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 塾通信　2015 年　秋号

編集者　波多野毅　　発行元　一般社団法人TAO塾　　2015 年 9 月 9 日(水曜)発行　　通刊 58 号
〒869-250　熊本県阿蘇郡小国町宮原 908-4　TEL ＆ FAX 0967(46)3913　携帯 090(1978)3386
E-mail:wildoats@bronze.ocn.ne.jp　mobile-mail:taojuku@me.com　Facebook ＆ blog ほぼ毎日更新中
一般社団法人 TAO 塾　新ホームページ　http://www.taocomm.info/
TAO リトリート＆cafe　新ホームページ　http://taoretreat.jimdo.com/

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.

人間関係は、実は自分関係

一般社団法人 TAO 塾代表　波多野　毅

見栄や世間体に合わせて、自分の心が喜ばないことをやり続けていると、自己抑圧の不満のエネルギーは心身を傷め、そのはけ口は他人への不平、文句、悪口、陰口となって出て行く。ユダヤの格言に「人は転ぶと、坂のせいにする。坂がなければ、石のせいにする。石がなければ、靴のせいにする。人は、なかなか自分のせいにしない。」とあるが言い得て妙。他人を責め、否定することで、自己防衛を図ろうとするのが自我の働きだ。

しかし、他人と自分は合わせ鏡。相手に感じるのは自分の一側面であって、自分の中にないものは反応しない。認めたくない自分が相手に映って攻撃するが、人を呪わば穴二つ。投げたものが帰ってくるのが、この世の原理。他人とは、自分の潜在意識の中に潜む思い込みや信念を投影させ見せてくれるとても有難い存在と思えば、「人間関係」は実は「自分関係」であったことに気づく。

「隣りの家に蔵が建つと腹が立つ」というが、富も名声も権力も、禍福は糾える縄のごとし、幸と不幸は縄を縒り合せたように表裏をなす。一見幸福な現象もその内実は不幸であったり、不幸の前触れかも知れない。病気、ケガ、失敗、貧乏、離別、失業・・・一見不幸に見える出来事も、実は次なる展開への人知を超えた必要必然のステップなのかも知れない。悪人・愚人のねたみ、そねみ、誹謗中傷も見方を変えれば、自己鍛錬の糧となり、自己実現へのバネとなる。

人生の達人の言葉は、自己犠牲による社会貢献ではなく、利己性と利他性が甘美に結びついた遊戯三昧の心境へのヒントを投げかけてくれる。国連上席顧問の北谷勝秀さんは、TAO 塾での講演で「善いことをすると、世間の人は貴方は自分勝手で、下心があると言うだろう。でも、善いことはおやりよ。世間の人は救いの手を持ってはいても、その手を噛むかもね。でも手は差し伸べようよ。世のため、人のために尽くしても、中傷されるものさ。でも、骨惜しみせずお尽くしよ。」というケント・M・キースの言葉を教えてくれた。

この世界には、「自分の中にないものには反応できない」という大原則がある。不安、心配、恐怖の元は、自己の内面にその種が隠されている。そして、「恐怖心」は疑心暗鬼の波となって心を飲み込む。「幽霊の正体見たり枯れ尾花」、ススキも怖がって闇で見ると幽霊（敵）に見えてしまう。人類社会を包む恐怖心が、暴力、戦争を生み、憎しみと復讐、その応酬が負の連鎖を生み続けている。

我々を取り巻く三次元世界の現象は、我々一人一人の「心の世界」を映し出した内面立体映像。幸も不幸も全ては自分の観方次第なのだ。本当の本当は、他を裁くことも責任転嫁することもできはしない。この世の仕組みは実に巧妙だ。

波多野毅　講演＆TAO 塾イベントスケジュール

講演・研修のご用命はお気軽にお問合せ下さい！

開催日		開催地	主催	講演内容ほか
9	9	熊本県阿蘇市	阿蘇倫理法人会	経営セミナー～見方を変えれば世界が変わる！
9	18	熊本県熊本市	ピュアリィ	Native foods～懐かしい未来食
9	24	福岡県直方市	えこわいず村（序庵館）	詩と音楽とマクロビオティック
9	25（昼）	大阪府大阪市	ベジカフェ＋ α	目からウロコの複眼思考！
9	25（夜）	大阪府大阪市	ベジカフェ＋ α	医食同源から医食農同源
9	26	大阪府大阪市	正食協会	複眼思考と陰陽論
9	27（昼）	広島県福山市	駅家食養勉強会	原子力から原始力～医食同源から医食農同源
9	27（夜）	広島県広島市	双樹堂	男農女農～人生の耕し方
9	29	福岡県北九州市	食工房めぐみ	目からウロコの複眼思考！
10	10～12	TAO リトリートセンター		マクロビオティックセミナー
10	16～18	TAO リトリートセンター		Joseph Mina のヒーリングセミナー
10	18	熊本県和水町	バンコＣａｆｅ	平成の寺子屋　TAO 塾 20 年の歩み
10	27	福岡県北九州市	食工房めぐみ	誰でもわかるグーとパーの陰陽論
10	28	福岡県直方市	えこわいず村（序庵館）	Out of the box～固定観念を外そう
10	29	熊本県熊本市	ピュアリィ	奪われし未来から懐かしい未来へ
10	31	TAO リトリートセンター		ＴＡＯ塾創立記念前夜祭
11	1	TAO リトリートセンター		ＴＡＯ塾創立記念祭
11	6～8	TAO リトリートセンター		地鶏味噌づくり講座
11	13	東京都江戸川区	東鍼グループ	暮らしに活かす東洋医学の知恵
11	14	神奈川県鎌倉市	Whole foods studio	東洋哲学入門～陰陽の魔法のメガネ
11	24	福岡県北九州市	食工房めぐみ	医食同源から医食農同源
11	25	福岡県直方市	えこわいず村（序庵館）	Native Foods～縄文の知恵に学ぶ！
12	12	熊本県八代市	次世代がんばろう会	環境シンポジウム
12	16	福岡県北九州市	北九州市立大学	職業と人生設計（キャリアデザイン）
12	22	福岡県北九州市	食工房めぐみ	使える陰陽五行の知恵
12	23	福岡県直方市	えこわいず村（序庵館）	大和言葉の不思議

波多野毅（はたのたけし）プロフィール

1962 年熊本県阿蘇郡小国町生まれ。一般社団法人 TAO 塾代表。食エコロジスト。熊本大学特別講師。熊本大学大学院紛争解決平和構築学石原研究室客員研究員。（修論のテーマは、『食の構造的暴力と身土不二の平和論』）。祖母の死をきっかけに東洋哲学・東洋医学を研鑽。アメリカの Kushi Institute 留学、欧州無銭旅行の後、生まれ故郷小国にＵターンし TAO 塾を創設。2014 年に創立 20 周年を迎える。西日本工業大学講師、熊本温対センター理事などを歴任。現在、農的生活をしながら、笑いのうちに楽しんで学ぶエデュテイメント講演を全国で展開中。著書に「医食農同源の論理」「自遊人の羅針盤」などがあり、近く「食の哲人・桜沢如一のコトバに学ぶ」を出版予定。

TAO リトリート 講座&イベント

九州をはじめ全国で活躍する食と癒しのプロによる
マクロビオティックセミナー&癒しのツアー

10/10（土）～10/12（月・祝）

阿蘇癒しのリトリート

63,000 円
＊セミナー代・宿泊代・食事代（5 食）を含む。
定員：限定 12 名
講師：岡部賢二・河野修一・北里洋子・波多野毅・藤野良明
お申込先：オーガニック野菜の宅配ファイン
携帯/080-6404-0831（藤野）
mail/Oyasai2883@docomo.ne.jp

TAO 塾創立記念感謝デー！

美味しい食事に会話もはずむ♪

10/31（土）　TAO 創立記念前夜祭

20 時～22 時　交流パーティ　3,000 円
宿泊者割引　8,500 円（パーティ代込みでお得！）

11/1　（日）TAO 創立記念感謝デー

11 時～12 時半　波多野毅講演（参加費無料）
14 時～15 時　　コンサート　＊ワンドリンクをお願いいたします。

≪無料体験コーナー≫
ピザ焼き体験・クイックマッサージ・食養相談・アロマなど
いろいろな体験コーナーは、家族みんなで楽しめます！

11/6（金）～11/8（日）

日本が生んだ長寿食～お味噌！
オリジナルの手前味噌をつくりませんか。
地元小国の北里洋子先生と全国で活躍する天野朋子先生のコラボ。W（ダブル）魔女による発酵講座です。
天然の地獄パワーで作ったお味噌は味も生命力も最高！

地獄味噌づくり講座

（1 泊 2 日）25,000 円
（2 泊 3 日）35,000 円
＊宿泊費、食事代、材料費を含む。

【TAO リトリート&café までのアクセス】
住所：阿蘇市一の宮町荻の草 107-1
＊宿泊ご予約の方は黒川温泉バス停まで送迎あり。

南小国方面から来られる方は
満願寺温泉駐車場前の県道 40 号線を産山方面へ約 5km 走って右側

やまなみハイウエイから来られる方は
ワンワン牧場を目印に県道 40 号線を満願寺方面へ約 5km 走って左側

申込先
TEL　090-1978-3386
FAX　0967-46-3913
✉ wildoats@bronze.ocn.ne.jp

懐かしい未来食

NEWS

オードリーもマチャミも
びっくり！

池谷敏郎医師が勧める
天然のインスリン～菊芋！

７月 19 日放送の TBS 健康番組「駆け込みドクター」で
TAO 食育菜園と、北里洋子先生の菊芋料理が紹介されました！

Super Food～Native Food
キクイモ

TAO リトリート＆カフェも、少しずつ秋めいてきました！
ただいま、山々の木々も赤や黄色の衣装に衣替え中・・・
ふと見上げた夜空には満点の星・・・
あなたは、流れ星に何をお願いしますか？