



山梨 浩利先生のこころとからだを癒すアート 「慈愛」

本誌を横にしてご覧いただくと、3D(立体的)にみえてきます。この時、脳波は自然界(地球)と同調しています。眺めることで心身の健幸に、飾って場の浄化などにもお役立てください。

山梨浩利先生の HADO講座

第34回

HADO(波動)的観点からみた 食材 その11 牡蠣

疲労回復にもオススメ

牡蠣の旬は12月から2月。ちょうど、いま頃の時期が美味しいといわれています。餌となるプランクトンがたくさん発生する時期で、そのぶん栄養が豊富になるからでしょう。

ただ牡蠣はもとも「海のミルク」と呼ばれるほど栄養が豊富な食材。とくに多糖類の一種であるグリコーゲンは筋肉や肝臓に蓄えられて、エネルギーが不足した時に血液中の糖度調節に使われたり、肝臓の機能を高めて疲労回復や体力増進、ストレスへの抵抗力などをつけてくれる

カ	キ
免疫	+ 9
肝臓	+ 9
疲労	+10
ストレス	+ 9
コレステロール血症	+ 8
高血圧	+ 9
味覚	+12
毛髪	+11
ヘモグロビン	+10
心臓	+11

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」ことを示しています。

すなわちHADO(波動)数値とは、自然の一部である人間と、自然界の摂理との調和度合いの目安となるものです。

栄養素で「肝臓」や「疲労」「ストレス」のHADO(波動)数値が高いことも納得なのです。

栄養ドリンクでお馴染みのタウリンも豊富に含まれているので疲労回復にはとくに効果が期待できる食材といえるでしょう。

良薬は口に美味し

牡蠣には鉄や銅、ヨード、亜鉛などのミネラル分も多く含まれています。なかでも豊富な亜鉛は、毛髪や皮膚、味覚などと関係の深い栄養素なので、美髪、美肌にもよく、味覚を

HADO(波動)数値は0を基準として+20から-20までの数値で測定します。

- +15以上
癒し効果の高い極めて優秀な食材
- +10以上
健康に役立つ優秀な食材
(肉・卵は+7以上で該当)
- + 6以上
一般的な食材
(肉・卵は+4以上で該当)
- 0以上
少し低めのレベルの食材
- の数値
健康に負荷がかかる可能性のある食材



エヌ・ピュア 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。(株)エヌ・ピュア 研究開発顧問。
著書に『見るだけ聴くだけ 超快眠！CDブック』『同超開運！CDブック』がある。

豊かにしてくれる食材でもあるわけです。HADO(波動)でも「味覚」に高い数値が測定されています。
高血圧、ヘモグロビン、心臓のHADO(波動)数値も高いことから、牡蠣は血液の質や流れにもよい影響を与えてくれる「良薬は口に美味し」の食材といえるでしょう。