

いっしょに
さん

訪問記

其の2



大橋 しのぶ

2015年10月、二人の日本人にノーベル賞が受賞され、日本中が祝福ムードに包まれた件はまだ記憶に新しい事と思います。

一人目の受賞者である大村智氏
は微生物が作る化学物質から寄生
虫感染症の治療法を開発した事、
二人目の梶田隆章氏は物質の基
なる最も基本的な粒子の一つ、ニ
ュートリノに質量があることを証
明した事が受賞へと繋がりました。

微生物ファンであり天文ファ
ンである私にとってもひとときわ
興奮したノーベル賞受賞発表で
した。ここ数年、微生物の有効
性がどんどん注目されてきてい
ますが、これでまたひとときわ微
生物の素晴らしさが注目されて
いくだろうと大変嬉しく思いま
した。

そもそも私に最初に微生物の
素晴らしさを教えて下さったの



330年以上続く老舗の自然酒酒蔵・寺田本家

は、寺田本家の23代目当主であつた寺田啓佐社長でした。

寺田本家は千葉県神崎町にある自然酒造りの酒蔵で、江戸時代の延宝年間（1673〜81）に近江国（今の滋賀県）から、この神崎の地に移り住みました。かれこれ三百年以上の歴史を持ち、無農薬・無添加、そして全量昔ながらの生もと造りで独自の自然酒造りが続けています。また寺田本家では裏山にある神崎神社から地下水を汲み上げ、さらにエリクサー浄・

活水器に通した水を、全てのお酒の仕込み水として利用しています。

ちなみに寺田啓佐社長と、札幌まほろばの宮下周平社長は、エリクサーを通じて昔からの盟友でもありました。

そんな寺田啓佐さんは2012年4月に他界されましたが、生前によく、

「自分は微生物を神様、もしくは神様が使わしてくれた尊い天使か精霊のような存在だと思っています」

と、おっしゃっていました。

それを聞いたのは今から五年前の事です、正直その頃の私は今の百分の一も微生物の事を考えていませんでした。その頃の私にとって微生物とは文字通りただの「微少な生物」で、「食物連鎖の一



まほろば宮下社長（左）と故・寺田啓佐さん（右）

番底辺を支えてくれている生き物」でしかなく、全ての生物は尊い存在ではあるけれども、その中でも特に微生物が神様に近い存在であるとは思っていませんでした。

それ以上深いお話を聞く前に寺田さんは急逝されてしまいました、それだけに、それからずっとその答えを探し求める日々が続きました。色々と発酵や微生物関

係の本を読み、それぞれとても興味深く、段々と微生物の素晴らしさが分かってきたものの、あの日あの時、微生物の事を語っていた寺田啓佐さんの空気感とびつたりくる答えを見つけれずにいました。

そしてそんな時に、北極老人のこの言葉に出会ったのです。

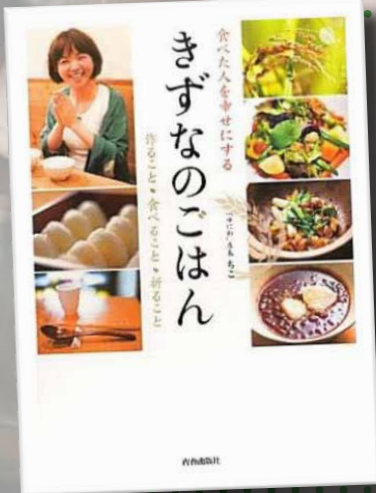
北極老人いわく、

「キミは、国や地域はエライ人になしか変えられないと思っていな
いかい？ どんなにエラくて、カ
ネがあつて、チカラがあるうが、
“場” ができていなかったら、人
ひとりの心さえ変えられないさ。
“場” ができてさえいれば、国も
地域も会社も家族も人も、自然に
変わる。」

“場” はどうやって作られるの
かつて？ ただ、キミの目の前の
壁を乗り越えて続けて、ぺちゃん
こにされても、へこたれなかった
ら、“場” はできていくもんだよ。

現に、キミが、強い意志（五次元）を持って、かの地（三次元）に足を踏み入れた瞬間から、キミの中に住む100兆もの微生物たちが、キミの化身となつて、せつせと、キミのまわりの“気”（四次元）を変えていつていることに気がつかないかい？ かの地で、ただ、ごはんを食べて、消化して、排泄して、何気ない会話をして、悔し涙を流して、ただ、笑つて、眠つて、起きて、歯を磨いて、ただ、太陽のまぶしさを感じているだけで、かの地を、そして、世界を変えているんだよ」

※「きずなのごはん」P30より



この文章を読んだ時、「あ、これだ！この空気感だった！」と感じ、涙が溢れてきました。

微生物さんありがとう、と言つて常に目に見えない存在に語りかけていた寺田さん、トイレで排泄物にまで手を合わせていた寺田さん（大便の約半分は微生物の死骸だとも言われています）。微生物はいつも無条件の愛で人間を助けてくれている精霊か天使のような尊い存在なのですよ、と教えてくれた、あの日あの時の寺田啓佐さんの慈愛に満ちた空気感にまた巡り合えたような気がしました。

ちなみに北極流では私達の住むこの現象世界を三次元、あの世を四次元、神様の住む高次元の世界を五次元と表現しています。難しい事は分かりませんが、北極老人のこの言葉から微生物は次元の違う世界を繋いでくれる尊い存在である事を感じる事ができました。

「ああきつと寺田さんもこういう事を言いたかったのだろくな。確かにこれならば微生物は精霊か天使と言つてもいいかもしれない……」

その時初めてそう思う事ができたのです。

「御食事ゆにわ」のちこ店長は二冊目の著作『きずなのごはん』で、微生物の働きについて更にこう述べています。

「志は、気の帥なり」（『孟子』）と申しますが、目に見えない

“気”を動かすのは、志（＝世のため人のためという利他の思い）です。ここでのいう“気”とは、光であり、プラナであり、微生物のこともあります。※中略

わがこと
「我事（自分の都合や損得）を離れて、他者への思いやり、祈りが極まれば、あとは、気（光／プラ

背景写真：寺田本家の仕込み風景



土鍋を前に手を合わせる、ちこ店長（ゆにわ HP より）

「**プラーナ**／微生物」が勝手に動いてくれて、ありがたい仕事をしてくれます。つまり、「志は、光（**気／プラーナ**／微生物）の**帥**なり」です（**帥**は大将の意味）。※中略

私達は北極老人の教えに基^{もと}づ

き、微生物を味方にすべく、さまざまな乳酸菌生産物質を料理に活用しています。

これらをごく少量、お味噌、お醤油、お酒、みりん等の調味料に入れて使っています。

調味料と、食材と、思い（愛念・全託・親近感・感謝）によって導かれる光（**気／プラーナ**）が、それを口にされる方の、あらゆる不調や不運の原因となっている悪い記憶が、良い記憶に上書きされることを祈って、日々祈る思いで調理に当たらせていただいています。

目に見えない光（**気／プラーナ**）は、微生物の振る舞いに

似ています。微生物への接し方こそが、光（**気／プラーナ**）をお迎えする接し方そのものであり、誰でも使える本物の魔法です。

これが“きずなのごはん”を作る秘訣です。

※『きずなのごはん』P 32より

愛情たっぷりの料理や発酵食品が体に良いというのはよく聞く話



へうげ醬の蔵元、秋田県石孫本店の古杉樽

ですが、目に見えない世界では微生物がこんな風に働いて**気・プラーナ**を人間に供給してくれているとは、本当に驚きました。

『きずなのごはん』では料理を根本的に変えたいなら、まず、調味料を見直す事を薦めています。それもひとつずつでなく（塩、砂糖、醤油、酒、みりん、味噌、油、水（水も大事な調味料の一つ）を全部一気に変える事を実践するポ



ゆにわではまほろばオリジナルの調味料を使用・販売して頂いています。

イントとして挙げています。私もこの本を読んで、調味料を一気に変えてみました。

前回もちょっとご紹介しましたが、北極流ではエリクサーを13年も前から活用して下さっていますし、最近ではへうげ味噌、へうげ醬、一二三糖、七五三塩を使用＆販売して下さっています。

へうげ味噌は本当に美味しいですね。私も今年の夏は、へうげ味噌を付けたきゅうりを何本食べた事でしょう(笑)

てまひまかけて、ちゃんと作られた発酵調味料や発酵食品は、光(気/プラーナ)を集めて降ろして、発光させて、食材の良い記憶を(太古の記憶)を引き出すための強力な助っ人になってくれるそうです。

更に微生物の能力で特筆すべき点に、放射能を分解してくれるという働きがあります。



北極流占いの継承者・羽賀ヒカルさんは二冊目の著書『神社の秘密』でこう書いています。

“場を作る働き”は他にもあります。

微生物です。例えば、ヒロシマ・ナガサキに原爆が落とされた時、「爆心地付近は70年以上ものあいだ、草木一本生えないような土地になるだろう」と言われていました。けれども、草木一本どころか緑生い茂る場所になりました。なぜでしょうか？

微生物が、放射性物質を分解してくれたからです。実際に福島で

も原発事故があった後に、研究者の方たちが放射性物質を微生物で分解する実験をして、成功しています。あまり報道はされませんが、何十人も記者が実際にその目で見て確認しています。

微生物は、自然の自浄作用の働きのとも言えますが、神霊的には、国津神のエネルギーです。国津神が場を守ってくださっているから、地球はいつまでも住みよい場所であることができます。

※『神社の秘密』P185より

北極流では日本古来から伝わる「惟神の道（かんながらのみち・神と共にあるの意）」を実践しています。

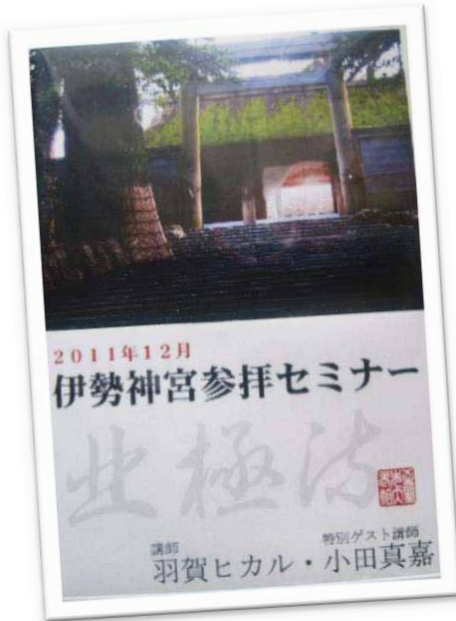
なので、ここでの神とは西洋の一神教（ゴッド）とは違う、万物に宿っている八百万（やおよろず）の神という意味です。その八百万の神は大別すると天津神系と国津神系に分かれ、それぞれ違

う役割を担っているそうです。詳しくはぜひ「神社の秘密」をご覧ください。

私はこの本を読んで、ますます微生物に対する気持ちが進化しました。

微生物は天使や精霊のような働きを更に超えて、やはり寺田さんの言っていたとおり、神のごとき役割も担っていたのだと。

ちなみに2011年12月に開催された北極流の「伊勢神宮参拝セミナー」でも、北極流・経営コンサルタントの小田真嘉さんが、微



生物の興味深い働きをいくつか紹介して下さっていました。放射能に関する事例では、ある種の微生物は自ら志願して放射性物質を分解すべく、福島まで飛んで行ったりもするそうです！

そして神社参拝と微生物の驚くべき関係も語られています。ご興味のある方はゆにわマートでDVDが販売されていますので、どうぞご覧になってみてください。

ちなみにエリクサーにも放射性物質を除去する働きがあります。

(※注…左頁参照)

エリクサーの中には発酵系の微生物が生息しているようなので、(以下からは私見ですが)様々な鉱石やセラミックの働きでエリクサー中の微生物達が、対放射性微生物(放射性物質を分解する微生物)とし

て、ずば抜けた進化を遂げているのではないかと推測しています。

さてノーベル賞に話は戻ります。今回受賞したお二人のコメントを聞いて、その温かい人柄や謙虚な姿勢に感銘を受けた人も多いと思います。

特に大村智氏の、

「私の仕事は微生物の力を借りているだけのもので、私自身がえらいものを考えたり難しいことをやったりしたわけじゃなくて、全て微生物がやっている仕事を勉強させていただいたりしながら、今日まで来るといふふうに思います。」

「人のために少しでもなんか役に立つことないかな、微生物の力を借りてなんかできないか。これを絶えず考えております。そういったことが今回の賞につながっているんじゃないかと思っています。」

す。」

等々のコメントは微生物に對す



※編集部注：2011年6月に福島県飯館村の野池水をエリクサーに通水させ試験。原水に含まれる7～8ベクレルの放射性セシウムが1ベクレル以下で不検出となりました。また、洗浄により排出される事も確認済み。尚、1回のみの検査のため、浄水器の性能を保証するものではありません。

る感謝と、志の高さに溢れていました。

我事（自分の都合や損得）を離れて、他者への思いやり、祈りが極まれば、あとは、氣（光／プラナ／微生物）が勝手に動いてくれて、ありがたい仕事をしてくれます。

という北極流の精神と相通じるものを感じました。

二人目の受

賞者、梶田隆

章氏も、終始

「先輩や恩師の

おかげ」と、

まわりへの感謝

を忘れない

謙虚な姿勢が

印象的でした。

梶尾氏の研

究テーマであ

るニュートリ

ノは、宇宙で光の次に多く飛び交

っている粒子で、こうしている間

にも地球に数多く降り注ぎ人の体

も通過しているのですが、そのあ

まりの小ささに私達がそれに気が

付く事はないのだそうです。

これとよく似た話が『きずなの

ごはん』に書かれています。

宇宙には、無限とも言えるほど

の量の光（氣／プラナ）の母

（源／エネルギー）があります。

そのエネルギーは、絶えず、地球

上に降り注いでいますが、残念な



寺田家の池に咲く蓮（写真提供：寺田本家）

がら、人はその1割も、光（氣／プラナ）に変換できないまま、素通りさせてしまっているのです。

実は、このエネルギーを光（氣／プラナ）に変換してくれるのが微生物の働きです。※中略

培地（＝場）を整えると、宇宙から降り注ぐ膨大なエネルギーを、微生物達は、酵素（＝光素）に変換して、DNAから良い記憶を引き出してくれるようになります。

す。

食物に封じ込められているエネルギーを、微生物の働きによって

「光」に変換していただく、その間のお取次ぎをさせていたただくのが、「きずなのごはん」を作るといことです。

※『きずなのごはん』P58より

「宇宙エネルギー」と微生物」そして「周りへの感謝と志の高さ」。まるで今回のノーベル賞受賞のエッセンスが『きずなのごはん』にはぎゅっと詰まっているかのようにです。

詳細はぜひ『きずなのごはん』をお読みになって下さい。「いの



ちのごはん」がどうすると「きずなのごはん」へ進化していくのかもよく分かります。特に80ペー

ジ・156ページから伝わってくるメッセージは圧巻です。

北極流では、先にあげた神社参拝セミナーや、樟葉にある道場で様々セミナーなども開催しています。なかなか関西まで行けない方には自宅で学べる

「北極流センターCLUB」がお勧めです。毎月CDやDVDが届き、精神世界、ビジネス、健康、世界情勢、ライフスタイル、勉強、料理など、さまざまなジャンルに渡り、最先端の情報をいち早く知り、日常生活に生かすことができます。

ゆにわでは9月1日から新店舗の「社員食堂ゆにわ」もオープンしました。名前の通り社員や塾生さんがメインで使用する店舗ですが、一般の方も利用できます。

場所は「御食事ゆにわ」「べじらーめんゆにわ」のはずむかいにあり、カジュアルで気楽に入れる雰囲気のお店です。ランチやディナーも利用できますし。カフェとしても利用できます。

北極流で大切にしている事は、日常と非日常を分けない事だそうです。ですので普段食べる「まかない」をととても大切にしているらしいです。「社員食堂ゆにわ」では、そんな北極流の皆さんが普段食べている「まかない」を食べる事ができます。

「いのちのごはん」「きずなのごはん」そして北極流の方々が大切に守り育てている「場」と「空気感」を味わいに、ぜひ一度枚方市

樟葉にある、ゆにわを訪れてみて下さい。

2015年10月19日

大橋しのぶ



DATA: 御食事ゆにわ
〒573-1112 大阪府枚方市 楠葉美咲3丁目 12-6 美咲ハイツ 1F
TEL:072-864-5419
11:45 ~ 15:00 (L.O.14:00)
18:00 ~ 21:00 (L.O.20:00)
ランチ営業、日曜営業
定休日：木曜日



社員食堂ゆにわ
昼:12:00 ~ 14:00 カフェ:14:00 ~ 18:00
夜:18:00 ~ 20:00 定休日なし