

「致知」は106部発行の本です。
12.1.2月と3ヶ月広告です。

致知

おかげさまで
創刊35周年

特集
活路を見出す

田久保忠衛 & 月尾嘉男
鍵山秀三郎 & 手登根安則 / 岩井虔 & 上田勝



酸性の米から弱アルカリ性のピロール米に変えませんか!

人体は元素で構成されているが、中でも特にカルシウムは骨や歯に蓄えながら、常に血液を弱アルカリ性に保つ重要な役割を担っている。二木謙三博士は「酸性食品を食べる事によって血液のアルカリ度が不足すれば、アルカリを体内から補充しなければならないが、アルカリ度が足りていれば体内に蓄積される」と言われている。酸性の肉を食べても血液が酸性に傾かないのは、骨や歯を溶かしてアルカリ元素のカルシウムを補充する為だ。海外の骨粗鬆症の診療ガイドライン「骨粗鬆症、診断・予防・治療」では、砂糖や動物性食品はカルシウムを奪う骨泥棒とされており骨粗鬆症の予防の為にアルカリ性食品を摂取するよう言及している。超高齢者の多い地域は、カルシウムの多い土地である、という事が共通している。カルシウムの多い硬水を飲み、カルシウムの多い作物を食べている。日本は火山地帯の為に、カルシウムの少ない

土地であり、カルシウムの少ない軟水だ。野菜にもカルシウムが少なく、米は酸性だ。食性から臼歯の割合(62.5%)を考えれば、米のpHの違いは、毎日食べる主食であるだけに大変に大きな差となってくる。玄米・菜食で酸性の肉・魚を排除しても、米が酸性であれば、食事全体では酸性になる。同じように玄米菜食を実行しても、欧米と日本での結果の現れ方が違うのは元素の含有率の違いであり、特にカルシウムの含有率には大きな違いがある。

- ◆ピロール米は、Ca・Mgを多く含んだ弱アルカリ性の米です。(B12を含有する)※30年以上のデータがあります。
 - ◆ピロール米は、【全国米・食味分析鑑定コンクール・国際大会】で最高位のダイヤモンド褒章を受章しています。
 - 土壌中に眠る藍藻を増殖させる事によって、Ca・Mg・亜鉛などを20~30%多く吸収した健康な作物に育ちます。
- ⇒TPPは、日本の農業を変える最大のチャンスです!

毎日の大切な便りは、粘膜免疫の状態を教えます!

現代医学の“治療概念”では、既に起きている病気への対処が中心なので、白血球など“体内の免疫機能”を見るが、予防医学の“予防概念”では、病気が起きる前の未病段階での対処であり“体外の免疫機能”を重視する。病気を防ぐ為に最初に働く免疫機能は、視覚・嗅覚・味覚などの五感である。病原体を体内に入れない為には、見て嗅いで味見をして、食べて良いかどうかを判断する。もし有害物を食べてしまったら吐き出し、胃を通過してしまつたら、下痢を引き起こして素早く体外に排泄する。免疫の80%を腸管に依存していると言われるが、腸管は口から肛門までパイプが通つたような物で、内なる外と言われるように体外である。腸管は、栄養の吸収場所であり体外から体内への、入り口である。だから絶対に、有害物を体内に入れないよう、最後の砦として免疫細胞などの免疫機能が腸管内に集中している。もし有害物が

体内へ侵入してしまった場合、そこから白血球など、体内の免疫機能の役割となる。有害物の体内侵入を防ぐ事ができれば、白血球の出番はない。腸管内では、発酵(善玉菌による分解活動)と腐敗(悪玉菌による分解活動)が行われている。善玉菌が優勢であれば、食べ物は発酵して腸の蠕動運動が活発になる。すると腸粘膜からは腸粘液が分泌されるようになり、大便是“腸粘液に包まれた状態”で、一瞬のうちにスルッと排泄されるので便器や紙が汚れない。人間は、動く発酵工場のようなものだ。だから消化が悪くて発酵していない物を食べて、腸管内で発酵させる仕組みになっている。【無用の用】は、栄養学にも通じており、栄養のある物よりも栄養のない物こそ重要なのである。“花坂爺さん”“浦島太郎”など、【日本昔話】の中でも重要な健康法を教えている。

⇒健康であればこそ、世の中の役に立つ事ができる。

株式会社 オカヤマ 岡山県苫田郡鏡野町竹田1110-1 営業時間/10:00~16:00 定休日/土・日・祝日
TEL 0868-54-3161 FAX 0868-54-4004 URL <http://www.horebore.cleans.jp/>

●「ピロール農法」及び「健康情報誌」を希望全員に無料進呈中!
●祝日に日の丸の国旗を印刷しているカレンダーを希望者全員に無料進呈中!