

「たったひとつの法則」 学び・実践メモ 2018年版

vol.2

テネモスキッチン 分かち合いノート



実践・発表 テネモスキッチン分かち合い会実行委員会

— 目 次 —

はじめに	1
●恒例みそづくり「2018」の様子から	2
●発酵とは・・・自然を構成する、たったひとつのメカニズム	6
●味噌の表面にカビが・・・さあどうする!?	8
●手作り酵素ジュース	10
●バンブー（エネルギーチャージ機）のメカニズム	12
●発酵とは、エネルギーを引き込んでくる条件	14
●体感、実感、そして道が開かれていく 浄化槽、グリーストラップ、自分でやってみたから分かること	16
●スリランカ水浄化、浄化槽水の実践から できることは知っている。あとはやるだけだよ	18
●生命意識とはなにか 水の浄化の相談に訪れた方との分かち合いで気づかされたこと	20
●ペットボトル空気活性機の作り方【イラスト】	23
あとがき	24

●はじめに

「条件+圧」

「内圧を高めるとエネルギーが注ぐ」

内側・振動圧 > 外側・周辺外気の振動圧 のとき、エネルギーは内側に注ぐ

初めての方には、

なんのこっちゃと思われるかもしれませんが、

「出したものが還る」

「目的は？」

「たったひとつのメカニズム」

「無限性から観る」

など、テネモスの基本的な考え方です。

テネモスキッチン分かち合い会では、

「どんな現象にも、自然界のたったひとつのメカニズムが働いているという視点」
の時間を共に過ごすことをテーマにしています。

目的は、無限の安心を自ら生み出すこと。

それでは、これよりテネモスキッチン分かち合い会、ご一緒にまいりましょう。
まずは、恒例行事となった味噌作り会の様子からどうぞ♪

テネモスキッチン分かち合い会実行委員会 一同

●テネモスキッチン分かち合い会 恒例「みそづくり」2018より

やっぱり、皆でやると、気づきがたくさんあって、楽しいですね。

まったく初めての方から、毎年仕込んでいる主婦の方、毎年200kgほど仕込む農家さんまで。幅広いメンバーで、発酵しました。

午前中の特別プログラムでは、いっしょに大豆を煮たり、お昼の用意をしながら、エネルギーチャージの日常への応用を分かち合い。



お米炊くとき、どんな風にしていきます？ 酵素水をつかったり、焼き塩をつかったり、バンブーをつかったり・・・今日のお米、古古古米なんだけど、美味しく食べるコツ、こんなんです。なんてお話しながら、準備していました。

喉を潤すお茶を入れるときもブクブクブクブク「これどのくらい時間かけるんですか？」「うーん、適当ですよ（笑）」やっぱり、実践しながらだと、この適当のニュアンスが良く伝わりますね。



室内には、空気活性機。こんなところにもヒントがいっぱい。「なんで、こっちの空気活性機は、ホースが長いのですか？」

「いいとこ気づきましたね！ 空気活性機の活性化した空気を水にブクブクしたらどうなるでしょうか？」なんて会話が、そこかしこに起こります。実践、気づき、好奇心、行動、興味、インスピレーション、行動・・・

行動へ繋がる無限循環は、意識=フリーエネルギーだったんですね。豆が焦げないように、お世話しながら、そんなこんな、たったひとつのメカニズム話をしていると、大豆が煮あがりました。

バンブーと酵素水をたっぷりつけて、24時間浸



水しておいたものは、煮あがるのがやはり早い感じ。2時間くらいです。火をとめてゆっくり適温にしていきます。

午後の、本編プログラムには、気が付いたら、当初予定の倍人数で行うことになっていました(汗) 発酵圧のエネルギー吸引なんですね、きっと。わいわい盛り上がる勢いは止まりません(笑)



大豆を鍋から移し、煮汁も大切にとっておきます。つぶすのには電動ミンチ機を利用しています。道具は使い様ですね。早いです。ミンチされたものを、広げてそこに塩切りした糀を混ぜ込みます。もちろんお塩は焼き塩処理済みです。

「え？ 焼き塩ってなんですか？ 後半のお茶会でゆっくりね・・・」



大豆をつぶしたら、あとは、塩切り糀とまぜまぜ、まぜまぜ。みんなの手で混ぜると、すごい発酵力になります。たーくさんの条件が、風味を豊かに、味わいを深くしてくれます。



混ぜたあとは、団子にして、樽へ納めます。あれれ、ふたつの桶の味噌玉の水分量が、少し異なるようです。どうしましょう。一つの桶にまとめるには、量が多過ぎます。

「ふたつの桶の味噌玉をひとつずつもって、樽へ投げ込んでいくのはどう？」

「それいいね！」

テーブルをぐるぐるまわりながら、手にした、配合の多少違った味噌玉を交互に

樽に投げ入れて行きます。「投げる時に、言葉かけをしようよ」誰かがいいます。

「それいいね！」じゃ、いきまーす！！

「愛しているよ」(パシッ) ← 味噌樽に味噌玉が投げ込まれた音

「大好き！」(パシッ)「感謝してます」(パシッ)

「美味しくな一れ」(パシッ)「ありがとうございます！」(パシッ)

「えへへ、うふふ」(パシッ)・・・味噌玉が無くなるまで、クルクル順番に、投げ入れ続けること10分くらい。

こんな味噌玉投げ入れ光景は、だれが予想していたでしょうか。

去年のやっていた手順をうる覚えで、勢い進めていたなかで、流れで生まれてきた絶妙の味噌づくり仕上げ手順。

行きあたり、バッタリのように、行きあたり、バッチリ！ なんですわね。

そこで出会ったメンバー・微生物さんたちの複合発酵は、いつも最高なものでした。

* * *

意識しようがしまいが、発酵現象に働いているそのはたらきは、たったひとつのメカニズム・・・無限性。だから、無限性によってお味噌は作られているわけなんですけど、そこをもうひとつ掘り下げて行こうから、テネモスキッチンなんですわね。

用意する大豆、塩、糀、そして水、誰がつくったの？

「大豆は、農家さんでしょ！」「塩は塩屋さん、糀は糀屋さん」

そうですよね。じゃあ、もうひとつ掘り下げて、その大豆の種は誰がつくったの？

「在来種なら、種農家さん・・・んー、品種によっては種屋さん」

そうでしょうね。じゃあ、その農家さんや、種メーカーさんが初めに使う種は？

「自然、地球、大自然、宇宙・・・」

そうそう、そうですよね。姿形があって、名前が付けられているから、そういうもんだと思いこんでいるけど、実は大豆も、塩も、糀も、水もみんな私たちが作った物ではなくて、大自然が生み出したもの。

さかのぼって、その本質をみれば、たったひとつの神様の仕組みが生み出したものと言えますよね。まさに無限のひとつの現れです。では、続いて問題です。

それらを材料に、私たちが味噌を作っているわけですが、本当に私たちが作っているのでしょうか？

「つくっているでしょ！ 大豆煮たし、大豆をつぶして、塩と糨を混ぜたもの！！」

確かにそうですよね。確かに。でも、そうなんだけど、数か月後に味噌を美味しくしてくれているのって、私たちがしているかと問われると、どうですか？

「・・・確かに、重石をのせたり、外したりはするけど、ただ見守るだけですわね」

そう、そこに『 たったひとつの法則 』が働いて、

仮説) 内圧振動>外気圧振動 の条件を中和する際、内側にエネルギーが注ぐ。

・・・発酵条件

の状態にあるから、味噌が発酵していく。ということは、お味噌の発酵は、大自然の力であって、私たちがつくっているのではない、ということになりますよね。

「・・・んんん」

でね、そこから観た時に、お味噌をこねた私たちが、いるでしょ。そのわたしたちの心臓を動かしているのは誰？ という質問が出て来るわけですよ。

「・・・」

「何とも言えないですね。あえて言うなら、大自然、神様かな」

そうなっちゃいますよね。

大自然、宇宙、それは、さきほどの『 たった一つのメカニズム・法則 』ということになりますよね。ということは、味噌をこねているのも、本質は無限性。

「えー！？ なになに、材料も、こねている人も、発酵熟成しているのも本質は無限性なの！！」

と、無限味噌のお話でした。

「出したものが還る」「意識したものが、現れる」です。

これを、応用すると、どんなことができるでしょうか。

なにか試してみて、おもしろい発見があったら、ぜひ教えてくださいね。

●発酵とは・・・自然界を構成する、たった一つのメカニズム

『 自然が教える農業のお手本 』（テネモス創設者・飯島秀行著）より

発酵っていう言葉を最近よく耳にしませんか？ 手作り味噌をはじめたり、酵素ジュースをつくり始めたからなのかな。でも「発酵って何？」と深く考えることは少なかったように感じます。たったひとつのメカニズムから一緒に観てみましょう。

醗酵とは、自然界を構成する、たった一つのメカニズムです。

自然の動物、植物、鉱物全てが醗酵で存在しているのです。

醗酵と聞くと、落ち葉や糞尿を混ぜ合わせて作った、堆肥のイメージをする人が多いと思います。堆肥作りだけが、醗酵ではないのです。

我々の日常生活の中は、全て醗酵で成り立っているのです。

醗酵とは、二つ以上の物質が圧力と共に混ざり合い、エネルギーを呼び込んで、変化して行く姿なのです。

例えば、ここに机があります。バケツに水を入れて、水の中にタオルを入れます。タオルを絞って机の上をタオルで拭きます。醗酵です。

何故、雑巾がけが醗酵なのか。

机の上に水分を撒き、タオルに圧を掛けて左右に動かす。机の上の板と水が、圧を掛けられ、動かされる事で、電気現象が発生します。この電気現象がエネルギーを呼び込んで、机の上の汚れを変化させているのです。

冬に布団を掛けて寝る事も醗酵と言います。

肉体と言う物質に、布団と言う物質の圧を掛ける事で、エネルギーを呼び込んでいるのです。睡眠とは、エネルギー充電なのです。

洗濯機に洗濯物を入れてスイッチを入れる、醗酵です。

水物質と衣類物質が洗濯機の回転圧の中で、混ざり合って、エネルギーを呼び込んでいるのです。そのエネルギーが衣類の汚れを変化させているのです。

分解と醗酵の二種類のサイクルがあります。

例えば、ここに一本の大根があります。この大根の真ん中に、包丁を入れて二つに切り離します。分解です。包丁で切られた切り口の細胞は、死んだ細胞です。

切り離れた大根を、鍋に入れて煮込みます。これを醗酵と言います。

切り口の細胞の再生です。

醗酵とは、物質が分解して、また新たな細胞に作り変えて行くサイクルの事です。

醗酵は、物質が変化して行くサイクルなのです。

大根も切り刻んで放置して置くと、分解して空に転換してしまいます。

大根を糠味噌に漬けて置くと、沢庵に変化して行きます。

これを醗酵と言います。

醗酵は、原型現物の成分状態から、形を変えた成分状態に、変化する姿です。

汚染物質を醗酵させると安全物質に変化するのです。

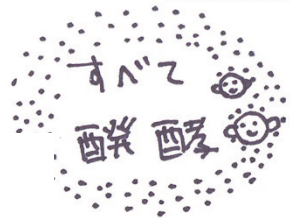
物質を変化させるには、醗酵以外絶対にはないのです。

何故なら、宇宙はたったひとつの法則で成り立っているからです。

(書籍の一部を抜粋紹介 ここまで)



雑巾がけ



●味噌の表面にカビが・・・さあどうする！？

味噌作りの時の参加者の言葉にドキッとしました。

「わたしたちは考えてみたら、なんでもできちゃうのね。

毎日食事をつくってるから、何を、どうするかで、家族を変化させちゃうもんね」

日々の行いは変わらなくても、意味が分かると、おのずと、やり方は変わってきますよね。

発酵って面白いです。本当に単純なんだけど、そこに働いているメカニズムが観えているか・・・実践すると、必ず教えてくれますね。

レモンの砂糖漬け。簡単に発酵が始められます。

レモンに限りませんが、砂糖(プラス)系の発酵では、やってみると、ごく当たり前ですが、蓋を閉めると発酵して、ふたをしなないとすぐ腐敗(要はエネルギー引き込み不足)の表情をみせます。例えば、白い膜がはったりですね。

本当におもしろいです。大きい容器でつくって、空間が余りすぎていても、その症状はでます。でも、同じものを、適度な大きさの容器に移してあげると、ピタッと表情を変えるので「なるほど、内圧なんだね、振動なんだね」と実感させられてしまうわけです。



(写真は、レモン酵素を移してあげた後のものです)

なんで、ふたを蓋をしめるの？ お料理でも、お米炊くときは、フタしめますね。

スープなど煮込むときも、落し蓋をしたり、ただ閉じるだけでなくずらしたりします。これって、なんででしょう。

なべの中の熱が逃げないように・・・もちろんそれも、結果としてあります。

コンサートホールなどでは、出入口の扉を二重にしていますよね。

演奏がはじまると、内側、外側両方しめて、途中からの入退室についても、片方ずつ開け閉めして、コンサート空間を外部と分けています。蓋をしているんですね。そうすることで、内部のホールは、音という振動の反響（培養）が進みます。結果、観客という微生物条件は、感動して、熱が上がるわけですね。

味噌作りをすると、付け込んだ樽の味噌上部に、カビ状のものが生まれる場合があります。汚いとか、失敗したと思えばそれまでですが、天然の落し蓋が形成されたと観たらどうでしょう。

実際に、いろいろあるみそづくり教室には、上面にできたカビを上手く利用してくださいとお伝えされているところもあるようですね。

「また生えますから、そぎ取って下からとったら、また上面にひいといてください」なるほど原理ですね。

必要があって生えた、生まれたのだから、その状態を利用する。

話は飛びますが、けがをしたとき、瘡蓋<かさぶた>ができます。

どうしてできるのでしょうか。

そんなもん、血が固まってできるんでしょう！・・・なんて言わないでね(笑)そう、内圧を上げるための蓋なんですよ。

こうやって見てみると、生命の仕組みって、もう、感動してしまいます。

さあ、今日はなににフタ締めましょうか。

え？ 臭いものには蓋をしろって？

そうそう、言葉も逆転してしまうんですよ。

臭いものに蓋をして、かくしておいても、臭ってダメという捉え方から、適切に蓋をしてあげれば、発酵して、良い状態に変化させられるよ。という観方。

いずれにしても、内圧を上げてあげれば、必ず変化が生まれます。

●手作り酵素ジュース

酵素作りも、たったひとつのメカニズム目線でみると本当にシンプル。

内圧を上げてあげると、周辺大気圧（振動）との中和反応でエネルギーがそそぎます。エネルギーが注ぐ状態のときの変化のさまを、発酵と言っています。



発酵させると、酵素ジュースができます。そして、エネルギーが注ぐと腐らないんですね。

中和反応そのものがエネルギーという観方をしています。

鐘を打てば、音が鳴り、やがて鳴り止みます。振動が止まるからですね。

振動を止めるはたらき、そのものをエネルギーとみています。

たったひとつのメカニズム目線でみれば、人間の体も、細胞さんたちの微細振動が、エネルギーを呼び込み続けています。

酵素ジュースづくりは、簡単に言えば、材料を入れて、蓋を閉じるだけ。

なぜ蓋を閉じるの？・・・内圧（振動）を、周辺より高くするためです。

本当に？ と思ったらやってみるしかないですね。

すると・・・だって、蓋をしっかりと閉めないで、うまく発酵がはじまらないもの・・・。（やっぱり本当だ）と納得。

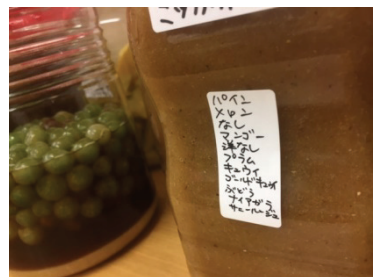
中に入れる素材に砂糖をまぶすとどうなるでしょう。

中に砂糖と一緒に、水をいれるとどうなるでしょう。

その水を、酵素水（超々微細な、微生物振動いっぱいの水）にするとどうなるでしょう。素材を細かくしてあげるとどうでしょう。お砂糖も、パウダーに…。

密閉する容器の形、色、素材は、どのように関係しているのでしょうか。

そんなこんな検証しながら、いろいろなフルーツを酵素ジュースにしています。単品で仕込んだ



り、ミックスしたり。面白いですね。見事に変化します。その変化のスピードが教えてくれます。なにを？

エネルギーの注ぐスピードの違いです。

実践のなかで、特に面白かったのは、同じ材料で行った仕込み方法の比較でした。



ぶつ切りとミキサーで細かくしたものを比較しました。違いは数日後からすぐ分かり、香りでも味でも確認できます。いろいろ試しているから、どちらが発酵が進んでいるのかも分かります。「なるほどねー」と、やってみようと思った分だけ、気づきがあります。

左から二瓶ずつ・梨酵素・仕込み 30 日目。
柿酵素・仕込み 20 日目。ミキサーで細かくした方は、アルコールっぽくなっています。

たくさんできた色々な手作り酵素さんたち。

テネモスでは、シロップとしてジュースにして

飲んだり、パンを焼くときに入れたり、お料理の際にも、お砂糖として、みりんとして利用しています。美味しいですね。

微生物条件が増えると、音楽で例えると楽器が増えるようなものです。

味に奥行きや、たくさんの味が口の中で踊っているような、体が喜んでいるのを感じます。まさに、内圧振動が高くなって、エネルギーチャージ食ですね。

「本当？」と思ったら、ぜひお試しあれ。

またお料理では下ごしらえのエネルギーチャージも心がけています。右の写真は、バンブー風呂。

バンブーのお風呂は、人間だけのものではないんですね。果物類も酵素づくり前には、エネルギーチャージ。バンブー風呂に入れてあげています。

バンブーってなに？ と思いの方も多いかと思います。次ページで、バンブーのことをお伝えさせていただきますね。



●バンブーという製品のメカニズム

バンブー(Bamboo)とは、テネモス製品のひとつで、空気を利用したエネルギーチャージ機です。活性化させた空気を、液体などにブクブクしてあげることで、対象物の状態が元気な状態に変化します。

どうやって、エネルギーチャージするの？ という質問が出てくるかと思いますが、これまでのお話と同じです。たったひとつのメカニズムですから。

内側の振動圧 > 周辺大気の振動圧 のとき、
中和反応として、内側に気・エネルギーが注ぐ。という観方ですね。



はじめての方に、このバンブーという製品のメカニズムをお伝えするときには、右下の図をつかってお伝えしています。

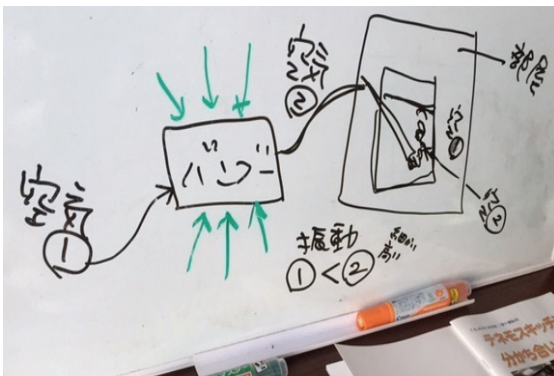
空気①・・・その場の空気

空気②・・・振動をきめ細かくする構造を通過した空気

空気の振動きめ細かさ : 空気① < 空気②

液体にぶくぶくしている状態
というのは、外側空気(空気①)
に囲まれている中、液体中に、内
側空気(空気②)を存在させます。
すると、どうなるか。

大自然の法則、中和反応にて、



キメの細かい空気②を、中和しようとして、空気①からエネルギーが注ぎます。注がれる側にある、液体にも、エネルギーが注がれ変化が起きます。

でも、実はこれは、バンブーに限った話ではありません。

水に対して行えば、活水器になり、空気に対して行えば、空気活性機になり、土壌に対して行えば、土壌改質になり・・・同様に、人の体が、自ら振動を起こして、維持、回復していく、その姿を自然治癒力、回復力と言っているのでしょう。

テネモスでは、大自然のメカニズムは、
たったひとつの仕組みで営まれているという視点を仮説にして、
さまざまな事例に対して、応用研究を行っています。

テネモスキッチン分かち合い会の参加者さまからの実体験お話

- ・なんだかはじめは分からなかったんですけど、弱った植木にもいいのじゃないかと、土にさして試したら、元気になっちゃって、それで信じ始めました(笑)
- ・いいですねー！ いろいろやってますけど、ブルーベリーなんかもすごい良いですよ。皮一枚うすくなったくらい違っちゃうんだから！
- ・バンブーポット（ブクブクしている大なべ）に、食材買ってきたら、なんでもまず入れてエネルギーチャージしてます。
- ・ペットの犬が元気なかったんですが、ブクブクしたお水をあげたら、飲むことができて、回復したんですよ。

注意）体験者の声をそのままお届けしています、個人差もあり、製品の性能を保障するものではありません。

●発酵とは、エネルギーを引き込んでくる条件

昨年に引き続き、分かち合い会では、食の場面を中心に、たったひとつのメカニズム視点を実践しました。

いろいろな果物の酵素ジュースをつくったり、発酵食品づくりにチャレンジしたり、お味噌も毎日食べているのに、作り方を知っているかと聞かれると、あいまいだったり、実は知っているだけで、やったことがなかったり・・・

知識も大切だけど、本当に知りたいのは、たったひとつのメカニズム。

伝統食・発酵食品が良いと聞いて知っているのに、なぜ伝わらないかと言えば、なぜ良いのかを、理解しようとしていなかったからでしょう。

究極の珍味と言われる「フグの子」も糠漬け。

フグの毒消しの仕組みは、現代科学では完全には解明されていないのですって。面白いですよ。

大自然のすべてを営むメカニズムを意識して

- ・梅干しを浸けてみる
- ・渋柿を干してみる
- ・ジャムを煮てみる
- ・クッキーを焼いてみる
- ・ピザ生地を伸ばしてみる
- ・団子を茹でてみる
- ・ハンバーグをこねてみる
- ・肉まんを蒸かしてみる・・・などなど

たったひとつのメカニズムなら、花壇のお花が育つのも発酵、お掃除もお洗濯も発酵。日常生活すべてから気づきをいただけます。

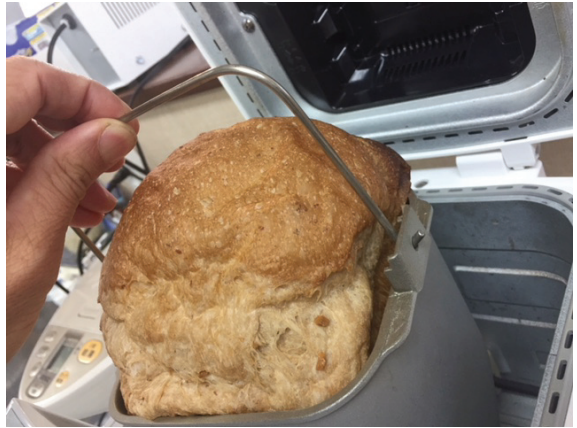
たったひとつのメカニズムなら、応用と、創意工夫の時間が過ごせます。

テネモスランドでは、ほぼ毎日パンを焼いたりもしています。

家庭用のパン焼き器を使っていますが、同じ焼き条件で、仕込みの違いを観るのに最適です。

小麦粉にバンブーをかけてみる。卵に、バターに、バンブーをかけてみる。

お砂糖を粉にして使ってみる。水に手作り酵素液を使ってみる。



アグアドリンクを入れるとどうか？ VH100を入れるとどうか？

単品で、複合で、試してみる。

結果は、焼きあがったパンが、味、香り、食感などで教えてくれます。

・・・なんてことを繰り返し実践しています。

実は、上手に出来たとかどうかは、二の次なんですね。

パンを焼いているつもりが、実は、自らの意識の発酵促進なんです。

「発酵とは、エネルギーを引き込んでくる条件」

全てが発酵っていうけど、でも一体、育ったり、美味しくなったり、毒が消えたり、きれいになったり、本当に、発酵ってなんだろう？

やってみようと思った分だけ、間違いなく気づきが受け取れます。

出したものが還る。それは、たったひとつのメカニズム。

・・・なんてすばらしいのでしょうか。中和。。調和。。愛。。なんですね。

私たちは、誰もがこのたったひとつの大自然の力を、手にしています。

「私たちは持っている」＝ スペイン語で「TENEMOS」

テネモスの語源です。

●体感、実感、そして道が開かれていく

分かち合い会で一緒にいる岩澤オーナー。毎回、ご自身の実践を分かち合いいただきます。その実践は、お料理にとどまらず、レストランの空間づくり、厨房の排水処理と、応用がひろがっています。今回は、なぜ排水処理に取り組みられているのかという切り口からの分かち合いです。



(前略)・・・グリストラップと浄化槽をきれいにしてあげていると、契約している浄化槽のメンテナンス屋さんが「こりゃ日本で一番きれいな浄化槽だと思うよ」と腰抜かしていました。

自分の場合、賃金でなく、職業でなく、役割としてやってるだけ。

今まで長いコック生活で、当たり前のように洗剤使ってやってきちゃった。その分を、やってきてしまった分を、なんとかエネルギー補充して、本当の自分の人生を歩んで行ける道が開かれている、または、そうなるっていくことに気づいた時、自分にデトックスが始まりました・・・(中略)・・・自分でやってみたらわかること、こんな時に気づきが入ってくるすごい知恵。

「そうじに始まって、そうじに終わる」という言葉の意味、反作用のエネルギー



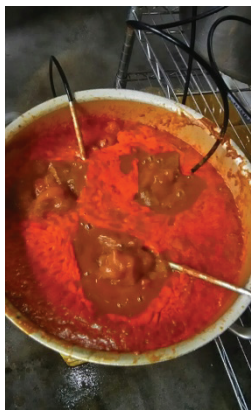
マナウォーター小サイズ+浄化槽用のプロアー（エアポンプ）にて、大型バンブーを自作し、お店の浄化槽と、グリストラップに応用されています。

一の意味を、深く味わっています。・・・(中略)・・・いずれにしても、穏やかに、静かに、これから起きる現象に「ゆさぶられない」ように、中枢を観てゆく時代なのかと、実感いたします。『自然が教える農業のお手本』を読み込んでいくと、波動から見てストレートに書かれていることが分かります。



意識が枯れる。枯れることを平気でやっているから、自らが枯れる。当たり前ですね。

「余計なことにゆさぶられない」様、努めて圧を楽しんでいます。



パンブーを改良してみたり、足し算してみたり、さらに複合利用してみたり、カレーが教えてくれます。



パンの焼き色はなぜつくのか。ケーキが口の中でふわっと溶けて行く感触はなぜうまれるのか。手作り酵素、発酵、エネルギーチャージ、問いかけると、パンが、ケーキが教えてくれる。

お料理での微生物培養＝発酵＝エネルギーチャージを、何度も繰り返し、その都度、カレーや、パンや、ケーキから教えてもらう。

その実感を応用してみる。やってみると、またその結果から、次々と、インスピレーションが湧いてくる。周りをきれいにしているつもりが、実は自分自身がきれいになってしまう。出したものが還る。微生物を育てる意識は、自分自身の意識が育っちゃうのですね。

●スリランカ水浄化、浄化槽水の実践から

できることは知っている。あとはやってみるだけだよ。



スリランカで実践した川の
水の浄化実験です。

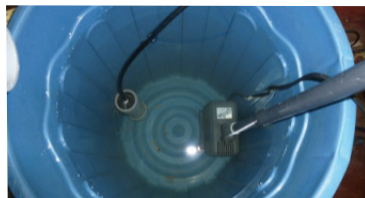


川でくんだ水を、バンブーと、マナウォーターの複合システムで、改質した様子です。

24 時間の稼動で、「一般細菌 7500 (CFU/g)

→検出せず」「大腸菌 136→検出せず」の変化が出ました。

安全な水の作り方の一例です。



殺菌処理をすれば、一時的には、微生物たちは計測されなくなります。

でも、その水（空気も、土壌も同じ）は、エネルギー不足なんですね。

だから、細菌類が振動をつくって、エネルギーを引き込もうとして、現れてくれるわけです。物質で消したところで、エネルギー不足という条件が残っていれば、必ず元の状態が現れます。自然のメカニズムです。

果物酵素づくりの体験からたった一つのメカニズムで逆算すると、観えてきます。その表れる姿を、藻だとか、コケ、場所を変えると、カビ、サビだ、汚れた、と言っているのでしょうね。

エネルギー不足だから生える、条件を変えてあげると消える。

ということは、お掃除はエネルギーチャージということ。

だから、逆を言ったらエネルギーを補充し続ければ、汚れはでないんですね。

「本当かな？」と思われるかもしれません。

私たちが「本当か?」と思うのですが、たったひとつのメカニズムだとしたら、こういう観方になる…、確かめてみよう。と実践を繰り返している訳です。

では、具体的にはというと、エネルギー不足なら、エネルギーを引き込んであげればよいですね。実際に浄化槽の処理後の排水も、スリランカの実践と同



写真上) 合併浄化槽の放流水槽からくみだし。未処理状態。

写真下) 処理後、30日。早いか遅いかはともかく原理の確認。確信できたら、促進バージョンへ。

じ方法でやってみると、さらにキレイになって飲めそうなくらいに変化します。「畑にまけばスーパー液肥、人の体のなかで発酵活動したことのある微生物さんたちもいっぱい入っていますから、使い方によってはスーパー酵素飲料水なんですよね。ちょっと飲むのは勇気要るね(笑) あとで水質試験に出して、その水でコーヒー飲もうよ」なんて言い合いながら、実践中なのです。

聞くのと、やったことあるのでは、全く違います。

また、やらされるのと、自らやってみるのでも、全く違います。

何が違うかと言えば、やってみようと思った意識が違うわけです。

その出した意識の分、受け取れるわけですね。

これは実感するしかありません。

●生命意識とはなにか

— 水の浄化の相談に訪れた方との分かち合いで、気づかされたこと —

その方は、排水の浄化には、〇〇菌が必要だという話を聞いてこられたとのこと。そうですか。その技術には、〇〇菌という菌床が必要なのですね。それはそれで便利であれば、利用したらよいと思います。

そのとき大切なのが、〇〇菌とか、〇〇という技術が、効果を出していると思わないことです。そうでないと、せっかく良い買い物をしているのに、不安がもれなくセットでついてきます（笑）

なぜって、それを、買い続けないと問題が解決しないかもしれない不安。

それを手に入れられなくなったらどうしようと思う不安。

それが効果を出さない状況がうまれてしまったらという潜在不安・・・。

ね、もれなくついてくるでしょ。テネモスの製品にしたって、もちろん同じです。

創業者が常々口にしていたのは、「物質には、なにも力は無い」でした。

目の前の姿形のあるものが、効果を見せてくれているのに、なぜそんなことを言っていたのか、もうひとつ呑み込めないでいました。

「これがすごいとか、セラミックがすごいとか思っているんだろ？ 違うよ」

そうなんですよね。その効果、結果を生み出している仕組み、大自然の永續のしくみを観なさい、ということだったのだなぁと最近、改めて感じます。

できたての料理が、時間の経過とともに、美味しくなくなっていく。

それはなぜでしょう？

料理と、料理のまわりの空間、大気との関係が、

料理 → **大気** へ 美味しさ・気・エネルギーが流れる関係性があるからです。
これを、通常の状態とすると、逆の状態になったなら、どうなります？

料理 ← 大気 へと、変わり、料理にエネルギーが注がれます。

これが、発酵という状態ですね。

みそづくりはじめ、漬物、梅干し、柿の渋抜き・・・すでに身の回りにあります。私たちがしているのは、このエネルギーの注ぐ向きを変えるための条件づくりまでで、その条件にしたがって、中和反応、調和、愛、自然治癒力・・・言葉はともかく、はたらくのは、大自然のしくみなんですね。

物質に力は無いんだよ。とは、大自然のしくみを観なさい。ということ。

大自然のしくみって何か。

何回も、「それって何？」と自問を繰り返すと、色々な知識が出てきたり、例えばインターネットなどで調べて自然科学の最先端を知っても、結局、その状態を作り出しているしくみが在ることになります。

果てしなくその仕組みは？ と問い続けていくと、宇宙の果てのことでも、見えない世界のことで、地球上のすべてのことにも、水にも、空気にも、鉱物にも、植物にも、動物にも、もちろん人間にも、大本、根本の根本にはたらいっている仕組み。

これまでも、これからも、無限に在る、 たったひとつの仕組み。

が在ると認めざるを得ません。

これを、大自然のたったひとつの仕組みと呼ぶのか、生命というのか、神というのか、ただ、そこからすべてを観ることを示してくれていたのです。

物事を正しく観るには、すべてをつかさどるところから観る必要があります。言われてみれば、当たり前のことですね。

無限性。そこから観れば、全て観えます。

〇〇の教え、〇〇にしかない、などという限定的な表現は、有限性の世界です。

なぜなら、本来の観方でいうなら、大自然がかたちづくった私たちの肉体、意識は、大自然の仕組みの産物ですから、大自然のしくみを知らない訳がないですよ。

そのものなのに、そのものと観ていないだけの話です。

観方が変わると、魅力的に感じた話も、「なにをもったいぶっているのかな、本来、すべてにそれは備わっているものではないか」と思えてきます。

え？ 排水処理の話ではなかったの？ そうです。

排水処理に有効な菌が欲しかったら、一度経験して集まってもらったらいいんです。酵素ジュースづくりでも、一度経験している酵素さんたちに入ってもらおうと、格段に発酵のスピードが増します。

排水処理って、エネルギー不足状態からエネルギー充電完了状態にもっていくことです。酵素ジュースづくりと、污水排水処理が別物と思っていると、それまでですが、先ほどの、無限性の仕組みから観ていくと、たったひとつの仕組みのはずだから、同じはずと観えてきます。あとはやってみるだけです。

水の浄化の相談に訪れた方との分かち合いをしていて、気づかされたのが、やはり、どのような経験、実践も、目的は、意識の深化なのだということでした。

* * *

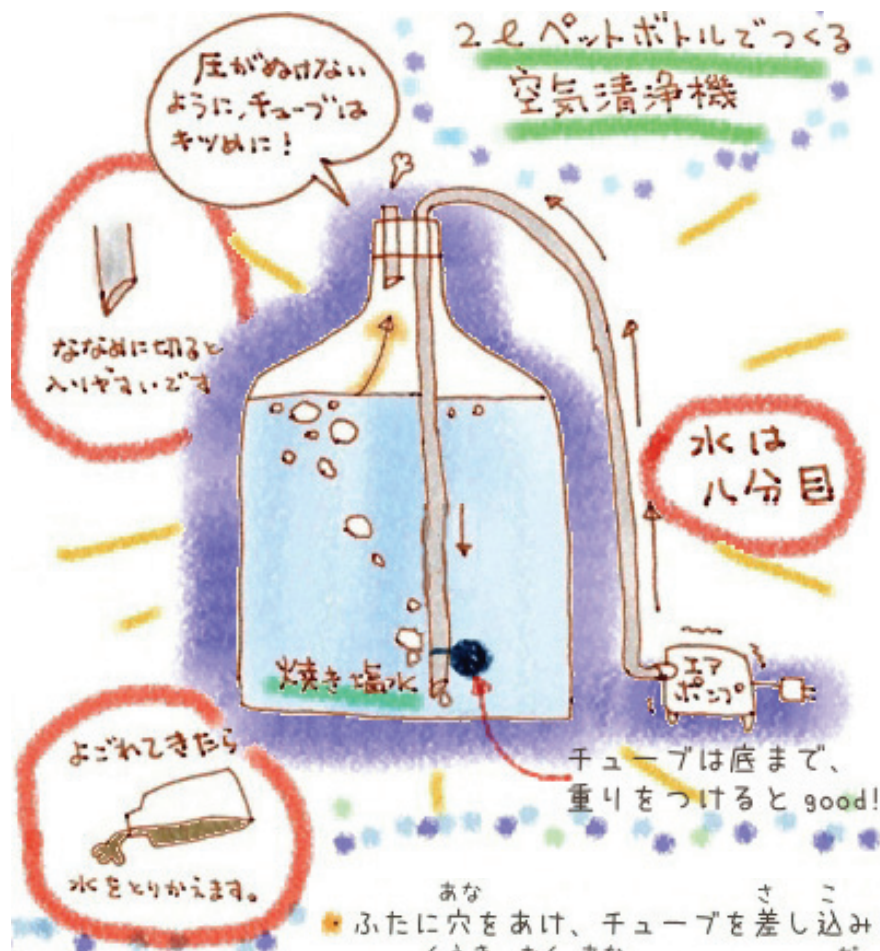
実践の参考に、次ページには、ペットボトル空気活性機の作り方イラストを掲載しますね。

「焼塩」の実践については、『テネモスキッチン分かち合いノート』vol.1をご参照ください。「テネモスネットのお店」ホームページから、電子書籍（PDF形式）がダウンロードできます。

くうきせいじょうき 「空気清浄機」のつくりかた

ようい
用意するもの

- エアポンプ (金魚の飼育に使うやつです)
- 2リットルのペットボトル
- チューブ
- 穴をあける目打ち、キリ
- やしおみずあつたか
- 焼き塩 (水の圧が高まります)



- ふたに穴をあけ、チューブを差し込みます。
ひとつは空気を送る穴、もうひとつは出す穴です
みずやしおいあつたか
水には焼き塩を入れて圧を上げます。

イラスト：たじまひであき

●あとかき

テネモスの創業者が旅立ってから、丸二年が経ちました。

「俺の意思を100年後につなげよ！」と最後に言われた言葉。

言葉の重みに戸惑いながら無我夢中で模索しながら歩んできたような気がします。小規模ながらもキッチンイベントや味噌づくりイベントなどを繰り返し行っていく中で「発酵」の意味が少しずつ分かりかけてきたような気がします。

食物の発酵、人間同士の発酵もすべて同じ。

まさにフリーエネルギーそのものです。

この場所で、常に振動を起こし、発信し続ける事が、未来につながる第一歩なのではないかと思うようになりました。

書籍『自然が教える農業のお手本』に書いてあるように、

自然の心は自然の行動をもたらし、

自然の行動は健康をもたらす

この信念を心に刻みながらテネモスネットを続けていこうと思います。

テネモスに関わってくださるすべての方々に感謝しております。

これからも、よろしく願いいたします。

飯島早苗

●著者

テネモスキッチン・体験分かち合い会実行委員会

飯島早苗 (いいじま・さなえ)

株式会社テネモスネット 代表取締役

2016年9月より、代表就任。創設者の理念を伝える場としてテネモスランドを運営。



マデュカ・バンダラ

テネモス・ランカ代表

スリランカ出身。2009年より5年間、テネモスネット社スタッフとして研鑽。2014年帰国、独立。2016年3月よりシニアアドバイザーとしてテネモス運営へ参画。



岩澤和周 (いわさわ・かずのり)

イタリアンダイニング「格」代表

栃木県鹿沼にて営業。調理の探求から、テネモスに出会う。たったひとつの法則・エネルギー視点で、調理実践研究を重ねている。

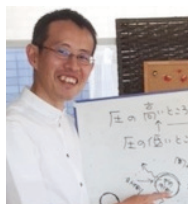


テネモスキッチン・コーディネータ

菅原克行 (すがわら・かつゆき)

えばあプロデュース合同会社 代表

一級建築士。原発事故をきっかけにテネモスに出会う。2014年秋より、テネモス製品の製造業務に参画。一般財団法人テネモス国際環境研究会 評議員 (2012年10月より)



テネモスキッチン・分かち合いノート (vol. 2) 2018年版

2018年3月1日 初版発行

企画制作 株式会社テネモスネット
〒333-0826 埼玉県川口市新井宿 86-6
TEL. 048-281-0038
<http://shop.tenemos.jp/>

定 価 200円



(2017 実践写真ダイジェスト)