

熊本初

「穀菜食コーディネーター養成講座」初級コース

ピオ・フィールドアカデミー クッキングスクール

毎月第一水曜日全6回

どなたでも受講できます!

受講日

7月7日から毎月第一水曜日を基本とする6回

※都合により、受講日の変更を行う場合がございます。

受講内容

マクロビオティック理論(概論から陰陽五行まで)

マクロビオティック料理(基本からスイーツまで)

定員

20名限定

時間帯

10:00～ 講義

11:30～ 調理実習

13:30～ 試食会、質疑応答

15:00 終了

受講料

45,000円(入会金、教材費)

受講料は講座振込で一括前納となります。

お申し込みの方へ別途郵送でご案内いたします。

申込締切

6月16日(水)

6月4日に 申込切 〆

1Dayセミナー開催!

穀菜食とは?マクロビオティックとは?

参加ご希望の方は **3500円** 【食事付き】

TEL: 080-1777-7054 (小山)まで

mail:kirara1957@docomo.ne.jp

その他

- 応募多数の場合は抽選とさせていただきます。
結果につきましては、締め切り後、郵送にてお知らせいたします。
※開講日の1週間前までに届かない場合は、お問い合わせ下さい。
- 食物アレルギーについて個別の対応は行っておりません。
- マイ箸、持ち帰り用容器、筆記用具は各自ご持参下さい。
- 運営上、お子様連れの受講はご遠慮下さい。
- 駐車場がありませんので、公共の交通機関もしくは周辺の有料駐車場をご利用下さい。
- 終了時間は、教室の進行状況により多少前後します。ご了承下さい。

アクセス良好!(下通りダイエー前)
スタイリッシュなキッチンでヘルシー料理を!!



会場
西部ガスリビングスタジオヒナタ
下通り3Fキッチンスタジオ
熊本市安政町1-26 日吉ビル3F

講師紹介

波多野 毅(はたのたけし)

1962年、熊本県阿蘇郡小国町生まれ。マクロビオティック理論講師。大学卒業後、祖母の死がきっかけで、ホリスティック医学に興味を持ち、鍼灸・指圧の資格を取得。93～94年にアメリカのマクロビオティック・東洋医学研究で知られる Kushi Instituteにてスタッフとして働く。帰国後、故郷阿蘇小国町に「TAO塾」創設。現在、日本CI協会、Kushi Institute Japanほか、学校、企業、行政などで講演・講座多数。NPOパーマカルチャーネットワーク九州理事、熊本県温暖化対策センター理事。著書に「医食農同源の論理～ひとつならりのいのち」(南方新社)がある。

北里 洋子(きたざとひろこ)

1945年、熊本県阿蘇郡小国町生まれ。マクロビオティック料理講師。長年に渡り生協にて健康、環境、平和活動に取り組む。元コープくまもと学校生協理事長。久司道夫認定国際マクロビオティック料理講師として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クッキングクラスを担当。現在、TAO Whole Earth 料理教室主宰。TAO食育菜園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。小国町商工会認定菊芋料理研究家。日本習字師範・未生流華道師範。特技:かざら工芸・山水画

主催: NPO きらら塾
ピオ・フィールドアカデミー

事務局長 小山 尚枝

穀菜食で体とこころが幸せになる

ビオ・フィールドアカデミー認定

「穀菜食コーディネーター養成講座」

初級

全六回コース

本アカデミー認定の穀菜食講座の修了証が取得できます。

マクロビオティックの基礎

基本のお料理や、日々の生活に活用できる理論を学ぶことができます。

マクロビオティック食事法ガイドライン、陰陽、身土不二

中級

全六回コース

本アカデミー認定の穀菜食アドバイザーの資格が取得できます。

マクロビオティックの応用

穀菜食アドバイザー育成のための講座です。

資格を取得して、健康アドバイスができる人になりたい方にお勧めの講座です。

季節に沿ったお料理を学びます。

食と農業、環境との関係、五行、季節に沿った注意点

上級

全六回コース

本アカデミー認定の穀菜食コーディネーターの資格が取得できます。

コーディネーター

穀菜食コーディネーター育成のための講座です。

資格を取得して、カウンセリングによる的確なコーディネートができる人になりたい方にお勧めの講座です。

症状にあわせた献立のたて方、望診、ボディワーク、カウンセリングトレーニング

ビオ・フィールドアカデミー カリキュラム

開催日		講義	料理実習
第一回 7月7日	水曜	マクロビオティック概論1 なぜ今マクロビオティックか？ 国際人は穀菜人！	玄米の炊き方・ゴマ塩 季節の味噌汁・青菜のお浸し 豆乳と菊芋のナチュラルスイーツ
第二回 8月4日	水曜	マクロビオティック概論2 マクロビオティックの四原則 食事法ガイドライン・ピラミッド	玄米五目寿司・きんぴら 葛仕立て清まし汁 寒天を使ったナチュラルスイーツ
第三回 9月1日	水曜	陰陽理論の基礎	スウィートベジタブルスープ 稗コロツケ・切干大根の煮物 米粉を使ったナチュラルスイーツ
第四回 10月6日	水曜	五行理論の基礎	車麩のカツ・ひじき蓮根 かぼちゃのポタージュ 葛を使ったナチュラルスイーツ
第五回 11月4日	木曜	マクロビオティックとロハス	玄米ご飯の様々な応用 けんちん汁 豆腐を使ったナチュラルスイーツ
第六回 12月8日	水曜	医食農同源と懐かしい未来	オリジナル料理発表パーティ

講師プロフィール

マクロビオティック理論担当 ◎波多野毅（はたの たけし）

1962年熊本県阿蘇郡小国町出身。

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、寺子屋TAO塾を創設し、時に鎌、時にペンを持つ生活。

現在、日本CI協会、Kushi Institute Japan、MQ大学にてマクロビオティック講師を務め、全国各地で講演。

主著は「医食農同源の論理～ひとつならりのいのち」（南方新社）

マクロビオティック料理担当 ◎北里洋子（きたざと ひろこ）

1945年熊本県阿蘇郡小国町出身。

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。久司道夫認定国際マクロビオティック料理講師として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クッキングクラスを担当。現在、TAO食育菜園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