地球♪ミネラル♫に感謝

《地球に自然を人々に愛と健康を》

エコ通信

2021年6月号

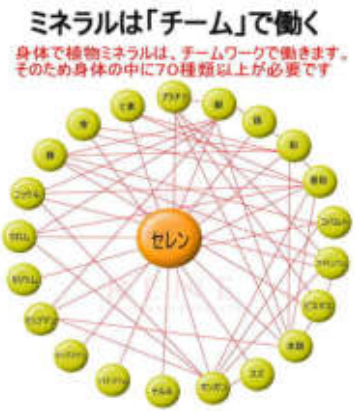
松本圭一WEX様　通称まっちゃん～から頂いた資料です！！
今回は、今一度ミネラルの必要性を考え！
今、なぜ？エコウオーターが必要かの理解を深めましょう！！

ミネラル　生命活動に必要不可欠な微量栄養素ミネラル。

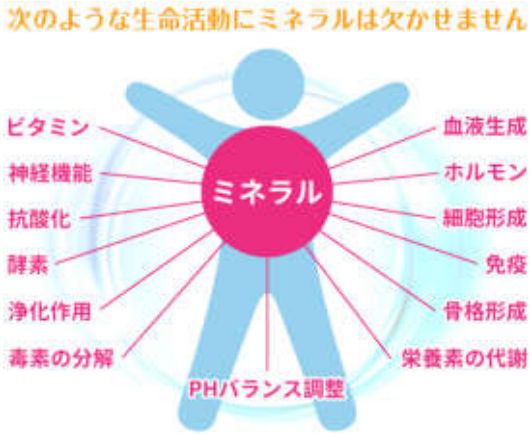
植物でさえも、自ら作り出すことはできない。
したがって、土壌にミネラルが含まれていなければ、植物は枯れてしまう。
人間も同様である。
しかし、現代人はミネラル不足に陥っている。
土壌に含まれるミネラルが少ないため、野菜や果物に含まれるミネラルは、一昔前と比べると半分以下のものもあると言われている。
世界的にも、土壌のミネラルは60年前よりも10%～40%も減少している。
大気汚染を減らす努力は、されているが、失われた土壌のミネラルを取り戻すための努力はされていない。
地球が再び氷河期を迎えるしか、土壌のミネラルを取り戻すことはできないとさえ言われているのに。

そして、精製、加工された食品からもミネラルが失われてしまっている。
また、添加物を知らず知らずのうちに摂取している私たちは、添加物を排泄するために、身体にあるミネラルが総動員される。
手軽な加工食品に頼りがちな人、清涼飲料水やコーヒー、お酒をよく飲む人、ダイエットで偏った食事をしている人は、特にミネラル不足に注意が必要である。
採れたてのオーガニック野菜やフルーツをたっぷり食べ、外食はまったくしないという人以外は、ミネラル不足になっている。

カルシウム、マグネシウム、ナトリウム、カリウムが代表的だが、必須ミネラルと呼ばれるものは、16種類もある。
そして、ガン患者を調査すると、マグネシウムやカリウムが身体に少ないという統計も存在する。
マグネシウム不足は、偏頭痛の原因であったり、筋肉の痙攣を起こす。
カリウムの摂取は、取り過ぎたナトリウムを身体から排泄してくれる。
高血圧の方は、塩分の摂取を控えようと叫ばれているが、じつはナトリウム不足も身体に、問題を起こす。
減塩食品が、世の中に溢れているけれど、塩を減らすことで、食品の保存期間が短くなる。そのために使われる添加物にも注意だ。
天然の塩には、マグネシウムやカリウム、カルシウムが豊富に含まれている。
問題なのは、塩分の取りすぎではなく、カリウムとナトリウムのバランスなのだ。
ナトリウム単体で摂ることが問題なのだ。



ビタミン同様、チームワークで働くという点にも注意が必要だ。
カルシウムは、マグネシウムとともに摂取することで、効率良く働く。
ビタミンDもカルシウムの吸収には必要なビタミンだ。
また、カルシウムばかり単体で摂取すると、骨は折れやすくなってしまう。
柔軟性を保つためには、たんぱく質すなわちプロテインが必要だ。



自然界は、バランスの上に成り立っている。単体では存在しないのだ。
口にいれるものは、自然に近いものを選択してほしい！
そこには、ビタミンやミネラルだけでなくファイトケミカルも豊富に含まれるのだから。
そして、ファイトケミカルが含まれる栄養が濃縮されたサプリメントであれば、皮ごとまるごとのはずなので、オーガニックにこだわるべきである。
同じ病気に罹ったのに、何故、病気と一生付き合う方と、病気から解放されて健康を取り戻す方がいるのか？
それは情報を持っているか、いないかの差だと感じます。

ミネラルはなぜ効くのか

なぜ日本国民の三分の一がガンで亡くなり、アトピーや花粉症、糖尿病に苦しむようになったのか？
戦後、現代人はみんな、無機農法がもたらした微量ミネラルの栄養失調に罹っている！？
ミネラルの服用によって活性化した免疫細胞・ＮＫ細胞が、ガン・糖尿病・アトピー性皮膚炎・花粉症などを撲滅する。数多くの治癒例をもとにした、現代病・生活習慣病の治癒と予防の書。
現代病・生活習慣病はミネラル不足が原因だった！

・糖尿病

糖尿病は、血糖値が上昇することで様々な症状をあらわします。生体内の血糖値が上がるということは、全ての細胞がエネルギーを必要以上に与えられた環境におかれるということです。
細胞が、こんな千載一遇の好条件はないと判断し、バブル化したエネルギーを溜め込みます。全身の細胞はバブルに酔って大変な器官臓器に変身するのです。人間も、これを自然に止めることができる
ほど高尚な生物には進化していないのです。
糖尿病は心筋梗塞、脳硬塞、高血圧症、癌の発症に直結します。一般に合併症と言われているものです。微量元素ミネラルが不足すると糖代謝を行う酵素タンパク群の働きが悪くなり、生理活性物質に過不足が生じて、糖質代謝をコントロールできなくなって、全身の細胞のエネルギーである血糖値を上昇させるのです。場合によっては逆に、血糖値を下げる代謝異常もあるかも知れないのです。
ミネラルを投与すると、血糖値が下降し始めます。中でも病歴の浅い患者さんはすぐに効果があらわれます。二十年来の糖尿病では三ヶ月以上経過してから下がってきたこともありますが、いずれにしても日増しに体調が回復し、合併症の症状も軽くなってきますから、患者さんは気長に血糖値が下がるのを待つことができるようになります。こんなミラクルな”医薬品”は他に見あたりません。

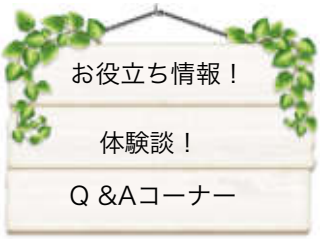
・アトピー

アトピー性皮膚炎の患者さんにとってミネラルは絶対に欠かせないものです。ミネラルを飲用して６ヶ月もすると体質改善が完了し、治癒ということになります。時には一年以上もかかる難治性のものもあります。

ミネラルは皮膚に直接塗布しても非常に有効です。飲用は根本的治療であり、塗布は対症療法です。アトピー性皮膚炎の治療には両方を同時に行います。
医療機関でいま行われているステロイドによる対症療法だけでは、アトピーは完治させられないのです。アトピー外来の医師が、早くミネラルを用いて可哀想な子どもたちを救って欲しいと願っています。
水虫の悩みは、ミネラルによって解決できます。ミネラルを溶かしている硫酸の殺菌力と、ミネラルの細胞活性力がみごとな相乗効果をあらわし、数日以内に症状をやわらげます。痒みがひどいときのみミネラル水を塗布すれば、水虫の不快な症状から解放されます。

・ガン

ＮＫ細胞が容易に癌細胞を死滅させるからです。癌が治りにくい病気である原因は、転移する性質をもっているからです。転移しなければ外科的に病巣を切り取ってしまえばいいわけですが、癌は人体の環境に順応して、たやすく浸潤、転移を繰り返します。
本来、生体は免疫細胞によって有害な物質を排除し、毒物、病原体を見わけて撃退します。治療を行わないのに病気が治ったりするのは、この免疫細胞の働きによるものなのです。免疫細胞は情報ネットワークをもっており、侵入者を確認するといっしょになって攻撃します。
ところが、細胞の働きが弱まるとこのメカニズムが機能しなくなり、癌細胞の増殖を押さえられなくなります。実証されてはいませんが、「ミネラル」がこの免疫細胞を活性化させて、癌細胞の拡散を防いでいると考えることができます。
ｂｙ：野島尚武 博士



Q.マイル交換、まだ1度もしたことがないのですが、オススメ教えてください。

A.全部オススメで迷っちゃいます😊
18マイルから交換できますが、18マイルなら、私は、歯磨き粉がオススメかなぁ(smile)　https://youtu.be/3QlM0p_aAZA
36マイルでの交換は、一番のオススメは、エクストラ（6800円）です。
エクストラ水をサプリ水として飲んだり、お化粧水として使ったり、お料理に入れるとすごく美味しくなります。　https://youtu.be/hEt26Blq4ls
あとは、オールインワン美容液6820円、モイストジェル6820円、浴用5720円、ECOシャワーのカートリッジも交換できます。

72マイル貯まっていれば、ECOシャワー14190円がオススメです😉
ポタポタプレミアム会員様は、36マイル貯まる毎に、更に18マイルがもらえます😉😉
ミネラルの定期配送にマイルポイント、フィルポイントが記載されていますのでご確認ください。
下記のサイトからポイント確認、ポイント交換ができます😉😉
ポタポタプレミアム会員サイト　https://potapotaclub.jp/　　代理店サイト　https://bcew.jp/sp/

毎月LEに付いてきているキャップがなくなります。今のうちにためて置いてください。
9月より新規様、初回サーバーに50ccの計量カップが同梱されます。
SDGsの取り組みの一環なのでご了承下さい。

他グループ様より

わかりやすく、惜しげもなく教えて頂きました。GENさんの解説や情報に感謝です💖

🟣いつもお世話になります。

質問です。

このキウイは2ヶ月です。泡が凄いのと、飲むともうアルコールぽい感じがします。3ヶ月待たずにあげた場合の砂糖の変化はどうなのでしょうか？気になります。どなたかお返事くださると嬉しいです。

よろしくお願いします。

🔵発酵先生GENさんより

スゴーーーーー‼(！)米倉さんシュワシュワですね‼

これだけ元気だったら、砂糖はかなり分解されていると思いますが、確実なデータは、公式の分析データ集に、夏のリンゴ発酵ドリンクの糖質の変化が載っています。

もってますか？

発酵ドリンクの仕組み(mustache and glasses)

1️⃣実は酵母菌が活躍する前に乳酸菌が活躍しています

2️⃣乳酸菌は、果物、野菜、野草どんな植物にも居ます。

3️⃣乳酸菌がショ糖を分解し乳酸を作り始めると酵母菌が活躍し始めます。

4️⃣酵母菌はブドウ糖を食べて炭酸ガスとアルコールを出します泡の正体は、炭酸ガスです。

5️⃣めっちゃシュワシュワする果物は、酵母菌が多い証拠です。

しかし、酵母菌が少ない果物でも、乳酸菌の働きによって、ショ糖は分解され、乳酸やビタミンを作っています。泡が少なくても酸味が出たり、優しい甘みになるのは乳酸発酵している証拠です。

リンゴの乳酸菌すごいですよ❣️

泡が出ても最高❣️泡が出なくても最高❣️大活躍のミネラル発酵ドリンク(ドリンク)(smile with heart eyes)

ちなみに酵母菌はアルコール発酵するときは、嫌気性といって空気を嫌います。よって、よく混ぜていたらアルコールは作りません。夏こそよく混ぜる！笑

でももしアルコール出ちゃっても、味醂として料理に使うか、お酢と割って甘酢にすると

酢酸菌がアルコール食べるので美味しい美酢になります(smile with heart eyes)(raised hands)

昨夜作ったドレッシング　とても簡単でおいしかったのでレシピ送ります😉😉

黄金比ごまだれ

材料

・すりごま：大さじ2
・しょうゆ：大さじ1
・醗酵ドリンク：大さじ2
・酢：小さじ1
・マヨネーズ：大さじ1
・酒：小さじ1
・味噌：小さじ1
・ゴマ油：小さじ2分の1
・ラー油：お好みで
・唐辛子：お好みで

皆さま、ミネラルを沢山飲めていますか？

コロナ禍の今、免疫力を上げるしか自分の身は守れないと言われていますね。

免疫力を上げるのに、腸内環境を整える事は必須です😉

身体を整える為に、良質なタンパク質と、ビタミン、ミネラル、食物繊維をしっかり摂りましょうね。

特にミネラルが不足しがちなこの時代。

サーバー水だけではなく、機能水をしっかりと飲んでいきたいところですが、味が苦手ない方も多いですね。

私は、毎日動画のように飲んでいます😉

＊ミネラル醗酵ドリンク：お好みで　　サーバー水：100～120㎖　　LE10㎖

他グループ様より 💖本日の発幸メニュー

【発酵あんこ👧】合わせて放置するだけ☝️

ヨーグルトメーカーあればなお良しです😉　ない場合は炊飯器で👍

・乾燥小豆：200g
・米麹（生）：300g
・塩：小1/2
・小豆の茹で汁、有れば100cc程
・ミネラル：5cc程

🔵作り方

三倍のサーバー水で炊いた小豆を用意。冷ましてからフードプロセッサにかけておく。

ヨーグルトメーカーポットに塩と麹の全部を合わせて60℃で8時間以上放置！

発酵あんこ出来上がり💕

後は一晩冷蔵庫に入れると落ち着く。（余り水っぽいようなら火にかけ焦がさないよう水分飛ばすのもあり）

炊飯器しかない場合は保温で布巾をかける☝️

砂糖一切入れず、むちゃ美味しい😍あんこちゃんができますぅ❣️

👍本日は「みりん作り」をしたので、、

みんな帰ったあと、余ったもち米で、おはぎしちゃいました💕☝️😋💕and冷凍でよければお手軽にあんこパイも🥰　　是非❣️ミネラル楽しいおやつタイムに💖

2021年6月
Club Eco water
からのお知らせ

オンラインサイト活用してますか？

昨年からのコロナ禍の影響で外出がままならなくなり、ご自宅からオンラインでお仕事やお買い物などされる方も増えているのではないでしょうか?! CLUB ECO WATERでも「代理店」「ポタポタクラブ」の各サイトで沢山の情報やお知らせを発信しています。スマートフォンからでも「会員ID(会員番号)」と「パスワード」があれば簡単にログイン出来ます!! パスワードを忘れてしまった方もサイトですぐ確認出来ますよ♪「代理店」と「ポタポタクラブ」はサイトが別になりますのでご自身の登録されたサイトからご利用下さいね。オンラインサイトからは、商品や販促品・サービス品などを素早く簡単に注文する事が出来たり、ご自身の登録内容やフィル・マイルの確認、貯まったマイルでお好きな商品との交換も簡単に手続き出来ちゃいますよー！ 今やお家から何でも出来る時代です!! デジタルが苦手な方も、まずは「ログイン」から挑戦してみませんか？

2021.09.14(火)
smile on smile ～いつでも笑みを～

オンラインサイトとあわせてご利用いただきたいのが「CLUB ECO WATER LINE公式アカウント」様々なお知らせや最新の情報などちょっと知ってトクな情報が盛り沢山！ 月曜水曜金曜にはメンバー様から寄せられた簡単で美味しい「ポタポタレシピ」も配信中!! 献立のヒントにご活用下さーい

登録はこちら!!

得々パック プラスワン

water Life Series 商品をまとめて5個購入毎に
別紙のwater Life Series の中より1個プレゼントします!

6月限定

ミネラル醗酵ドリンク

ミネラル活用お料理教室

＊鶏胸肉ハムとキュウリの春雨サラダ

材料

・鶏胸肉：小１塊
・昔ながらの塩麹
　　：大さじ２
・きゅうり：１本
・春雨：30g
＊甜菜糖：小さじ１
＊潤朱（酢）：大さじ２
＊ごま油：大さじ１
＊醤油：大さじ２

作り方

１）鶏胸肉は破輪を取り除き観音開きにして、ビニ　ル袋に入れ昔ながらの塩麹をしっかりと揉み込み１晩ほどねかせます。
２）①をお湯を沸騰させ、お湯の火を止め、その中に袋ごと入れ、お湯の冷えるまで置き、お湯から出し冷蔵庫で冷やします。鶏ハムのできあがりです。
３）②の鶏ハムを手で裂く。
４）春雨を表示にそい茹でてザルに上げて水でよく冷やし、水気を切り、10cm程の長さに切ります。
５）きゅうりは上下を切り落とし、３等分して、千切りにします。
６）②に③、春雨、☆の調味料を加えて混ぜ合わせて器に盛り付け完成です。

＊ポタ子さん家のゆで卵の豚バラ巻き＊

材料

・卵：2個
・豚バラ肉：4枚
調味料
・ミネラル醗酵ドリンク
　　：大さじ1
（今回は玉ねぎを使用）
・片栗粉：適量
・ごま油：大さじ1
・醤油：大さじ2
・酒：大さじ2
・塩：少々
・こしょう：少々

作り方

１）豚バラ肉4枚を、サーバー水に15分つけ、水気をよくきる。
２）お鍋にサーバー水をたっぷり入れ、沸騰したら、卵2個をおたまなどで静かに入れ、7分加熱したら、水道水にさらしながらむく。
３）豚バラ肉4枚の両面に、たっぷりと片栗粉をつけ、ゆで卵に豚バラ肉2まいづつを十字に巻き、ぎゅっと手で握る。
４）フライパンにごま油大さじ1を入れたら、中火で加熱し、温まったら具材を入れ、表面に火が通ったら、醤油大さじ2、酒大さじ2、ミネラル醗酵ドリンク大さじ1を入れ、煮詰める。
５）ゆで卵を半分にカットし、器に盛って、軽く塩、こしょうをしたら完成です。

＊澤邉さん家の悪酔い防止のスーパーカクテル＊

材料
・グレープフルーツ：2個
調味料
・ミネラル醗酵ドリンク：50ml
（今回はゴールデンキウイを使用）
・熟成118+：50ml
・万能機能水：150ml
・お好みの焼酎：適量
・炭酸水：適量
・氷：適量

作り方

１）グレープフルーツ2個の皮を剥き、なるべく薄皮もとったら、サーバー水に15分つけ、水気をきる。
２）グレープフルーツ、熟成118+50ml、万能機能水150ml、をミキサーに入れ、攪拌したあと、ボトルに入れて、冷蔵庫で2日間寝かす。
３）グラスに、氷と焼酎、特製カクテルの素を入れたら、炭酸を入れて完成です。

記載しませんが、全ての食材は、サーバー水にFEを少し加えて数分つけて使うのが基本です。

＊稲葉WEX様から皆様へのメッセージ＊

皆さま♪いつも、ありがとうございます(^^)
さっそく、私のミネラル畑の報告を(^^)　まず、ミネバリーライトを耕す場所に撒いてから、耕しました♪
耕した場所に、アミーノｆを散布しました♪
種を蒔いたり、野菜の苗を植えたりしたあとは、grow-e を散布しました♪

アミーノ　ｆは、1000倍を約2週間に１度散布(^^)
grow-eは、5000倍～10000倍をほぼ毎週散布(^^)
ミネラルで、お野菜を育てていて、発見したこと！・無肥料、無農薬なのに、ほとんど虫に食べられない(^^)！
・野菜が種から育って、5～10センチくらいの時に、アミーノｆを撒くと、一気に成長が早くなる感じがします
・根の張りが良くて、しっかりしている(^^)・その野菜本来の味が濃い！　もちろん食べて美味しい(^^)
まだまだ、植えたばかりで、夏～秋に収穫の作物もあったり、お試しで、少量の苗を植えてみたりで、ミネラル栽培を試行錯誤していますが、何か新しい発見や、現場ならではの情報をこれからも発信したいと思っています(^^)
山梨おととわさんのスモモも、今のところ順調に育っています(^^)今年は、地方発送ではなく、「スモモ畑まで来てもらう(^^)」ことを考えておりますので、お楽しみに～＼(^o^)／

Growからのお知らせ

コロナウイルスによる、度重なる緊急事態宣言延長により、多くのイベントが中止になっています。

様々なセミナーについての、お問い合わせが寄せられていますので、お答えします。
6月20日(日)までは、会社主催の森田顧問特別講演会、代理店研修やイベント(工場見学等)は全て中止となります。
代理店主催の
CRC　6月27日(日)13:30～　　DMM　　6月30(水)15:30～は緊急事態宣言が解除されていれば開催致します。
※CRCセミナーは前回4月25日(日)開催予定でした日程の振り替えとなります。

参加者も以前申し込み完了されていた200名となります。
今後もZoomセミナー等を増やしていきます。沢山のイベント中止で、もどかしい日々ですが、感染症対策を行いながら少人数で集まってミーティングしたり、臨機応変に対応していきましょう！！宜しくお願い致します。

Growオンラインに三阪WCRによる
club eco waterビジネスの可能性セミナー完全版を
6月末まで公開しています！是非ご活用ください✨

このエコ通信は、グループの方への通信です。無断転載は堅くお断りいたします。

〒950-1455
新潟市南区新飯田2715-3
鳥辺雪枝　　発行