

東京
&
名古屋

当協会で行っている正食医学（基礎編）が学べ、手当て法が習得できる、2日間の集中講座です。マクロビオティックの手当て法は知っているが、実際に習ってみたい方におすすです。手当ては、食材の分量や出来上がり状態、外用の場合は施す場所、生姜シップでも症状別に当て方が違うと効果も違います。この講座では、一般的な手当てから、本に掲載されていない手当てのコツまで、指導実績6,000人以上の磯貝先生ならではの技術も習えます。指導者を目指している方、ご家族やご自身のために手当て法を習得したい方に、おすすの集中講座です。

開催日	会場	定員	最少催行
10/29 (土) 10/30 (日)	リマ・クッキングスクール池尻本校 住所：東京都目黒区東山三丁目1番6号 CIビル2F 交通：東急田園都市線 池尻大橋駅 東口より徒歩3分 東口を出て左に曲がり、「ドラッグストア・ココカラファイン」を左に曲る	30名	9名
12/3 (土) 12/4 (日)	リマ・クッキングスクール名古屋校 (BIO Mart&Kitchen) 住所：名古屋市昭和区塩付通り4-19 ハイツ塩付1F 交通：地下鉄桜通線・鶴舞線 御器所駅 2番または3番出口より徒歩約8分	15名	10名

※両会場とも駐車場はありません。あらかじめご了承ください。

1日目

10:00 ~ 17:30

前半（講義）：体質と体調の違い、五体質論、病気・症状別対処の実例①

後半（実習）：第一大根湯、第二大根湯、れんこん湯、しいたけスープ、ヤンノー、よもぎや黒焼き（梅干・昆布）の使い方、葛練り 他

1日目（内用の手当て）のポイント

- ・子どもによく使う手当て&飲みやすくするコツ
- ・意外に知らない陽性飲料ヤンノー
- ・黒焼きはどのような時に使うの？
- ・貧血や子宮筋腫、不正出血の手当てに使うよもぎはどう使う？

2日目

9:30 ~ 17:00

前半（講義）：望診と陰陽活用法、病気・症状別対処の実例②

後半（実習）：生姜シップ、里芋パスター、みそパスター、からしパスター、そばパスター、こんにやくシップ 他

2日目（外用の手当て）のポイント

- ・生姜シップ症状別のコツ
- ・冷めない湿布の仕方
- ・がん部位別手当てのコツ
（腹水や胸水への手当てには、からしパスターやそばパスターを使う？）

※昼食、休憩は、講義の進行状況に応じて時間をとります。/終了時間が延びることがあります。また、講義・実習内容は若干異なる場合があります。/各日の後半は受講者が行う実習です。外用の手当ても実際に受講者同士で行っていただきます。

受講料 日本CI協会会員：35,000円
一般：40,000円
(各会場共通・2日間分)

1日のみ受講料：会員 18,000円 / 一般 20,000円

※受講料には昼食（軽食）とテキスト・手当て法材料費を含みます。

※オーサワジャパン取引先様は会員価格で承ります。

持ち物 筆記用具

※最少催行人数に達しない場合は、中止となることがあります。なお、中止の場合、交通・宿泊などのキャンセル料などは当協会では負担でき兼ねますので、あらかじめご了承ください。

※開催決定の場合、定員に達するまで受付いたします。

講師 磯貝昌寛（食養指導家）

プロフィール：いそがい まさひろ
1976年群馬県生まれ。15歳の春、桜沢如一先生の「永遠の少年」「宇宙の秩序」を読み、陰陽の物差しで生きることを決意。大学在学中から故大森英櫻先生の助手を務め、故石田英清先生にも師事する。現在、食養相談と食養講義に東奔西走。マクロビオティック和道主宰、穀菜食の店こくさいや代表。



お問合せ・お申込みは

日本CI協会 〒153-0043東京都目黒区東山三丁目1番6号 電話:03(6701)3285/Fax:03(6701)3287

E-mail : j-info@ci-kyokai.jp / URL : www.ci-kyokai.jp

※お申し込みの方には、会場地図など詳しいご案内を送付いたします。