

33回

令和元年6月5日

ドクター統合

そうですね。

正直私も、nウォーターの理屈に関してはきちんと理解しているとはいえません（苦笑）。

これは後からお話しますが、波動にもかかわる作用で効果を出していると推測されるものなので、なかなか左脳的な理屈では説明できないのです。

しかし、このnウォーターを使った農業は、無農薬で栄養価の高いすばらしい農作物をつくっている、つまり今の農業の問題点を見事に解決しているのは事実です。

私は臨床医で、理屈は何であれ病気の予防や治療に役立てば何でも使いたいというスタンスなので、健康にいい農作物をつくるひふみ農園は、これから日本にとって重要な存在になるのではないかと感じています。

またnウォーターは生体水に近いので、副作用等も考えにくく安心です。

ミスター左脳

たしかに、生体水に近いものなら、安心であることは間違いなさそうです。

そのn ウォーターを用いた農業を詳しく教えてください。

ドクター統合

ひふみ農園赤城は、nウォーターを用いて、無農薬、無化学肥料、無畜産系肥料で唾液の中の酸化還元の状態を比べたのが図2になります。

ひふみ農園の野菜は還元状態が長時間保たれますが、市販の野菜は食後すぐに酸化の方向に向かいます。

体にとって還元状態が保たれるということは、生活習慣病の元である活性酸素を除去する作用が強いということになり、健康を維持するのにプラスに働くということになります。

ミスター左脳

すごいですね。

野菜が健康にいいという原則がありましたが、ここまではっきりしたデータを見せられると、野菜を選ぶときの大きな参考になりそうですね。

ドクター統合

このnシステムでつくったひふみ農園の野菜と、化学肥料を使った市販の野菜を食べた後の、野菜を育ててきました。

具体的には、5平方メートルあたり200リットルのnウォーターをまくことで土の中に団粒ができ、耕盤層

という硬い土の層が消え、水はけがよく保水性の高い理想的な土壌ができます。

ただし無農薬で無肥料栽培ではなかなか野菜が育たないので、栄養分としてn化した腐葉土、n化した魚粉を使うと、植物があまり虫に食われずに勢いよく育ちます（図1）。

化学肥料と動物性肥料を使っている通常の栽培では、虫が好物である窒素分を求めて集まってしまう、農薬をまかざるをえなくなるという悪循環になります。

さらにこれらの肥料から硝酸態窒素という毒物が発生し、その汚染物が人体に入ると発がんに至る可能性があります。nシステムでつくったものは、硝酸態窒素を安全域まで落とす作用があり、食べても安全な野菜になっているのです。

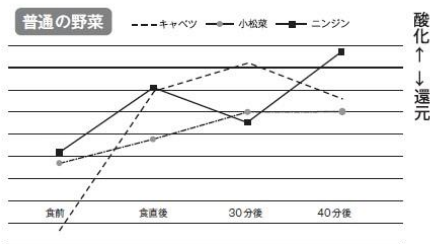
π資材を使用しなかったほうれん草



π資材を使用したほうれん草

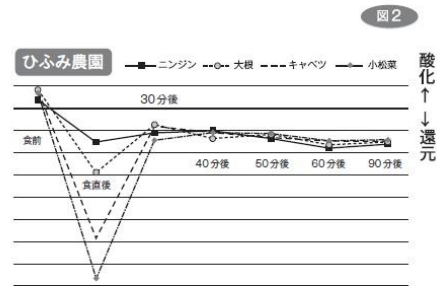


図1 π資材を使うと右の写真のように無農薬でも勢いよく育ちます。



測定	食前	食直後	30分後	40分後	食前比
キャベツ	22	51	35	67	+45
小松菜	17	28	40	40	+23
ニンジン	-13	49	62	46	+59

「普通の野菜」は、ほぼ一貫して酸化（老化）状態に向かい、40分後には平均+42.3という結果になり、慣行農法（農薬、化学肥料使用）で栽培された野菜は、食べると体が酸化することが証明された。



野菜	食前	食直後	30分後	40分後	50分後	60分後	90分後	食前比
ニンジン	48	10	18.5	20	13	4.5	8	-40
大根	56.5	-17.5	25.5	13	16.5	7.5	10	-46.5
キャベツ	56.5	-76	24	18.5	14.5	11	11	-45.5
小松菜	53.5	-111.5	11.5	18.5	17.5	11.5	12	-41.5

「ひふみ野菜」の葉物類は食べた直後、大変強い還元作用を示した。根菜類も還元作用が長時間にわたり持続され、栄養価の高い野菜はマイナス電子を豊富に含んでいることを明確に示した。食前の平均値（+53.6）という酸化した状態から、90分後には40以上下がり（+10.3）、還元方向に進み続けている。