大阪府枚方市
御食事 ゆにわ

ゆにわさん 訪問記

大橋 しのぶ

二〇一五年九月二十二日、まほろばブログのタイトルは「ゆにわブーム」でした。その内容は宮下社長が大阪枚方市にある御食事「ゆにわ」を訪れ、その若き経営者達の活き活きとした生きる姿とひたむきな求道心に感銘を受けた、という内容でした。

※インターネットをやらない方の為に以下に転記します。

ゆにわの若きスタッフの面々

『ゆにわブーム

まほろばは、今ちょっとした「ゆにわブーム」である。それは、郷土史家で作家の大橋女史に案内された、大阪枚方にある食事処「ゆにわ」さんに立ち寄ったせいである。

何と、ゆにわグループを経営するこの若い面々は、エリクサーの水を十三年も飲み続けて来た！というから、客の私が、ビックリした次第。

詳しいことごとは後日に譲るが、蔭の大師匠、北極老人の実践哲学がすばらしい‼

彼らの活き活きした生きる姿勢とひたむきな求道の精神は、襟を正して、もう一度、人生を見つめなおすに好い機会かもしれない。（以下略）』

宮下社長も書いているように「御食事ゆにわ」を経営するこの若き経営者達はまたの名を北極流一門と称し、師である北極老人の教えを学び、活き活きとした求道人生を枚方（ひらかた）の樟葉（くずは）という町で送っています。

私は二〇一二年初めに北極流に巡り合い、かれこれ三年以上学ばせていただいていますが、知れば知るほどその奥深さに感動、驚愕し、いつか機会があったらぜひ宮下社長をゆにわにお連れしたいと思っておりました。

今年五月、ひょんな成り行きで宮下社長と母方の先祖が同じ会津若松であるという事が判明しルーツ探しのお手伝いをする事となりました。

そして会津から近江まで、現在分かる限りの先祖の足跡をご案内させていただきました。

その旅の流れで実現した今回のゆにわ行きでしたが、北極流の皆さんと宮下社長はまるで旧知の友のように打ち解け、短時間ではありましたが、色々な話に花が咲き、予想以上に双方に喜んでいただけ、本当に良かったと思いました。

宮下社長の母方のルーツ探しの旅路については、また機会があったら詳細を書かせていただ

けたら幸いですが、まずはまほろばでブームになっているゆにわについて、概要を簡単にご紹介させていただきたいと思います。

御食事ゆにわの「ゆにわ」とは、古神道の言葉で「お祭りのときに、神様をお迎えする場所」という意味だそうです。神様に捧げる気持ちで、食事をおそなえして、歌い、踊るそんな楽しい場所になるように祈りを込めて付けられた名前です。ゆにわのご飯を食べた人は自然と元気になり、悩みが消え、家族が団らんできるようになり、なぜか運が良くなったという人が続出するようになりました。

（上）茶肆ゆにわ店長古閑さん
（右）べじらーめんゆにわ。

そしていつの間にか、ゆにわの料理はお客様から「いのちのごはん」と呼ばれるようになったのです。

そんな「いのちのごはん」誕生の裏には北極老人という師匠の存在がありました。

北極老人とは、ゆにわ流（北極流）の創始者で、もともとは風水、奇門遁甲、手相、人相、姓名学、万象学、言霊学、東洋医学、アーユルヴェーダを修め、五万人以上の鑑定歴を持つ伝説の占い師であったそうです。北極老人はその後一九九八年この樟葉に大学受験塾ミスターステップアップを開塾、全教科をたった一人で指導し多くの塾生を難関大学に合格させていきました。そして主にその頃塾に通っていた塾生達が師である北極老人の人柄、人生哲学などに感銘を受け、卒塾した後も引き続き側で教えを受けたいという気持ちから、塾の入っていた雑居ビル一階の空き店舗を借りて会社を起こし、二〇〇六年十一月「御食事ゆにわ」を開店しました。

この「御食事ゆにわ」の店長である「ちこさん」は不幸のどん底だった一七歳の時、先に入塾していたお兄さんの勧めでミスターステップアップに入塾、そこで北極老人の作ってくれる「おにぎり」を食べた事により徐々に立ち直り、どんどん幸せになっていきました。

ちこ店長は最初の書籍「いのちのごはん」でその時の体験をこう書いています。

『あまりの美味しさに、感動のあまり言葉が出ない私に、北極老人はニコッと微笑んで、静かにこう話されたのです。「人間は、お水、お塩、お米だけで、ここまで幸せになれるんだよ、他に、いったい何か必要かね？」

※中略

「おにぎり」は右手と左手を合わせてにぎります。それは陰と陽が交わるという事（光が発生するということ）です。心が調和した人が「おにぎり」をにぎれば、食べる人の心に光が満たされていくのです。※中略

もぉ、涙が出るほど美味しかった、その「おにぎり」を、口いっぱいほおばる度に、その日にあったイヤなことを全部忘れてしまいました。私にとって至福のときでした。当時、家族、学校、友達にしばられていた私が、何者にもしばられない、唯一、ほっとできる瞬間でした。「こんなおにぎりを、私も作れるようになりたい。」』

ちこさん

「食を変えると人生が変わる」その時の感動が、今の「御食事ゆにわ」開店へと繋がっていく事になったのです。北極老人の教えにより、ゆにわでは出来るかぎり良いお水、良い塩、良い梅干し、良いお味噌、良いお酒を使う事を指導されたそうです。そして選ばれた浄水器の一つがエリクサーでありました。

１３年前から活躍のエリクサー（ゆにわ厨房にて）

北極流占い継承者の羽賀ヒカルさんによると、ゆにわのナンバーワン浄水器だそうです。どういう意味のナンバーワンかは聞き漏らしましたが、一三年も前から使っていたという事はゆにわのオープン前からという事になります。ちこ店長は、宮下社長へのサイン本に「エリクサーで大きくなりました」と書いていらっしゃいました（笑）。き

っと北極老人が塾でエリクサーを使って下さっていたのでしょうね。北極流導引を伝授されている万福たけしさんによると、北極老人はエリクサーを手で撫で撫でして可愛がっていたとの事！

ちなみに現在のミスターステップアップでは、塾生達にお腹が空いたら「へうげ味噌」をそのまま舐める事も進めているそうです。

塾生も利用するゆにわマートにて

北極流では、運を良くする為にまず最初にする事は水を変える事と教えています。

水を変えるとは→みずから変わる（自ら変わる）という意味に通じるそうです。

更に水・米・塩・お酒を、物でなく光だとイメージするように教えられます。月の光、地球の光、太陽の光をイメージしなさい、と。北極老人はこうおしゃったそうです。

「光、それは愛と言ってもよい。食事も、呼吸も、読書も、会話も、掃除も、全て光を吸収するのが目的だ。光を吸収した者は、錬金術でいうところの賢者の石を得て、幸福になれる。仙道でいう不老長寿の仙薬を得て、いつまでも若々しく、健康でいられる。人間の体には、確かに栄養素は必要だが、特に心には光が必要なんだ」

※いのちのごはんより

エリクサーとは「賢者の石」とはいう意味なので、宮下社長と相通じる想念を感じました。

また北極流には「いのちのごはん」を生み出す元になった興味深い「塩」にまつわるエピソードがあり、それにも北極流と宮下社長と相通ずる波動を感じました。詳細はまた機会がありましたら書かせていただきたいですが、今回はその代わりに北極流占い継承者・羽賀ヒカルさんがブログにて、今回の訪問と「塩」の事を取り上げて下さいましたので、以下にご紹介させていただきます。

左が羽賀ヒカルさん。右はゆにわマートの山田さん

2015年9月18日（金）

塩から平和を実現する

（次項）写真右から二人目は「まほろば」の宮下社長。**・エリクサーⅡ・へうげ味噌・へうげ醤**

などの商品を扱っている会社の社長さんです。エリクサーⅡは10年以上愛飲させていただいていたので、宮下社長のことは当然、存じ上げておりましたが、この日は偶然の出会い。いろいろお話を伺いましたが、面白かったです。衝撃が大きかったお話しを少し。「へうげ味噌」や「へうげ醤油」に使われているのは**「七五三（なごみ）塩」**。

その由来は**「和（なごみ）」**や**「七五三（しちごさん）」**にもよるのですが…

もう一つが

・7→七大海洋の海塩と海水
・5→五大州の湖塩
・3→ヒマラヤ・アルプス・アンデスの三大山の岩塩

という世界中の塩をかけあわせているということ。

宮下社長いわく

「どこの塩がナンバーワンと争うのでなく、すべての塩が仲良く調和する。そんな塩を作りたかったんです」と。

しかも、その仕上げは**「北極海の塩」**。

北極海の塩を採取するのが難しかったため、アラスカの商船に依頼して、海水を汲んできてもらったもの。

そして、〝七五三塩〟は、最後の仕上げに北極の海水をかけて仕上げるのだそう。〝北極〟は〝中心〟の象徴。バラバラなものを、まとめて統合・統一する働きです。理に適っていると感じました。

他にもいろいろお話を伺いましたが、全ての商品に半端ないこだわりがあり非常に楽しかったです。

そんな、七五三（なごみ）塩を使った**「へうげ味噌」**や**「へうげ醤油」**は絶品です。味噌だけなめても美味しいです。ぜひ、一度おためしください。

ゆにわマートで買い求めいただけます。〈ゆにわマート〉http://gojigen.net/index.html

ゆにわ（北極流）では、ちこ店長が師匠の北極老人より料理を伝授され、羽賀ヒカルさんが占いを伝授されています。

その他にも受験指導を伝授されミステーステップアップの講師をしている者、経営、東洋医

左から羽賀ヒカルさん、著者、宮下社長、ちこさん。ゆにわさんの本はまほろばでも販売しています。

学、リーダーシップ、パワーストーンを学んでいる者、様々な門下生がいます。普通ならこれら一つの道を究める事も難しいというのに、北極老人とは本当にすごい方ですね。

でももっとすごいと感動するのは、この北極流の門下生達が心から師匠を尊敬し、師匠のようになりたいと願い、日々その教えを実践する真摯な生き方です。

昨今、まずは自分を大切に、という教えがかなり主流を占める中、彼らは本気で世の為、人の為、自分を捧げるような生き方を実践しているのです。

また、スピリチュアルや不思議な世界を追い求める人々の中には、そういう世界に憧れるあまりに一般社会には適合できなくなっているようなケースも多々見かけますが、北極流の皆さんは大阪枚方(ひらかた)市樟葉(くずは)というこの町で、しっかり地に足をつけ、理想と現実のバランスを見事に取って生きています。

まさに宮下社長が書かれていたように、実践哲学とひたむきな求道心でもって、活き活きとした人生を歩んでいるのです。

私はそんな彼らの生き方に魂が震えるような感動を受け、ゆにわ（北極流）の勉強を続けさせていただいております。

先日宮下社長からお電話をいただき、「本当に素晴らしい人達ですね。これから一緒にゆにわを応援しましょう」と、有り難いお言葉をいただきました。喜んで、これからもできる限りのお手伝いをさせていただきたいと思っております。

今回の旅の前、自宅から綺麗なダブルレインボーを見る事ができました。札幌のまほろばと枚方のゆにわの間に美しい虹の橋が架かる前兆だったのでしょうか。どうかこれからも益々ご縁という名の美しい虹の橋が架かりますように益々光り輝きますように、皆様のご多幸と共にお祈り申し上げます。

そして最後になりましたが、ここまで私を導いて下さったエリクサーと会津のご先祖様、そして宮下社長をご紹介下さった、寺田本家の先代ご夫妻に心より御礼申し上げます。

二〇一五年九月二十四日

大橋　しのぶ

まほろばのお客様で、京都・高の原在住の堂山千枝子様に、枚方の「ゆにわ」さんをご紹介させて頂きました。最近、感動のお声をメールに託して送られて来ました。その生生しい感想をお伝えしたいと思います。

「ゆにわ」さんを訪ねて

堂山　千枝子

……テレビの「魔法のレストラン」の中の新１００人の料理人で、ゆにわのちこさんの話をしていました。塩と水と米があれば人は幸せになれると言っていました。……

今日、「ゆにわ」さんに行きました。

入ってすぐ雅楽の音が聞こえ、気持ちがすっきりしました。

昼のランチは日替わりで一種類でした。今日は鳥がメインで、京都上加茂の野菜に力を入れている農家のとても味の濃い生野菜となす、人参等の野菜をグリルしたもの、葉野菜と薄あげ煮物、香物は自家製の麹漬け、薩摩芋を唐揚げにして体によい砂糖をまぶしたもの、それとエリクサーで炊いたと言われるご飯が一つのプレートに載っていました。

※写真はイメージです（ゆにわＨＰより）

そして、お味は、グリルの塩加減も野菜が甘く感じられ、塩の旨味が生きています。サラダにかかっている自家製マヨネーズもあまり酸味が強くなく食べやすく工夫されています。最初に出た玄米クリームスープは玄米を鳥のスープで煮て味を付けたものでしたが、玄米であれだけクリームの感じを出すのは凄いと思いました。

同じテーブルにお正月に使うお重が置いてあり、中に一口サイズのおにぎりが小さなアルミ箔に入れてあり、好きなだけ、取って食べられるようになっています。のりも何も巻いていない、ただの塩結びですが、ご飯の美味しさがより感じられ、絶妙に美味しかったです。勿論プレートのご飯はお米が立っているのに、フワットしている、これもとても美味しかったです。

後、コーヒーとデザートを頼みました。出てきた量は少しでしたが、それがちょうどいい加減でした。コーヒーは香りもとても良く、甘さも良い加減でクリームも付いていましたが、無くても苦くなく、とても美味しかったです。

又、キャロットケーキはフワッとしてバターの香りがあるのに、ひつこくなく人参の甘さが心地よく感じられ、アイスクリームは卵を使ってないのに、こくがあって、後味はさっぱりしていました。上に載っていたパイナップルもアイスを引き立ててとても美味しかったです。

食べ終えて、全ての食材が一つ一つ生かされ、とても充実した気分になりました。一万円のフルコースを食べたよりも、満たされ、生まれて初めて満足した食事をさせて頂けたのではないかと感じられました。本当に、ごちそうさまでした。

感想が長くてごめんなさい。

私の正直な気持ちでした。