

【福岡】 WholeFood 応用コース 5 月土曜クラス

第 1 回 2018 年 5 月 19 日 (土)

(ガイダンス /10:50-11:00 クッキング /11:00-13:00 講義 /13:30-15:30)

クッキング 1: 「ベジブロスを使いこなそう」 講師: タカコナカムラ

講義 1 : 「郷土料理と地方再生を考える」 講師: 九州大学持続可能な社会のための決断科学センター 比良松道一

第 2 回 2018 年 6 月 16 日 (土)

(クッキング /11:00-13:00 講義 /13:30-15:30)

クッキング 2: 「低温スチーミングと旨塩麴」 講師: タカコナカムラ

講義 2 : 「経皮毒」 講師: 経費毒研究会 山下玲夜

第 3 回 2018 年 7 月 28 日 (土)

(クッキング /11:00-13:00 講義 /13:30-15:30)

クッキング 3: 「乾物の使い方」 講師: タカコナカムラ

講義 3 : 「有機認証制度について」 講師: 有機認証検査官 時枝みゆき

第 4 回 2018 年 8 月 18 日 (土)

(クッキング /11:00-13:00 講義 /13:30-15:30)

クッキング 4: 「食べ物でカラダを調整する料理」 講師: タカコナカムラ

講義 4 : 「ナチュラルクリーニングとエコアロマ」 講師: アロマセラピスト 森田美香

第 5 回 2018 年 9 月 8 日 (土)

(クッキング /11:00-13:00 講義 /13:30-15:30)

クッキング 5: 「ホールフードなおもてなし料理」 講師: 安枝栄子

講義 5 : 「フードクリニック」 講師: 中島美香

* 講義スケジュール、講師、内容は変更となる場合があります。

* 最終日講座後『WholeFood シニアマスター認定試験』あります。
(希望者のみ)