

2023 8・8 の日刊福井のトップ記事にピロール農法の事が掲載されています。

◎記事の有る立役者の一人 黒田 与作です。

立役者と称されていますが、裏方で心からの応援を 20 年近くして頂いている

岡山県の岡田 恭一氏からのメールを下記に記します。

(彼は 40 年以上にわたり健康になるための勉強をされています。)

三大月刊誌の一つである月刊「致知」を読まれるレベルの高い読者から、次々に支持を集め、全国にアルカリ性のピロール米が広がっています。

米は、どんな専門書にも【酸性】であると書かれています。

ところが、ピロール米は→【アルカリ性】の米なのです。

ピロール米は、「全国食味鑑定コンクール」において、度々→最高位の金賞を受賞している Ca・Mg を多く含有する→アルカリ性のお米です。

骨粗鬆症の人が、ピロール米を食べるだけで、簡単に骨粗鬆症が治っている実態を見ても、アルカリ性のお米を食べる事が、如何に健康な体作りに役立っているのかが解ると思います。

食べるお米が【酸性】であるか【アルカリ性】であるという問題は、毎日食べる食事であるだけに→非常に重要なことです。

健康の事を考えるなら、まず

米を【酸性】の米から【アルカリ性】の米に変える事です。

32 本の歯型を見れば解るように、20 本が臼歯です。

即ち、食事全体の 2/3 は、ご飯を食べなさいという事です。

昔から食べられている、丂飯に味噌汁と漬物です。

この頃には→癌も心臓病もなかったのです。

今は、一人の人が、一年間に 1 倣 (60kg) 食べる人は少ないですが、戦前には、一年間に 2 倣 (120kg) 食べていたのです。

※農家の人々が、米 1 倣をいくらで農協に出荷しているか？

1 万円くらいです。1 倣 (60kg) が 1 万円くらいなのです。

一人の人が一年間に食べる米の値段が、1 万円なのです。

→米が高いと思いますか？

高いと思う人は、何を根拠にして、米が高いと思うのでしょうか？

農家の人達の苦労を知っていますか？

米が高いという人の頭は、狂っているとしか思えません。

歯形が教える食事内容は→糖質中心の食生活なのです。

糖質制限をしている人達が、早く死ぬ姿をみれば、

糖質制限食の間違いが解るのでないでしょうか。

この商品は
ピロール農法
で作られた
ものです

