

# 新しい時代の生き方を実践する共働学舎の奇跡 **宮嶋代表の新著が届いています！**

世界コンクール「山のチーズオリンピック」で金賞受賞の「さくら」でお馴染み、新得共働学舎、宮嶋望代表が、新著『共鳴力』を上梓されました。2016年夏に起きた障がい者の大量殺害事件に衝撃を受けた宮嶋さんの「この世にいらない人間なんていない」という強いメッセージは、自然の中で障がいやハンディをもつ人たちと自労自活の実践をされてきた貴重な体験から出た魂の叫びなのでしょう。むしろ彼らを含めた様々な人々と共に生きることこそが、閉塞したこの社会を乗り越え、新しい時代を生み出す「鍵」である、と。そんな時代を先取りした共働学舎の生い立ちと取り組み、共感を軸にしたこれから組織論などが紹介されています。尚、文中でまほろばの「エリクサー浄水器」もご紹介いただいています。以下に転載させていただきましたので、合わせてご覧ください。



共働学舎の牛乳山にある牧場に立つ宮嶋望代表



## 共働学舎に設置された業務用エリクサー



『共鳴力』

ダイバーシティが生み出す  
新得共働学舎の奇跡  
宮嶋望著 地湧社刊  
1800円+税

電子農法のグループとの付き合いでの炭埋の延長線上で教わったのが電子水です。橋崎博士が研究され、その教えを受けた人たちが継承して「電子チャージャー」という機械を作っていました。これは、備長炭（びんちようたん）の入ったステンレスのタンクに入った水に、電子チャージャー器を通してマイナスのイオン電子を蓄電（チャージ）するというものです。

電位が高くなつた水は分子の結合が緩んで、それまで結合していた不純物を吐き出します。不純物は電子を集めてマイナスの極となつていて、備長炭に集まり無数の細孔に吸着されるので水が浄化されます。

と、高電位で水のクラスター（分子集団）が小さく分断されているので、体のすみすみまで浸透し、老廃物を運び出してくれるのです。

ヤージャー」は50万円もして、当時の新得共衡学舎にはとても高い買い物でしたが、みんなの健康には代えられないと思い切って購入しました。心身を損ねたメンバーが自立していくために健康は必須の条件だからです。

の宮下周平社長による「究極の浄水器」開発に協力することになります。宮下社長は、世界中から集めて厳選した材料で焼いたセラミックスを中心に宝石・岩石・活性炭を濾過層

に搭載した浄水器「エリクサー」を開発します。電子チャージャーの電子水は不純物が除去されピュアなのですが、もうひとつ物足りない部分がありました。この「エリクサー」は業務用の菌検査に合格しているのに、その水は発酵菌を増殖活性化させる酵素を含んでいます。

僕はチーズ作りにはもへと複雑な「おいしさ」が必要だと思いました。「おいしさ」というのは、とても複雑精妙で、いろいろな味が絶妙なハーモニーを奏てる必要があります。その中には、苦みのような一般に雜味とされるようなものも成熟した味わいの核になります。二つ二つ、自然の旨味を通して複雑な要素の含みがござり、世界的にこの美味

しい水とされています。『究極の浄水器』はそうした水を提供してくれています。世界には聖地といわれる場所があり、歴史的に宗教的な施設となつていています。そうした聖地や聖水の湧き出す場所は常磁性（外部磁場があるときに磁性を持つ性質＝磁性体によく反応する）が高いのです。ルルドの水をはじめ、奇跡の水と呼ばれる水がありますが、そうした水は常磁性が高い岩層から湧き出ています。そして、宮下社長の浄水器も、常磁性の高いセラミックを使い素晴らしい水を提供するのです。さらに還元水、有用微生物の活性化、重金属の除去などにも優れています。

新得共働学舎のチーズは製造過程でこの水が使われています。無殺菌乳でチーズ作りをする過程で、乳酸菌を始めとする発酵菌群の活性化が高まつて、大腸菌や黄色ブドウ球菌などの雑菌の数が驚異的に減少したのです。これは、衛生の面はもちろん、品質面でも飛躍的にいいものができるのです。新得共働学舎のチーズが世界的に認められ、ファンが多く、原動力の一つが、「究極の浄水器」です。

ちなみに、この“究極の浄水器”で作られる水は波動水になっています。さまざま複雑な素材による濾過層を通る際に、電子エネルギーの波動を受けて、水のクラスターがいろいろな波動を持つのです。