

**Reunión de Estudio
para
Asociados de MOA**

MOA Internacional

25 de Octubre de 2008

Extracto de Ensayos de Mokichi Okada

Arte y Cultura

Como el mundo ideal está pleno de verdad, virtud y belleza, hay que eliminar todo lo feo y reemplazarlo por lo bello. Debe de ser limpio, con una hermosa forma y con bellos sentimientos. La vida y la sociedad también deben de tornarse bellos. Es decir, eso porque en los lugares bellos, no existe la enfermedad ni la miseria. (...)

Al hablar de la salud, lo primero que se debe comprender es que una verdadera salud depende de respetar y seguir el orden natural. (...) Nosotros creemos que este objetivo es la creación de un mundo ideal constituido por la verdad, la virtud y la belleza. (...)

El hombre está a cargo de su realización, por lo que su responsabilidad es enorme y para desempeñarse debe gozar ante todo de buena salud. En este sentido cada hombre ha recibido una misión, una tarea que realizar y por supuesto ha recibido también la salud necesaria para poder llevarla a cabo. Así si el hombre perdiera dicha salud, no podría alcanzar dicho objetivo. (...)

Todos los sufrimientos son acciones purificadoras. Muchos creerán que la acción purificadora se refiere solamente a las enfermedades, pero de ninguna manera es así. Todos los sufrimientos, por ejemplo, ser víctima de chantaje, incendio, accidente, robo, desgracia familiar, perjuicio o fracaso en los negocios, necesidad monetaria, conflicto conyugal, desavenencias entre padres, hijos y hermanos, roces con parientes y amigos, etc., todo forma parte de la acción purificadora. En esas circunstancias, sólo hay un recurso: eliminar las nubosidades mediante el sufrimiento, y como mientras haya nubosidades, no podrá escapar a la acción purificadora, disminuirlas es la condición primordial para mejorar el destino. Es decir, si se logra purificar el espíritu hasta cierto grado, no hay necesidad de depurar, y la desgracia se convierte en felicidad. Siendo ésta la verdad, la buena suerte no se espera con los brazos cruzados, sino en realidad purificándose. (...)

Por lo tanto, si el cuerpo espiritual queda purificado hasta cierto grado, por la disolución de las nubosidades, no sólo desaparecerá la enfermedad del cuerpo material, sino que la persona se volverá saludable espiritual, mental y físicamente. (...)

Hay tres modos para lograr enaltecer la conciencia y limpiar la mente. Primero, por el sufrimiento causado por las abstinencias y penitencias, o por los daños y catástrofes; el segundo, por la acumulación de virtudes y el tercero enaltecer la conciencia mediante el arte de elevado nivel. De entre estas formas, el camino más rápido y sencillo es mediante la influencia del arte de elevado nivel. No existe un mejor método, pues de manera imperceptible y placenteramente vamos siendo purificados. (...)

Enalteciendo la conciencia de la persona será suficiente. Es decir, el nivel de la civilización todavía es muy bajo y hay que ir elevándolo poco a poco. Para ello, si se aprecia la belleza a través de la vista, el nivel de la conciencia se enaltece. También se

puede enaltecer la conciencia de la persona de diversas maneras, incluyendo la lectura de mis caligrafías, así como de mis ensayos. Por dicha razón, la belleza en un elemento indispensable. (...)

No cabe duda de que la misión del arte es cultivar los sentimientos humanos y enriquecer la vida para que tenga más sentido y sea más agradable. Aquellas personas que tienen una formación literaria o artística experimentan un inefable placer al admirar las flores de la primavera, los rojos follajes del otoño o la belleza escénica del mar y de las montañas. (...)

En principio, todo en la naturaleza existe para satisfacer al ser humano. Miren, las flores en primavera, el enrojecimiento de los árboles en otoño, el canto de los pájaros, el chirrido de los insectos, hermosos paisajes, el claro de luna y las aguas termales. Debemos pensar en cuál es la razón de su existencia. De más está decir que todo esto fue creado para complacer al hombre. Por otra parte, el hermoso sonido de las canciones, el baile, la literatura y las bellas artes brindan placer tanto al ejecutante como a quienes lo rodean. Aún más, los exquisitos alimentos, las edificaciones, los jardines y vestimentas no sólo existen para satisfacer las necesidades de la vida cotidiana, sino también para ser disfrutadas. (...)

Hay que disfrutar de lo estético y de lo artístico, siempre y cuando sean de alto nivel. A través de esto uno puede obtener consuelo y mediante esto se debe elevar la personalidad. La conciencia del ser humano enaltece o degrada dependiendo de lo que ve y escucha. Como ahora abundan las cosas que lo degradan, la conciencia del hombre tiende generalmente a descender, y éste empieza a incurrir en el afán de realizar malas acciones. Por tal motivo, pensando en una forma de evitar esto, construiré un museo. (...)

Resulta innecesario mencionar que no puede tomarse a la ligera la sensación que el ser humano recibe de la belleza, porque gracias a ella el sentimiento goza, la personalidad se eleva en forma imperceptible y se propicia una ideología amante de la paz. Este hecho se llega a comprender bien al observar la gran naturaleza. (...)

La belleza debe ser una parte integral de nuestro entretenimiento y recreación. La razón de ello es simple, "nada es más efectivo para cultivar los sentimientos humanos como la conciencia de la belleza y su apreciación". Debido a esto somos fervientes promotores de la apreciación del arte. (...)

Yo no realizo prácticas ascéticas que implican sufrimientos, sino que a medida que se disfruta, se va depurando. Es muy diferente cuando se purifica en forma placentera, disfrutando, ya sea mediante las bellas artes o los espectáculos como los mencionados.

27 de Septiembre de 2008

Saludo a los Asociados de MOA

Presidente de MOA Internacional,
José Luis Rienzi

Muy buenos días. Felicitaciones y bienvenidos a esta segunda Reunión de Estudios para Asociados y Simpatizantes de MOA. Hoy como verán, está todo preparado porque por la tarde se llevará a cabo la Entrega de Menciones del Encuentro de Dibujo y Pintura Infantil 2008, que contó con la participación de 1600 chicos de una gran parte del país.

Como siempre, les agradezco a todos de corazón el esfuerzo permanente, sus servicios voluntarios, así como las aportaciones monetarias para la ampliación y el enriquecimiento del Proyecto de Mokichi Okada que desarrolla MOA internacional. Muchas gracias.

¿Les gustan las flores? Son arreglos Korinka hechos por nuestros instructores, y la exposición que se encuentra en el fondo del salón la prepararon los participantes del Club MOA Korinka del 2º nivel. Es asombroso cómo van aprendiendo a conectarse con la naturaleza a través de la observación. Además no se trata sólo del contacto con las flores, sino de que esa filosofía de vida, es decir la misma práctica y el orden que utilizan para hacer un arreglo Korinka llevado a su vida diaria, produce cambios enormes en cada uno. Cambios impensables, inesperados a partir del cambio de la propia visión de la vida.

Recién hemos escuchado un relato conmovedor de la Sra. Margarita Tiscornia, de cómo en poco tiempo se le permitieron cambios, mejorías notorias en su vida. Muchas gracias Margarita por compartir su experiencia con nosotros. Este y otro ejemplo de mejorías recibidas en su vida a partir de la práctica del Arte, están publicados en el material que les fue entregado hoy.

Además, creo que habrán observado el cambio en la recepción y sala de espera del Ryoin. ¿Les gusta como quedó? Fue todo hecho con el esfuerzo y las aportaciones de nuestros asociados, tanto la mano de obra como los servicios profesionales puestos a disposición del proyecto de Mokichi Okada. También se implementó un modesto espacio para presentar el “Mundo de Mokichi Okada”, colocando réplicas de las principales obras de arte que Él mismo coleccionara, y unas imágenes de las construcciones que realizó como prototipos.

Bien, en la primera parte de nuestro estudio de hoy, el staff Pedro Tais hizo un repaso y ampliación del estudio sobre la “Formación de Personas que sirven al Próximo y a la Sociedad”, que se relaciona con las “Redes de MOA para una Existencia Saludable”. Luego vimos a través de imágenes, la Campaña para Promover la Salud realizada en la casa de la Sra. Aída Dieguez, integrante de la Red de la Sra. Blanca Moro de Keitelman. Las imágenes fueron elocuentes, se pudo percibir el ambiente de armonía y felicidad de

todos los participantes. Detalles del contenido de la Campaña están publicados en el material de hoy, como un ejemplo práctico para que les sirva a todos. Gracias por preparar este material para compartir con todos la experiencia.

Aprovecho para aclarar, tal como fue estudiado, que las Campañas para Promover la Salud se refieren a los Tres Emprendimientos, o sea el S.I.S.M.O. de manera integrada. “Dar a Conocer” de manera amplia a simpatizantes interesados el estilo de Vida de Mokichi Okada. Las Campañas no se sectorizan; quiero decir que no hay “Campañas de Terapia”, de “Agricultura” o “Campañas de Arte”. Hay Campañas para dar a conocer el S.I.S.M.O. a las personas por primera vez, o Campañas para profundizar los conocimientos para quienes lo deseen, objetivando asociarse. No nos equivoquemos al denominar mal las Campañas. Son como el nombre lo indica, “Para Promover la Salud”, y para ello los Tres Emprendimientos son necesarios.

Si bien es cierto que hay veces que no se pueden practicar los Tres Emprendimientos de manera conjunta, porque, por ejemplo, no hay productos de Agricultura Natural, o porque el anfitrión no puede aún ofrecer Bontemae, eso no significa que la Campaña sea solo de Terapia o de flores Korinka. Siempre se busca presentar los Tres Emprendimientos y profundizar su significado de manera conjunta. Aunque sea si no tiene alimentos naturales de MOA para degustar, pueden compartir los Ensayos de Mokichi Okada para comenzar a tomar conciencia, o profundizar la comprensión al respecto. ¿Me explico?

Bien, hablando del tema de Agricultura Natural y Nutrición, hoy fueron publicados Ensayos sobre el tema. Algunos se preguntarán porqué. La idea de MOA como institución es, poco a poco, dar a conocer el pensamiento correcto enseñado por Mokichi Okada para corregir los errores de la sociedad. Lo que el llamó la “Enfermedad del Mundo”.

El mes anterior publicamos Ensayos básicos sobre la Terapia Depurativa, el concepto sobre enfermedad y salud, y cómo debería ser la verdadera medicina. Este mes son Ensayos sobre Agricultura y Nutrición. El mes próximo creo que serán Ensayos sobre Arte y Cultura. Pero fíjense que todos tienen relación con nuestra vida diaria. La idea es esa, presentar o abordar temas que tengan relación directa con nuestra vida diaria, y la manera de afrontarlos utilizando las herramientas dejadas por Mokichi Okada.

Es decir, este Foro es un lugar para estudiar y aprender en conjunto. Si no estudiamos mientras estamos bien, mientras no tenemos grandes depuraciones, no podremos sobreponernos a las distintas situaciones complicadas que nos toque vivir. Cuando uno anda mas o menos equilibrado, ahí es cuando precisamente debería estudiar y prepararse. Por eso me gustaría ir estudiando en conjunto lo publicado hoy. Comencemos, por favor. (lectura de los Ensayos)

(1) Adaptación y respeto a la Naturaleza

"Lo primero que debemos tener presente al hablar de la salud, es que la verdad suprema respecto de la salud, es que debemos adaptarnos a la naturaleza y respetarla. Todo en el gran universo existe en perfecta armonía, no existiendo el menor vestigio de desarmonía. Por lo tanto, lo que a los ojos del hombre parece desarmonía, es sólo algo superficial, pues toda desarmonía es creación del hombre, causada como resultado de ir en contra de la naturaleza. Es decir, desde el punto de vista natural, la verdadera armonía consiste en que al actuar en contra de la naturaleza, surge la desarmonía. Esto

es una verdad imparcial y absoluta. En ese sentido, bastará con que el hombre respete las leyes del universo para que todo marche armónica y favorablemente.

En términos simples, la verdad consiste en la ley de concordancia, y ésta a su vez significa racionalidad, equilibrio en todo y ausencia de fracaso. Por lo tanto, si aplicamos esta ley a la vida humana, es el principio de armonía y adaptación a la naturaleza.

Lo mismo sucede con la vestimenta, el alimento y la vivienda. En verano usamos ropas ligeras; cuando llega el invierno nos ponemos ropas gruesas de algodón. Al alimentarnos procuramos comer los cereales, verduras y carne producidos en nuestra localidad, según cada estación del año. Lo que se produce en gran cantidad en nuestra zona, debe ingerirse en mayor cantidad, y lo que se produce menos, en menor cantidad; eso es lo natural."

Muchas gracias. Veamos: "la verdad suprema respecto de la salud, es que debemos adaptarnos a la naturaleza y respetarla." "Bastará con que el hombre respete las leyes del universo para que todo marche armónica y favorablemente."

Para que todo ande bien nos dice que hay que "Adaptarse a la naturaleza y respetarla". Pero para ello primero hay que conocer la Naturaleza. ¿Cual es la Naturaleza a que se refiere Okada? La Gran Naturaleza, el Universo todo. Desde el Sol, la Luna, los Planetas, la Tierra, los mares, ríos, montañas, la vegetación, el aire, el clima, la temperatura y la humedad ambiente, el frío, el calor, la lluvia, el viento, las nubes, el día, la noche, todo lo que existe en la naturaleza y cuyo equilibrio permite que nosotros, seres humanos, podamos respirar y sostener nuestra vida. Dice que todo en la Gran Naturaleza está equilibrado, en armonía según leyes naturales preexistentes.

Luego continúa: *"la verdad consiste en la ley de concordancia (...) si aplicamos esta ley a la vida humana, es el principio de armonía y adaptación a la naturaleza."*

Es decir, para vivir con salud lo primero es adaptarnos y respetar esas leyes de la Naturaleza. Aunque el ser humano no haga nada, el día y la noche se alternan permanentemente. Aunque uno duerma, el sol y la luna salen por el este. El aire que necesitamos respirar para vivir, está en la atmósfera.

Además, dice: *"En verano usamos ropas ligeras; cuando llega el invierno nos ponemos ropas gruesas de algodón. Al alimentarnos procuramos comer los cereales, verduras y carne producidos en nuestra localidad, según cada estación del año."*

Estos son ejemplos concretos de lo que significa adaptarse a la naturaleza. Veamos ahora que más nos enseñó:

(2) Las leyes de la Gran Naturaleza

"Según mis estudios, la Gran Naturaleza, o sea este mundo donde respiramos y vivimos, está constituida de tres elementos que son: fuego, agua y tierra, conforme expliqué en otra oportunidad. Actualmente, la ciencia y el hombre, por sus cinco sentidos, tienen conocimiento del electromagnetismo, del aire, de la materia y de sus elementos, pero mi propósito es hablar sobre la energía espiritual, que la ciencia y los cinco sentidos del hombre ignoran.

(...) La esencia de aquello que llamo espíritu, es la fuente del grandioso poder que rige todo lo existente en este universo, y del cual dependen el nacimiento, el crecimiento, el movimiento y la transformación de todas las cosas. Lo llamo también

poder invisible."

(3) La tierra está llena de un poder vital universal

"La tierra está constituida por dos elementos: espíritu y cuerpo. El cuerpo es la tierra misma, y el espíritu es su esencia invisible. El poder de la naturaleza consiste en la fusión del sol, la luna y la tierra, es decir los elementos fuego, agua y tierra, que dan lugar al elemento X. Asimismo el centro de la tierra, como todos saben, es un núcleo de fuego, fuente del calor terrestre. La energía de dicho calor pasa a través de la corteza terrestre y llena todo el espacio hasta la estratósfera. Dicha energía también tiene un lado espiritual y uno material. El lado material es lo que la ciencia llama nitrógeno, y el lado espiritual no ha sido descubierto.

Asimismo la energía que emite el sol es el elemento fuego, que también tiene materia y espíritu. La materia es la luz y el calor, y el espíritu es desconocido. La energía que emite la luna es el elemento agua y la materia es simplemente agua, y el espíritu es desconocido.

De esta forma, el elemento X es lo que nace de la unión de las tres energías espirituales aún no descubiertas. Gracias a ello, todo lo existente nace y se desarrolla, por eso dicho elemento X es desconocido pero existe, y constituye también el fundamento de la fuerza vital de todo lo existente. Por lo tanto, el nacimiento y crecimiento de los productos agrícolas se debe a este poder, el cual es un fertilizante natural infinito.

(...) La sustancia espiritual del fuego, el agua y la tierra se fusionan y hacen surgir un poder invisible, al cual llamé "X". Ese elemento al cual no puedo dar nombre, es el fundamento de todo lo existente, el verdadero fertilizante. La tierra es un cuerpo material, pero está lleno de una energía espiritual controlada por dicha trinidad, que se torna densa o tenue. Cuando el hombre trata bien a la tierra y no la ensucia, la energía espiritual se vuelve densa y ese es el verdadero fertilizante."

Bien gracias. *"la Gran Naturaleza, o sea este mundo donde respiramos y vivimos, está constituida de tres elementos que son: fuego, agua y tierra," "La esencia de aquello que llamo espíritu, es la fuente del grandioso poder que rige todo lo existente en este universo, y del cual dependen el nacimiento, el crecimiento, el movimiento y la transformación de todas las cosas. Lo llamo también poder invisible."*

Nos dice que el universo, la Gran Naturaleza depende básicamente de tres elementos básicos principales: Fuego, Agua y Tierra. Nos dice que estos elementos tienen su origen en el Sol, la Luna y la Tierra respectivamente. En relación al ser humano, en otros ensayos explica que este posee tres órganos principales que cumplen la función relativa a cada uno de dichos elementos: El corazón, que además de bombear la sangre y enviarla hacia todo el cuerpo, absorbe a través de los latidos el elemento Fuego desde el Plano Espiritual que permite mantener la temperatura del cuerpo; los pulmones, que mediante la respiración absorben el elemento Agua del aire, y el Estómago, que mediante los alimentos ingeridos absorbe el elemento Tierra proveniente del suelo. Resumiendo, el Corazón es Fuego, los Pulmones Agua y el Estómago Tierra. Así están presentes los tres elementos básicos del universo dentro de nuestro organismo.

Luego dice: *"La tierra está constituida por dos elementos: espíritu y cuerpo. El cuerpo es la tierra misma, y el espíritu es su esencia invisible. El poder de la naturaleza consiste en la fusión del sol, la luna y la tierra, es decir los elementos fuego,*

agua y tierra, que dan lugar al elemento X.”

Nos dice que esos tres elementos poseen aspectos físicos conocidos, y aspectos espirituales, energéticos desconocidos por la ciencia, aún no revelados para el hombre. Pero aclara que la fusión de dichos elementos genera la incognita “X”, el resultado de la fusión que es una energía generadora de vida.

Y continúa, *“Gracias a ello, todo lo existente nace y se desarrolla, por eso dicho elemento X es desconocido pero existe, y constituye también el fundamento de la fuerza vital de todo lo existente. Por lo tanto, el nacimiento y crecimiento de los productos agrícolas se debe a este poder, el cual es un fertilizante natural infinito.”*

Gracias a esa energía producto de la fusión, se produce la fuerza vital de todo lo existente. Es importante que tomemos conciencia de esto, ya que este proceso se reitera innumerable cantidad de veces por día en nuestras vidas. No es algo ajeno a nosotros. Me explico. El ser humano posee aspectos físicos visibles y aspectos espirituales invisibles. Entre estos últimos están los sentimientos y los pensamientos. Son invisibles pero están. Son una energía. Y dependiendo de ellos serán las acciones que se produzcan.

Y esto también se debe a una ley inmutable de la naturaleza que establece que lo invisible antecede a lo visible. ¿Y cual es su relación con las tres energías de las que veníamos hablando?. Los sentimientos surgen de la particularidad primordial del individuo, el alma o conciencia, y se identifica con la energía de Fuego; los pensamientos surgen del espíritu o cuerpo espiritual y se identifican con la energía del agua; luego la acción se desarrolla a través del cuerpo físico y corresponde al elemento tierra. Por consiguiente, los sentimientos, pensamientos, palabras y acciones, son las que determinan el éxito o el fracaso en el ser humano.

Aquí vemos otro ejemplo de la relación directa del hombre con la naturaleza: *“Cuando el hombre trata bien a la tierra y no la ensucia, la energía espiritual se vuelve densa y ése es el verdadero fertilizante.”*

Es decir, el suelo también posee espíritu, sentimientos, y éstos son influenciados directamente por los sentimientos y pensamientos del ser humano. En otros Ensayos Okada nos dice al respecto que *“Las catástrofes naturales son causadas por los malos sentimientos, pensamientos y malas acciones del hombre”*. Fíjense hasta que punto nosotros estamos ligados de manera directa e influenciados, o mejor dicho, existe una interacción con la Gran Naturaleza.

(4) El principio de la Agricultura Natural es el respeto y el amor por la tierra

“El principio de la Agricultura Natural consiste en dejar que la tierra manifieste su gran poder innato. Hasta ahora, el hombre no conocía la verdadera esencia de la tierra, o más bien, no le había sido revelada. Por esa razón empezó a utilizar fertilizantes artificiales hasta que terminó dependiendo de ellos.

El principio inquebrantable de la Agricultura Natural, consiste en respetar y amar la tierra, y no ensuciarla. De esa forma, la tierra ciertamente se sentirá satisfecha y con alegría manifestará su actividad. Al igual que el ser humano, podrá manifestar un vigor saludable si carece de impedimentos físicos.”

Estudiemos en detalle. Dice, *“El principio de la Agricultura Natural consiste en dejar que la tierra manifieste su gran poder innato”*. Luego *“El principio inquebrantable de la Agricultura Natural, consiste en respetar y amar la tierra, y no*

ensuciarla.”

Son dos indicaciones claras y precisas, pero que rara vez se cumplen. Eso porque se trata al suelo como si fuera un objeto, como algo material carente de espíritu y de sentimientos. Se ignora completamente la función energética del suelo. Se busca únicamente obtener una mayor cantidad de productos, un mayor rinde por superficie sembrada, que lo cosechado tenga buena forma, buen aspecto, es decir se busca satisfacer los aspectos materiales visibles del producto.

Pero cuando uno lo prueba siente que dichos productos en primer lugar carecen de aroma. El aroma es algo invisible que depende de la energía espiritual que haya absorbido durante su crecimiento; tampoco tienen sabor, casi no se siente el gusto, y esto es por la misma razón. Carecen de la verdadera energía o han absorbido energías negativas, sucias durante el crecimiento debido a la suciedad del suelo o a las malas energías transmitidas por quien cultivó el suelo.

Sigamos leyendo:

(5) ¿Qué son los alimentos?

Los seres humanos y todos los seres vivos tienen alimentos adecuados para mantener la vida. Es decir, el Creador determinó para las personas, alimentos para personas, para las aves, alimentos adecuados a ellas. Es fácil saber qué alimentos fueron determinados para el consumo de los seres humanos: aquellos alimentos que sean sabrosos para él. Los alimentos tienen sabores y las personas tienen el sentido del gusto. Siendo así, cuando una persona disfruta saboreando los alimentos, éstos nutren naturalmente su organismo y se convierten en fuente de salud.

(6) Alimentos de Agricultura Natural

La energía espiritual de la tierra le da muy buen sabor a los alimentos. El cultivo sin fertilizantes impregna a los alimentos con dicha energía, por esto tienen buen sabor.

Podríamos decir que muy pocos japoneses realmente conocen el verdadero sabor de las hortalizas. Por supuesto, eso se debe a que casi no hay cultivos que no utilicen fertilizantes químicos o de origen animal. Las hortalizas que absorben dichos fertilizantes pierden su sabor verdadero. En lugar de eso, si se les permite absorber los nutrientes del suelo mismo, las hortalizas manifestarán su sabor natural, que es realmente delicioso. Desde que conocí el sabor de las hortalizas sin fertilizantes, mi alegría de vivir aumentó indescriptiblemente.

Nos dice que *“Es fácil saber qué alimentos fueron determinados para el consumo de los seres humanos: aquellos alimentos que sean sabrosos para él. Los alimentos tienen sabores y las personas tienen el sentido del gusto.”* Pero si los alimentos que comemos no tienen sabor, o son sabores artificiales agregados, ¿Deberíamos comerlos?

“La energía espiritual de la tierra le da muy buen sabor a los alimentos. El cultivo sin fertilizantes impregna a los alimentos con dicha energía, por esto tienen buen sabor.”

Está claro, “más claro hechale agua” decimos nosotros, “más claro que mirar el fuego”, dicen en Japón. Nuevamente y según las culturas se entremezclan las energías de Fuego y Agua.

Respecto de los sabores explica que *“Las hortalizas que absorben dichos*

fertilizantes pierden su sabor verdadero. En lugar de eso, si se les permite absorber los nutrientes del suelo mismo, las hortalizas manifestarán su sabor natural, que es realmente delicioso.”

¿Aún se acuerdan de como era el sabor de los alimentos naturales que se consumían hace 50, 40 o hasta 30 años antes? Ahora uno puede poner ejemplos de muchas cosas que se adquieren en verdulerías o supermercados, que cuestan mucha plata, pero que casi no tienen sabor. ¿Recuerdan el sabor de un durazno, una ciruela, una pera, un tomate, lo que era la leche recién ordeñada de vacas que pastaban todo el día, un yogurt hecho de esa leche?. Me surge una gran nostalgia. Sigamos leyendo.

(7) Los diversos alimentos incluyen los componentes necesarios para el ser humano

Los órganos del cuerpo están en constante funcionamiento sin descansar ni un segundo; ¿y esa energía de qué depende?, de la energía obtenida del elemento espiritual y del elemento material de los alimentos. Por lo tanto, en los componentes de todos los alimentos sin excepción, está todo lo necesario para una vida humana activa. Por consiguiente, lo ideal sería que los seres humanos consumieran la mayor variedad de alimentos posible.

La gente no debería cometer el error de asignarles virtudes medicinales a unos o efectos perjudiciales a otros, y estaría bien comer lo que quisiera de la manera más variada.

(8) El fundamento de la nutrición

La ciencia de la nutrición contemporánea se preocupa por las vitaminas, la medición de calorías, que son en verdad detalles menores, pero en cambio el fundamento de la nutrición es la energía espiritual de los alimentos que comemos. Sin embargo, la energía espiritual es imposible de medir con el nivel de la ciencia actual, independientemente de cuánta investigación se aplique al asunto, ya que no puede medirse en un tubo de ensayo. Las calorías, vitaminas, proteínas, los carbohidratos y otras cosas más, son en verdad los sedimentos que quedan una vez que la energía espiritual ha sido extraída.

Nos dice que la energía que necesita el cuerpo humano “*depende de la energía obtenida del elemento espiritual y del elemento material de los alimentos. El fundamento de la nutrición es la energía espiritual de los alimentos que comemos.*”

Es decir, tratemos de aprender que todo lo que ingerimos, posee cuerpo y espíritu. Un aspecto físico visible y otro aspecto energético invisible. Hay personas que “sienten”, o “perciben” la energía que un alimento o producto posee, antes de ingerirlo o a veces cuando están por comprarlo. Tomemos conciencia de que lo más importante de los alimentos, es su energía vital.

Un detalle importante. La energía vital del alimento, como vimos, tiene relación con el aroma, el sabor, pero también hay que prestar atención a la forma del alimento. Sean verduras o frutas, cuando absorben energía negativa, contaminantes del suelo, fertilizantes, pesticidas, etc., crecen deformados. Es decir pierden su forma original. Podrían tener esto en cuenta para cuando vayan de compras, aunque sean productos convencionales, podrían elegirlos observando su forma y desechar los más deformados. Sigamos por favor.

(9) Alimentos con gran poder vital

a) *Los alimentos, cuanto más imperfectos, es decir “primitivos”, son buenos porque poseen una densa energía espiritual. Las hortalizas nacen de la tierra, por eso son “primitivas” (...) por eso cuando comemos verduras, parece que no tuvieran tantos nutrientes, pero en realidad cuanto más imperfectas son, su vitalidad es mayor.*

b) *Los alimentos son más deliciosos cuando su energía espiritual tiene mayor densidad. Cuando las verduras y pescados se ven frescos, es porque su energía espiritual aún no se ha disipado.*

Por ejemplo, todas las flores, frutas y todos los demás productos agrícolas, tienen su época (...). Cada fruta tiene una época en que madura; si la cosechamos antes de tiempo, no se pueden comer, pues sólo tendrán buen sabor cuando hayan madurado suficientemente. (...) Por eso el ser humano debe disfrutar e ingerir los alimentos producidos en su localidad, en cada estación del año.

(...) Cuanto más sabroso es un alimento, su valor nutritivo será mayor. El sabor delicioso indica que el alimento tiene mucha espiritualidad y nutrientes. Cuanto más frescos son los pescados y las hortalizas, son más deliciosos por la densidad de su energía espiritual. Cuanto más tiempo pasa, su sabor decae porque su energía espiritual se disipa.

c) *El poder vital del ser humano, surge gracias a un proceso llamado función nutricional (...) En particular, la función digestiva es el elemento principal del poder vital. Podríamos decir que dicha función es el poder vital mismo. Según este principio, la labor de la función que convierte los alimentos imperfectos en alimentos acabados, es la fuente del poder vital.*

La función digestiva consiste en que al ingerir los alimentos, éstos son transformados en los nutrientes necesarios en la cantidad necesaria. Estrictamente hablando, consiste en un 50% de nutrientes ya presentes en los alimentos, y en otro 50% del poder transformador de la función digestiva, siendo ésta lo principal. Por eso, mientras la función digestiva funcione bien, aunque comamos frugalmente, los alimentos serán convertidos en nutrientes. Por el contrario, deben saber que por más que consumamos alimentos nutritivos, si nuestra digestión está debilitada, sufriremos desnutrición. A la luz de eso, vemos que la función digestiva es lo principal y los nutrientes son algo secundario. Los alimentos más “primitivos” (imperfectos) impulsan la función nutricional.

Aquí Mokichi Okada nos enseña que “Los alimentos, cuanto más imperfectos, es decir “primitivos”, son buenos porque poseen una densa energía espiritual.”

Y respecto al sabor y a lo que debemos comer, “Por eso el ser humano debe disfrutar e ingerir los alimentos producidos en su localidad, en cada estación del año. (...) Cuanto más sabroso es un alimento, su valor nutritivo será mayor. El sabor delicioso indica que el alimento tiene mucha espiritualidad y nutrientes.”

Fíjense cómo establece claramente la relación entre el sabor y el valor nutritivo mediante la energía espiritual contenida en el alimento. Luego nos indica cómo se procesa en el organismo dicho alimento para que se transforme en energía vital:

“El poder vital del ser humano, surge gracias a un proceso llamado función nutricional.” Luego dice que “La función digestiva consiste en que al ingerir los alimentos, éstos son transformados en los nutrientes necesarios en la cantidad necesaria.” “Por eso, mientras la función digestiva funcione bien, aunque comamos

frugalmente, los alimentos serán convertidos en nutrientes.”

Es decir, dice claramente que para obtener la energía necesaria de los alimentos, existe la función nutricional. Dentro de ésta la función digestiva es la más importante. Si esta funciona bien, aunque se coma frugalmente, es decir poca cantidad de alimentos básicos primitivos, obtendremos la energía necesaria, los nutrientes que necesitamos para desarrollar nuestras actividades. También aclara que son precisamente los alimentos primitivos, imperfectos, los que estimulan la función nutricional.

Además otro punto importante es que cuanto más densa es la energía espiritual del alimento ingerido, nos satisfacemos con menor cantidad. Nuestro espíritu se satisface y entonces no necesitamos seguir comiendo. Pero con alimentos con poca o nada de energía espiritual, pasa lo contrario. Por más que comamos siempre queremos más, es decir quedamos con el estómago lleno, pero insatisfechos. Veamos el razonamiento de la función nutricional en detalle:

d) La forma por la cual el poder vital del organismo convierte los alimentos imperfectos en acabados, se puede comparar al funcionamiento de una fábrica de maquinarias.

Las materias primas son llevadas a la fábrica, en donde se quema carbón como combustible para hacer funcionar el equipo necesario. Los obreros usan en forma gradual la energía del carbón y de las materias primas, para producir las máquinas. El proceso mediante el cual esto se lleva a cabo, es la razón de existir de la fábrica. Si se llevaran a la fábrica los productos terminados en lugar de materias primas, no habría necesidad de trabajar, el carbón no se quemaría como combustible, el equipo no funcionaría, los obreros serían innecesarios, y no habría nada que hacer mas que cerrar la fábrica.

Para activar el poder vital del ser humano, es necesario estimular la función nutricional (...). En ese sentido, el ser humano debe procurar comer frugalmente para que las funciones corporales transformen esos alimentos en nutrientes. El proceso de dichas funciones aparece como el poder vital del ser humano.

Este razonamiento es importantísimo: *“Si se llevaran a la fábrica los productos terminados en lugar de materias primas, no habría necesidad de trabajar, el carbón no se quemaría como combustible, el equipo no funcionaría, los obreros serían innecesarios, y no habría nada que hacer mas que cerrar la fábrica. Para activar el poder vital del ser humano, es necesario estimular la función nutricional”.*

Es decir, es lógica pura. El ser humano, su organismo está preparado para obtener mediante la función digestiva, los nutrientes necesarios para mantener el cuerpo en funcionamiento. Pero si le damos los nutrientes en forma acabada, en la cantidad justa y necesaria, la función digestiva no precisaría actuar, debilitándose en consecuencia. Es un error gravísimo alimentarse de ese modo, lo único que uno logra es ir debilitando su organismo poco a poco, y perder su energía vital.

Aquí quiero compartir una parte de nuestra realidad conocida por todos. ¿Cual es el razonamiento de la ciencia de la nutrición actual? Todo lo contrario. ¿Qué nos venden a diario? Productos fortificados con vitaminas varias, con tónicos, aditivos, etc. Y lo peor es que la legislación apoya dicho criterio. Con el pobre criterio que tienen los políticos actualmente, a nadie se le ocurriría cuestionar nada, ya que privan los intereses comerciales, los negocios y las grandes empresas tienen un “Lobby” formidable, ejercen presiones para que salgan las leyes hechas a su medida.

Por ejemplo, ya no se consigue harina, cuyo origen es el trigo, nuestro alimento básico, el más primitivo, sin que contenga hierro. No hay harina pura, pues está establecido por ley que debe llevar fortificante. La leche lo mismo. Todas tienen algún agregado, Vitaminas B1 / B2 / Calcio / hasta hay leche con Vitamina C, algo típico y natural principalmente en los cítricos. ¿Saben que pasa si le agrega algo cítrico a la leche? La leche se corta; pero más allá de lo que nos enseña la naturaleza, se las ingeniaron para adicionar Vitamina C a la leche.

Otra cosa más preocupante aún, han creado lacto-bacilos o bacterias inexistentes en el organismo, que mezclan con algo parecido al Yogurt para estimular la función intestinal. “Ando con tránsito lento”, llaman ahora a la constipación. “Tómese uno todos los días y verá la diferencia”. “Haga la prueba 2 semanas”. Imagínense, una vez que el organismo recibe eso a diario y se acostumbra, la función intestinal se debilita hasta que se hace innecesaria, pasa a depender de dicho producto y usted no puede ir de cuerpo si no lo ingiere. Es decir, no tengo nada personal con ninguna empresa lechera, y hay muchísimos otros ejemplos más de productos que son “completamente acabados” en los laboratorios y que se recomiendan porque “generan salud”. Pero el error de la ciencia de la nutrición actual, basada en un pensamiento materialista, genera en realidad el debilitamiento gradual del cuerpo.

Además, analicemos en detalle el razonamiento, el cual es aterrador. Nos venden un tipo de yogurt que estimula y mejora la función intestinal. ¿Qué es, un alimento o un remedio? ¿Cuál sería la definición de algo que no se promociona por su sabor, sino por los efectos que produce? A uno el médico no le dice: “Tome este remedio que es rico, tiene un sabor bárbaro”. Le dice que le hará bien para tal o cual síntoma. ¿No sería el mismo razonamiento con dichos alimentos? ¿No pasarían a integrar el rubro de medicamentos? En vez de comprarlos en los supermercados, ¿No deberían venderse en las farmacias?

Otro detalle importante. ¿Saben cual es el llamado “Target”, el objetivo de venta de las principales empresas alimentarias o incluso de las cadenas de comidas rápidas? Los niños de hasta 12/13 años. Esto porque si se acostumbran a ingerir desde una edad temprana estos productos, en general terminan incorporándolos para toda la vida. Es preocupante.

Bien, vimos algunos ejemplos, pero hay muchísimos más. Si incorporamos estos conceptos gradualmente en nuestra vida cotidiana, creo que se modificarán nuestros hábitos y nuestra alimentación. Al menos tendremos otra conciencia al elegir nuestros alimentos diarios.

De nuestra parte, como un esfuerzo para fomentar la buena alimentación hoy hemos editado este libro: “Me gustan mucho los vegetales – como cultivar su propio huerto mediante el método de agricultura natural MOA”. Son todos los pasos y explicaciones necesarias para practicar la agricultura natural en su hogar. Y si vive en un departamento, también lo puede hacer en macetas o macetones que funciona igual. Hay gente que está aquí que lo está haciendo. Quien lo desee lo puede solicitar.

Además hemos programado una jornada, un día de curso para practicantes de Huerto Familiar para el día sábado 8 de noviembre en el Zuisenkyo de Derqui. Ya está abierta la inscripción y el curso tiene un cupo máximo de 30 participantes.

Muy bien, disculpen por lo extenso de la charla de hoy, pero es un tema que se podría desarrollar durante horas. Espero que al menos su importancia haya quedado

instalada un poco más en nuestros corazones y que el estudio les haya sido de utilidad. Muchas gracias por su atención.

1º y 2 de Septiembre de 2008
MOA International

- El mecanismo para crear personas que sirvan al prójimo y a la sociedad, teniendo como puerta de ingreso el “Consumo en la Zona de Producción” -

Teniendo como punto de ingreso a “El Consumo en la Zona de Producción”, Mokichi Okada promovió el mejoramiento del individuo y la sociedad y creó el mecanismo para lograrlo, y se está acelerando la “Creación del Órgano” que será el encargado de desarrollar las tareas de Asistencia y Construcción dirigidas a toda la humanidad. A continuación exponemos el contenido del Foro en el que estos hechos son descritos.

Tomihiko Yanagida

Muchas felicidades por este Foro del mes de Septiembre. A continuación, daremos inicio al Foro “El mecanismo para crear personas que sirvan al prójimo y a la sociedad, teniendo como puerta de ingreso el “Consumo en la Zona de Producción”-. En el mes de mayo pasado, indicamos la forma que tendría MOA como Institución para desarrollar el proyecto de Mokichi Okada. En dicho mes, creamos el Pabellón de Vida Saludable MOA en el área norte de Hokkaido, en el distrito de Asahikawa, gracias al cual iniciamos la Obra de Asistencia y Construcción indicada

por Mokichi Okada y dirigida a todo el mundo. Informamos este hecho con profunda gratitud.

A continuación presentaré a los panelistas. En el centro tenemos a la señora Sachiko Shiba, quien representa a los Hogares Integrantes de MOA (H.I.MOA) y es Directora de la Asociación Shokusai, una agrupación de consumidores creada para impulsar el Consumo en la Zona de Producción. Al lado de ella, la señora Toyoko Hata, quien representa al grupo de señoras integrantes de la Red del H.I.MOA, y pertenece a la Asociación de Difusión de la Agricultura Natural de MOA en Asahikawa, que durante 40 años ha practicado la Agricultura Natural en el distrito de Asa, colindante con Asahikawa. Finalmente, la presentación del Foro estará a mi cargo, soy Tomihiko Yanagida, del Área Norte.



Pabellón de Vida Saludable MOA, construido en el distrito de Asahikawa. En el 1º piso hay un Orange House (venta de Productos de Agr. Nat. MOA) y una cafetería. En el 2º piso tenemos una sala de té, un ambiente para cocina (Kitchen Studio) y un salón de usos múltiples.



Desde 1996, MOA viene realizando reuniones de té unas 2 veces al año.

Reunión de té al aire libre en el “Museo de la Nieve” situado en el distrito de Asahikawa.

Tomihiko Yanagida - Los avances en la zona norte de Asahikawa -

Muchas gracias. Para empezar, informaré sobre los 10 años de trayectoria de MOA en la zona norte del distrito de Asahikawa, hasta la apertura de este Pabellón de Vida Saludable. En 1995, se realizó en el Museo de las Nieves de Asahikawa una exposición itinerante del Museo de Bellas Artes MOA. En esta actividad, se unieron nuestros asociados y nuestro staff, reuniendo en 20 días a unos 1.200 voluntarios. Esta actividad tuvo una gran acogida, con más de 26.000 asistentes.

Sin embargo, inmediatamente después, entendieron equivocadamente a MOA, por lo cual aparecieron reportajes periodísticos difamatorios y fuimos calumniados en la Asamblea Municipal. El Director de la Comisión de Educación del distrito de Asahikawa pidió que cesaran las actividades de Ikekomi (arreglos florales en lugares públicos) en las escuelas públicas primarias y secundarias. En ese entonces realizábamos dichas actividades en unas 50 escuelas, pero luego de esto, sólo 2 ó 3 escuelas continuaron la actividad.

A pesar de las severas críticas recibidas, el entusiasmo de nuestros asociados no se desvaneció, y con el deseo de “dar a conocer la filosofía de Mokichi Okada a toda

costa” y “conseguir el mayor número posible de personas que comprendieran cuán maravillosa es esta filosofía”, nuestros staff y los asociados unieron sus esfuerzos y juntos en MOA practicamos con perseverancia el Sistema Integral de Salud Mokichi Okada (SISMO).

Entre nuestros staff y los asociados unidos, fue creciendo el deseo de “crear en Asahikawa un local de MOA para poder realizar muchas ‘Campañas para Promover la Salud’ (C.P.S.), en todo momento”. Para ello deseamos que se nos concedieran un gran número de simpatizantes que comprendieran a MOA y colaboraran con ella, y decidimos esforzarnos mucho más que antes en la venta de productos de Agricultura Natural en el sitio mismo de producción.

En mayo del año pasado, inauguramos en la ciudad de Sapporo un Salón de Arte, como centro base para la Asistencia y Construcción de toda la isla de Hokkaido. Y en julio del mismo año se decidió oficialmente la construcción de las instalaciones de MOA y del Pabellón de Vida Saludable en Asahikawa, la ciudad más grande de Hokkaido. Desde entonces, contando con un gran apoyo de nuestra Sede General y de la Zona, nuestros staff y los asociados vienen realizando reuniones para el estudio de los Ensayos, así como cursos muy específicos. En el Salón de Arte impartimos cursillos para los terapeutas y ofrecen sus servicios voluntarios asiduamente, así como el aprendizaje y la práctica del Sistema Integral de Salud Mokichi Okada. Se ha puesto particular énfasis en el aprendizaje y práctica de la educación alimentaria basada en el Consumo en la Zona de Producción, y la creación de un sistema para promoverlo.

Ello está basado en el Ensayo que dice: *“Crear una verdadera ciencia médica... pero antes que eso se concrete, la agricultura se extenderá primero”*. Al acumular aprendizajes y práctica, la conciencia de nuestros asociados se incrementó, y en noviembre del año pasado, fue creada la Asociación Shokusai, que promueve el Consumo en la Zona de Producción. Ahora escucharemos a la señora Shiba, Directora de la Asociación Shokusai, hablarnos sobre los anhelos y la labor de dicha agrupación.

Sachiko Shiba - Los anhelos y la labor de la Asociación Shokusai -

El anhelo de la Asociación Shokusai, es que a través del Consumo en la Zona de Producción, impulsemos la creación de individuos, hogares y ciudades con mejor salud. Durante muchos años, habíamos venido trabajando en actividades como Ferias de Alimentos Naturales y Ferias MOA, Exposiciones y Ventas de dichos alimentos en la zona de cosecha, y Puestos de Venta Móviles. Con frecuencia, realizábamos diversos cursillos, concentrando nuestros esfuerzos en las CPS, y en algún momento, sin darnos cuenta habíamos disminuido nuestras actividades de venta de alimentos naturales en la zona de producción.





En el local público llamado “Opitta” (“Todos” en dialecto Ainu), se realizaron C.P.S. En la foto, discurso del Dr. Yoshihiko Sugioka, catedrático de la Facultad de Medicina de la Universidad de Asahikawa (Septiembre de 2006).

En el Area Norte, los staff y asociados desde 2004 se reúnen una vez al año para cortar girasoles en el Zuisenkyo de Nayoro, y ofrecerlos en la Sede Central de Hakone.



Ceremonia de Premiación en la Exposición de Arte Infantil en Asahikawa, organizada por el Museo de Bellas Artes MOA.

Los niños prepararon la Ceremonia del Té para agasajar a los ganadores de la Exposición (Museo de la Nieve).

En medio de ello, con miras a construir instalaciones de MOA y el Pabellón de Vida Saludable, quisimos expresar la importancia de una educación alimentaria basada en el Consumo en la Zona de Producción. En lo que respecta a la comida, consiste en consumir alimentos con mucha espiritualidad. Por ello, es indispensable comer alimentos frescos de la estación, cultivados con el método de Agricultura Natural MOA o agricultura orgánica. Comprendimos que si el mayor número de personas posible consume esos alimentos, ello conducirá a una gran Asistencia y Construcción, y que en eso consiste el inmenso valor de el Consumo en la Zona de Producción.

Justamente por eso, la Asociación Shokusai enfatiza en la importancia de una educación alimentaria basada en el Consumo en la Zona de Producción, y tiene como principal objetivo aprender juntos, a través de los conocimientos y experiencias adquiridas.

Nuestro personal, los empleados de las distribuidoras, los productores de la Asociación de Difusión y los asociados, unieron sus fuerzas. Por eso, aunque el objetivo inicial era lograr 500 familias asociadas, llegamos a superar el número de 850 familias, donde la proporción entre asociados y simpatizantes es casi del 50% y 50%. Para que el número de dichos asociados aumente a 1.500 ó 3.000, queremos avanzar consolidando los cimientos paso a paso, esto es, no conformarnos con que sólo nosotros o nuestras familias consuman los alimentos naturales de nuestra tierra natal, sino que surjan personas que transmitan eso a los demás, deseando la salud y felicidad del prójimo. En la

práctica, la distribución de los productos agrícolas y los alimentos naturales está a cargo del Orange House (Tienda de venta de productos de Agr. Nat.) de Asahikawa, situado dentro del Pabellón de Vida Saludable MOA. Los temas importantes, como las ventas de alimentos naturales en el sitio de producción y la relación con los productores, son consultados previamente entre todas las partes.

Con miras a crear una Nueva Civilización, nuestros staff, los empleados de las distribuidoras, así como los consumidores y productores asociados, compartiendo el anhelo de crear personas sanas y que trabajen por el bien de la sociedad y el individuo, buscamos promover este anhelo teniendo como puerta de ingreso el Consumo en la Zona de Producción.

Tomihiko Yanagida - Informes de datos numéricos relacionados con el Pabellón de Vida Saludable y reafirmación del significado del Consumo en la Zona de Producción -

A continuación, presentaré algunos datos numéricos relacionados con los eventos realizados en el Pabellón de Vida Saludable. El número de clientes por mes en el Orange House es de aproximadamente 1.600 personas (1.000 asociados y 600 simpatizantes), el de participantes en la Ceremonia del Té es de 300, el de Flores Korinka 100. Se realizan más de 10 C.P.S. cada mes, en las que han participado unas 170 personas. En las clases de cocina participan unas 50 personas, y se espera que el número de “sets de verduras de la tierra natal”, que empezaron a darse en julio, superen los 730 sets para un total de aproximadamente 150 familias. Cada mes, el público en general usa unas 10 veces las instalaciones, como la Sala de Usos Múltiples para dar clases de caligrafía japonesa y el Aula de Cocina (Kitchen Studio), creemos que ese número irá en aumento. Asimismo, mientras MOA recibe simpatía y comprensión general, consideramos que llegará un gran número de nuevos asociados. La puerta de ingreso para impulsar todas estas empresas, es el Consumo en la Zona de Producción.

Yo mismo, en conjunto con nuestro personal y asociados, aprendo cada vez más y he podido comprender claramente que el Consumo en la Zona de Producción tiene como rol alcanzar un colosal objetivo, que es avanzar hacia la creación de una Nueva Civilización, donde se corrija a la sociedad materialista. Acerca de lo que el Consumo en la Zona de Producción significa para la sociedad, el Director indicó lo siguiente en términos simples: “El sistema en que los agricultores de la vecindad traen sus productos, es profundamente significativo, tanto en el sentido que permite mantener la salud consumiendo productos agrícolas frescos de todas clases, como en el sentido que aumenta nuestra autosuficiencia alimentaria, pues actualmente gran parte de nuestros alimentos son importados.

No es exagerado decir que gracias a que existen estos tipos de agricultura, existe una cultura alimentaria, así como un Japón con ricas tradiciones, cultura y tierras. En verdad, podemos decir que la agricultura es la base del país. Por eso, deseamos seguir dedicando esfuerzos para impulsar el “Consumo en la Zona de Producción”, para que productores y consumidores sientan mutua gratitud, y poder construir sociedades locales que agradezcan siempre las bendiciones de la naturaleza”.

Para concretar un “Consumo en la Zona de Producción” con verdadero significado dentro del Proyecto, resulta indispensable que los productores trabajen con entusiasmo y asumiendo su misión en la Agricultura Natural. A continuación, la señora

Toyoko Hata, representando a los productores de Asahikawa (Hokkaido), nos contará sus pensamientos acerca de la promoción del “Consumo en la Zona de Producción”.



Los esposos Kiyoshi y Kimie Takemura, de la Asociación de Difusión de Asahikawa se dedican a la producción de pepinillos de Agricultura Natural.



Ofrecemos verduras frescas de la estación, cultivadas con Agricultura Natural o con el reconocimiento de JAS como productos orgánicos.

Toyoko Hata, Pensamientos acerca de la promoción del “Consumo en la Zona de Producción”

En mi casa, mi suegra se asoció. Por sugerencia suya, yo decidí asociarme a MOA, y en las charlas a las que asistí, aprendí cuán maravillosa es la Agricultura Natural, que es “el tipo de agricultura que crea alimentos para cuidar la salud de la gente”. En la primavera del año siguiente (1971), empecé a practicar la Agricultura Natural en una superficie de 500 m².

En aquella época, lo normal era utilizar fertilizantes y agroquímicos, y los productores vecinos nos criticaban y calumniaban durante todo el año. Pero yo, aprendiendo de los Enyazos de Mokichi Okada, estaba convencida de que este método agrícola era la verdad. Además, dada mi testarudez, cada año fui incrementando la cantidad de huertos de Agricultura Natural. Contando con el apoyo de mi suegra y la colaboración de mi esposo, mi familia estuvo muy unida gracias a la Agricultura Natural, por lo cual me siento agradecida.

Desde hace más de 10 años, nuestra familia ha venido vendiendo el arroz de Agricultura Natural directamente a consumidores individuales, que nos hacen pedidos por anticipado cada año. Sin embargo, un productor en pequeña escala como nosotros sólo puede brindar su limitada producción de arroz al mismo grupo de pequeños consumidores usuales, sin que surjan oportunidades para mostrar el arroz natural a nuevas personas.

Así, productores y consumidores no podían extenderse, por lo que en algún momento empecé a pensar que de ese modo, no estaríamos realmente actuando según el deseo de Meishu-sama, que es salvar a la humanidad. Por eso llegué incluso a detestar el trabajo en los huertos.

Pero en mayo del año pasado, mi familia tuvo una oportunidad decisiva cuando, al inaugurarse el Art Hall, hicimos servicios voluntarios relacionadas con el arroz natural. Los invitados recibieron como obsequio este arroz, y uno de ellos dijo que quería

comprar el arroz de Agricultura Natural que producía mi familia. Sentí que cuando hacemos que mucha gente pruebe este arroz, ello conduce a su difusión y expansión.



Con el anhelo de crear un Zuisenkyo en las comunidades, la señora Hata cultiva flores y las cuida delante de su casa.



La señora Hata recibe a los consumidores y les explica acerca de sus huertos.

En ese momento, escuché al Director Yanagida decir que llevaría a cabo a toda costa el Consumo en la Zona de Producción, a fin de impulsar el anhelo de Mokichi Okada de mejorar a cada individuo, al hogar y a la ciudad. Yo decidí acompañarlo en esa labor. Esto resultaba injusto para los consumidores que hasta ahora venían a comprar los productos directamente del huerto, pero les expliqué a ellos lo que yo pensaba.

Así, luego de más de 10 años empecé a usar el Orange House, y estoy agradecida porque puedo trabajar en el mecanismo para crear una sociedad local donde se perfecciona la salud física y mental del individuo y la sociedad.

Por otra parte, desde el inicio de este año me enfermé de la pierna derecha; no podía sentarme y me sentía siempre entumecida. Pero participé en la C.P.S. de un día de duración, realizado en el Pabellón de Vida Saludable, y al recibir con fervor la Terapia Depurativa, mi función digestiva se activó mucho, y después de eso desapareció el entumecimiento en mi pierna y pude sentarme después de medio año. Ahora puedo dedicarme a las labores agrícolas por períodos largos.



Consumidores viendo los arrozales y escuchando de arroz (arrozal de la señora Hata)



Niños que participaron con sus padres en el cultivo los comentarios de la señora Hata (a la izquierda)

Tomihiko Yanagida

El inicio de la construcción del Pabellón de Vida Saludable, y la gran oportunidad decisiva que tuvo la familia Hata, fueron posibles gracias a que la terminación del Art Hall de Sapporo y del Ryoin, les abrieron el camino. Cuando pienso en eso percibo el mecanismo para que el Consumo en la Zona de Producción sea la puerta de ingreso. A continuación, la señora Shiba nos hablará desde el punto de vista del consumidor, sobre lo que siente respecto de la educación alimentaria y el Consumo en la Zona de Producción.

Sachiko Shiba - El intercambio con los productores y la alegría de estar rodeada de la naturaleza -

Cuando yo era niña, los alimentos y las diversiones eran muy diferentes a como son hoy en día, pero estoy convencida que mediante las Enseñanzas y mi experiencia, podemos gozar de salud consumiendo alimentos frescos y con mucha energía espiritual.

Asahikawa está rodeado por un sistema montañoso que es famoso porque aquí se forman los más bellos cristales de nieve del mundo. Esta ciudad es recorrida por el río Ishikari y muchos otros ríos nacen en dicho sistema montañoso, donde en cada estación del año resaltan los colores vivos y bellos; es un distrito bendecido por la naturaleza. Experimentando la exuberante naturaleza en estas tierras y saboreando sus alimentos tradicionales, deseamos formar en los niños y en los padres jóvenes un espíritu enérgico con fuerza para vivir.

Al practicar el Consumo en la Zona de Producción, productores y consumidores toman contacto, y además éstos pueden conocer lo que los productores piensan y padecen, mediante visitas a los huertos y experimentando ellos mismos la cosecha. Al mismo tiempo, tanto los niños como los adultos pueden disfrutar de la exuberante naturaleza, y envueltos en ella pueden saborear la alegría de renacer. También en este aspecto creo que el Consumo en la Zona de Producción es maravilloso.

Se informó que “Asahikawa está creando un Prototipo del Consumo en la Zona de Producción”, lo cual nosotros los asociados hemos asimilado profundamente, y estamos trabajando con una determinación renovada.

Para concretar los anhelos de Mokichi Okada, unidos en un solo corazón, quisiera seguir reforzando nuestros vínculos con productores como la señora Hata, y comprender mejor los sinceros sentimientos y la ardua labor de los productores.

El señor Minoru Kumeda, Subdirector Zonal de “Agricultura Orgánica Hokkaido”, se dedica a la crianza de cerdos y al cultivo de arroz

Hasta ahora se le dio demasiada importancia al aspecto económico, y la excesiva riqueza distorsionó las cosas en muchos aspectos. (...) No sabemos qué pasará de aquí a 10 años en adelante; seguramente los sentimientos de la gente también serán distintos, los padres no piensan en sus hijos ni éstos en sus padres. (...) La gente siempre busca que los alimentos sean baratos. Aunque gasten en artículos suntuarios o hagan viajes de placer al extranjero, siempre quieren que los alimentos que consumen en su casa sean baratos. Por eso hay muchos alimentos importados, pero la gente siempre se preocupa primero en lo que gasta en alimentos. Para nosotros es una alegría que piensen aunque sea un poco en ese aspecto, y queremos que lo sigan haciendo.

Queremos criar cerdos saludables

Sólo 3 años atrás construí mi establo para cerdos, (...) hoy las principales preocupaciones de las empresas, consisten en cómo eliminar las bacterias de los cerdos y cómo aumentar la eficiencia de sus forrajes. En ese sentido, los cerdos que yo crío tienen poco rendimiento con respecto al forraje, y además consumen más tiempo. Pero aun así, yo creo que la carne de cerdo criado de la forma antigua tiene mucho más valor alimenticio, estoy convencido de eso. Yo quisiera seguir criando a mis cerdos a mi manera. Además, lo hago pensando en la salud de quienes los consumen. Siempre me dicen que hablar de nada sirve, pero la verdad es la verdad, y quisiera que ustedes lo entiendan bien.

El Sr. Mamoru Segawa, Director Zonal de “Agricultura Orgánica Hokkaido” y Presidente de “Tohma Greenlife” (100 hectáreas son reconocidas como huertos JAS)

Hace 10 años establecí mi oficina dentro de la estación del tren. Creé una empresa jurídicamente establecida, y entre varios agricultores aportamos el capital necesario. Actualmente tenemos 140 hectáreas de campos de arroz, huertos, invernaderos. Son 140 hectáreas en total. (...) Hemos llegado hasta aquí con un fervoroso sentido de responsabilidad por crear alimentos seguros.

Expectativas en el Pabellón de Vida Saludable

Es extraordinario; creo que es digno de MOA. Ciertamente es maravilloso poder contar con mucha gente para hacer este trabajo, y quisiera poder extender esto aún más, claro está, evitando lo que no sea deseable. A nivel de todo Japón, en lo que respecta a la Ley de Promoción de la Agricultura Orgánica, la contribución de MOA es muy grande. Por eso, aquí en la zona norte es bueno trabajar juntos.



El Sr. Segawa, Presidente de la empresa, habla con los consumidores acerca de la agricultura, delante del invernadero donde se cultivan hortalizas.



La oficina y la tienda de “Tohma Greenlife” están dentro del edificio de la estación ferroviaria Tohma.

Toyoko Hata (La alegría de participar en el mejoramiento de la ciudad a través del Consumo en la Zona de Producción)

Conocimos al Director Mamoru Segawa y al Subdirector Minoru Kumeda, del “Distrito de Hokkaido con Agricultura Orgánica” (Comisión de Promoción de la Agricultura Orgánica del Distrito de Tohma). Ambas personas están al frente del emprendimiento de crear una Ciudad Modelo de Agricultura Orgánica. Dicho emprendimiento es una de las estrategias de apoyo general a la Agricultura Orgánica

iniciadas por el Ministerio de Agricultura y Pesquería el presente año fiscal. En todo el Japón se establecieron 45 distritos (Comisiones), de los cuales, tengo entendido que 10 de ellos cuentan con la participación de personal de la Agricultura Natural de MOA.

En Hokkaido, hay 2 entidades establecidas, una de las cuales es el distrito de Tohma. Con esto se hizo realidad el Ensayo de Okada que dice: *“Un día movilizaremos al Ministerio de Agricultura y Forestación”*. Nosotros, como miembros de la mencionada comisión, estamos realmente felices de participar en el mejoramiento de la ciudad. Además, el Subdirector Kumeda es el hijo de los esposos Yasuaki y Tsuruko Kumeda, quienes guiaron a MOA a mi madre política. Asimismo, a partir de este año la carne de los cerdos criados por el señor Kumeda se vende en el Orange House, y se reanudó la venta de arroz orgánico, lo cual es una alegría para mí. Todos estos hechos me emocionaron profundamente, y lo agradezco sinceramente.

Además, hemos llegado a donde estamos hoy, gracias a los pioneros que dedicaron su vida a la Agricultura Natural, en medio de críticas calumniosas. Considerando eso, desearía que surjan muchos sucesores que continúen la Agricultura Natural y que extiendan el Consumo en la Zona de Producción, para corresponder a la voluntad de aquellos productores pioneros.

Tomihiko Yanagida

A través del Consumo en la Zona de Producción y los vínculos entre quienes la practican, los productores y consumidores se unen mediante lazos de gratitud y confianza. Además, con la mutua colaboración con entidades externas, surgirán nuevas relaciones de cooperación. Están resurgiendo antiguos vínculos de cooperación en Agricultura Natural y Orgánica, que teníamos con algunos productores.



En “Tohma Greenlife”, se cultivan en una gran área diversos vegetales, como arroz, pepinillos, pprika, espinacas, col china, lechugas, brócoli, nabos, papas, zanahorias, porotos soja y judías rojas.



Cultivos de espinaca en invernadero.

Con el deseo de que lleguen agricultores reconocidos por el JAS como practicantes de agricultura orgánica, que apoyen las actividades de MOA para impulsar el Consumo en la Zona de Producción, desde septiembre del año pasado nuestro personal estuvo preguntando a los asociados, buscando en Internet y visitando huertos. Gracias a ello conocieron entidades externas como el “Tohma Greenlife”, que antes mencionamos, con lo cual hemos creado paso a paso una relación de apoyo y colaboración mutua. Con estos hechos, y teniendo al Consumo en la Zona de Producción como puerta de ingreso, percibimos que junto con la gente de la sociedad local y diversas instituciones, se est

acelerando la creación de sistemas y mecanismos para concretar los proyectos de Okada y resolver los problemas sociales.

A continuación, informaremos sobre cómo estamos formando a las personas necesarias.

Sachiko Shiba - Teniendo como eje al Pabellón de Vida Saludable, se extienden las actividades para enlazar a las personas entre sí, y a las personas con la naturaleza -

Durante más de 10 años fui miembro de la Comisión Promotora del Mejoramiento de las Costumbres Alimentarias en el distrito de Asahikawa. Allí aprendí mucho acerca de la alimentación, y percibí que Asahikawa busca mejorar la ciudad dando importancia a una relación viva de las personas entre sí y entre las personas y la naturaleza. Pienso que el Consumo en la Zona de Producción y la educación alimentaria, que avanzan teniendo como eje el Pabellón de Vida Saludable, coinciden con esos anhelos del distrito.

Vimos que no sólo nuestros asociados, sino también sus parientes simpatizantes, así como otros pobladores, asistieron con toda naturalidad a los eventos realizados en dicho Pabellón.

Asistieron diversas personas, interesadas en los alimentos y la agricultura, las bellas artes, la cultura y la salud. Los pobladores en general pudieron hacer uso de los ambientes del Pabellón, tales como la Sala de Cultura, el Orange House y la cafetería. En particular, los helados preparados con leche de vaca producida en la zona, tuvieron una gran aceptación. Sin distinción de edad o sexo, padres e hijos o grupos de amigos venían especialmente por esos helados. También hubo muchas personas que venían solas.



Adultos y niños disfrutando de la cafetería del 1º piso del Orange House.

Clases de cocina realizadas en el 2º piso.

De este modo, diversas personas se reunieron para compartir un momento alegre, conversando y transmitiendo sus emociones profundizaron su comprensión hacia MOA.

He percibido que cuando las instalaciones de MOA, el Pabellón de Vida Saludable y las Redes para una Existencia Saludable trabajan en sincronía, se podrán fortalecer aún más las Redes. Nuestros asociados sienten por ello alegría y gratitud, y se incrementa su deseo de avanzar hacia la Asistencia y la Construcción. Al mismo tiempo, creo que teniendo como eje al Pabellón de Vida Saludable, está avanzando la unión que hablamos antes, entre las personas entre sí y entre las personas y la naturaleza, que es el deseo de Asahikawa.

Tomihiko Yanagida

En la televisión por cable de Asahikawa se realizó una presentación del Pabellón de Vida Saludable durante 7 días, 7 veces por día. También hubo presentaciones en la radio de la ciudad y en revistas locales, indicando que se trata de instalaciones para uso de la ciudadanía. A continuación, escucharemos los comentarios de algunos simpatizantes que pertenecen a la Asociación Shokusai, quienes hacen uso del Pabellón de Vida Saludable y a la vez participan en las actividades con nosotros.

Sra. Sachiko Uemori, es simpatizante y pertenece a la Asociación Shokusai

Estamos muy contentos de que en nuestro distrito hayan construido este bello edificio con tiendas de alimentos seguros y confiables. (...) Hoy han venido dos tipos de personas: la gente que quiere comprar alimentos baratos, y los que desean alimentos seguros. (...) Creo que estas tiendas también responden excelentemente a las necesidades de quienes desean comprar alimentos seguros aunque sean ligeramente costosos.

Aumentan los consumidores que buscan alimentos seguros

Desde que ocurrió el “Incidente del gyoza (tipo de empanada) importado de China”, la mentalidad del consumidor ha cambiado un poco. Por suerte, ahora la gente piensa que es mejor el Consumo en la Zona de Producción o los alimentos elaborados en Japón. (...) Por eso, para nosotros es una buena oportunidad para esforzarnos más en promocionar nuestras actividades. En ese sentido, creo que este lugar fue abierto en un buen momento.



El Pabellón de Vida Saludable está siendo presentado en los medios de comunicación locales, como televisión, radio y revistas (en la foto, una escena del programa “Potato” de la televisión por cable de Asahikawa, transmitido el 27 de junio).



Sr. Katagiri, terapeuta básico que transmite Terapia Depurativa. (Pabellón de Vida Saludable, Salón de Usos Múltiples)

El Salón de Usos Múltiples se utiliza como aula de caligrafía

Me mostraron el 2º piso de este local, que según escuché del señor Yanagida, sería abierto al público en general. Así que en primer lugar le dije que este lugar sería muy adecuado. Afortunadamente, a los alumnos y a sus profesores les encantó. Se puede escuchar música sin molestar a nadie y algunas personas casi se quedaron dormidas aquí. Es un lugar muy agradable. Y antes de irse, los visitantes pueden hacer sus compras aquí. Por eso creo que en verdad encontramos un buen lugar, y estamos felices. Hasta tienen un cuarto para la Ceremonia del Té.



las flores mientras escuchan
(2º piso del Pabellón de Vida Saludable)



a la Sra. Shizuko Takahashi, instructora de
Bellas Artes

Madre e hija disfrutando de las flores en las CPS Niños observan

Tomihiko Yanagida - Los Tres Grandes Emprendimientos se desarrollan teniendo como eje al Pabellón de Vida Saludable -

Pero además de los alimentos, la agricultura y el Consumo en la Zona de Producción, también en el aspecto de las Bellas Artes y el avance de la Medicina Integral, surgieron nuevas actividades antes y después de la inauguración del Pabellón de Vida Saludable.

En lo referente a las Bellas Artes, en junio de este año, por encargo del Instituto de la Cultura se iniciaron clases de cultura tradicional para niños, en el Pabellón de Vida Saludable MOA. Esta actividad fue bien recibida, como una forma de transmitir a los niños la cultura tradicional del Japón a través de las actividades de Korinka realizadas por la Sede de Asahikawa de la Fundación Cultural de Bellas Artes MOA, y la Ceremonia del Té a cargo de la Sede de Asahikawa Kankyuan. Estas actividades fueron autorizadas el 1º de mayo de este año, y recibirán un subsidio para la labor del té y las flores.

Entre la población en general, hubo una joven madre y su hija que, al ver en la cafetería del Orange House un panfleto de la Sede de Asahikawa de la Fundación Cultural de Bellas Artes MOA, subieron a la Sala de Cultura del 2º piso y dijeron que querían aprender los arreglos florales y la Ceremonia del Té, asistiendo a las “clases de cultura tradicional para niños”, reconocidas por el Instituto de la Cultura. Madre e hija participaron y pasaron momentos felices.

En lo referente a la Terapia Depurativa, estamos conociendo nuevos médicos y profesionales de la medicina interesados en la Medicina Integral, así como nuevas relaciones de cooperación. Al Pabellón de Vida Saludable llegaron 3 doctores: un médico que antes trabajaba en el Hospital de la Cruz Roja Japonesa de Asahikawa; un especialista en cardiología y un pediatra que trabaja como médico de consulta en Asahikawa. Estos 3 médicos participaron en la Ceremonia del Té, percibieron las

bondades de los productos y alimentos naturales, y recomendaron los mejores ingredientes para los alimentos de los niños que padecen dermatitis atópica.

Los 3 médicos ingresaron en la Asociación Shokusai y se comprometieron a colaborar como conferencistas en las CPS. Además, los enfermeros que viven en Asahikawa tienen mucho entusiasmo por practicar la Medicina Integral, y practican la aromaterapia y las terapias por “chi”. Ellos vinieron el día de la inauguración del Pabellón de Vida Saludable por invitación del Dr. Sugioka; conocieron el Sistema Integral de Salud Mokichi Okada, pocos días después experimentaron por primera vez la Terapia Depurativa y de inmediato comprendieron sus principios. Ellos acordaron colaborar para ayudar a solucionar los problemas de salud.

En el Pabellón de Vida Saludable realizamos más de 10 veces cada mes CPS de un día de duración. En medio de ello, diversos enfermos han mejorado, y muchos asociados, así como parientes que no son asociados, están percibiendo la efectividad del Sistema Integral de Salud Mokichi Okada y su importancia. A continuación, algunos comentarios de varias personas que expresan sus voces de satisfacción al practicar los Tres Grandes Emprendimientos. En primer lugar, la Sra. Shizuko Takahashi, Instructora de Bellas Artes, a quien en 1995 el mismo Director de Educación le prohibió la práctica del Ikekomi.

Aprendiendo en las Redes

Decidimos que hasta marzo estudiaríamos el Proyecto de Servicios Voluntarios. Empezamos por cuestionarnos si en verdad estábamos tratando de asistir a la gente. La gente de las Redes, si bien desea asistir al prójimo, tenía dudas y empezamos por disiparlas, así que hemos venido reuniéndonos para aprender, 2 o 3 veces cada mes.

Campañas para Promover la Salud (C.P.S.) en las comunidades locales

Finalmente, a partir de abril empezamos a reunirnos alquilando un local comunal en nuestro distrito. (...) En julio por primera vez ingresó un amigo, (...) y luego llegaron dos.

Percibiendo la comprensión y colaboración hacia MOA por parte de los simpatizantes

Nos alegramos mucho, pues aunque nuestros asociados siempre les decían a los simpatizantes que “somos distintos”; que MOA no era una religión, comprendimos que ese siempre era el punto que obstaculizaba las cosas. Les explicamos porqué somos diferentes; porqué se creó MOA; les enseñamos qué es el ser humano. También les transmitimos el pensamiento de Mokichi Okada en relación con los alimentos. Entonces entendieron. Hubo dos personas que quedaron muy contentas al recibir la Terapia durante más de una hora y luego hicieron arreglos florales antes de irse. Después, uno de ellos continuó viniendo y ya ha recibido TDeO unas 10 veces. Hace unos días esa persona dijo que quería ser útil y entregó una donación (...) consistente en 10,000 yenes (unos US\$ 100 aprox.), que entregó en la casa de un miembro. Además, la persona encargada de guiar a este señor, también estuvo muy contenta y dijo que a través de las CPS, realmente había cambiado su forma de ser.

Desde que se creó el Pabellón de Vida Saludable, no dudamos en llamar a los simpatizantes

Desde que se creó el Pabellón de Vida Saludable, creo que comprendimos bien que ahora sí podemos hablarle de este pabellón a nuestros amigos. Hay diversos panfletos explicativos, que podemos entregarles e invitarlos a que vengan. Estamos muy contentos porque ahora no dudamos en llamarlos. (...) Antes nos faltaba reforzar la labor de darnos a conocer, en parte porque había temas difíciles de explicar. Entre las indicaciones que nos da el Director, está el cómo debemos darnos a conocer. Creo que finalmente llegó una época en que las cosas funcionan. Por eso, cuando nos armamos de valor y les transmitimos las cosas, cada vez hay más gente que comprende. Siento que cada vez hay más personas que en verdad nos escuchan seriamente.

Tomihiko Yanagida

Seguidamente, conoceremos al terapeuta Kazutoshi Katagiri, quien vio mejorías en un paciente con síndrome del túnel carpiano. El señor Katagiri es además terapeuta ocupacional, y actualmente es instructor y prepara a otros terapeutas ocupacionales.

El síndrome del túnel carpiano

El síndrome del túnel carpiano, (...) es un dolor que, con el menor roce, se extiende desde el antebrazo hasta la punta de los dedos. Ese síntoma es constante, y el paciente ya no puede agarrar objetos con sus manos. Al menor toque, el brazo se entumece y mientras el paciente duerme, no puede cambiar de posición. Es un padecimiento muy penoso.

El estado del paciente antes de la Terapia

Dicho paciente es conductor de autobuses, y como en el Japón la palanca de cambios se acciona con la mano izquierda, ya casi no podía conducir el vehículo. Cuando fue al hospital, le dijeron que padecía síndrome de túnel carpiano, y que tendría que operarse.

Dramáticos cambios al recibir la Terapia

Antes de recibir la Terapia, sentía entumecimiento con el menor roce, y además sentía dolor constante. Pero luego de recibir 40 minutos de Terapia, (...) le pedí que me dijera honestamente cómo se sentía. (...) Sonrió y movió las manos de esta manera. (...) Me dijo que en verdad había visto un gran cambio. (...) Me dijo: “lo que le digo es cierto”, y empezó a golpearse las manos. “En verdad me he curado”, dijo. (...)

Para mí, desde que practico la Terapia, es la primera vez que veo este tipo de comprobación. Es la primera vez que experimento esta clase de cambios drásticos. Mi impresión es que en verdad me fue mostrado el poder de Mokichi Okada. Yo fui el más asombrado; sentí que esto realmente es sorprendente. (...) El entumecimiento y dolor en el túnel carpiano no es una enfermedad que pueda aliviarse en poco tiempo, pero esos síntomas cesaron en sólo 40 minutos de aplicar la Terapia, lo cual es imposible según la teoría médica que estudié. Por eso creo que es asombroso.

Percibimos la energía del Pabellón de Vida Saludable, donde mucha gente se reúne

Hace poco hablé con varios voluntarios permanentes, y al extenderse de boca en boca los casos de personas que mejoraron con la TDeO, pienso que en el futuro llegarán tantas personas que este lugar no tendrá espacio suficiente. Tanto así es la energía y la fuerza que posee este lugar. Ahora estamos en esta etapa, y mejoramos cada vez más, y seguramente llegaremos a extendernos hasta convertirnos en una institución de importancia central del distrito de Asahikawa.

Tomihiko Yanagida - Confianza, convicción y gratitud porque sabemos que podremos avanzar en conjunto con la sociedad -

En marzo de este año, el Director nos orientó diciéndonos que el problema del medio ambiente mundial, simboliza a esta época de Gran Purificación. El Centro de Estudios de Ciencias Ambientales, que durante muchos años ha venido dedicándose a investigar ampliamente los problemas del medio ambiente, ha reformado su manera de trabajar, centrada en la investigación. Ahora, el centro “ingresará directamente al tema de la vida cotidiana de la gente”. Dicho centro ha decidido tener un nuevo comienzo como una institución que trabaja en el problema medioambiental, incluyendo concretamente el SISMO en la vida cotidiana. Según tengo entendido, teniendo como tema principal “El Medioambiente y la Promoción del Consumo en la Zona de Producción”, próximamente trabajarán en conjunto con las Redes para una Existencia Saludable, desarrollando campañas de educación y difusión.

En octubre próximo, dicho Centro realizará un Seminario acerca de la colaboración de médicos en la agricultura. Recibirán a especialistas japoneses de primer nivel en dicho campo, para realizar el seminario en Asahikawa. Nosotros también pensamos dedicar nuestros humildes esfuerzos en la conservación medioambiental, a través del Consumo en la Zona de Producción.

A través de una serie de hechos, comprobaciones y resultados, percibimos que el Pabellón de Vida Saludable es el eje para acelerar el desarrollo del Proyecto. Al mismo tiempo, al formar personas que sirvan al prójimo y a la sociedad (Profesionales Médicos para todos), aprendimos que también se está acelerando la creación del sistema y el mecanismo que tiene como puerta de ingreso al Consumo en la Zona de Producción.

Desde que MOA creó el Pabellón de Vida Saludable, se ha establecido claramente un sistema ante los ojos de cualquier ciudadano, y gracias a ello, por fin se ha abierto el camino para que MOA pueda desarrollarse avanzando junto con la sociedad. Ahora tenemos esa confianza, esa convicción y sentimos gratitud.

Siendo así, teniendo como eje al Pabellón de Vida Saludable, dedicaremos todos nuestros esfuerzos para impulsar los Tres Grandes Emprendimientos, el SISMO, teniendo como puerta de ingreso al Consumo en la Zona de Producción. Reafirmamos nuestra decisión de trabajar para crear individuos, hogares y ciudades sanas, con miras al establecimiento de la verdadera civilización. De esta forma, terminamos el Foro de hoy. Muchas gracias.

Informe de Progreso en la de Calidad de Vida a través del Arte

Nombre : A. V.

Edad : 64 años

Sexo : Fem.

Simpatizante de MOA, alumna del Curso de Korinka - 2do. Nivel

Paciente del Ryoin.

Desde que vine por primera vez a MOA me impactó el trabajo en Korinka. Hoy me siento feliz y muy agradecida de que exista un espacio como este en donde la gente se pueda sentir tan feliz.

Me da mucha alegría pensar en regalar flores. Korinka me encanta y puedo ir haciendo la práctica diariamente y de esa práctica rescato que me está llevando a colocar una sola flor cuando en realidad soy (o era) de colocar muchas flores. Me he sentido más concentrada, menos abarcativa.

Siento que Korinka está presente, y me ayuda a incrementar la observación y surgen cosas y más cosas. Me enamoran las flores, tengo la necesidad básica de equilibrarme, pero el devenir del trabajo me impide detenerme en la observación, y en ese sentido Korinka me invita a tomarme el tiempo.

Cuando tomé contacto con el Proyecto de MOA y me introduje para ver que me pasaba, fui resolviendo temas y Korinka me dio vuelta por la simplicidad, me aporta equilibrio, salud. Me siento bien y segura en el mundo que estoy viviendo, siento que Korinka es una herramienta que me alimenta y fortalece. Cada vez necesito profundizar más en estos caminos. Tengo que buscarme los espacios para disfrutar.

Korinka es muy fuerte, muy influyente, me abre la mente, pero son tantos los cambios que me falta tiempo para decodificarlos. Siento muy profundo dentro mío la belleza que me muestra la flor, la naturaleza. En oportunidad de realizar un taller de observación de unas fotografías de paisajes con árboles de cerezos de Japón, me conecté con la belleza, pero también vino a mi mente la destrucción que se está haciendo de la naturaleza. Pero a la vez me conecté con Japón, que también se destruyó y volvió a surgir y entonces volvieron a nacer las flores, y a brotar la esperanza. Tuve necesidad de más.

Soy una persona que siempre me moví mucho en la vida, pero ahora lo hago con más certeza, firmeza. En este momento siento que la vida me permite descubrirme y Korinka me da la tranquilidad de ser y desear que los demás estén bien. Cada vez se abren más capas en mi interior.

Puedo mantener el equilibrio y esto pude darme cuenta porque me he enfrentado a situaciones de conflicto que en otra oportunidad me hubieran enfrentado permanentemente, sin embargo tuve una actitud diferente y ese cambio lo atribuyo al trabajo con Korinka, que cada vez más me lleva a buscar lo simple y bello.

Por otro lado, soy maestra de Reiki y desde hace muchos años estoy vinculada con una persona muy conectada con el arte, con el espectáculo. En una

época de mucho trabajo la pude atender pero estaba muy convulsionada y me fuí. Salí a la calle, le compré una rosa y se la regalé. Al domingo siguiente la casa estaba inundada de flores. Me sorprendí muy gratamente porque ella es una persona que nunca tiene flores en la casa, lo cual me lleva a reflexionar que la belleza, lo artístico, prevalece ante situaciones graves.

Hasta he podido observar cambios en mi hija, que los atribuyo a mis cambios; ella es bióloga, muy científicista y no muy amante de observar la naturaleza, pero hace poco tomó la decisión de viajar a Puerto Madryn, lo que me hizo muy feliz porque estuvo en contacto con la naturaleza. Le dí el libro de MOA “Método de Arte y Cultura” para que lo leyera. Hace unos días le regalé una flor y siento que ese fue el comienzo para que mi hija se decidiera a viajar a observar la naturaleza.

Estoy muy contenta de haber establecido este contacto tan profundo con las flores. Tengo deseos de presentar la Filosofía de MOA a mis pacientes a través de una Campaña para Promover la Salud, día a día ellos observan mis cambios y creo que sería fantástico que ellos lo experimentaran. Muchas gracias.