



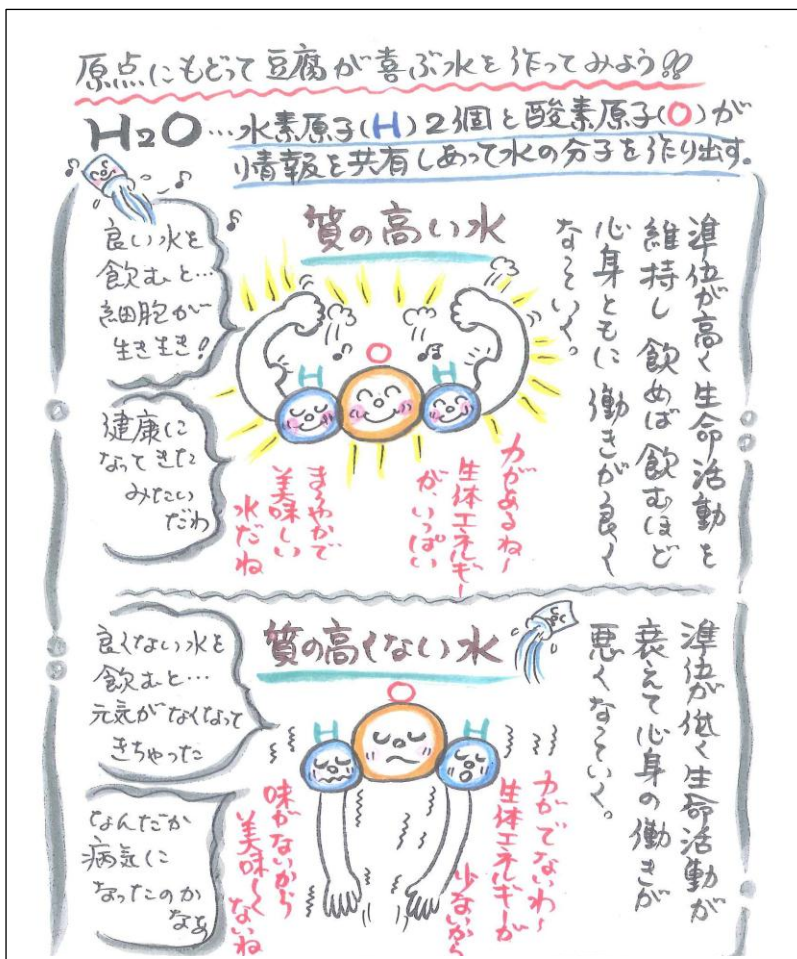
おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。
本物の食はすぐそこにありました。

「水編」 今月は、人間は胎児で90%、赤ちゃんで75%、成人60%の水分と言われている大事な水です。手づくりやさんでは安心、安全、美味しい商品づくりのために、特別に工夫をさせて頂いています。私たちが考えている水とは、

「素材の美味しさと、細胞の生命力保持の両方を引き出す手助けをしてくれる水と考えています」その水は自然界では「岩清水」「湧水」といわれています。湧水も劣化している時代、それだけでは100兆ともいわれる細胞を維持する、豆腐づくりの水に最良の水とはいえません。私たちが手づくりやさんが求める豆腐づくりの最良の水になって仕事をしてくれる「水誘導翻訳装置」を使い、水の「準位」「位置」「レベル」をあげてのとうふ づくりです。一般的にはあまり言われない質の高い水、質の高くない水について考えて見ます。

「なぜ水素と酸素がまったく違った水になるのだろう、不思議ですね」



この世にあるすべての物質形あるものは、水素と酸素が水になったように、「違う物質どうしが集まって、まったく新しい物質をつくっているのですから不思議ですね」.....

「さらに深く、物質はそのままなのに、彼らが関係しあっただけで彼らの姿は見えなくなり、新しい物質が生まれる不思議ですね」.....

「物質たちに新しい物質ができるのに、手助けしているものは空の場において、質、準位の高い空間が必要で、それらの間をつなぐ励起する情報が必要、不思議ですね」.....

不思議な世界を追求し理解しえた人が、美味しさと、健康な豆腐づくりの原点と思います。