



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。

最近では食にたいして感心がたかまってきている傾向がうかがわれます。特に「安心、安全」「美味しさ」「健康」など感心を持たれる人が多く、質問なども大勢の人から受けるようになりました。「食べて真の美味しさを感じ」「健康にも良いことを感じ」「笑顔が自然にできることを感じ」て、いただくために、原点から考えることが大事な一つと
思います。 私なりに「素材（大豆）」「水」「人（職人）」など原点をどの位置に置くかによってそのものの価値が決まることを理解して、豆腐造りをしてきました。

物の出来る過程を見やすく図にしてみました

- 大豆も、水も、造る人もみんな原子の集合体からできている。
 - 原子は素粒子の集合体からできている。
 - 素粒子はクオークの集合体からできている。
- 今まで理論の世界が物理学で最近証明され、ノーベル賞まで授与されはつきりされました。これから先が理論の世界で大事なことだと思いますが、心の世界があり、このおもいが、かたちとなって見えるわけですから、かたちあるものは心はいつているか、いないか、によっても質の位置がちがってくるのでは、また集合体がかたちをつくるとき、まわりの質の位置によっても素材の位置がかわるのでは、



美味しいものを食べ 健康で 笑顔でいられるには

生きた体をつくるエネルギーが必要

植物でも、人間でも生きられなくなる状態、劣化した状態がある。

「植物では連作障害」「人間では病気」このままだと、栄養もカロリーも十分あるのに、植物にしても、人間にしても生きられない「生きられなくなるのは」

「生きるのに必要な見えない、分析できないなにかがある」

「それは植物では地力」

「人間では 免疫力 生命力」その劣化した質の治療は「地力」「質、準位」を高めることである。それが生きた体をつくるエネルギーともいえる。

それを佐藤政二氏が生体エネルギーとなづけられました。

そして奇跡のりんごの木村秋則さんは地力を上げるのにバクテリア（微生物）により質の高い地力のある土地に自然栽培で成功しました。

真の豆腐づくりは地力のある土地での素材を使い、豆腐の質の準位を高める製法から考えて、お役にたきたいと思います。