



# いたわり

2010年1月号, No.108

くすりのキュート(救)健康新聞



初売り 1月4日(月) 午前10時～

あけましておめでとうございます。今年も皆様の命(健康)がキラキラと輝くために、日々精進していく所存であります。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。くすりのキュート一同

第48回 「くすりのキュート植木店 健康茶話会」

〈日時〉 1月27日(水) 午後1時30分～2時30分

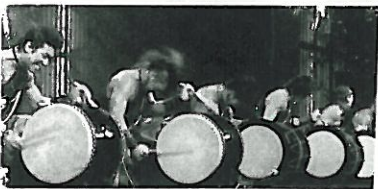
〈場所〉 くすりのキュート 植木店 店内

第223回 「くすりのキュート王名店 健康教室」

〈日時〉 1月28日(木) 午後2時～3時

〈場所〉 くすりのキュート 王名店 2階 健康教室

## 超・超・超感動！元気充電のTAO公演



12月17日、今年も総勢120名のくすりのキュート王名店、植木店のお客様と一緒に大型バスで「2009. クロレエ業 貸切TAO凱旋公演」に行ってきました。福岡サンプラザ劇場で、2300名のバイオリックファンが九州各地から集まりました。今年が4回目でしたが、過去最高に盛り上がり、会場のおちこちから感動の涙が流れたのはもちろん、最後はTAOのメンバーも涙ぐんでいたくらい、会場全員がひとつになった超感動の舞台でした。以下参加された方の感想です。

TAOのメンバー全員(バイオリック)愛読者です。

キュートさんとの縁で今日初めてのTAOを観る事ができました。本当にエネルギーが溢れて何よりも楽しんで私もとても楽しかったです！一番感動したのは最後の観客の皆さんの顔に感動の涙にキラキラした顔を見ることができました。本当に素晴らしい公演だと思いました。

本当に感動しました！この感動に私達もついて下さったキュートさんにばかりありがとう、と語り下さす！命の響きと体で感じながら生きていける。生かされている事のありがたさを感じました。

楽しい時間とありがとうの気持ちの中まで響き渡る太鼓の音が心地よく、何とも言えぬ極上のひとときでした。筋肉のひびひびと緑のツギツギバウが見えた気がしました！！

素晴らしい一言!!!感動が涙が止まりませんでした。一生忘れぬバチはきお見事です。

120名大集合!



## 陽性食品と陰性食品

悪性の腫瘍や、リウマチ、膠原病、クローン病などの原因不明の病気は、陰性食品、陽性食品の不調和な食べ方が原因があると最近よく言われるようになってきました。陽性が強すぎると「温める、ゆるめる、固める」という傾向が体に出やすくなり、その結果、体が熱くなり暑がり、汗かき体質になります。血管がしまると高血圧気味になり血栓や結石という固まりができて血管に詰まったりします。さらにひどくなると動脈硬化や脳梗塞、心筋梗塞、肝硬変などの血管が固くもろくなる病気やガン、ポリプ、痔腫などの固まり病気になるのです。反対に陰性が強すぎると「冷やす、ゆるめる、溶かす」という傾向が体に出きて、冷え症で寒がり、低血圧の体質になります。血液が溶けると貧血に、細胞が溶けると胃がんや潰瘍性大腸炎、クローン病などの病気になります。

陽性過剰の状態を招くのが、熱すると収縮して固まってしまう食物です。肉や魚卵、豆、た、畜肉加工品のハンバーグ、魚肉加工品のソーセージ、ちくわなどの動物性たんぱく質を含む食品を火にかけて焼くと縮んで固まってしまう。そのような食物を食入過ぎると固まる病気を招きやすくなります。また体が冷えると固まる傾向に拍車がかかります(陰極まで陽となる)肉や魚、卵やもちも焼きたけは柔らかいですが冷めると硬くなります。そこから体の冷えも固まる病気に拍車をかける事になります。

陰性過剰の状態を招くのが白砂糖の摂り過ぎです。0.5%の砂糖水と血液にかけると赤血球が溶けてなくなることが森下敬一医学博士の研究で確かめられています。白血球や細胞も同様に大量の白砂糖にさらされると溶けていきます。またカリウムという陰性成分の多い果物も食べ過ぎると陰的な症状を招くことになり、特に熱帯産のトロピカルフルーツには注意したいものです。

難病には陽性過剰な症状と陰性過剰な症状が混在しています。という事は陰陽両極の食べ物の摂り過ぎが原因ではないかと考えられます。癌は固まる陽的な性質と転移して広がる陰性の性質が同時に存在しています。特に肉に甘いものが加わると難病になりやすいようです。(フクヤマ)

そんな時にオススメなのが中薬の食物です。陰陽のバランスの不調和が病気の原因ならば調和のとれた食物を摂ればよいという事になります。では中薬のものは何でしょうか？それは365日、朝食晩食とも飽きらない食べ物です。ごはんは毎日食べても飽きません。みそ汁や漬物もそうです。そのごはんも生命力の高い玄米ごはんや雑穀ごはん、みそはさらに有効です。発酵食品であるみそや漬物も、昔ながらの製法で自然な素材を使い、手間ひまをかけて作られたものであれば、抜群の体質改善薬となります。

### バイオリック

- 無農薬
- 有機栽培
- 無添加
- 身土不二
- 一年中
- 調理済み



最も安全で安心の最高の食材！

バイオリック=筑後産クロレハは淡水の水の中に生育する藻の一種の植物です。私達人間は昔から天然の水を飲んできた。その中にクロレハもセットに入れてきました。365日朝食晩食、体に入れても飽きない市が、必要なのが水です。ですから水の中に含まれているクロレハは最も中薬である食物です。しかも、安全安心に作られたバイオリックは最高の食材！最高の食材！です。

