

抗酸化工法を  
あそび隊  
ニュース

2016年1月1日午前0時に電気炉にスイッチオンと同時に九州の環境回復サロン岡田さんから新年のごあいさつ。昨年ミトコンドリアを突き抜けてその核に入り(DNA)そしてそれも突き抜けて地球の中心と共鳴していること。これは農業用のセラミックの代わりにセメントで団子を作りそれで水を浄化するようにバイオシーラーの改良を試みていたらこのような結果になった。それは大変とそれに合わせて今度はセラミックを制作して何とか麺をそのセラミックの水を使いお歳暮用の麺作りに間に合わせた。今度は新しい抗酸化溶液を作る為そのセラミックを使い抗酸化溶液を製造したが時間の都合で大量な変更は出来ない。取りあえずは溶液作りに間に合うように製造していけばいいと思って出来た溶液を測定してもらおうと送ったら結果・・・測定不能。もう機械の限界を超えたとの事。これはどのよう解釈すればいいのか？西銘先生曰く。この世の中に抗酸化溶液が誕生したところにもいる。会田さんがそのことをすすべてが

わかるはず。という事は・・・この事は文章に出来ないのご容赦ください。とにかくいいものが出来た事だけ書いておきます。そしてその溶液でまたセラミック作り。時間がないので最小限制作して西銘先生の所に発送。同時にまた望月製麺・青森パン・鰻の工場。西銘先生から連絡・・・納得しました。超越光ミトコンドリア龍眼が天に上り超越光コスモパワー天眼になり、水を作るセラミックも超越光コスモパワー天玉と言ふ名前になりました。青森のパン工房こむぎっここからは興奮して電話が！またすべてが変わって表す言葉がない！お客も興奮して大量に買い込み。自分達の食べるパンもない！と電話口で興奮していました。鰻のお店もお客さんが同じく興奮してこんな美味しい鰻は初めて。うな丼を食べればそれから白焼き。満足腹いっぱい興奮して帰るお客さんが続出です。望月製麺さんは年内は間に合わず年明け5日には新しいセラミックで製造しているとの事ですね

に合わせて麺を求めに。食べて見ました！これはやばい！本当に凄い！麺が伸びてこない！食材のべた付き感がなく、麺につるつるした被膜が出来すべらかな食感がとてもたまらない！これどう見てもラーメンを超えている感じ！凄い！の一言！8日に青森からパンが！食パンを指で押したらつぶれるのがパン。ところが・・・このパンは低反発パンになっていて！それとも形状記憶パン？ふわふわとした弾力がありとても幸せを感じるパンに仕上がっている。また天然酵母から出来ているパンもエッ！これが天然酵母？普通の発酵の仕方では出来ない。感動のパンである！地方発送もしてくれるようにお願いしたので食べて見たい方は・・・青森県青森市虹ヶ丘1丁目2-3パン工房こむぎっここ177448211で問い合わせすれば対応してくれます。作ってから10日もたつのにカビひとつでない！今も食べていますよ！と電話口で興奮！鰻も近じか来ることに！

待ち遠しい！今回望月製麺・青森パン・青森鰻に配置したセラミックと同じものをこの20日に九州大分県でのセミナーに含ませてセミナーに参加されたかだけ購入できる超越光コスモパワー天玉を今！急ピッチで作っている。このセラミックは命の水と言われるくらい凄いものになっている。それは麺がパンが・鰻が証明している。連日深夜セラミック作りに没頭している。1日・3日・5日・7日・9日・と電気炉にスイッチが入り製造に追われている。1年前のことを思い出している・・・窯からセラミックを出そうとして倒れてきた支柱を素手で触って大やけどをした。発狂しそうな痛さがミトコンドリア共振セラミックを焼いていたそのセラミックで痛みから解放された記憶がよみがえってきています。1年経ったらこの様に進化してとんでもない速さで息切れしなくなりました。まだまだ続いていますが・・・これから抗酸化溶液を作って次の作業に障害をきたさぬように頑張るだけか！今年も忙しくなるのか？