

酸性の米から弱アルカリ性のピロール米に変えませんか！

自然界に生きる動物は、自分の歯形に合わない食べ物を食べません。同じ仲間同士を比較してみても、体形にほとんど違いがなく、生き抜く為に最も理想的なプロポーションをしています。草食動物は平たい草食用の歯しか持っていませんし、肉食動物は肉食用の尖った歯しか持っていません。自然界に生きる動物は、自然の摂理に従った食事をしている為に、基本的には肥満や食性からくる病気はしないのです。★食性は、歯形を見れば解ります。

人間の歯は、32本のうち20本が臼歯(穀物用の歯)、8本が門歯(野菜・海草用の歯)、4本が犬歯(肉・魚用の歯)です。

● 普通の食事

臼歯 62.5%	門歯 25%	犬歯 12.5%
米	野菜	肉
酸性	アルカリ性	酸性

アルカリ占有率 25%



● 酸性の米から弱アルカリ性のピロール米に変える

臼歯 62.5%	門歯 25%	犬歯 12.5%
ピロール米	野菜	肉
アルカリ性	アルカリ性	酸性

アルカリ占有率 87.5%

● 玄米・菜食

臼歯 62.5%	門歯 25%	犬歯 12.5%
玄米	野菜	野菜
酸性	アルカリ性	アルカリ性

アルカリ占有率 37.5%



● 酸性の玄米から弱アルカリ性のピロール玄米に変える

臼歯 62.5%	門歯 25%	犬歯 12.5%
ピロール玄米	野菜	野菜
アルカリ性	アルカリ性	アルカリ性

アルカリ占有率 100%

酸性食品・アルカリ性食品は、食品を燃やして残った灰に含まれる元素を調べますが、酸性の元素を多く含む食品を酸性食品と呼び、アルカリ性の元素を多く含む食品をアルカリ性食品と呼びます。野菜・海草はアルカリ性食品で、肉・魚は酸性食品という事はよく知られていますが、お米はどちらでしょうか？米は、酸性食品です。

日本は火山地帯であり、カルシウムなどのアルカリ元素が非常に少ない土壌です。だから日本で湧き出る水はカルシウムなどのアルカリ元素の含有量が少ない軟水が多く、ヨーロッパではカルシウムなどのアルカリ元素を多く含んだ土壌ですので硬水が多いのです。※アルカリ元素が多過ぎると、味覚としては不味く感じます。

アルカリ元素は、人体において非常に重要な働きをしており、特にカルシウムは、常に血液を弱アルカリ性に保つ役割を担っています。明治の食医・石塚左玄が創始した食養の思想を継承する為に日本総合医学会を設立した二木謙三博士は、「酸性食品を食べる事によって血液のアルカリ度が不足すれば、アルカリを体内から補充しなければならぬが、逆にアルカリ度が足りていれば体内に蓄積される。」と言われていました。酸性の肉を食べても、簡単に血液が酸性に傾かないのは、骨や歯を溶かしてアルカリ元素であるカルシウムを補充している為です。

歯や骨が脆い人は、カルシウムなどのアルカリ元素が不足している証拠ですが、単にカルシウムが不足しているだけでなく、アレルギー・不眠症・精神病・歯周病・腰痛・関節痛など、あらゆる病気の原因になっています。

海外の骨粗鬆症の診療ガイドラインである『骨粗鬆症、診断・予防・治療ガイド』では、砂糖や動物性食品はカルシウムを奪う「骨泥棒」とされ、骨粗鬆症の予防の為にアルカリ性食品を摂取するように言及しています。

世界が注目しているピロール米は“弱アルカリ性の米 (PH7.1~7.4)”です。あなたが食べている酸性の米を、弱アルカリ性ピロール米に変えた場合には、上記の表のように、食事全体のアルカリ元素占有率が変わります。

◎玄米菜食で酸性の動物性食品を厳禁する理由も、玄米が酸性食品であるという事を知れば理解できるでしょう。

長寿者の多い地域は、カルシウムなどのアルカリ元素を非常に多く含んだ土壌です。アルカリ元素を多く含む水と、アルカリ元素を多く含む食品を、毎日摂っているのです。⇒毎日食べるお米だからこそ、大きな問題なのです。

酸性の米から弱アルカリ性のピロール米に変えるだけで、“食卓革命”が起きる！！