

大和の古刹を歩く

なにこれ？
すごいパワーを
感じるわ！



鳥居
境内の入り口の左右にそそり立つ大杉、前に立つと圧巻です。

鬱蒼とした森林の中、
朱色の本殿に心が
和みます。



本殿(県指定文化財)
拝殿の後ろの社に朱塗りの春日造りの本殿が鎮座しています。建立1671年です。ご祭神は水をつかさどる高麗神(高麗神)が祀られています。

ここ以外全国にも天の岩戸伝説がありますよね。



苔むした巨石が真二つに割れています。



天の岩戸
神社から少し山を登ると可愛い鳥居が見えます。天の岩戸と書いた看板があります。



吉祥龍穴
拝殿の前から見えるこの岩穴に龍がすんでいたそうです。



階段を下りると清らかな溪流の音が聞こえます。



拝殿
拝殿の前の大杉には苔がびっしり生えています。樹齢何年でしょう。

滝の流れる音だけが聞こえ、
冷たく澄んだ空気が
神々しいわ！



へんごく
扁額
扁額には「善如龍王社」と書かれています。



夫婦杉(連理の杉)
大杉の根元が1体化しています。夫婦の仲睦まじいことを指しています。

室生龍穴神社(りゅうけつじんじや) [奈良県宇陀市室生1297]

奈良県宇陀市にある室生龍穴神社へ行きました。ここは室生寺の近くにあり龍神を祀られています。奈良時代から平安時代にかけて朝廷からの使者によって雨乞が行われたそうです。今は水の神様、雨乞の神様、縁結びの神様として厚い信仰があり奈良県屈指のパワースポットとしても有名です。神社から1km程山を登ると天の岩戸や吉祥龍穴があります。室生龍穴は日本三大龍穴の一つとされ残り二つは京都府の貴船神社、岡山県備前の龍穴です。

深い森に佇むような境内、
空気が清々しています。

「田七人參の力」で養生

田七人參という名前より朝鮮人參や高麗人參という名前の方が知名度が高いようです。それは日本に入ってきた時代が違うからでしょう。江戸時代に入ってきた朝鮮人參は、時代劇などにもでてくるように大変高価なもので庶民には手が出せない万能薬と認識されているようですが田七人參は、朝鮮人參よりずっと後で1970年代に日本に入ってきました。その理由は、田七人參はお金にも換えられない程貴重な人參で「金不換」と呼ばれ、国外持ち出し禁止だったためです。朝鮮人參は「補氣」田七人參は「補血」といわれ、血液をサラサラにして肝機能の働きを良くします。血液がきれいになれば心臓の負担が軽くなって血圧が下がり、コレステロール、中性脂肪など数値も低下します。



60g (1.5g×40包)
価格 8,800円(税込)



225g (1.5g×150包)
価格 27,150円(税込)

ハトムギ酵素

内面美容は食べ物から！

《内面美容にスーパーフードを》

海外のセレブは「美」を維持するためスーパーフードを愛用しているそうです。

スーパーフードとは、美味しくて栄養と健康成分が豊富に含まれていて、低カロリーできれいになれる食品のことです。ハトムギ、キヌア、アマランサス、チアシード、アサイーなど。これらは必須アミノ酸や必須脂肪酸など体の中で合成されない大切な栄養素を含み、高い抗酸化作用で老化の予防に役立ちます。



《ハトムギ酵素で内面美容》

ハトムギの肌美容作用にはシミを薄くする、シワを少なくする、弾力のある肌にする、色を白くする、肌荒れを改善する、イボを取るなどがあります。体内では水分代謝作用によってむくみを取り除いたり、抗炎症作用で関節炎、アトピーなどの炎症を改善します。これらの健康成分がぎっしり詰まっている「ハトムギ酵素」は内面美容サプリメントです。

お客様の声

毎日欠かさず飲んでいます
手の甲のシミや顔のシミが薄くなり今ではほとんど見えないくらいです。老廃物を血管に取り込んで浄化していると信じています。卓球をしています皆さんに60才代にしか見えないといわれています。

東京都 男性 78才



150g (2.5g×60包)
価格 4,300円(税抜)



6つの原料のビューティバランス

- 3種類のハトムギ
- ① 国産はとむぎ
 - ② 国産有機はとむぎ若葉
 - ③ 国産有機脱皮きはとむぎ
 - ④ フルーツ酵素
 - ⑤ オリゴ糖
 - ⑥ 有胞子性乳酸菌

はとむぎと雑穀のお話し

はとむぎとは

ハトムギは、イネ科の植物で、麦ではなくトウモロコシに近い穀物です。白米に比べ糖質が少なく、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラル、食物繊維が多いのが特徴です。中でも体内で合成できない必須アミノ酸と必須脂肪酸が含まれています。

必須脂肪酸の中にはオメガ-3系脂肪酸とオメガ-6系脂肪酸と体の調子を整えるなどの機能が豊富に含まれていることからハトムギはスーパーフードといえるでしょう。また、ハトムギはグルテンフリーなのでグルテンによるアレルギーの方でも食べられます。

《はとむぎの主な機能性》

① 利尿作用

体の水分代謝を活性化します。余分な水分を排出し、不足しているところを潤します。

② イボ取り

ウイルス性のイボを取り除きます。皮膚と同じように粘膜にできたポリープも取り除きます。

③ 肌美容作用

顔の色素やシミを減少させ、透明感のある肌をつくります。そして肌荒れを改善します。

④ 抗高脂血症作用

ハトムギの必須脂肪酸は、血液中の悪玉コレステロールや中性脂肪を抑制します。

⑤ 抗炎症作用

ハトムギは血流を良くして炎症している部分を改善します。



⑥ 抗アレルギー作用

ハトムギの保湿効果や炎症を抑える効果でアレルギーも改善します。

⑦ 抗紫外線作用

皮膚の新陳代謝を活性化して紫外線による老化を予防します。

《世界一大きなラオス産と国産はとむぎの比較》



食べ比べると、国産のハトムギは、モチモチした食感で甘味があり、いい香りがします。

《弊社の「国産はとむぎ粒250g」を炊くと写真のようになります。》



① そのままの状態です (250g)



② 一晩浸漬させました



③ ②を炊きました (565g)

雑穀とは

イネ科の作物のうち小さな実をつけるヒエ、アワ、キビの総称ですが、今では日本で食べられている主食以外の穀物のことを雑穀と言われています。雑穀の特徴は白米にないミネラル、ビタミン、食物繊維などの栄養素がバランスよく含まれていることと、ポリ

フェノールなど抗酸化作用が高くアンチエイジングに役立つこと。そして白米に混ぜるだけで炊き方が普通の炊飯と変わらない、食感が白米だけよりモチモチ、プチプチしておいしい、腹持ちが良いのでダイエットになるなどたくさんの特徴があります。

《主な雑穀》



【アマランサス】

アマランサスはスーパーグレイン「驚異の穀物」といわれ、カルシウム、ビタミンB6、鉄、亜鉛を多く含み、脂肪酸は悪玉コレステロールを低下させ、抗炎症作用、抗酸化作用もあります。



【ヒエ】

日本最古の穀物。小さな小粒の中にマグネシウムや鉄分、カリウムなどミネラルも多く含まれています。不溶性の食物繊維で腸内環境を整えます。



【アワ】

イネ科の植物で、乾燥にも強くやせた土地でも育ち、ヒエと並び日本最古の穀物です。アワという名前はクセがなく味が淡いことからアワと呼ばれています。鉄分を豊富に含んでいます。



【キビ】

モチ性のキビはモチモチとした食感があります。短い期間で収穫することができ、鉄分、亜鉛、マグネシウムを多く含みます。悪玉コレステロールを抑え、免疫力を高めます。



【キヌア】

健康ブームで人気のキヌア。プチプチとした食感が美味しいです。必須アミノ酸、必須脂肪酸を含んでいます。イネ科ではないアカザ科なのでイネのアレルギーの回転食になっています。

【モロコシ】

モロコシは米や小麦と並び世界三大穀物の一つで、トウモロコシとは違うものです。別名タカキビとかアマキビともいわれ英語ではソルガム、中国語はコーランと呼ばれています。抗酸化作用のあるタンニンを含んでいます。



【黒米】

黒い色のお米で、ポリフェノールの一種アントシアニンを含み抗酸化作用に優れています。白米に混ぜると少しの量でも紫色になり、甘味があります。食物繊維やマグネシウムが豊富です。



【赤米】

日本には縄文時代に伝来したお米のルーツとされています。赤い色に抗酸化力があり、炊くとご飯がピンク色になります。栄養素は白米に比べマグネシウム、ビタミンB1を多く含んでいます。

