

セラピストだからできる、食のアドバイスとリラックスへの誘い

セラピストナートカラム「アロマ」

自然療法の専門誌

2016 FEB. vol.83

解剖学 2月号

セラピーの実践生活

Therapy

www.therapy.jp

セラピスト

フードセラピー入門

食

療

法

相原由花×岩間裕子 対談
医療・介護のアロマセラピー[®]
セラピーにも通じるショタイナー教育

自律神経を整え、自己治癒力を高める
プロが教える リラクゼーション



パブリカ
活性化、血中コレステロールの改善
抗心不全作用



トマト
リコピンによる老化防止作用
ビタミンCによる消化作用



ブロッカドリー
ビタミンAによる皮膚保湿
皮脂をつくる酵素を抑制



さつまいも
ビタミンCと食物繊維で
美肌をつくり便秘解消



ナス
豊富なミネラルや水分が、
体内から水分を排出する



じゃがいも
ビタミンCやカリウムが、
心血管機能を手助け

セラピストのための
「食学」と「食養生」

こと。個人や家族の健康を重視する他、環境への配慮や地域活性化、有機農業や伝統文化の継承など、次世代につながる社会的なトピックにも焦点を当てている。



イベント

生産者の思いを伝える
「オーガニックライフ」

「オーラニッケライフスタイルEXPO」開催!

11月18日～19日の二日間にわたり、東京国際フォーラムにて「第一回 Organic Forum JAPAN オーガニックライフスタイル EXPO」が開催される。

て、オーラニックに携わる生産者や関係者の思いを、消費者に伝え、次世代につながる生き方を社会に根付かせることが目的だ。

開催期間中は、生産者から直に野菜等を購入できるマルシェも開かれる。生産者と消費者が共に学び、楽しむことができるイベントになりそうだ。

展示会名の「オーガニックテイフスタイル」とは、オーガニック認証はもとより、「ロハス」「フェアトレード」「サステイナブル」「ローカル」など、近年注目されるキーワードを重視した生き方の