

新しい旅のかたち ラーニングバケーション 小国町 TAO塾主催

土日一泊二日

小国郷の自然の中でナチュラルヘルス講座

メイン講師
セバスチャン宮崎先生

ボディチューニング体験セミナー

とき 3月15日(土)~16日(日)
ところ 熊本県阿蘇郡小国町西里岳の湯
参加費 25000円(食事代、温泉代、宿泊代込み)
問合せ 統合医療ネットワーク 096-368-8162
TAO塾 0967-46-3913

(部分参加もできます。気軽にお問い合わせ下さい)

心も体もスッキリ!

温泉

心

食

体

自然

心も体もゆったり!

★また個人治療およびカウンセリング(有料)をご希望の方はお申し出下さい。

講師 セバスチャン宮崎

ブラジル・サンパウロ生まれ。サンパウロカトリック大学医学部卒。熊本大学医学部大学院にて医学博士取得。専門は一般内科、癌専門内科。メンタルケアによって病気の苦しみを少しでも和らげることの必要性を実感し、熊本市に統合医療ネットワークVIDAを立ち上げる。現在は、心理療法を基礎にした統合医療の推進とともに、各地の医療機関とのネットワークを駆使して最良の治療法、予防医療をコーディネートしている。

講師 波多野毅

法政大学社会学部卒業後、鍼灸指圧の資格を取得し、93~94年アメリカの東洋医学・マクロビオティック研究で知られる Kushi Institute に留学。帰国後、故郷小国町に寺子屋「TAO塾」を創設。塾の仕事の傍ら、時に鋤、時にペンを持つ生活。今年、辻信一著「カルチャークリエイティブ~新しい世界をつくる52人」(木楽舎)に対談記事が掲載された。主著は「医食農同源の論理~ひとつらなりのいのち」(南方新社)

講師 北里洋子

長年に渡り生協にて健康、環境、平和活動に取り組む。元熊本県学校生協理事長。TAOエコクッキングクラス、福岡岩田屋コミュニティカレッジ等にてマクロビオティック自然食料理講師。TAOオーガニック農場で無農薬自然農を実践しながら「医食農同源」をコンセプトに食エコロジーを追求している。日本習字師範・未生流華道師範。糖尿病に効果があると言われる菊イモ料理の研究者でもある。特技:かずら工芸・山水画

◎スケジュール

3月15日 午後2時30分
午後3時
午後4時
午後4時20分
午後7時
午後8時
午後9時
午後10時

受付開始 場所小国町岳の湯湯けむり茶屋
スタート 自己紹介・オリエンテーション
スープタイム(特製菊芋スープ)
ワークショップ①「心と体のエクササイズ」
夕食(マクロビオティック料理)
温泉
ワークショップ②「医食農同源~ひとつらなりのいのち」
就寝

3月16日 午前6時
午前7時30分
午前10時
午前11時30分
午後12時30分
午後1時

縄文の聖地 ペトログラフ押戸石山にてメディテーション
ワークショップ③「TAO農場ウォーキング」
ランチ(マクロビオティック料理)
ワークショップ④「統合医療とセルフケア」
シェアリング(感想わかちあい)
解散