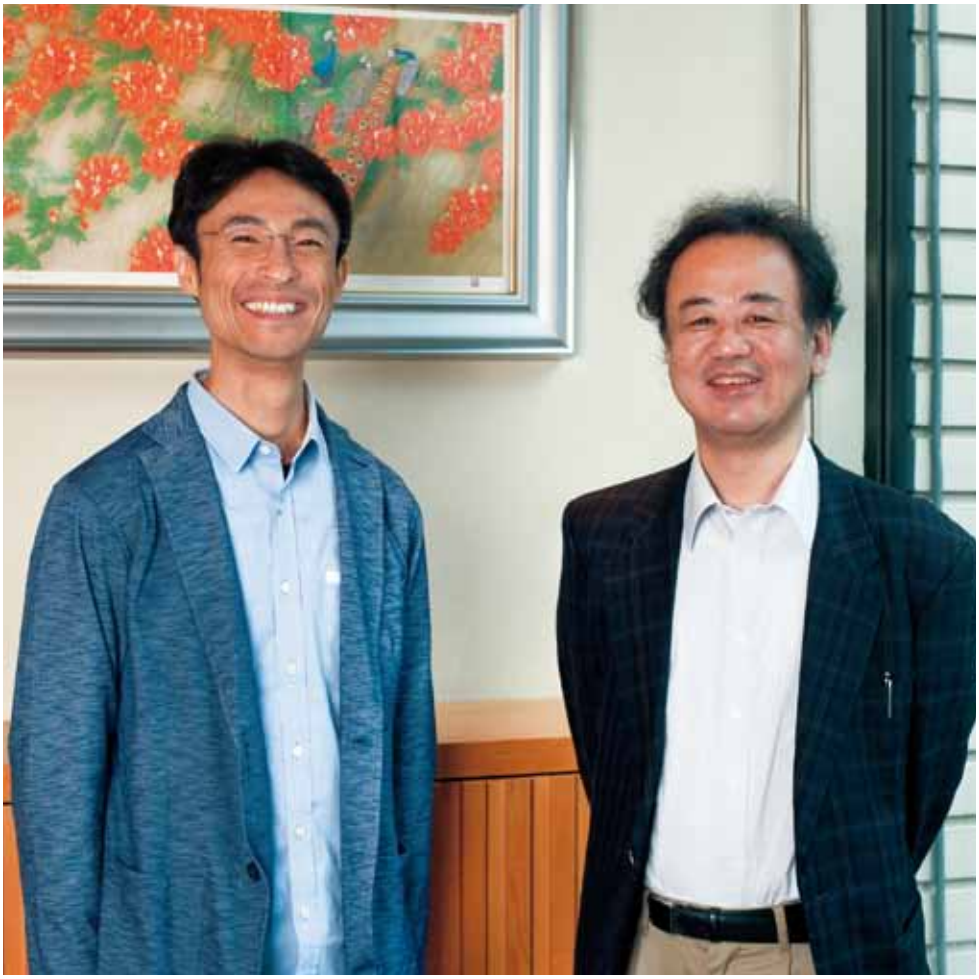
こころとからだの健幸タイム



さまざまな実験などを通じて、目にはみえない「波動」の存在を証明している波動測定の第一人者・山梨浩利さん。私どもエヌ・ピュアも、2000年の創業以来、製品研究開発顧問としてたいへんお世話になっています。

中編の今回は、波動数値の活用や、測定方法、波動を高める「食」の考え方などについてお話を伺いました。

対談編

ゲスト 山梨浩利さん・中編

鳴海周平（以下、鳴海）

「自然界の摂理」にどれだけ近いか、ということが、波動数値の高低に表れるということ。そして、波動数値の高いもの（＝自然の摂理に近いもの）は、人間の心身にも良い影響を与えてくれる、ということなんですね。

山梨浩利さん（以下、山梨）

私たち人間も、自然界の一部だということでしょう。

ノーベル物理学賞を受賞した物理学者の小柴昌俊先生によると、われわれ人間のからだを構成する92種類の元素すべては、この地球という星が生まれた時には既に存在していたのだそうです。だからこそ、このように複雑な生物が作られたのでしょうね。

波動数値が「自然界の摂理」との関係のバロメーターになるのであれば、私たちの生活や健康管理などにも有効に活用できるのではないかと思います。

鳴海　美味しい、とか、美しい、と感じるモノに、波動数値が高い場合が多いのも、私たちが自然界の一部として、そのモノと共鳴しているからなのかもしれませんね。

「波動測定」でわかる3つのこと

鳴海　波動数値は、生活や健康管理にどのように活用したらよいでしょうか？

山梨　まず、波動測定でどんなことができるかということを知っていただくとよいかと思います。測定数値によって、主に次の3つについての情報がわかります。

①こころとからだの健康状態チェック
②物体の波動性計測
③物体同士、人と物体の相性計測

上記を知る方法としては「O－リングテスト」もよく知られていますが、波動測定は、この「O－リングテスト」を数値化したもの、とも言えるかもしれません。

すべて意識レベルからの測定なので、①の健康チェックでは、検査でまだ表れていない「未病」の段階から数値に反映されてきます。早い段階で弱っている箇所がわかるので、どんな生活を心がけたらよいかというヒントにもなるでしょう。

②は、例えば食べ物やサプリメントなどの数値がわかることによって、より高い数値＝自然界の摂理に近い、つまりからだに優しいモノを選ぶ基準の参考にできます。

③を活用すると、今飲んでいる薬やサプリメントとの相性、身につけているアクセサリーとの相性なども測定することができますし、波動を高める食べ合わせ、組み合わせなどもわかります。漢方でいう「相乗作用」（お互いを活かし、高め合う組み合わせ）がわかるということです。

鳴海　応用範囲が広いですよね。波動数値を上手に活用することは、生活の質を高めることにも繋がっているように思います。

食べものの「波動」あれこれ

山梨　では、私たちにもっとも身近な「食」の波動数値について、具体的にみていきましょう。

この表は、3種類の大豆の波動数値を比較したものです。

農薬は、皆さん心配されるところだと思いますが、表をみていただくとわかるように、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。

参考までに、イチゴと大葉の数値もご覧ください。

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いっさい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

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

「波動」の測定方法

生命体を含めた万物が持っている固有のエネルギー＝波動。

この「波動」を計測できるのが波動測定器です。

①　オペレーター（測定者）がプローブと呼ばれるスティックを右手で握ります。プローブからは数ボルト、数十マイクロアンペアの電気が流れていて、それを手の平に押し当てると電極が繋がり、音が鳴るようになっています。

②　プローブを押し当てた時の皮膚抵抗の変化によって、共鳴音、非共鳴音と呼ばれる2種類の音が発生します。その音の変化によって、測定対象物の波動数値を測定します。

③　波動の数値は、+20から-20までに+0、±0、-0を加えた43段階で評価され、+の数値が高いほど「（自然界との）共鳴度合いが高い」と判断しています。すなわち、物質や健康状態の善し悪しは、この波動数値で表されます。

波動測定中の山梨浩利さん。脳波研究の第一人者・志賀一雅先生による実験で、この時の山梨さんの脳波は「非常に特殊な状態」であることが確認されています。

鳴海　やはり、水洗いでずいぶん数値が上がっていますね。これなら、家庭でも簡単にできそうです。

山梨　農薬の害を軽減させるには、「発酵」も有効です。漬物にしたりすると、微生物の働きによって数値が大幅に上がるんです。味噌や納豆などの発酵食品を、毎日の食卓に取り入れるといいですね。

鳴海　和食の定番は、ご飯と味噌汁、納豆、漬物。先人たちは、直感的に「波動の高い食べ物」を知っていたのかもしれませんね。

山梨　食用油の数値もわかりやすいですよ。野菜のかき揚げと海老テンを揚げた時の油を、使用前と使用後で比較してみました。

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。動物性のネタを揚げた時には、特に顕著に表れます。油はなるべく1度きりの使用にしたいですね。

ちなみに、天ぷらそのものはどうかというのも測定してみました。

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

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

鳴海　揚げ物は、5時間以上経つと波動数値が低くなるんですね。

山梨　新鮮な油を使って、揚げたてを食べるのが、いちばん波動が高い。やはり「美味しい＝波動が高い」ということです。

鳴海　「旬の食材」を「採れたて」で食べることと似ていますね。身土不二（しんどふじ）※という考え方にも通じる知恵だと思います。

※身土不二　身体と住んでいる土地は、切っても切れない関係であることから、住んでいる土地で採れた食べ物が、身体にとって最も適している、という考え方。

からだによい食べものとは？

鳴海　なるべく「自然の摂理」に近いこと、そして、採れたて、出来たて、新鮮なことが、波動の高い（心身の健康に良い影響を与えてくれる）条件であることがわかりました。

そう考えると、合成添加物を多用している食品は、自然界の摂理から遠くなる分、波動数値も低くなるということになりますか？

山梨　合成添加物は、基本的に石油製品などを原料に化学合成して作られていますから、あまり摂り過ぎないにこしたことはないでしょう。

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った

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関わる技術だったでしょうし、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だったと思います。

要は、栄養源としての意味合いで、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や、見かけをよくするために使用されている、という動機が問題なんですね。

防腐剤や着色料、発色剤の波動数値が低いことは、こうした技術が「自然界の摂理」から遠く離れていることの証です。

加工食品を購入する際には、原材料表示をしっかり確認してほしいと思います。

鳴海　裏面の表示をみて、見慣れないカタカナ表記が並んでいたら注意が必要ですね。

山梨　野菜や果物は、新鮮なモノをしっかり水洗いする、発酵食品を食べる、合成添加物に注意する。こうしたことに氣を配るだけで、食生活の波動はグンと上がりますよ。

次号の後編もどうぞお楽しみに!!

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	ショ糖脂肪酸エステル	−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燐酸Na	−3	−2	−0	−2	−5
甘味料	アスパラテーム	−1	−1	−1	−5	−6

（波動測定:山梨浩利）

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。
(株)エヌ・ピュア研究開発顧問。

撮影／高橋聖人