

テラエネルギーとは、遠赤外線と同域波長のテラヘルツ(10 の 12 乗ヘルツ)の波長を持つ波動が発生させるエネルギーのことです。

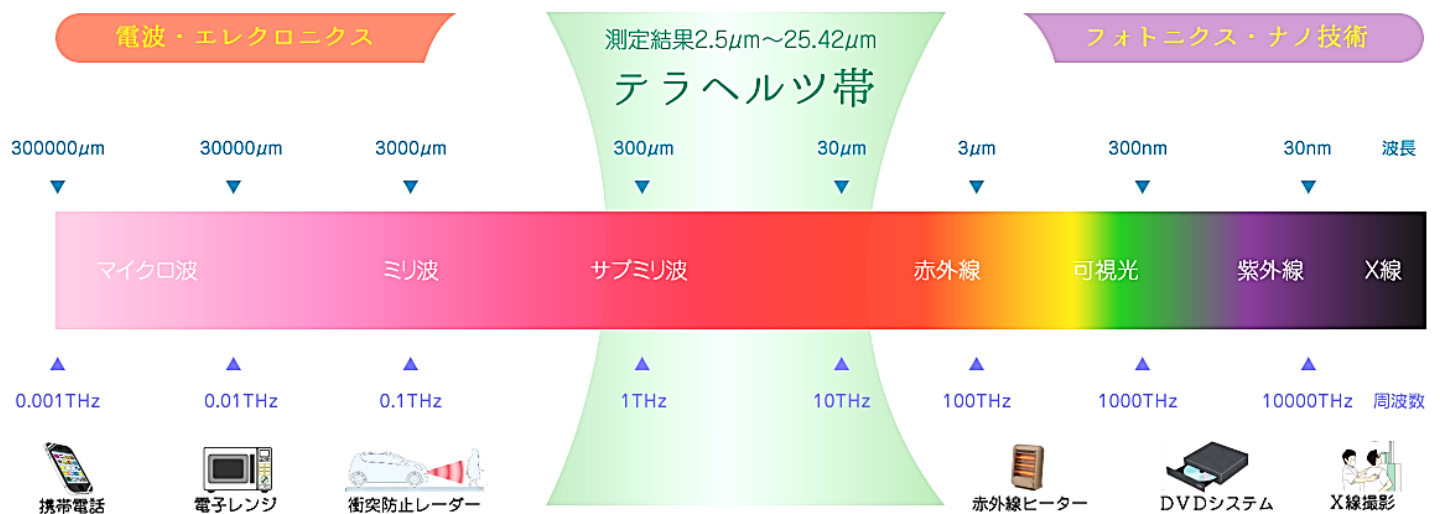
この波動は、毎秒一兆(テラ)回程度振動しており、電波の振動数(周波数)がこれほど高くなると光の性質も帯びてきます。このため、電波のように物質を透過し、光のように直進する性質を持っている、といわれています。

この波動が発生させるテラエネルギーには、人間や動物、植物の成長を促進させる作用があり、通常この作用は太陽光線の中に含まれているものです。

テラエネルギーは 30~3000 ミクロン域の波長であり、遠赤外線とほぼ同帯域の波長ですが、遠赤外線と根本的に違うのは、遠赤外線が「吸収型」の波長であるのに対し、テラヘルツ波長は物質(細胞)を通過する、「透過型」の波長であるという事です。一般に「透過型」の波長の場合、細胞を通過する際、放射線 などのように細胞核を破壊、または傷つけるような動きをします。

しかし、生物が発生する電磁波に近いテラエネルギーは、細胞の核・遺伝子を傷つけず、それだけでなく、透過の際に生体細胞のバランスを整え、活性化させるという作用があります。

テラエネルギーは、ここ数年、新しい発生法や高感度の検出法が開発されたことにより、世界中で応用研究が進められ、その優れた特性が次々と実証されております。



### 21世紀の最先端エネルギー テラヘルツ波とは、

テラヘルツ波は、動物や植物、鉱物など、自然界のあらゆる物質や生命体が放射し、同時に吸収している電磁波です。この波長のエネルギーが発見されたきっかけは、1950~70年代にNASA(アメリカ航空宇宙局)が行った調査でした。アポロ計画が進められる中、「真空中で無重力・極低温」という過酷な環境条件で、生命体が生存するために必要な要素が調べられたのです。

この研究で明らかになったのが、「太陽光のうち、波長 8~15 μm(マイクロメートル)の領域にある赤外線は、生存にとって重要である」ということでした。これを機に、赤外線の周波数帯域が、細分化されました。同時に、NASA が「生命の代謝、成長、育成に不可欠」と結論づけた周波数帯域に、テラヘルツ波が含まれていたのです。

このテラヘルツ波を照射すると物質が共振現象を起こし、体温が上昇したり、動植物の生育を促進し、生命力を高めることがわかっています。

自然界のすべての物質が放射しているテラヘルツ波のエネルギーは微弱ですが、すべての物質の性質を決定し、宇宙のすべての生命活動をコントロールしていますので、生命光線といわれています。

一方、従来から良く知られている遠赤外線は、透過性と浸透性はありません。

しかし物質や生体の表面で少し吸収されて、物質の温度を上昇させたり、植物の成長を促進させたりしますので、成長光線といわれています。(遠赤外線は物質の内部の加熱や省エネ等に利用されています。)

遠赤外線より波長が長いテラヘルツ波は、超遠赤外線ともいわれていて、無機質や有機質の物性を改善し、細胞の遺伝子(DNA)活性化させます。

テラヘルツ波エネルギーは、その利用コストが安くて技術が簡単なので、医療や食品加工、農業、水産業、通信産業、省エネ等に広く応用できます。

しかも、テラヘルツ波を物質や生体に照射すれば、瞬間的に発生するため、誰でもすぐにその効果を確認できます。

# テラヘルツ波を応用した物質変性技術

## TRINOXの超微細振動(テラヘルツ)加工とは。

自然界のテラヘルツ波光線は、自然の鉱物や無機物、生命や生物、生体の有機分子の結晶格子の熱振動によって発生しています。しかし、それら自然界の物質は放射率の平均値が低いため放射量は少しです。

人工的に発生させた強力なテラヘルツ波を物質や液体に照射すると、その物質や液体の分子や原子の格子振動が激しくなり、結晶構造が変化します。その結果、物質のテラヘルツ波の放射量や平均放射率が大変高くなります。TRINOX(超微細振動)加工

言い換えると、物質がテラヘルツ放射体に変化し、逆に近くの物質にテラヘルツ波を大量に放射するようになります。

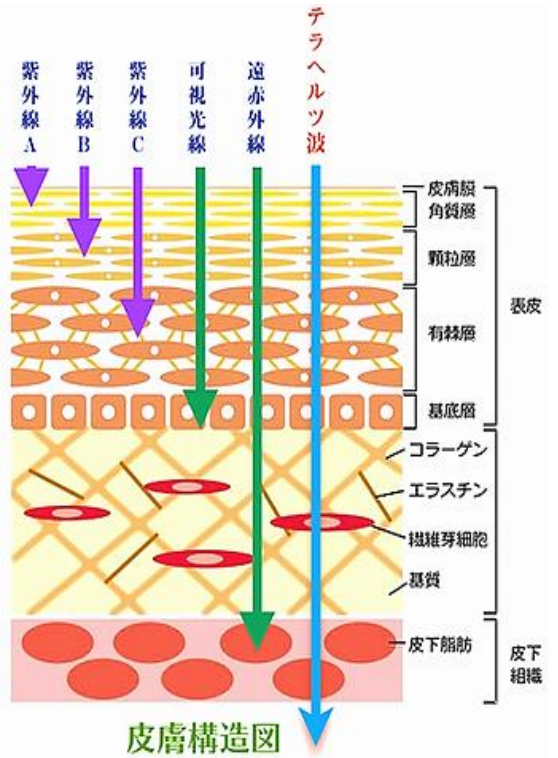
これをテラヘルツ加工又はテラヘルツによる物質変性といいます。

物質がテラヘルツ放射体に変化しますと物質そのものの質が向上し、本来の性質や特徴が大きくなります。

その結果、食品の味が改善されたり、鮮度を長時間保持したり、醗酵や醸造が急速に促進したり、その他あらゆる物質の本来の性質や生命力が強くなってきます。

例えば、飲用水や食品だけでなく、鉱石や金属、ゴム、プラスチック、繊維などあらゆるものをテラヘルツ加工しますと、それらの物質はテラヘルツ放射体に変化し、近くの他の物質や生体にテラヘルツ波のエネルギーを与えるようになります。

## テラヘルツ波の人体への透過率



## テラヘルツの生体への効果 (テラヘルツ波エネルギーは、細胞を活性化させます)

生命や細胞にテラヘルツ波を照射すると細胞を構成する体内酵素や DNA その他の有機高分子の振動が活発になり、自然治癒力や免疫力が大きく向上するとされています。

テラヘルツ波を多量に放射する物体を着用すると、皮膚の傷や筋肉の損傷が著しく改善されるだけでなく、人体内部の臓器の損傷が短時間に治癒され、身体機能が短期間に回復することが近代量子物理学の理論で解ってきました。

最近、医学界でもテラヘルツ波の難病への奇跡的な治癒効果が注目されています。

### (電磁波予防)(静電気の除去)

私たちの生命活動の中心になっている有機高分子は、すべてテラヘルツ波領域の共振周波数です。

私たちの体重の6割以上が水分で、脳の85%以上が水と言われています。

テラヘルツ電磁波は水に吸収されるばかりでなく蓄積され、さらにテラヘルツ波を再放射します。

このテラヘルツ波の蓄積と再放射が、**生体電流(マイクロカレント)**と共振作用を起こすことで整流され、電磁波障害等で損傷したDNAを元に戻したり、細胞を活性化することにより健康な状態に導くと言われております。

TRINOX(超微細振動)は普段の生活の中でもその多くの作用により、以下のように様々な効果が確認されています。個人差はありますが試験、実験の段階で数多くの同意をいただきましたので、代表的な効果と具体例を掲載します。

 アルコール飲料	・焼酎独特の臭み、辛みを抑え、まろやかにする。 ・ウイスキーを長期熟成させた様にまろやかにする。 ・ワインの渋みを抑え、まろやかにする。	 野菜	アクのある野菜、タケノコ、里芋、ゴボウ、蒔(ふき)、春菊などと一緒に炊くとアクが簡単に抜ける。
 たばこ	すべてのたばこを軽く、まろやかにする。	 肉類・魚類	マトン、レバー、ホルモンなどの癖のある肉類の臭みを抑え、食べやすくする。魚も臭みが抑えられ魚嫌いの人も食べられるようになる。
 コーヒー	渋味、苦味、酸味を抑えてまろやかにする。	 油	油の中に野菜、肉、魚類などを挙げるとカラッと揚がる。また油脂劣化を抑えることができる。
 牛乳・その他の飲料水	牛乳、トマトジュースなど癖のある飲料水の生臭さを抑えると共に渋味、苦味、辛味等も抑え、飲みやすくする。	 生体反応	植物の著しい発育促進作用があり、花の育ちが良くなる。また魚の資料、水槽の濾過剤に使用すると魚が活性化し、えさをよく食べるようになる。
 水道水	水道水の塩素臭を無くし、おいしくする。調理水として利用するとおいしく調理でき、活性水になり魚や野菜の独特の臭みもなくなり鮮度保持できる。	 浴室	浴槽の中に入れると一番風呂の湯の硬さがなくなり早く沸き、石けん類の泡立ちが良くなる。浴槽に付着する湯あかもなくなり、浴槽の下に溜まるヘドロ状の赤も取れやすくなる。排水溝のぬめりも取れる。
 おにぎり	米と一緒に炊くとおいしく炊きあがり、保温中に通常起きる蒸れ臭、黄ばみを抑える。	 切り花	切り花が長持ちする。

