

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。

日にち **5月 9日(土)**
17日(日)
24日(日)

集合場所 新嵐山荘(芽室スキー場)
※車は第2駐車場にお停め下さい

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 新嵐山荘に集合

8:30 新嵐山荘でミニ講習会

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)
昼食後随時 解散

※17日は、昼食後に手作り酵素発祥の地の記念碑の除幕式を行います

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 カマ
- 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 食器用(ハシ・コップ・皿等) 環境保護にご協力お願いいたします