

■「糖度を高める神秘のちから 水のレメディー

～自家製甘酒の糖度の比較実験より～

CHhom 統合医療コース 3年生 (CHhom9 期)

JPHF 認定ファミリーホメオパス・ホームキットアドバイザー No. 0109

JPHF 認定インナーチャイルドセラピスト No. 0338

関守 桂子 (せきもり けいこ)

◆自家製甘酒が水のレメディー1粒で驚きの甘さに！

普段から甘酒をよく作っていたのですが、“レメディーの力を借りたらすごくいい作用があるのではないか？”と思い、手元にあった水のレメディー（←種類は不明）を入れて甘酒を作ったところ、ものすごく甘く、芳醇な甘酒ができて、大変驚きました。

糖度が、今までの何も入れないものとは明らかに違うものができていたのです。

◆複数のレメディーを入れて実験開始

初めての試みでこれはすごい！！と思い、次は、5種類の甘酒（レメディー入り4種類、レメディーなし1種類）を、全く同条件で作ってみて、それぞれの糖度を計ってみることにしました。

作り方……もち米1合を3合分の水で炊き、おかゆを作る

米麴 200g をおかゆに混ぜる

300g ずつ保存袋に入れ、5袋に分ける（レメディーを入れる）

60度強のお湯の入った保温鍋に保存袋5袋を入れる

8時間ほど保温して完成

5種類の内容とレメディー選択の根拠は、以下の通りです。

- ① 〈Sakasa-w〉 ……【尾瀬 逆さ燧の池の水】“正しい細胞分裂を助ける”という説明から、麴菌の発酵に良さそうだったため。
- ② 〈Amenoiw-w〉 ……【天岩戸神社の水】自分の皮膚の発疹があったため。
- ③ 〈祝詞〉 ……水のレメディーと似たエネルギーがありそうだったため。
- ④ 〈Luna〉 ……【月】種類の違いそうなレメディーの代表として。
- ⑤ 〈レメディーなし〉 ……比較対象として。

◆結果

完成した甘酒 5 種類の糖度は以下の通りです。

名前	水のレメディ		水以外のレメディ		⑤ レメディ なし
	① Sakasa-w	② Amenoiw-w	③ 祝詞	④ Luna	
糖度	24.2 度	23.8 度	22.4 度	21.5 度	20.4 度
差	+3.8 度	+3.4 度	+2.0 度	+1.1 度	—

アンケートも実施し、12～13 名から回答を得ました。主なコメントは以下の通りです。

- ① 〈Sakasa-w〉 … 「甘い」「強い甘さがある」など甘味に関する記述が多数ありました。
- ② 〈Amenoiw-w〉 … 「美味しい」「甘くてまろやか」など、美味しさに関する記述が多数ありました。
- ③ 〈祝詞〉 … 「尖った甘さ」など微妙な味の違いに関する記述がありました。
- ④ 〈LUNA〉 … 「渋み」「雑味」があるという記述がありました。
- ⑤ 〈レメディなし〉 … 「あっさり」「さっぱり」「うすい」など薄さに関する記述が多数ありました。

◆考察

レメディ入りの甘酒はすべて、レメディなしよりも糖度が高くなっていました。味わってみると歴然とした違いがあり、レメディなしと比べると、まろやかでふくよかな芳醇さを醸し出していました。

甘酒 300 ㍉に対してレメディ 1 粒は約 0.02 ㍉で、重さで考えるとわずか 0.00666%です。0.00666%にあたる 1 粒のレメディが、(レメディ入りの甘酒の中では) 最も糖度の低い〈Luna〉でも 1.1 度、最も糖度の高かった〈Sakasa-w〉では、3.8 度の甘さに貢献したと言えます。

コップ一杯の水に、ひと粒のレメディを入れて飲んでも、レメディが入っていることに気づくことは困難でしょう。そう考えるとレメディ自体の糖分が糖度の差に影響したとは考えにくく、麹菌がアミラーゼにより、でんぷんを糖化するにあたって、何らかの形でレメディは効果的に働き、さらに言うと、水のレメディは、より顕著に貢献した、ということができそうです。

◆水のレメディの可能性

まだ発売されたばかりで、分からないことが多いですが、水のレメディは物理的にもスピリチュアル的にも、根本を揺り動かすような力があるように感じています。今後とも心身の不調に使わせていただき、そのダイナミックな力を借りていきたいと思います。

大変な山々を登って、汲み取ってきても商品化されなかった水も多くあった中で、スピリチュアルウォーターキットを商品化してくださった寅子先生には感謝の意に堪えません。本当にありがとうございました。

カテゴリー：[食、環境]