

3. 野菜・果物などの汚れを素早く洗浄、酸化を防ぎます

水溶性珪素高濃度飲用水の水分子は大変小さく、+、-(電子)活性エネルギーの回転が速く、水溶性珪素高濃度飲用水に接触した水系成分は連鎖的にその水系成分にも共振的作用によって同様に回転が速くなるので、機能を持った活性水に変わります。

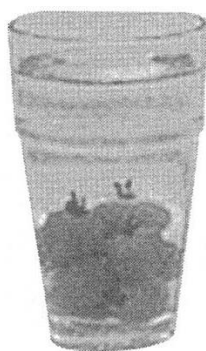
その結果優れた浸透性で茎や葉の表面だけではなく茎内部に入った農薬等の汚れまで洗浄排出します。

セルロース系の表皮を持った果物(トマト、チェリー、りんごなど)は5分～10分程漬け置き洗いが効果的です。

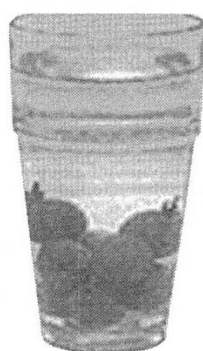
野菜や果物を珪素水に10分～20分漬けた後、ビニール袋に入れ保存すると、瑞々しさを長く保たせ、酸化(腐敗)を防止することができます。

バナナは皮のまま、珪素水に3時間漬けた後食べるようにすると、防腐剤も抜け、皮もきれいにむけてバナナ風味が強くなり、おいしさも一段と良くなります。

豆腐は30分～40分間、珪素水に漬置きします。苦味も抜け大豆の香りのある美味しさになります、冷たくても美味しくいただけます。



水道水



珪素水



野菜洗浄

お試し方法

洗い桶(ボール)に野菜等を入れ、それにその野菜等が隠れる程度の水を入れます。水1ℓに対して計量カップで水溶性珪素高濃度飲用水を5～10cc(キャップ一杯)を目安に入れ珪素水を作ります。その珪素水が充分浸透するように軽にかきまぜます。

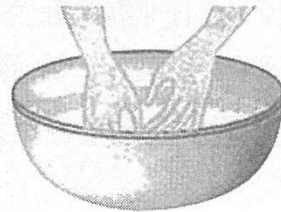
3～5分の漬け置き洗いをすれば効果的に汚れ成分を排出します。

7. 3年、5年の古米がおいしい新米に。無銘柄米がもちもちの有名銘柄米に、炊き上がりもふっくら

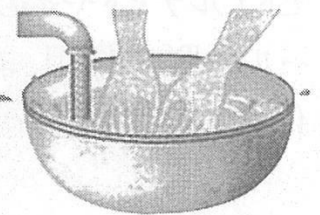
米は収穫した時から酸化が始まり、精米するとその酸化する早さは数倍になります。又米耕作、栽培する時必ず使用するのが農薬です。農薬は長期間茎から浸入し、お米の中まで入っていきます。表面だけの農薬を落としても本当の農薬除去にはなりません。水溶性珪素高濃度飲用水は米一粒の中まで瞬時に入る浸透力で消去し、同時に、収穫した時から始まる酸化(精米すると酸化スピードは数十倍にもなる)物質も消去し、本当においしい米(無銘柄米を有名柄米)へと変えてくれるのです。

ご飯を炊くときにも水溶性珪素高濃度飲用水をたらして炊くと、水溶性珪素高濃度飲用水に含まれるミネラル分が米の表面にあるペクチンと結合し、米粒の表面を引き締め水分を逃がさなくし、おいしくなるのです。

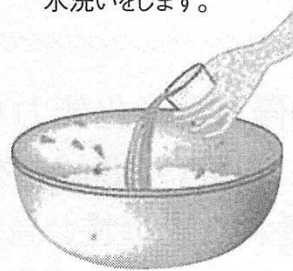
①水溶性珪素高濃度飲用水を入れ米を水洗い(かきまぜるように洗います)します。



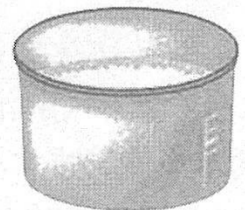
②2~3分つけおきます。米が十分につかる程度入れかきまぜます。



③汚水を捨てて十分水洗いをします。



④炊飯に必要な水を入れ、さらに水溶性珪素高濃度飲用水溶液を適量(10~30ml)を入れてから炊きます。



水溶性珪素高濃度飲用水をお米のとき水に入れると、黄色の酸化物質や農薬等の悪い成分が出ますので充分なすすぎ洗いをして下さい。

3合炊きに50滴ほどの分量を入れて炊きますと、炊き上がりの色艶もとてもよくなります。まるで、新米のようなもちりとしたご飯が炊け、水っぽくならずプロが炊く釜炊きの味になります。白いご飯のときはもちろん、十穀米やもち米、おかゆ、五目飯、すし飯を炊くときにも、水溶性珪素高濃度飲用水を入れると美味しくなります。

お試し方法

- ①米を水洗いするとき1合につきキャップ1杯(5cc)程度の割合で水溶性珪素高濃度飲用水をまぜた後2~3分間おきます。するとかなりの汚れが出ます。
 - ②しっかりとすすぎ洗いをし、炊飯器に必要な水を補充し水溶性珪素高濃度飲用水を1合につきキャップ1杯(5cc)程度の割合で入れてから炊いてください。
- ※この様にして炊いたご飯は変色や時間をおいても酸化しにくいので臭いも無く長時間に渡っておいしさを保持し、冷飯になっても一段とおいしくお召し上がりいただけます。