

「つぎはぎ通信」は 絆shop 西田が発行しています。

# つぎはぎ

第121号

2020年7,8月



〒959-2021 阿賀野市中央町2-10-10

月のすくいは  
月の満ち欠けに  
お水 関係している



7月7日、月のすくのお水の勉強会に 仰の里 (和歌山) に行ってきた。  
今年2月に愛知県半田市で商売をしているお友達から誘われて。一緒した時、重岡社長のお話をお聞きして、しばらく勉強会を欠席していた間に、研究が驚く程進んでいて、カーン... となりました。

新潟からは、とよと遠すぎるの  
行けば最低2泊ないとしたし... いい訳はわり

もともと学んで、体験して伝えなければ!!! と痛感しました。

それまでも、病気が改善されるみたいだ... とか、アトピーが軽くなった... とか  
え!? 本当に??? 感じていたが! そのお水を東ヨーロッパの科学者の人たちが研究を始めた  
ことで刻々と解明されるお水の神秘の☆

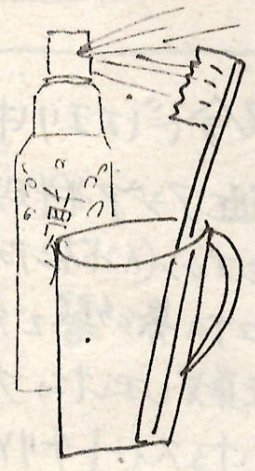
私たちの体は70%がお水。そのお水をストレスなどで波立たせずに穏やかな湖面を保つように月のすくいを 朝、晩 200ccくらいずつ飲む というもの。  
菓を飲む時にも このお水で飲むと、必要なミネラルが届け、後は流す... と言われて  
可。

受け取止めて流す。月のすくいを切らすか飲み続けると、目の前に起こる出来事も  
受け流せるようになるみたいです。

子供に歯磨き指導をしている歯医者の話です。  
神秘の水(地下1187mの深層から湧き出でる天然温泉水)で  
みがくということを1ヶ月、実行してもらった結果が、アトピーや  
歯周病などが改善された。とのこと。← コマテ!

口から腸まで1本の管ですから、関係ないようだけれど、口腔内を清潔に保つことは、健康に影響大、とのことですね!

幾つになっても、知らないことは山の手裏にあるし、その場に住んで  
同じ話を聞いても、人によって響くところが違うからね。ですから、大好きな人達とかが  
いいね! と言うことは、体験しなきゃ!! と思ってます。  
れい子。



# Staffの<sup>スタッフ</sup>声



## ③ けんやぞろ

「レジ袋の有料化」が初まりましたネ! おおむね賛成の方が多いと思います。弊店は20数年前から石油系を使用した買物袋を使う事を止めています。それは天然素材を扱うお店が「それではおかしんじゃないの!!」と思ったからです。より自然に近いとか手を加えていないクラフト紙の袋と手提袋としてシーチクの布を使った、凡呂敷は西田の「こたわり」になっていたのかもしれませんが。産地(久留米)の人達が精魂込めて織り上げた生地で作った洋服はなんとしても紙袋にホイッを入れてお渡しするのは忍びなくて凡呂敷に包んで大事に腕で抱えてお帰りいただくのが私共の役割じゃないかな?と思ってきました。大げさな話になりましたがこの有料化の件は「追い凡」に思えます。



最近の我が家の夕食は、スイカをカットして大皿にどん! 枝豆を大皿にどん! トマト食べ、キュウリ漬、ナス漬、ナスとうもろこしの出来の悪い小皿のがころりと。もうおなかいいおひい"こ"はんか"いらないくらい。でも父は農家だから米食な"い"どうする!! とおまりの言葉。野菜もいっきに成るので、トマトはまあ、ナスもキュウリも冷蔵庫に入らないで、ここのやと話し合った事! 料理は母まかせの私が休日にトマトソースとラタトゥイユを作りました。正しくは~のような物ですが。最悪私だけ食べようと思っていたのが、母そうまいと食べてくれました。1ヶ月を何度も見てフライパンで出来る料理はなぜか金銀のまじりのような物は、お昼のサモスの中にも登場

## 只今ではお中...

最近アジア料理を家で作り楽しんでます。以前は外食で楽しんでたナシゴレン(インドネシアの炊飯飯) 自宅では難しいのびはと思っただんでお中...がコロナの影響で外食の機会も激減 今度は自分で作るしかないと挑戦しました。大事なやはり調味料 ナシゴレンには伝統生春巻につけるスイートチリソースを使うとお店の味にぐっと近づき大満足。他フォーパニにもう一つの万能調味料サテムでアジア感満載の河 若穂園