

# 暮らしに潜む化学物質のお話

oo

一級建築士が教える発酵と暮らしの意外な関係とは…？



皆さん！なるべく“ストレス”なく“楽”に暮りたいですよね？ストレスという言葉を知ると、対人関係や仕事などを思い浮かべることが多いと思いますが、身の周りには、空気、電磁波、水、食べ物など・・・いったいどんなストレスが、私たちの人体に影響を及ぼしているのかご存知でしょうか？

実は人体は、体に入ってくるものや触れるものが、自分に合うものか、合わないものか、本能的に分かります。その合わないものこそが、ストレスの元なのですが、これは本講座でも行うある実技を試すことによってわかります！本講座は、理論や考えを学びつつも、いろいろ試し自分を知ることによって、総合的なストレスを軽減させ、より心地良い暮らしを目指していくための講座となっております。

2018  
2.21

水

[時間] 10:00～12:00

[会場] 学びと癒やしのセミナーハウス序庵館  
福岡県直方市頓野 375-1

参加費 1,000円

ナチュラルスイーツ＆発酵酵素ジュースつき

定員 20名様



## 講師プロフィール

竹森 哲也（たけもり てつや）

日本発酵文化協会認定講師 / 一級建築士 / 宅地建物取引士 / 一級シックハウス診断士 / 一級電磁波測定士  
建築業に携わって化学物質化敏症になり、それを改善するために、人にとって本当に良い食べ物、住環境を勉強しています。そのひとつとして、発酵食品を自分で作っていくうちに発酵にどっぷりはまり、最近は、パンやジュース、調味料と食品をつくっています。環境が発酵にどう影響を及ぼすのか？を研究して、環境改善、住宅に応用しています。