Tたのしく　Aあかるく　Oおもしろく　∽　Tたるをしる　Aありがとう　Oおかげさま

ＴＡＯ通信　2008年　冬号

編集・発行　波多野毅　2007 年 2 月 5 日発行　　通刊　第 38 号

TEL&FAX 0967(46)3913　IP 電話⇒050(3326)9695　ｽｶｲﾌﾟｱｶｳﾝﾄ taotakeshi

３分間でＴＡＯがわかる！ＴＡＯ紹介ビデオ http://www.earth-design.jp/taocomm.html

ＴＡＯの新しいホームページ　http://www.taocomm.net/　英語版　http://www.taocomm.net/index_e.html

E-mail wildoats@bronze.ocn.ne.jp　携帯 wildoats@ezweb.ne.jp　〒869-2501 熊本県阿蘇郡小国町宮原 908-4

この紙は国内回収新聞古紙 100%のリサイクルペーパーです。

Towards	1　独立自由人	**Be independent and free.**
enjoying	2　知的野生人	**Be intellectual yet down-to-earth.**
21st century	3　草根世界人	**Be international yet act locally.**

「小国産菊芋と小国杉のコラボ～国産食物・国産木材の時代」　波多野毅

「白い恋人」「牛肉ミンチ」「名古屋コーチン」「赤福もち」「比内地鶏」の偽装事件、そして中国製餃子の食中毒事件と、食の安全性がこれまでにも増して問われている。いのちに直結する食の安全は国防や防災とともに最優先の安全保障でなければならない。しかし、食糧自給率 40%を切る輸入超大国の日本のグローバル化した食品流通ではその危険は計り知れないとも言えよう。

小国町商工会特産品開発委員会（児玉政俊委員長）が、一昨年から取り組んでいる「菊芋」を小国の新しい特産物にしていこう！という小国版プロジェクトＸ「菊芋プロジェクト」が行政のバックアップを受けて今熱い！厚労省のデータによると、全国の「糖尿病が強く疑われる人」は約 740 万人、「糖尿病の可能性を否定できない人」は約 880 万人。計約 1,620 万人で、成人の６人に１人が糖尿病もしくは予備群と推定されている。残念ながら我が熊本県は人工透析が全国ワースト一位という実態。血糖値を下げる効能があると言われる菊芋に期待する声も大きい。完全無農薬で栽培した菊芋を、小国の地熱エネルギーを活用して乾燥チップスやパウダーにする事業も始まった。休耕田対策、シルバー人材活用と生きがい対策、加工品販売や温泉旅館での提供など経済活性化につながっていくことも期待される。「みのもんた」「あるある大辞典」式に菊芋を単一絶対視するのは危険だが、町民の健康増進と町おこしの起爆剤になれたらと思う。

昨年、小国ウッディ共同組合が提携している大阪のＫＪワークスという工務店で「フードマイレージとウッドマイレージ」について話をさせてもらった。これからは多大なる石油エネルギーや保存のための化学薬品を使って外国から輸入してくるのではなく、国産のものが健康にも環境にもよいＬＯＨＡＳな商品として益々注目されていくことと思う。来る３月末には小国の森林組合が福岡で食と住のイベントを開催する。疲弊した農村を再生する光は、意外に足元にあるのかもしれない。

TAO塾卒業生の声

☆　合格しました！（R. A. さん）

念願のマリスト中学校に合格ができ嬉しかったです。色々お世話になり有難うございました。一生懸命毎日勉強を重ねてきた努力の結果だと思いますが、今は喜びとほっとした気持ちでいます。先生に教えてもらった「記憶の回路」を作る暗記法は非常に役に立ちました。苦手だった社会科が最後にはかなり得意になっていたのが不思議です。たぶん算数と社会はかなり高得点だったと思います。将来は大学で心理学も勉強したいと考えています。

☆　受賞しました！（M. M. さん）

ワシントンＤＣでの留学後、立命館大学環境経済学ゼミに所属しました。昨年、 国際関係学部のゼミ大会で石油依存社会を脱却、地球温暖化を助長させない持続可能な社会に向けてバイオプラスチックの可能性が拓く未来について発表。見事賞金◯万円に加え、発表内容を論文にしたものが「中央公論」４月号に掲載されることになりました。論文で見ていただくよりも私達の「プレゼンカ」に注目して頂きたいというのが本音です。春までには当日プレゼンの DC-R が完成予定なので到着次第ＴＡＯ塾に送りますね！

☆　結婚しました！（T. A. くん）

結婚式での先生の「人生出会うべき人には必ず出会う。しかも、一瞬遅からず、早からず。」の乾杯祝辞有難うございました。ＴＡＯ塾で共に学んだ萬谷君の友人スピーチも心に染みました。26 年間に出会った方々に祝福して頂き、本当に幸せな気持ちで式を終えることができました。ハネムーンはフランスに 1 週間行ってきました。衣・食・住、見るもの全てが新鮮で、久し振りに歩くだけで心が弾みました。これからも、二人手をつなぎ、出会いを大切に、人生をおもしろく味のあるものにしていきたいと思っています。

随時生徒募集中！

「医食農同源がＴＡＯのコンセプト！

◎TAO 塾料理教室　毎月第２土曜朝９時半より 2500 円（要予約）
トムクルーズやマドンナも実践。健康にも環境にもいい料理法。
マクロビオティックで美味しく、綺麗にそして健康になる料理教室。
話題のキクイモ料理も学べます！昼食だけ参加の方は 1000 円！
◎お習字クラス　大人部（木曜午前）＆子供部（火曜夜）3000 円
◎TAO 塾アダルトクラス・クロスカルチャー社会学　3000 円～
◎小中高マンツーマン指導&クラス　5000 円～15000 円

《合格実績》　小国中高･久留米附設中･弘学館中･真和中特待･ﾏﾘｽﾄ中特待･信愛中特待･文徳中特待･九州学院中･中村学園中･西南学院高･ICU･濟々黌･第一･第二･熊本西･電波高専･八代高専･真和･ﾏﾘｽﾄ･必由館･九学･活水女･学付･東稜･熊本北等

《卒業生進路》　大分大医･京都大理/農･東京都立大･東京農工大･熊大薬/工･佐大理/農･宮大･北九大･県立大英/総･上智･立命館･早稲田･明治･法政･福岡大･関外大･APU･ｶﾙﾌｫﾙﾆｱ州立大ﾍｲﾜｰﾄﾞ校/ｻﾝﾃﾞｨｴｺﾞ校･ﾜｼﾝﾄﾝDC ｱﾒﾘｶﾝ大･独ｹﾞｰﾃｲﾝｽﾃｨﾃｭｰﾄ等

小国郷の自然の中でナチュラルヘルス講座

ラーニングバケーション

温泉&マクロビ料理&ペトログラフ巨石&農的体験&統合医療&心と体のエクササイズ

☆1泊2日「セバスチャン先生」ボディチューニング体験セミナー

3月15日（土）～16日（日）参加費　25000円（部分参加・個人指導可）

メイン講師　セバスチャン宮崎医学博士

ブラジル・サンパウロ生まれ。サンパウロカトリック大学医学部卒。熊本大学医学部大学院にて医学博士取得。専門は一般内科、癌専門内科。メンタルケアによって病気の苦しみを少しでも和らげることの必要性を実感し、熊本市に統合医療ネットワークＶＩＤＡを立ち上げる。現在は、心理療法を基礎にした統合医療の推進とともに、各地の医療機関とのネットワークを駆使して最良の治療法、予防医療をコーディネイトしている。

☆1泊2日「鶴一子先生」フラワーエッセンス体験セミナー

4月１９日（土）～２０日（日）参加費　25000円（部分参加・個人指導可）

メイン講師　鶴一子医師

福岡大学医学部卒。銀座サンエスペロ大森クリニックに内科医として勤務。日本ホメオパシー医学会認定医。専門は心と体のデトックス。とくにフラワーエッセンスを使った「自らを癒す人を育てること」に精力的に取り組む。ホメオパシー、食養生、環境医学、アントロポゾフィー医学、バイオレゾナンス医学、サイモントン療法などを学ぶ。病院での治療のほか、短大、専門学校の講師、または各地での健康講座などで活躍している。

☆1泊2日「平田優先生」マクロフレンチ体験セミナー

4月２９日（祝日）～３０日　15000円（料理、パーティのみ参加も可。）

メイン講師　平田優シェフ

元フランス料理店「ルクープシュー」料理長。０２年　マクロビオティックレストラン「クシガーデン」総料理長パトリシオ.ガルシア.デ.パレデス氏より マクロビオティックの基礎を習い、独学で勉強する。シンプルモダンをテーマにフランス料理のエスプリをのこした マクロビオティック料理を紹介。シンプルモダンマクロビオティック料理教室主宰。リマクッキングスクールのゲスト講師。日本雑穀協会認定　雑穀エキスパート

☆1泊2日「マクロビオティック九州」主催マクロ断食 in 小国

5月5日（祝日）～6日　　参加費　28000円

メイン講師　岡部賢二先生

正食協会講師として活躍後、日本玄米正食研究所を開設。陰陽五行と深層心理学をとり入れたマクロビオティックの講演や健康指導で西日本全域を回っている。著書「マワリテメクル小宇宙～暮らしに活かす陰陽五行」

メイン講師　村上恵理先生

看護学校、助産麩学校を経て、保健婦と助産師の資格を取得し、病院に 10 年間勤務。退職後、独立して「序参院さくら」を会員。自然なお産のあり方を指導している。正食クッキングスクール師範科修了。

TAO常任講師

◎北里洋子（きたざと　ひろこ）
1945 年熊本県阿蘇郡小国町出身。
長年に渡り生協にて健康、環境、平和活動に取り組む。元熊本県学校生協理事長。
ＴＡＯエコクッキングクラス、福岡岩田屋コミュニティカレッジ等にてマクロビオティック自然食料理講師。ＴＡＯオーガニック農場で無農薬自然農を実践しながら「医食農同源」をコンセプトに食エコロジーを追求している。日本習字師範・未生流華道師範。特技：かずら工芸・山水画

◎波多野毅（はたの　たけし）
1962 年熊本県阿蘇郡小国町出身。
法政大学社会学部卒業後、鍼灸指圧の資格を取得し、93～94 年アメリカの東洋医学・マクロビオティック研究で知られる Kushi Institute に留学。帰国後、故郷小国町に寺子屋「TAO 塾」を創設。塾、大学講師の傍ら、時に鍬、時にペンを持つ生活。今年、辻信一著「カルチャークリエイティブ～新しい世界をつくる 52 人」（木楽舎）に対談記事が掲載された。主著は「医食農同源の論理～ひとつらなりのいのち」（南方新社）マクロビオティックマガジン「むすび」誌編集委員。

◎ＴＡＯ（たお）コミュニケーションズ
1994 年熊本県阿蘇郡小国町に創設。
教科学習の他、世界人講座、社会人講座、食育講座などユニークな学習の機会を提供する現代版寺子屋塾。小国型環境活動の一環としてオガクズ酵素風呂、ハーブサウナ・玄米せんべい工房、無農薬オーガニック農場なども運営し、国内外から沢山のボランティア研修生を受け入れながら健康・教育・環境に関わるプロジェクトを推進している。

ベストセラー「ハチドリのひとしずく」（光文社）「スローイズビューティフル」の著者辻信一明治学院大学教授と波多野の対談が掲載されました！

健康の基本は食であり食を支えるのは農である！と医食農三位一体の見地で、様々な分野で活躍する国内外の16人に波多野が直撃インタビュー！

☆　波多野毅＝2 月～3 月の講演予定

２月 17 日⇒大阪・スロービジネススクール（090-3667-5563 坂田）18 日⇒大阪・正食協会誌上鼎談 with 中村隆市氏・坂田裕輔氏　23 日⇒熊本・国際交流会館（090-6421-9270 二見）　３月 14 日⇒大分・竹田市役所（0974-63ー1111）15 日⇒小国セバスチャンセミナー（0968-27-0102VIDA）　27 日⇒熊本・菊池水源交流館（0968-27-0102）28 日⇒福岡・久留米「紅い櫨の庵」（0942-43-0333）29 日⇒大分・Ｒｅ空間（097-551-3001）30 日⇒福岡・警固神社（092-567-8350 九州産直）