

講座スケジュール

	1日目	2日目	3日目
朝食		7:00～ 新嵐山荘（参加者負担）	7:00～ 新嵐山荘（参加者負担）
午前		秋の酵素作り 09:15～ カミ美生の森へ出発 09:30頃～ 手作り酵素作り 作り方・まぜ方・絞り方1	08:30 カミ美生の森へ移動 08:45 酵素を混ぜる 絞り方2 生活生命基礎科学論・実践編 09:30～11:30 水の作り方 質疑応答 講座総括など 11:30～11:50 受講生感想発表・閉講
昼食		12:00～ カミ美生の森	12:00～ カミ美生の森
午後	14:30～14:40 オリエンテーション 14:40～15:50 手作り酵素の基本と社会的な重要性 〈10分休憩〉 16:00～16:45 (ビデオ) 酵素・微生物・ミトコンドリア 16:45～17:20 糖蜜の仕込み ダシの仕込みと仕上げ 漬物 肉の処理 粉末麦飯石湿布 など 17:30 宿舎に移動	手作り酵素実践的応用編 13:00～17:00 痛みの取り方 酵素の使い方 カラダの温め方 海の精の使い方 糖蜜の仕上げ など 17:15 宿舎に移動	昼食後解散 13:00解散
夕食	18:30～ 新嵐山荘（参加者負担）	18:30～ 新嵐山荘（参加者負担）	