

自然食品店のためのマクロビオティックセミナーレポート



開催日:平成27年2月15日(日)
 場所:CIビル地下1階
 セミナールーム(東京都)
 時間:13時~16時30分



▲食品汚染や環境問題を中心に執筆活動を行い、食の危険から子供を守る活動にも精力的に取り組んでいる郡司氏。

食品汚染や環境問題を中心に執筆活動を行っているフリージャーナリスト郡司和夫氏によるマクロビオティックセミナーが開催されました。セミナーには、鹿児島、島根、新潟など遠方からご参加いただいた方も多く、みなさんの食の安全に対する意識の高さがうかがえました。

まず郡司氏の著書『調味料の危険度調べました』を発行された背景についてお話していただきました。「食品添加物が危険なのは、自分が食べ、子の代から孫の代、3代目になって不具合が生じてくるところ」だそうです。未来の子供たちにシワ寄せがいくとは、非常に恐ろしいと感じました。増え続ける食品添加物の危険性として“国が「許可」と「使用中止」を繰り返している現状があります。以前は平然と使われ、その後使用中止になった添加物は非常に多く、それが数十年に渡って繰り返されている”ということです。

また、少子化の一因に食品添加物が関係している可能性や、身近な調味料を例に、原材料表示で注意すべき添加物を紹介。終盤では「クローン病」、「子供の低体温」の事例を紹介していただきました。

セミナー後には、ビーアンドエス・コーポレーションさんによる勉強会が行われ「クローン病」の患者様の腸の映像を拝見させていただき、改めて腸内環境の重要性を認識しました。最後の質疑応答で

は、添加物に関する噂や、具体的な影響などの質問が多く、非常に有意義なセミナーとなりました。

アンケートでは「食品添加物の危険性を改めて実感しました」「どうしてこんなにも体に悪いものが売られているのか」など参加者みなさまの真剣な思いが伝わる内容でした。



◀郡司氏のお話により、参加者から自発的に質問も飛び出し、みなさん聞き入っておられる様子でした。

～郡司氏の本～

身近な調味料の安全度を4段階で評価。安全な食事を作るために役立ちます。



4768

調味料の危険度調べました
 著者:郡司和夫 907円+税

一般家庭でよく使われている生活用品の危険度を成分をもとに、4段階で評価。



4769

生活用品の危険度調べました
 著者:郡司和夫 925円+税

次回は6月14日(日)仙台、7月12日(日)福岡にて同セミナーを開催予定。ご参加お待ちしております。

レポート:オーサワジャパン営業本部 奥田