

よい食品を知る会：第33回勉強会／食品添加物から身体を守る：増尾 清氏

最近、とみに食品の安全が注目を惹いていますが、当たり前のことがようやく認識を強めてきたと思います。したがって、私たちが目指している「無農薬・無添加」の食品にもスポットライトは当たっておりますが、実際の食生活では「まったく添加物には触れないですむ」というわけにはいきません。それに「有機」は価格も高く、「金持ちの食べもの」になりかねない現状です。

*



そこで、いま評判の本が写真左にある「家庭でできる農薬・食品添加物の落とし方」(PHP刊 1200円)です。ほかにも著書多数ありますが、著者・増尾清氏は東京都の消費者センター試験研究室室長をつとめたお方で、実際のテストを通じて食品の農薬・添加物を落とす研究を重ねてまいりました。

たとえば「バナナに使われる酸化防止剤(BHA)は、バナナの軸元に集まっている。軸元から1センチから2センチ切り落とせば、安全な食べ方になる」という一節を読んだだけでも、ためになること請合いです。

*

- お話の内容は、①食の不安にはどんなものがあるか。
②家庭できる食の不安を取る法。
③下ごしらえで不安を減らす。下ごしらえのポイント。
④おばあちゃんの料理で活性酸素を退治する。

以上、見逃せない勉強会です。ご友人お誘いの上ふるってご参加ください。

平成20年10月1日

よい食品を知る会：豊田二郎

電話045-721-3378

勉強会開催要領

日時：平成20年10月29日(水曜日)午後1時受付。5時まで。

会場：かながわ県民センター(JR横浜駅西口から徒歩5分)306号会議室。

*初めての参加者には、会場案内図をFAXでお届けします。

プログラム

1. 講演：13：30-15：30／農薬・食品添加物から体を守る：増尾 清氏
2. 会員情報交換会：16：00-17：00 (新商品の紹介などあります)
3. 会費：会員1店2000円。非会員3000円。(当日会場にていただきます)

ご参加希望者は、この用紙によりFAXでお申し込みください。045-712-8078

ご店名() 人数()

アンケート

今後、勉強したいテーマについてご要望があれば、お寄せください。