

春の手作り酵素講習会のご案内



**21世紀を持続可能な社会にするためには、
“酵素”、“微生物”、“発酵”が必要不可欠です！**

「ご飯を食べて元気な体をつくる」

そんな当たり前のことが通用しなくなっているのが、私たち現代人の食事です。

生命を維持し継続するはずの「食」が、いつしか他人の金儲けのための「加工食品」となり、その結果としてガンや腎臓、肝臓病、各種のアレルギーやホルモン疾患が急増しています。

さらに3月11日後、福島原発から放出され続け様々な形で広がりを見せる放射能が今後の私たちの生活と生命の維持継続に大きな障害となってしまいました。

“酵素”、“微生物”、“発酵”の要素が凝縮した手作り酵素を活用して、この困難な時代を生き抜きましょう。

手作り酵素教室 第一部

手作り酵素の基本的な考え方、使い方を学ぶ

5月9日(木)

会場 とかちプラザ〈4F 403号室〉

時間 13:30~16:30

参加費 大人2000円

締め切り 2日前まで当社にご連絡ください

スケジュール

- 13:30 手作り酵素の基本的な考え方、捉え方。
- 14:10 新陳代謝の必要性。
酵素・微生物・ミトコンドリアの働きこそが、内部被曝のリスク軽減策。
- 15:10 手作り酵素の使い方と水の作り方など。
- 16:00 質問のコーナー

手作り酵素教室 第二部

手作り酵素の作り方を学ぶ

5月11日(土) & 5月19日(日)

集合場所 十勝均整社 (8:30集合)

参加費 大人1500円(中学生以下1000円)

※昼食代込み

締め切り 2日前まで当社にご連絡ください

当日の流れ

- 8:00 均整社に集合
- 8:30 均整社でミニ講習会
- 9:00 車で移動しながら、野草採取
カミ美生の森で酵素作り
- 12:00頃 昼食(野草の天ぷらなど)
解散

5/11・19
持ち物リスト

- 白砂糖(目標の1.1倍) 海の精(当日購入可) 包丁・まな板
- 大ざる(材料を洗うときに便利) 大たる(40ℓ角ボックスが便利) ゴム長靴・ゴム手袋・軍手
- 小さな折り畳みイス 食食用(ハシ・コップ・皿等) 環境保護にご協力お願いいたします