

生産者から消費者まで、知らなければいけない情報が凝縮されています！

食への信頼が揺らいでいる今だからこそ！  
『食の安心・安全』を**しっかり**学ぶ！

# オーガニックセミナー

相次ぐ食品業界の不祥事、輸入食品から検出される残留農薬など食の安心・安全を脅かす出来事が続いています。私たちが、健やかで安心な暮らしを送る上で、毎日の食事はもっとも基本的でもっとも大切なものです。この当たり前のことが、当たり前でなくなっている現在だからこそ、本当に「安心・安全」なものとは何かを知ることが大切です。

このセミナーでは、現在最も「安心・安全」な食品の基準である「オーガニック=有機JAS」について他では聞けない内容に踏み込んで解説します。

## ☆セミナーでお話する内容□□□

残留農薬について  
有害物質と食物連鎖  
なぜ、オーガニックが大切か？  
オーガニックの歩みと世界のオーガニック  
有機JASとはなにか？  
有機の農産物の作り方  
有機の加工食品の作り方  
有機の畜産物の作り方  
自然農法と有機農法の違い  
有機JASと環境保全の関係  
ついに始まる、資格認定講座  
「オーガニック・コーディネーター」

食品添加物について



講師：山崎 泉氏  
(日本オーガニック  
推進協議会理事長)

東大系環境誌「ネイチャーインターフェイス」初代発行人兼代表取締役。平成2年、ガイヤ視点に基づき、地球をシミュレーションした施設「環境インフォリウム」構想立案、また、東京情報大学を中心として、「米・環境教育財団」とのアライアンスによる「環境教育」構想立案、同年さらに東京都のビル屋上の緑化計画を立案長年にわたり環境IT・農をつなぐ研究を行っている。

## 〈開催要項〉

1. 日時：平成19年9月25日(火)  
18:00～20:00
  2. 場所：ホテルメトロポリタン長野
  3. 定員：100名
  4. 受講料：無料(事前申し込み必要)
  5. 申込締切：平成19年9月20日(木)
  6. お申込み：裏面の用紙にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。
- FAX：026-269-8813 (担当：小林)

食の安心・安全を手に入れるヒントがココにあります!!

主催：株式会社ミールケア

●セミナーに関するお申込、お問い合わせは⇒TEL:0120-088-348  
〒380-0921 長野県長野市栗田8-1 <http://www.mealcare.co.jp>