

EMのすばらしさをあなたに...

久しぶりに勉強会に行ってきました。タイトルは「微生物で健康づくり」。
うわあ！ほんまに～！えーっ、知らなかったあ！知ってるつもりやったけどすごいんやなあーと
まあ驚きと感動の連続で約4時間があったという間に過ぎてしまいました。
内容をざっくり言うと「EMのすばらしい働きと、あまり知られてはいないけれど、世界での大活躍、
そして日常生活での活用術」でした。

EMというのは、沖縄の比嘉教授の「環境を破壊せず微生物の力を借りて良質な農作物と育てる
研究」の過程の中で開発されたもので、光合成菌を中心に乳酸菌や酵母など安全な善玉菌の複合体
です。代表的な働きは強力な発酵力。

EMを活用して育てた農作物は発酵の力を利用して分解された良質な栄養分を効率よく吸収します。
生命力が高まり、病害虫に対する抵抗力も高まるため、無農薬でおいしい作物がたくさん収穫できる
ようになります。（すずなりのミニトマトの写真を見ました！）

また、この発酵力を汚れた環境で発酵させると有害物質を餌として取り入れ分解してくれるため、
環境を安全に浄化できます。道頓堀川や大和川を魚が住めるようにきれいにし、記憶に新しいタイの
あの洪水の後の水や土壌の浄化にと大活躍をしてきました。

（でも私たちはしらなかった。知らされていなかった！）

もうひとつの特徴は有害な酸化物を餌（材料）にして、糖やアミノ酸、さらに抗酸化物質を作る
能力を持っているということです。

これがからだの中の活性酸素を除去して酸化を防ぎ、免疫を上げて、もともと持っている力を十分に
発揮できるように応援してくれる頼もしい存在なのです。



そうそう、もうひとつ。

比較的西にいる私たちは安全だと思っている福島原発事故による放射能汚染。

実は、風に乗る波に乗って世界中に広がっています。（これまた知られていない！）

解毒力を高めてくれる玄米・みそ・梅干しに加え、私たちのからだも含む環境を丸ごときれいに
してくれるEMに期待が高まります。

ちょっとかしくなった どんちゃんでした

