



食べ塾

目と耳と口で自然農法を感じる時間を持つことができました。
東中野で開催された「食べ塾」の発端は、毎月行っているTOREK 自然農法定例会で話題になる、添加物や不自然な食べ物のことなどマイナス面をきちんと知り、本物の作物の良さを感じたいと思ったことからです。調べれば調べるほど体に良くない食べ物が氾濫していることに驚きました。映像でのファストフードの実態には皆さんがビックリされ、フライドポテトが10週間たっても変化をしないなど、「えーっ！」と驚きの声が聞こえていました。
第二部は春野菜の盛り合わせと、自然米のおにぎり、お味噌汁を頂きました。またお手軽簡単クッキング講座では、フレンチドレッシングとマヨネーズをいとも簡単に作ってくださり、早速自宅で実践された方もいたそうです。参加されていた小学校の先生と保育士さんからは、子供たちの「食」の実態を聞くことができ、一同改めて食の大切さを感じる事ができました。(ホットニュース抜粋)



ホットニュース
記事 →



その後頒布会
でも開催しました
その時の記事 →

