

自然食品店のための スキルアップセミナー in大阪



開催日：平成28年7月24日(日) 13:00~16:30
場所：新大阪丸ビル 新館(大阪府)
講師：郡司和夫
参加人数：15名
内容：セミナー、商品勉強会(B&S)

大阪では2回目となる郡司氏のセミナー。前回に引き続き、参加して下さった方も多数いらっしゃいました。

まずは、食事に含まれる添加物の話から。マヨネーズなどに使われる乳化剤は合成界面活性剤の仲間という話から『食べていないから大丈夫』ではなく、『添加物は化粧品などにも使用されており、皮膚からも吸収される』という今回のメインテーマ「経皮毒」につながっていきます。

国民生活センターへの危害内容別では、化粧品がトップとのこと。『美しくなりたい!』という欲求に添っているようで実は安全性が二の次になっており、危険な合成界面活性剤が使われていると説明。合成界面活性剤はシャンプーや洗濯用洗剤など、様々な日用品に使われており、皮膚障害や内臓細胞の破壊など悪影響を及ぼしていくそうです。

合成界面活性剤以外にも危険な添加物は多くあり、『医薬部外品』と書かれている商品は一見よさそうに見えるが、指定された成分だけを表示すればよいので、表示されない添加物もあるとのこと。

正しい知識を持って商品を選ぶことがとても重要とお話されました。

B&S商品勉強会では『腸内フローラの大切さ』について。B&Sの担当の方が実体験を交え、腸内フローラが乱れる要因や、整え方を説明してくださいました。

セミナー・商品勉強会ともに、実体験に基づくお話が中心で説得力があり、とても分かりやすく興味深い内容でした。

郡司氏のセミナーは参加者のリピート率が高く、大変ご好評をいただいております。ご興味のある方は是非ご参加ください。

～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
価格：907円(税抜)
著者：郡司和夫



次回は10月23日(日)浜松、11月6日(日)仙台にて同セミナーを開催予定です。
スタッフ皆様の研修としてもおすすめのセミナーです!ご参加お待ちしております。

レポート：オーサワジャパン 菊川