

# あすなろ新聞

B L 研究所  
100円/1部

放射線に味噌  
タカダイオンと放射線  
NUKA TEAのこと

た。長崎原爆当時から長崎市内・聖フランシスコ病院、秋月医師の本に放射能汚染から身を守る実体験から「みそ」の効力が書いてあった。

## 「放射線とタカダイオンについて」

広藤先生の見解

高田蒔先生と共同でタカダイオンの臨床研究をされた広藤先生とお昼にお話していただきました。

わたし「被曝を心配されている方が多いのですが、タカダイオンの放射線に対する効果はどうでしょう。放射線は組織を維持している電子を飛ばすので、タカダイオンは電子を補給するのでいいですよと説明しています。他にありますか？」

広藤先生「当然そういうことなのだが、放射線は活性酸素を多量につくりDNAを傷害させ、これが発ガンさせるわけです。

活性酸素は電子が一個足りないものでそれを補給するために組織から電子を奪うのです。「電子が奪われる」これが酸化ということですね。

タカダイオンで大量の電子を身体に与えていると、この活性酸素に電子を与えるので安定する。つまり、活性酸素の無害化ができるわけです。これが老化を遅らせることになります。

老化とは活性酸素で組織が酸化することにならぬからです」ということでした。

## 「タカダイオンについて、電子の効果」

広藤先生の素晴らしい実験があります。

わたしはこの実験を知って「タカダイオン」「電子」の効果が腑に落ちたのです。それはヤリイカの神経をとって海水中で生

久しぶりの新聞更新です。  
この間、東北大地震に福島原発の重大な事故がありました。

2万5千人以上という戦後未曾有の犠牲者が出ました。

自然災害と人災のダブルパンチでした。

研究所においても各種セミナーを被災地支援セミナーとして、その収益金で炊飯バックを製造し、被災地の関係者へ送らせていただきました。今後も支援を続行する予定です。

いくつか放射線対策を書きます。

## 「放射線に味噌」

かつて長崎原爆では食養内科のある病院があつて、味噌蔵ももつていたそうです。

原爆投下後に秋月医師がリーダーとして、患者も医師も看護婦さんも全員味噌をなめていたのです。

その結果全員放射線障害がなかったということです。そういうことは世界中で知られていて、チェルノブイリにはたくさん味噌が送られたのです。

以下、引用

1992年4月に起こったロシアのチェルノブイリ原発事故で：死の灰が広範囲に飛散、北半球のほぼ全域を汚染した。汚染源はヨウ素131・セシウム134。周辺の作物はすべて放射能に汚染されたが、住民たちは、食糧難でそれを食べざるを得ない状況で、世界中に動揺が走った大事件である。

そんな時、救世主のごとく注目を集めた本があつ

秋月医師は昭和20年、長崎原爆で病院勤務中被爆した。その病院がたまたまミソとシウウユとワカメが大量に保存してあった。食糧不足のおり毎日ワカメの味噌汁を飲んでいたためか、患者と医師、従業員に原爆症が出なかつたことが評判となり、たちまち近隣諸国に広まつた。

チェルノブイリ原爆事故前後のミソの輸出量の比較をみると明らかに、ベルギー・ドイツ・オランダ・イギリス・フランスなど欧州で増加。特にベルギーは39トンから150トンと輸出量が増加している。

引用終了

「ミソ」は人体細胞にとって必要な、特に良質の油脂とミネラルの栄養供給源である。毎日の食物中の見えない極微量な放射能を一部防御してくれるのである。

この一部の防御が人間の健康保持、有害物質を排除し代謝活性を高める、また生死の境において体生能力に極めて重要なことである。

お味噌が人の健康にどれだけ寄与しているかが判りますね。

但し、本物の味噌でないところとした効果はありません。

つまり、普段から良いものを食べておくことで健康度を上げておくことが大切なのです。

放射線は人体にとって強度のストレスですが、日常の小さなストレスにさえ弱く、癌やあらゆる慢性疾患に罹患しやすい身体的弱さをこそ反省すべきなのです。

かしておいて、「タカダイオン」で二百五十ミリボルトをあてて三十分治療した人の血清をヤリイカの水槽に入れたのです。

すると本体と切り離されて興奮していたヤリイカの活動電位がたちまち正常になったということ。タカダイオンをあてなかった血清ではまったく変化がなかったのです。なにが違うのか。

タカダイオンをあてていた血清には豊富な電子が含まれていたのです。これによって自律神経の興奮が収まり、眠れなかった人がよく眠れるようになったという報告が説明できるのです。

## 「NUKA TEA」

これは、最近のBL研究所の発明品です。

米ぬかには強力な排毒作用があります。それだけでなくさまざまな生理活性作用がありますので、日常の

お茶としてご利用下さい。

NUKA TEA についてはこれまでに少しですが書いてきましたが

もっと詳しく書いてほしいという要望がありますので書いてみます。

実はNUKA TEAを開発する以前に「炒り玄米粥」があります。研究所の炊飯パックシリーズの一つで大変美味しいのでファンが増えています。昔から炒った玄米の重湯は消化に良く重い病気の人の回復食として重宝されていたものです。

ではなぜ炒るのかということですね。

玄米は十分炒ってから炊けば白米と同様の炊き方が

できるばかりでなく、もつと食養的な意味をもつていうです。というのは民間伝承薬には強く炒って炭化させたようなものが多いのです。

胃腸薬である「陀羅尼助(だらにすけ)」は木肌を煎じて煮詰めきって炭に近いような状態にしたものです。梅干しや梅の種を炭化させたものは下痢に、昆布の黒焼きは止まらない空咳に特効です。

なぜ黒焼きにすると薬効が出るのかは、陰陽では火をかけることでより陽性にして、陰性化してゆるんだ身体に働きかけると説明されるでしょう。

ところが最近科学の視点が与えられています。琉球大学の伊藤悦男先生の著書に「癌患者は玄米を食べなさい」というものがあります。

「なぜ、玄米はがんにくくのか？琉球大学名誉教授の著者が自ら世界で初めて発見した抗がん成分を明らかにする」と本の帯にあります。

少し引用します。

いわば私たちの祖先の知恵ともいうべきそれらの言い伝えのうち、最もよく知られているひとつが「玄米が病気を治してくれる」というものです。

実際、昔から玄米粥は病人食として広く用いられてきました。

玄米粥というのは洗った玄米をきつね色になるまで煎り、多めの水を加えて粥になるまで煮込んだものです。重湯ならどんなにひどい胃腸の病気を持った人でも、無理なく食べることができ、重宝されてきました。

玄米の効用はそういう胃腸病だけではありません。

数年前、私はテレビで、あるがん患者のグループの方々が玄米食を食べ続けているという報道番組を見ました。

その内容は、医者に短い余命を宣言された末期がんの患者さんが、毎日玄米を食べ続けることで数年、人によっては十数年も延命しているというものでした。(中略)

その結果、私たちが解明したのが、玄米のうちのいわゆる米ぬかの部分に含まれるRBFという物質の作用です。

このRBFは、がん細胞が生きていくために必要なエネルギーを熱に変えてしまい、無駄に使わせることで、エネルギーを補給できなくする機能を持っています。

つまり、がん細胞を「兵糧攻め」にするわけです。これによってがん細胞はDNAが断ち切れ、分裂できなくなります。

こうしてがん細胞の自己死(アポトーシス)を導くプログラムが働くのです。

また、玄米にはもうひとつ、RBAという抗がん成分が含まれていることも、私たちが解明しました。

このRBAは多糖類(β-グルカン)の一種ですが、免疫システムを活性化してがんを縮小させる作用を持っています。

多糖類のうち、キノコ類に多く含まれているβ-グルカンが免疫能を向上させることは

この玄米のヌカ部分に含まれる二種類の抗ガン成分は炒らないと水に溶出しないので、癌患者は玄米を炒ってから炊きなさい、ということになるわけです。

じゃあつくってみよう、ということでも「炒り玄米粥」などができたのですが、癌患者でなくともこの粥は非常に美味しいのでファンが増えているのです。

さて、ヌカにこの抗癌成分が多いなら、ヌカそのものを炒ればその抗癌成分も、けた違いに多くなると考えるのは必然的ですね。もともと癌の人のためにつくったのがNUKA TEAなのですが、飲むと、これが非常に美味しいのでわたしがはまってしまったわけです。

お茶っていうのは、わたしの場合出されれば飲んでいいわけで、自分からはつくらないですね。ところがNUKA TEAを飲みたくて自分でせつせとつくっているのですから、我ながら驚きます。

なぜこんなに美味しくなったかという点、焙煎する方法に秘密があるのです。フライパンでガスの火で炒っただけではこんなに美味しくないので。

実はアプロXという、素材の酸化を極度に抑制しながら電子を供給する調理器で焙煎しているのです。出来上がったNUKA TEAに甘さを感じる理由です。

キムチさんからコメントがきています。

ヌカ茶のてがらしを入れて炊いた7号食用の雑穀は、甘みが有りすぎくおいしく感じました。雑穀の独特の風味が、実は少し苦手なのですが、その独特の風味が和らぎ、食べやすくおいしかったです。

たまたまそう感じたのかも・・・と思ひ、家族

用の白米と玄米を1対2で用意したのものにも、同じように出がらしを入れて炊いたら、やはり、甘くなりました。

主人にも食べてもらったら、やはり、甘くておいしいと。おかずなしで塩だけでも十分美味いかも・・・だそうです。

ヌカ茶ご飯(出がらし入り)は、私の場合は、香ばしきより、甘さを感じました。7号食の雑穀が苦手な方には是非試してみてください。

ヌカ茶は飲んで良し、食べて良し、無駄がないですね。素晴らしいお茶を開発して頂き、ありがとうございます！

♪さんからのコメントです。

「先日お尋ねしましたが、ぬかティーをそのままコップに入れ、お湯を注いでしばらく置いてから飲んでみました。

スプーンでかき混ぜながら飲めば、わたし的にはそこまで気になりませんでした。もちろん、つぶつぶが浮いていますし、飲み込むと入ってきますが、わたしは大丈夫でした。

この飲み方でいってみたいと思います♪」

お尋ねしたいのですが、お米を何合に対して、ぬかティーをどれくらいの量(大きさ何杯?とか何グラム?とか)を入れて炊かれましたか?袋から出したばかりのぬかティーではなく、使った後のぬかティーなのですよね?ということは、湿っている...ということですね?

それをどれくらいの量、入れて炊かれたら美味しく炊き上がったのかな?ととても気になるのでしてしまっています。

もしよろしければ、教えていただけたら嬉しいです。よろしくお願い致します。

### NUKA TEAの効用

NUKA TEAは非常に美味しいのですが、美味しいだけではありません。

前述した「アプロX」で深焙煎したことで電子がヌカに供給されています。

電子を消化器が受け取ると細胞代謝が促進され、蠕動運動が盛んになります。逆にいつも下痢気味という興奮した神経に電子が供給されると、興奮が収まります。これはタカダイオンのヤリイカの実験で証明されています。

1 便秘の改善が抜群。やや便が柔らかくなり、スムーズになったとの感想が多数ありました。

2 利尿作用が強い。前立腺肥大気味の方も勢いが違うといえます。

便秘が改善されると

3 肌がしっとりする、肌荒れの改善。

4 便秘による腹圧が減って血圧に良い作用が得られる。

5 むくみが取れる。余計な水分が取れると

血圧に良い作用が得られる。

玄米や白米を炊飯する前に「でがらし」を入れて炊くと、美味しく香ばしくなるだけでなく、ヌカの繊維を含めた有効成分を全て取れる。「白米でなきやいやだ」という場合は、でがらしではなくNUKA TEAそのものを入れて炊飯します。白米はもつと美味しくなります。

NUKA TEAは体を温めると書きました。その訳は利尿作用があること。すると水毒が取れるわけです。水毒は「冷え」や「冷え」による便秘の温床です。腸のむくみが取れると蠕動運動が活発になります。

よくおしっこが出るようになった↓体が温かくなつた↓便秘が改善された、という報告が多い理由です。この順番が法則にこなっています。

では、珈琲なども利尿作用があるのですが、利尿作用があるからといって体を温めてくれるわけではありません。珈琲は次の冷えをつくりだします。暑い地方の陰性の食品だからです。



お知らせ「案内」

喫茶「郷音」は研究所ビル2階へ引越しました。日曜日と祝祭日は定休日です。それ以外は営業をしています。

メニュー

日替わり玄米ランチ・7号食から5号食まで。ですから7号食実行中の方も利用できます。

その他、パスタ類から玄米甘酒各種、普通の喫茶メニューもありますよ。

11時30分から3時までランチタイムです。その後はおむすびとお味噌汁、各種ドリンクを6時30分まで提供しています。

「食養相談」

毎週木曜日と土曜日1時から6時まで、予約が必要です。

電話相談は月、火、水、金

午後5時から6時まで。

原則として「食養セミナー」を受講した人に限りです。

「食養セミナー」

毎月第二土曜日1時から4時まで

参加費 2000円

経路の計測もありますので早いめにお越し下さい。

開場は11時より。

参加は予約が必要です。

当日は毎週土曜日のデイナーバイキングや「うたごえ喫茶」などもありますので、お時間にゆとりがあればそれをご参加ください。

参加費は1500円です。

毎週土曜日はデイナーバイキングと

「うたごえ喫茶」

デイナーバイキングのみは千円

うたごえ喫茶は600円

両方の参加は1500円

「うたごえ喫茶」ってなに？

昔あった懐かしい喫茶店を再現しています。カラオケではなく生バンドで、独りではなくみんなで唄うところが特徴です。



シャンソン・ロシア民謡・沖縄民謡・叙情歌・唱歌・懐メロ・今の歌謡曲など、なんでもリクエストして唄っていただけます。唄の上手下手など関係なく、みんなで声をそろえて唄うところに意味があるのです。