

ふうせん君 花盛り 67号

抗酸化工法を
あそび隊
ニュース

いきいきペールでフコイタンエキスを作っています。初回の出来は……初回は、非常に良く出来ました。私好みの味が嬉しく、1日にコップ三杯飲んでいきます。(飲み過ぎ?) 教えてください……(ギョエー!) さて、二回目のエキスですが? ところが、2回目は少し変なんです。黒っぽい浮遊物が急速に増えてきて、厚み2〜3ミリの幕を張って、蓋のように一面に広がったのです。出来上がりの日数でしたから、大丈夫でしょうと、良く攪拌してもろみ酢の空ビンに移し保存のために、冷蔵庫に入れました。二日後です、なんとビンの首に固くなつて詰り、栓をした様になり逆さにしても中身が出ないので、箸で突きなにか出しました。しかし気になり捨ててしまいました。数日後に取扱店に問い合わせたのですが、フコイタンがとてもよく抽出され、もろみ酢の黒酵母が非常に良く元気に育ったのですよ、最高に良く出来たのもったいなかったですよ。だって……早く

聞ばよかった残念。余談ですが、ペールで発酵させるときに三白と言われる砂糖を使用するのですが、砂糖は体に悪いと言う誤解をされているようですが、主人は製糖会社に長年勤務した、砂糖の専門家なので、精白糖の無害は良く知っています、安心して使っています。ちなみに三白とは白米・白砂糖・塩のことです。**(ちよつと説明)** もろみ酢を入れる理由は、昆布の成分でフコイタンを黒酵母と共に発酵させることでより多くの成分を黒酵母が取り込んでかたまりが出来ることがある。見た目は黒っぽく気持ち悪い印象がありますが、フコイタンは人間の防衛機能を回復して免疫力を正常化させるほか、血液凝固抑制作用をはじめ抗腫瘍、血液上昇抑制、中性脂肪抑制、抗アレルギー、肝機能向上作用など、現代人の健康に欠かせない機能が学術的に明らかにされているようです。また黒酵母もベーターグルカールと言つグルコース(砂糖の成分)が多数繋がって出来た多

糖類の総称で食物繊維の一つだそう。砂糖の成分から出ていて甘味は無いようです。黒酵母発酵液は摂取した際に腸を刺激し、白血球のひとつであり、体内の細菌や異物を攻撃する役割を持つマクロファージを集結させるようです。私達を作るすべての細胞の表面から糖鎖のように伸びた糖鎖が糖鎖です。糖鎖は、生命を維持するために極めて重要な役割を担っているようです。老化などで糖鎖に異常が起ると、免疫力が低下し病気にかかりやすくなると言われています。黒酵母発酵液は、この傷ついた糖鎖を修復するというのです。黒酵母発酵液の繊維が傷ついた糖鎖にからみついて修復し、異常を食い止めることができるところです。(一部サプリの力より転用)

痛みで苦しんでいる方!ー

「モニターになってみますか?」と、ミトコンドリア共振セラミックスをお渡ししてとても喜んで感想を話してくれ人もいれば、あまり効果を感じない人もいます。ご自分の体をよくさわって、痛みがあったり悪いところを感じてみて下さい。私は長年腰痛で辛い思いをしていましたが、このミトコンドリア共振セラミックスのお陰でずいぶん楽に過ごせるようになりました。でも、前屈の姿勢になると腰がパンと張る感じがしていました。それまでは腰の痛い個所にクロスするようセラミックスを貼っていましたが、ひざ裏が腰のツボだと聞き、またそのリンパの流れが悪いと言われて、ひざ裏に貼ってみました。確かに軽くなった気がしました。でも、まだ一つ完全ではない気がしていました。昨晩お風呂上がりひざ裏をはずして、お腹の中でクロスするように立体的に貼ってみました。へその下10センチの個所、仙骨の上5センチの個所、両股関節の付け根の4か所に貼ってみました。今朝から完璧に痛みが取れています。痛みの原因がどこなのか貼る位置を変えながら探っていくと快適な場所が必ず見つかると思います。