

子どもたちの未来を！地域社会の未来を！ 持続可能な社会の実現に向けて、 今一步を歩み出ませんか・・・

豊かな時代に生まれた私たちは、食べたい時に食べたいものを食べたいだけ食べ続けています。スーパーマーケット、コンビニには溢れるカラフルなパッケージをまとった商品が魅力的にささやきます。「おいしいよ！すぐ買って！」と・・・

人間は本能的に体に良いものを食べるというよりは、唾液がでてくる食べ物に惹きつけられます。化学的に体に悪いと実証されたからというだけの理由で食べ物を拒否したり、逆に体に良いからという理由で何かを口にしたりということは起こりにくいです。これは年齢に関係なく誰にでもあることです。

生まれたばかりの赤ちゃんは、呼吸の欲求が満たされると、次は食べる欲求、つまり空気以外の体に取り込みたいという強い欲求が生まれます。この欲求は、母親という、自分以外の存在との関係により満たされます。生まれて初めて自分の胃が温かい、甘みのある、のどの渇きを癒す液体で満たされた幸福感は、その後の人生を食を豊かに形成していきます。

子どもたちの大切な五感の力が今非常な速度で退化しています。触覚、嗅覚、味覚と・・・自分と自分を取り巻く環境を認識するゆっくりと世界を味わうのに適した気管は驚くほど貧困になっています。とりわけ子どもたちや若い世代は、自分の郷土や季節とのつながりと同時に、食べるという意味そのものも、その身体的意義も失う危機に瀕しています。

WAC農園では、無肥料、無農薬の自然栽培野菜を始め農業を16年前から障がい者と実践しています。8年前からWACアグリカフェで日本のだしと旬の食材を使った、毎日食べても飽きがこない家庭料理を提供しています。子どもたちの未来を考える時、お母さんの健康づくりが第一で、母体の安全が将来の子どもたちの一人一人の健康な体とところをつくと実感しています。

今回現役のおかあさんと未来のお母さんを対象にした食の正しい知識と感性を磨くための「味覚の学校」を開催致します。是非多くのおみなさんの味覚の復活と健康づくりにコロナ禍で定数は小さめの開催ですが多くの若い世代の参加を期待しています。

令和5年1月1日味覚の学校とよはし 代表 加藤政実

お申込み・お問合せ

TEL 0532-52-4315 FAX 0532-56-0702

E-mail wac-net@hotmail.co.jp

味覚の学校とよはし事務局 出口、加藤



www.wacnet.jp

5年間の休止を経て今年から新たに再開させていただきます!!!

味覚の学校 とよはし



いのちは食から・・・

自然な食は、健康な身体を養い、穏やかなところをつくります。粗悪な食は、偏った状態や体質をつくり、心配で不安なところを生み出します。きれいな食べ物を正しく食べれば、身体とところの汚れは落ちて爽やかな心地の良い、あなた本来のいのちが蘇ります。

イタリアでは1986年にカルロ・ペトリーニによるスローフードが提唱され始めた頃、家庭からは少しずつ伝統食は姿を消していきました。一方日本でも、和食が2013年に世界遺産に登録され、その頃から家庭では和食がファーストフード化され、食べ物と言いがたい食品があふれるようになりました。「味覚の学校」とは、良い食べ物を選んで調理しましょうという運動で日本版和食の味覚を育てるための学校のこです。

「家は一代、衣は二代、食は三代」言われます。これからの日本での、私たちのミッションは食生活文化を築いていくことにあります。失われた味覚を取り戻すことは、生物としての本質を理解し、食を通じて生命のありがたさを考える良い機会と考えます。

2000年にわたり食を守り育ててくれた諸先輩方に感謝すると同時に、農業、漁業、林業の生産者及び加工者、外食に関わる多くの人々が一体となり、200年後の健康長寿社会へ向けて創造し理想たくましく繋ぎ育てて行こうではありませんか。



●基本コース令和5年4月開講

2023年4月～2023年12月(全9回)

日時 毎月第3水曜日(原則) 13:30～16:00
4月19日 5月17日 6月21日 7月19日
8月23日 9月20日

対象 お母さん、未来のお母さん、食の感性を磨きたい方なら誰でも参加できます

内容 日本の家庭料理の心得作法 一汁一菜
無農薬、自然栽培、オーガニックな材料使用
素材と調味料 お米、小麦、大麦、味噌、しょうゆ、酢、天然塩、お野菜、大豆、ハーブ、緑茶、お魚、お肉
美味しいご飯、玄米、天然酵母パン
鯛の梅干し煮、筑前煮、肉じゃが、高野豆腐の煮物、ひじきの煮物、なすの煮びたし、かぼちゃの煮物、若竹煮、だし巻きたまご、切り干し大根、にらのおひたし、具だくさん豚汁、貝汁、野菜スープ

会場 WACアグリカフェ
費用 年会費3,000円(通信費・テキスト代含)
45,000円(9回分材料費調理費込)

持参 ノート、筆記用具、エプロン
定員 15名

断食・ファスティング

効果 ★蓄積した老廃物が排出され、体質が改善されます
★血液、細胞が生まれ変わり、顔や身体が若返ります
★自然治癒力が回復し、免疫力が高まります
★疲れが解消し、心身がリラックスします
★物忘れが解消され、冴えた頭が蘇ります
★五感が鋭敏になり、感性が高まります
★判断力、決断力が高まります
★人生が楽しくなり、仕事や運命が好転します



●ゆるファスティングコース 毎月開講

日時 毎月第3木曜日(原則)

会場 自宅

参加費 16500円 (ZOOM3回完結)

ZOOM1回目: 初回開始: 19時～

ZOOM2回目: 開始開始: 21時～土曜日 OR 日曜日

ZOOM3回目: 最終日: 19時～

ZOOM各所要時間 40分～1時間

取寄回復食: 4～7日分含む

●半断食コース2泊3日(金・土・日) 3月開講

日時 奇数月第4金曜日(原則)

会場 WACアグリカフェ他

定員 5名以上

参加費 53000円 (税込宿泊費込)

取寄回復食: 4～7日分含む

身元保証人 成年後見人 引き受けます!

こんなことで困っていませんか!?

一人暮らしで、自宅で急に倒れた時どうしたらよいのか

障がいの息子の将来を家族に代わり託したい



アパートを借りようとしたら保証人が必要と言われた...

親族には迷惑をかけたくない

たすけあい三河にご相談ください!

成年後見常設相談所
市民後見センター
とよはし・なごや・おかざき

0120-463-540

お問合せ ☎0532-52-4315

子どもたち一人一人は天から授かった宝物です
こだわりの木質空間と安心安全な食材で豊かな感性を育みませんか?

おひさま保育園

快適な木質空間

安心の職員配置

こだわりの給食

「働き方改革」私たちは働く女性たちを応援します!

0才児 36,000円

1・2才児 35,000円

空きがあれば即利用可! 園児募集!

1才児～就学前の児童→病児保育あり

開園時間 月曜～日曜 毎日7:30～18:30

豊橋市瓦町2丁目7(1号線瓦町旧呉病院)

☎61-8101 又は 52-4315 伊奈

保育士
同時
募集中!



日本のモノを大切にすることを『もったいないをありがとう』運動として、マレーシアなどアジアの発展途上国の子どもたちの支援と日本のセーフティネットの人々に活用する福祉の仕組みを創りました。ご家庭でまだ使えるけど不要となった、でも捨てるのは「もったいない」ものがありましたら、WACへお持ちください!!

「もったいない」をありがとう! もったいない ファクトリー



「もったいないファミリー」
キャラクターデザイン募集中!!



WACNET.のリユース 無料引取いたします!

○キッチン用品(お鍋&フライパン等) ○生活雑貨(時計等) ○食器(新品、中古食器) ○ファッション系(夏物衣料等) ○ベビー・キッズ(夏物衣料等) ○キャンプ・フィットネス・スポーツ(テント等) ○工具(工具等) ○楽器・オーディオ(ギター等)、○文房具(鉛筆等)



問合せ先 事務局 豊橋市南瓦町14-1WACビル2F TEL.0532-54-2666
〒415-0001 豊橋市瓦町通1丁目18 担当:吉田

https://www.wacnet.jp/mottainai/