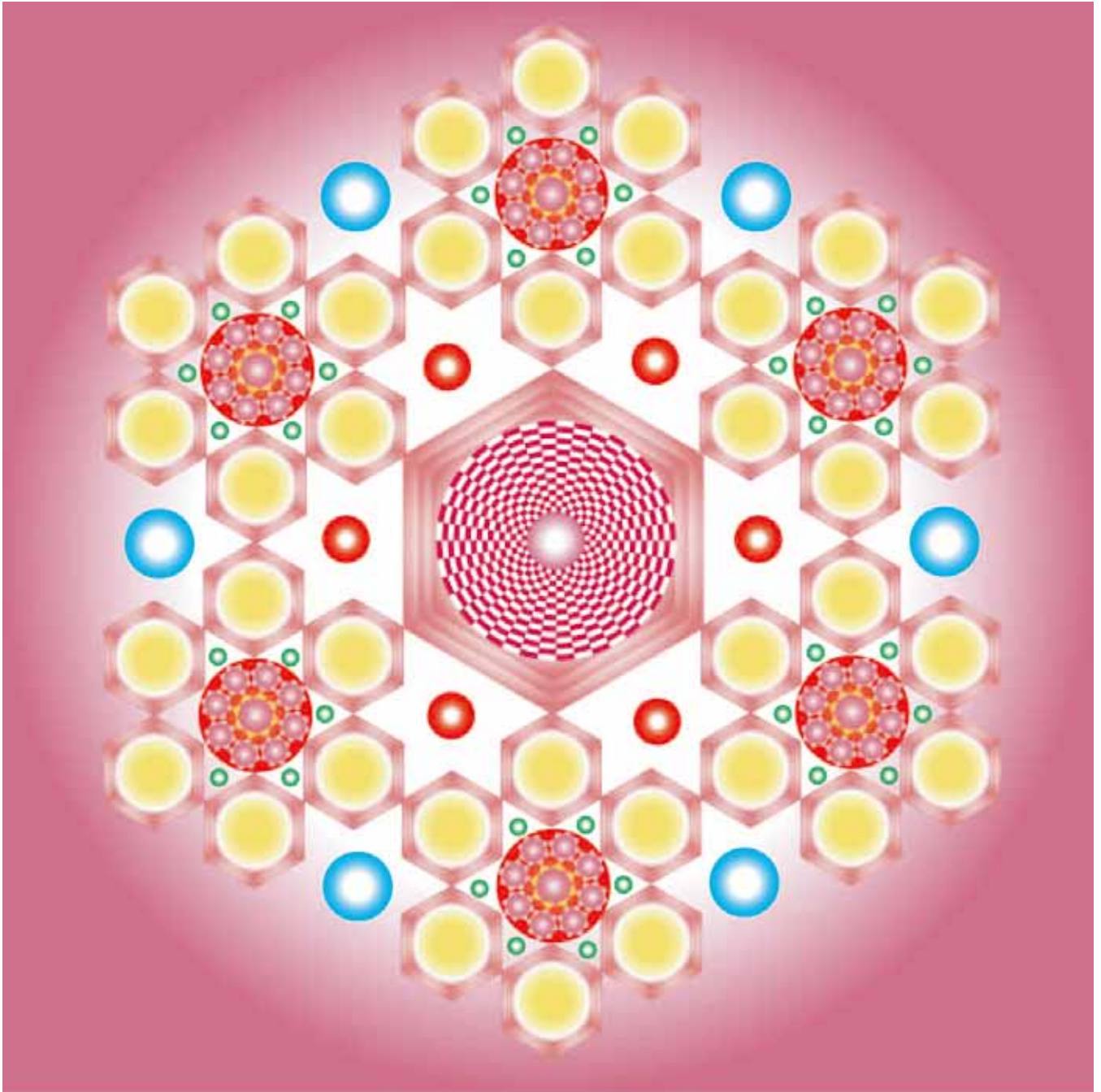


「幸福」

ココロとからだを癒すアート



私たちのココロとからだは、五感を通して、形や色、光、味、香りや音などの情報を取り入れており、その情報が自然の摂理に近ければ近いほど、心地よさを感じるようになっていきます。

美しい絵画や音楽、自然の風景に心身が癒されるのはそのためです。

今回紹介させていただく図形は「幸福」。自然界の摂理をそのままイメージした創作です。

本ページを「ココロとからだの癒し」にお役立てください

- ・眺めるだけで、ココロとからだの癒しやすさを感じられます。
- ・飲みものや食べものを置くと、自然の摂理に近付きからだに馴染み易くなります。
- ・飾った場所がパワースポットになります。



研究開発顧問
山梨 浩利

1962年静岡県焼津市に生まれる

1985年中央大学理工学部工業化学科卒業。

大手食品会社で主に食品の研究開発に従事。

数々の商品を世に送り出す。

サトルエネルギー学会、機器検討委員会などにも
参画。その活躍は、広く海外にまで広がっている。

現在、山梨事務所を設立し、微生物、発酵、鉱物をテーマにした本物商品の研究や企画開発などを行っている。

今回から食品のH A D O (波動)についてお話ししていきますが、その前にあらためて「H A D O (波動) 数値」について説明しておきましょう。

H A D O (波動) 数値とは、生体・細胞が感じる度合いのこと。プラスの数値は生体細胞が共鳴・同調していることであり、この数値が高いほど、生体・細胞が「喜び・感謝している」状態を示しています。逆に、マイナスの数値は生体・細胞が非共鳴・拒絶していることであり、この数値が低いほど、生体細胞が「嫌がる・拒否している」ことを示しているといえます。

こうした概念を基に、今回はさまざまな食品添加物についてみていきたいと思えます。

添加物は合成と天然に分類される

スーパーやコンビニなどで販売されている弁当、惣菜、パン、ハム、ソーセージ、インスタントラーメン、スナック菓子などの加工食品には、食品添加物と呼ばれるものが当たりまえのように入っています。

こうした食品添加物を、日本では合成添加物と天然添加物に2分類しています。

前者は、石油製品などを原料に化学合成したもので、自然界にはまったく存在しない化学物質も多く、人体の中で分解されずに、細胞や遺伝子に悪影響を及ぼす心配もあります。

後者は、植物や動物、微生物、鉱物などの天然原料から抽出したものです。

こうした食品添加物がどのように使われているのか、日本の大手メーカーで製造しているロースハムの原材料表示をみてみましょう。

豚ロース肉、水飴、卵蛋白、植物性蛋白、カゼインNa、調味料(アミノ酸等)、リン酸Na、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、着色料(カルミン酸)

まず、調味料のアミノ酸。これはグルタミン酸ソーダで、ハムに旨味を加えています。発色剤はハムの赤みを映えさせ、リン酸Naはハムの成型(固める)に関する目的で使用されています。

これらは「ハムを美味しくみせる」ためのもので、嘘ごまかしの技術です。からだにいいわけがありませんね。

ただ、食品添加物はもともと人類にとって欠かせない技術だと思っています。

母乳の出にくい女性にとって粉ミルクの開発は生命にかかわる重要な技術でしょうし、缶詰やレトルト技術も寒冷地などに住む人々にとってなくてはならないものでしょう。

要は、栄養源としての食の意味合いで、食品添加物が重要な技術であることは間違いないのですが、コスト削減のための

長期保存性や見かけをよくするために使用されていることが問題なのです。

合成添加物がホルモンバランスの数値を低くするわけ

合成添加物の中でも、防腐剤、着色料、発色剤は要注意です。

例えば、防腐剤。細菌やカビも生きませんが、これらを薬剤で殺してしまうことが目的です。私たちも同じ生きものですから、どのような影響があるかは想像できるでしょう。

合成の着色料は、独特な化学結合をもつていて、タンパク質に吸着すると簡単には落ちません。こちらにもさまざまな危険性が指摘されています。

発色剤は、色合いをきれいにみせるために用いますが、こちらにも嘘ごまかしの技術。

添加物のH A D O (波動) 数値表をみてください。

ホルモンバランスの数値が低いことがおわかりいただけますか？

人体において、ホルモンバランスは「秩序・法則」です。いっぽう、食品添加物は「嘘ごまかし」です。つまり、秩序法則に逆らうことなのです。

食品添加物の波動

	名 称	免疫機能	肝 臓	ガ ン	アレルギー	ホルモンバランス
乳 化 剤	シヨ糖脂肪酸エステル	-5	-6	-0	-3	-6
	ソルビタン脂肪酸エステル	-5	-6	-1	-4	-7
調 味 料	グルタミン酸Na	-4	-4	+1	-5	-9
色 素	赤色102	-6	-8	-0	-6	-12
	赤色2	-8	-10	-5	-8	-15
	黄色4	-5	-3	-0	-3	-10
	青色1	-5	-6	-4	-4	-11
	コチニール色素	-4	-3	-2	-3	-9
防 腐 剤	安息香酸Na	-5	-5	-3	-4	-12
	ソルビン酸K	-5	-5	-6	-3	-13
発 色 剤	亜硝酸K	-10	-12	-13	-7	-8
pH調整剤	第2リン酸Na	-3	-2	-0	-2	-5
安 定 剤	カラギナン	-1	-2	-3	-3	-4
	CMC	-5	-4	-5	-3	-11
甘 味 料	アスパラテーム	-1	-1	-1	-5	-6

(波動測定:山梨浩利)

食品添加物の使用は、いま一度早急に考え直さなければなりません。大手メーカーの対応はすぐには変わらないでしょう。

まずは私たち一人一人が、身のまわりの食品に注意をはらうことです。スーパーなどで食品を購入するときには、原材料表示をチェックする習慣をつけましょう。