

阿蘇の自然の中で
宇宙につながる法則を学ぶ

新時代のマクロビオティックセミナー
(New Age Macrobiotics)

NAM 講座

豊かな自然環境の中で
ほんとうの自分
なりたい自分が見えてくる

きっと、素的(すてき)な生きる力
幸せに生きるヒントが学べます!



アクセス



黒川温泉バス停から送迎有り(要予約)

南小国町の満願寺温泉入り口にある TAO's Cafe の看板が出てきたら、県道 40 号線をまっすぐ約 5.5 キロ、立岩水源・産山方面へ走って下さい。矢印看板にそって行くと、TAO リトリートに到着します。

【申し込み先】

一般社団法人 TAO 塾

〒869-2501 熊本県阿蘇郡小国町宮原 908-4

TEL/FAX : 0967-46-3913

E-mail:wildoats@bronze.ocn.ne.jp

*お申し込みは FAX かメールでお願いします。

ムスピの会

〒838-1511 福岡県朝倉市杷木池田 923-3

TEL&FAX: 0946-63-3041

E-mail:musubinokai@athena.ocn.ne.jp

こんな方におすすめ!

2015年6月から5回シリーズで新時代のマクロビオティックセミナー (NAM 講座) を開講します。

NAM 講座では、阿蘇の豊かな自然環境の中で、今まで忘れられてきたスローな生き方、競争原理とは別の東洋的価値観、いままで封印してきた自己開放・自己開発の方法などを3人のマクロビオティックの指導者から学びます。NAM は仏典の南無に通じ、宇宙法則への帰依を意味します。

伝統的な食や農、医の叡智を思い出し、真に豊かな人生を送りませんか。

今の生き方に不満足という人や、何か違うと感じている人にお勧めです。

【会場】

TAO リトリートセンター

熊本県阿蘇市一の宮荻の草 107-1

連絡先 090-1978-3386 (北里)

【参加費】

全回参加 35,000 円 (税込)

1回参加 8,000 円 (税込)

*遠方の方は、TAO リトリートセンターに特別価格で前泊もしくは後泊が可能です。(要予約)

通常価格 8,500 円 ⇒ 特別価格 6,500 円

(おひとり様 1泊2食付き)

【タイムスケジュール】

10:00 開場

10:30~ 岡部賢二 講演

12:00~ 北里洋子のマクロビランチ

13:30~ 波多野 毅 講演

15:00~ マクロビスイーツでティータイム

15:30~ 講師三人を囲んでのフリートークタイム

16:30 終了

スケジュール

	開催日	内容
第1回	6/20 (土)	岡部 賢二 波多野 毅 微生物が教えてくれる助けあいの世界 競争から互恵～Give & Give の東洋哲学の知恵を学ぶ
第2回	7/11 (土)	岡部 賢二 波多野 毅 ダメな自分を作り出す幸せ回避症からの脱却 原子力から原始力～自分を変える東洋医学の知恵を学ぶ
第3回	9/12 (土)	岡部 賢二 波多野 毅 カタカムナの知恵と苦楽の法則で道が開ける 部分から全体～ホリスティック医学に知恵を学ぶ
第4回	10/10 (土)	岡部 賢二 波多野 毅 潜在意識の法則を学べば、なりたい自分になれる こころほぐし・からだほぐしワークショップ
第5回	11/14 (土)	岡部 賢二 波多野 毅 自然脳(ゆらぎ)を取り戻し、固定観念をはずす いのちの元と食と農～医食農同源とパーマカルチャー

*都合により内容が変わることがあります。



講師プロフィール

岡部 賢二(おかべ けんじ)

ムスピの会主宰。正食協会理事。
フード&メディカルコンサルタント
正食協会講師として活躍後、福岡県の田舎に移り住み、
2005年「ムスピの会」を発足。現在、マクロビオティックの講演や食育に関する講演、健康指導、プチ断食セミナーを全国各地で行う。
著書に「マワリテメクル小宇宙～暮らしに活かす陰陽五行」、「月のリズムでダイエット」など。



波多野 毅(はたの たけし)

食エコロジスト。一般社団法人 TAO 塾代表。
熊本大学大学院社会文化科学研究科卒業。
祖母の死をきっかけに、ホリスティック医学に興味を持ち、
東洋哲学と東洋医学を研鑽。CI 協会・正食協会で食養を学んだ後、
Kushi Institute(米国)でスタッフ。1994年に自然豊かな故郷阿蘇の地で寺子屋 TAO 塾創設。農的生活をしながら、全国各地で講演。著書に「医食農同源の論理」「自遊人の羅針盤」などがある。



北里 洋子(きたざと ひろこ)

元熊本県学校生協理事長。
岩田屋コミュニティカレッジや MQ 大学などで
マクロビオティック料理講師。日本習字師範。
TAO リトリートにて無農薬自然農を実践。
「医食農同源」をコンセプトに食エコロジーを追求。
昨年はマレーシア&シンガポールでもお料理教室開催。
著書に「北里洋子の元気になる菊芋レンピ～縄文の風を感じる懐かしい未来食」がある。

