

自然食品、発酵食品作りを通じて人を繋げる特定非営利活動法人「みどりと大地の会」



(各種手作り味噌)



(みどりと大地の会会員集合写真)



(自家製酵素ドリンク)

特定非営利活動法人「みどりと大地の会」 ☎:270-1432 白井市富士294-6 ☎:047-445-8856

『食』をテーマにもものづくりを通して生きる喜び、楽しさを共有する仲間が、みどりと大地の会の目的であり、使命でもある。

*『食の安全』:食品の偽装表示(2000年~2010年)、違法香料事件(2002年)、輸入冷凍野菜の農薬残留事件(2002年中国からの冷凍ほうれん草等)。国民の『食』への信頼が揺らいでいる。

国民の『食』への信頼が揺らいでいる。事件の本質は何か?安全は取り戻せるのか?

相次ぐ『食』の事件に国が基本的対策として進めているのが「トレーサビリティ^④」の導入と食品安全の委員会の設立でした(2003年:平成15年)

白井市は環境都市宣言を平成10年に、健康文化都市宣言を平成12年に発しています。

特定非営利活動法人「みどりと大地の会」は、『食』を通じて「地球環境・健康問題」をテーマに人々の健康を考え、食生活を提唱し「医食同源^⑤」を基本とする日常の食生活の中で、生活環境の改善或は予防することをインターネットやセミナーなどを通して普及させると共に消費者が安心して、日常の食生活がセミナーなどを通して普及させると共に消費者が安心して、日常の食生活が送れるように、広く社会に寄与することを目的として平成17年(2005年)に立ち上げました。



④「みどりと大地の会」本部略地図☎047-445-8856

⑤『医食同源』

日頃からバランスの取れた美味しい食事を摂る事で病気を予防し、治療しようとする「考え方」

『医食同源』という言葉は中国の薬食同源の思想から着想して近年日本で造語にされ、再度、中国に伝わったとされている

④「トレーサビリティ」

『食』の安全を確保するため・栽培・飼育から加工・製造・流通などの過程を明確にすること

飽食の時代に生きる私たちの食生活をいかに「抗酸化」なものにするのか?抗酸化物質は『老化・病気』を防ぐのに必要不可欠な物質で、以下に掲げる物質が三大要素です。

①:ビタミンA・C・E ②:フィトケミカル(野菜、果物などの辛味部分・色素) ③:酵素が三大要素です。

そこで、『みどりと大地の会』では・酵素ドリンク・健康酵素手作り味噌作りにスポットを当ててみました。

酵素…物が物質を消化するのに段階から吸収→分泌→代謝排泄に至るまで過程に全て関わっていて、生物が物質を変化させて利用するのに欠かすことのできない物質です。

したがって「酵素」は生化学研究に於ける一大分野で早い時期から研究対象となっている。



特定非営利活動法人「みどりと大地の会」本部

☎:270-1432 白井市富士294-6 ☎:047-445-8856 FAX:047-442-0938

印西支部 ☎270-1318 印西市小林799 ☎:080-3256-2398