



竹原ゆかりの

化学的に作った粉の調合で、どんな味でも再現出来るんです！ その味覚に慣れると…。 食の真実を知り、貴方の身体に本物の味覚を取り戻しましょう！

# 食品添加物実験講座

——— 手作りの食事の大切さを見直そう ———

時代の進化と共に世に出回ってきた食品添加物。 その数は年々増え続け、今では全く添加物を摂取せずに毎日を過ごすことが非常に困難なほど、飲食店や食料店などあらゆるところに出回っています。添加物の開発によって恩恵を受けた影には、私たち消費者が普段は目にすることや耳に入れることのない、闇の実態も潜んでいます。食品添加物の実態を知り、正しく学ぶことで、手作りの食事を作ることの大切さをもう一度見つめ直してみましよう。



**2016年6月25日(土曜日)**

**輪のわ空間 奥加河荘** 10:00～12:00 (滋賀県大津市大石富川 2-16-17)

**出町うさぎ** 15:00～17:00 (左京区田中下柳町 1-12 出町柳駅より東へ徒歩1分)

**参加費 大人 2,000円 (小学生以下は無料)**

## ☆講座内容 (約2時間)

- 食品添加物に関する基礎知識の講義 (配布資料有)
  - **だしの素**の再現実験 **本物のだし汁**との飲み比べをしてみましよう！
  - (時間が有れば小島より) 足裏で味覚変化実験 と 質疑応答
- 『冷蔵庫に貼って使えるデトックス対策シート』のお土産付き！



**参加定員 各会場共に 15名**

席に限りがありますので、必ず予約をしてご参加下さい

## お申込み&問い合わせ

聴講予約は必ずメールにてお願いします

「6月25日食品添加物講座 (午前の部 or 午後の部) 参加希望」

というタイトルでメール送信して下さい

Mail : [hiroba25@hotmail.com](mailto:hiroba25@hotmail.com)

(お名前・人数・電話番号をお知らせ下さい)

Tel : 090-8190-9530 こじま施術院 / 小島宏和



講演者：竹原ゆかり プロフィール

大学で栄養士を取得の後、2006年東京学芸大学大学院 理科教育専攻を卒業。

理科の教育に携わることから、2010年に『あなたと健康社・料理教室 専科コース』を修了。

現在、自然食の料理教室を開催するほか食品添加物実験や講義を行っている。

HP 「アップルの食育活動」

<http://www.yukaritakehara.com/>