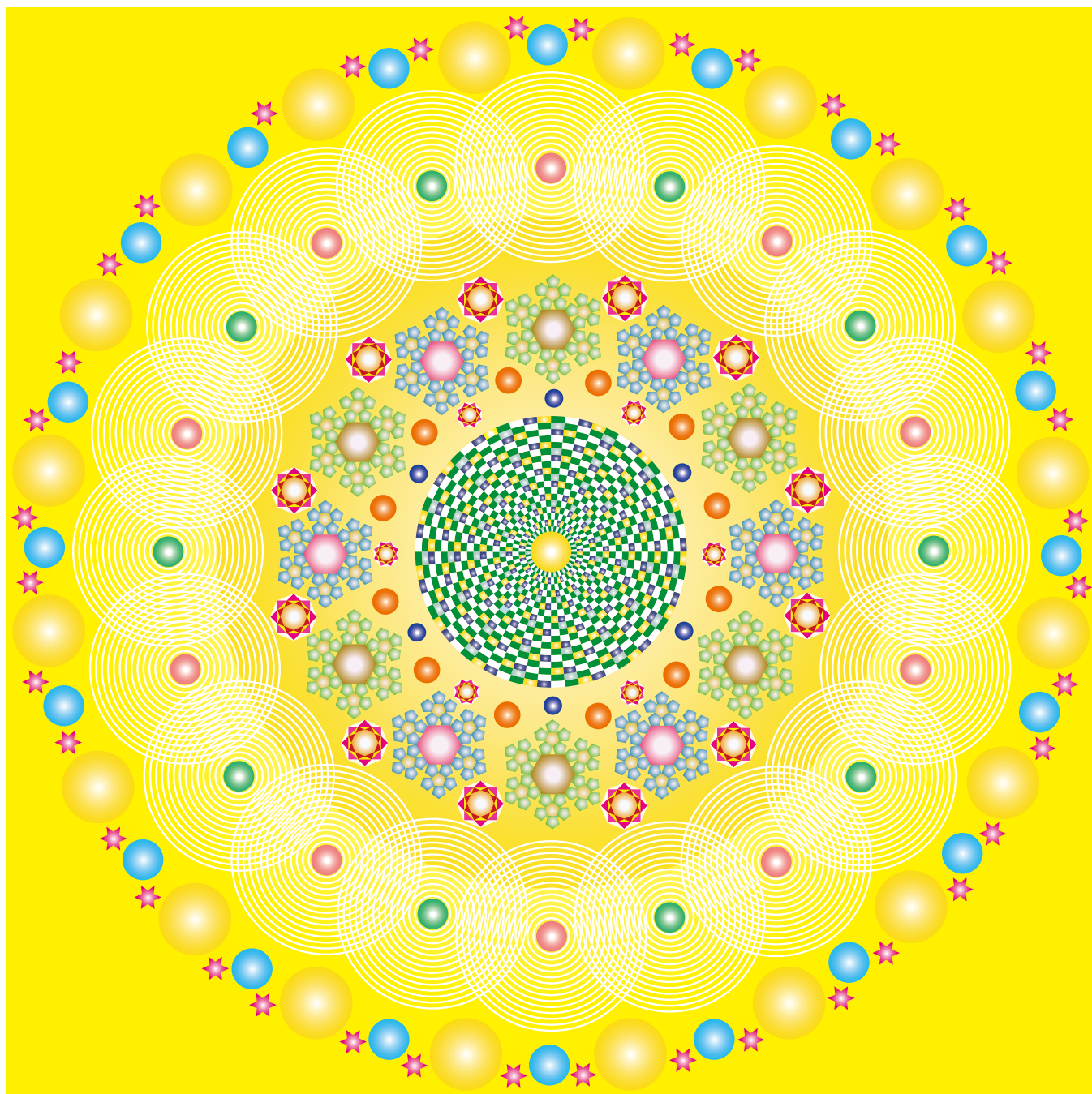


# こころとからだを癒すアート「平和」



私たちのこころとからだは、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「平和」。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「こころとからだの癒し」にお役立てください

- ・眺めるだけで、こころとからだの穏やかに癒されます。
- ・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。

## HADO(波動)の概念

HADO(波動)数値とは、生体・細胞が感じる度合いの「量」。

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」状態を示しているといえます。

すなわちHADO(波動)数値とは、自然の二部である人間と、自然界の摂理との調和度合いの目安となるものです。

## 大豆のHADO(波動)数値

味噌や醤油などの原料としてはもちろん、豆腐や納豆、油揚げなど、昔から日本人の食卓に欠かせない大豆。

市販されている3種類の大豆のHADO(波動)を測定してみました。

大豆の波動数値

(生大豆)	一般大豆	ハーベストフリー	ケミカルフリー
総合	+3	+5	+8
免疫機能	+3	+5	+10
肝臓	+4	+6	+10
ガン	+6	+7	+8
アレルギー	+0	+1	+6
甲状腺	-2	+1	+4

- A 一般の大豆  
生育中と収穫後に農薬を散布しているもの。
- B ポストハーベストフリー  
生育中の農薬散布のみのもの。
- C ケミカルフリー  
農薬および化学肥料はまったく使用していないもの。

(水に浸漬後)	一般大豆	ハーベストフリー	ケミカルフリー
総合	+13	+13	+16
免疫機能	+11	+11	+16
肝臓	+12	+12	+15
ガン	+11	+11	+14
アレルギー	+9	+9	+14
甲状腺	+3	+4	+7

(水洗浄後)	一般大豆	ハーベストフリー	ケミカルフリー
総合	+9	+9	+16
免疫機能	+9	+10	+16
肝臓	+11	+12	+15
ガン	+9	+9	+13
アレルギー	+7	+7	+10
甲状腺	+1	+2	+7

一般の大豆は数値が低く、食べるのが少し心配になりますが、よく水洗いしたり、数時間水に浸しておくことで、数値はグンと上がります。これは大豆に限らず、農薬を使用している野菜や果物全般にも言えることです。

参考までに、イチゴと大葉の数値もどうぞ。

水洗いの効果

	市販イチゴ	
	洗浄前	洗浄後
総合	+9	+12
免疫	+7	+11
アレルギー	+3	+9
アトピー	+2	+10
肝臓	+6	+10
甲状腺	+0	+2
腸	+4	+6

	市販大葉	
	洗浄前	洗浄後
総合	-1	+2
免疫	+0	+3
アレルギー	-0	+2
アトピー	+0	+4
肝臓	-2	±0
甲状腺	-2	+1
腸	+10	+11

表面に付着している有害物質を水洗いで除去するだけで、HADO(波動)数値は簡単に上がるのです。

### 〈試験1〉天ぷら油

天ぷらを揚げた後の油は、使用前に比べてどのように変化するのでしょうか？

表は、野菜のかき揚げ、海老テンの2種類でHADO(波動)数値を比較してみました。

天ぷらを揚げた時の油の変化

	揚げる前	揚げた後	
		かき揚げ	海老テン
総合	+3	-1	-4
免疫機能	+3	-2	-5
アレルギー	+4	-3	-5
肝臓	+3	-2	-4
アトピー	+3	-3	-6
過酸化脂質	+7	-2	-4

たった1回使用しただけで、油はこんなに劣化するんですね。動物性のネタを揚げた場合には、特に顕著なようです。

一度使った油は、なるべく使用しないようにしたいものです。

### 〈試験2〉天ぷらそのもの

時間が経った天ぷらやフライを食べると、胸がつかえるような感じを体験した方は多いかと思いますが。

かき揚げが、時間とともに変化する様子をHADO(波動)数値からみてみました。

測定表からもわかるように、揚げ物は新鮮な油を使い、揚げたてを食べるといいことがたいせつです。

また、新鮮な油を使った場合でも、揚げたてから5時間以上経過してしまうと、HADO(波動)数値は低下してしまいます。

かき揚げの経時的な波動数値変化

	揚げた時	5時間	10時間	24時間	48時間
総合	+5	+3	+1	+0	-2
免疫機能	+6	+4	+2	-0	-1
アレルギー	+5	+3	+1	-0	-3
肝臓	+4	+2	+1	+1	-2
アトピー	+4	+3	+1	-1	-3
過酸化脂質	+7	+5	+2	-0	-2

「美味しい」「HADO(波動)が高い」「からだに良い」ということを「からだに良い食事」の参考にしていただけたいと思います。