



平成 25 年 12 月

『イベント・セミナー規約基準』

イベント・セミナーをご希望される方は、

必ずこちらをご覧くださいますようお願い致します。

1) C a f é コンセプト

選択基準はオーガニック！ 食べ方はマクロビオティック！

「食」を真剣に考えて行けばいくほど、とても多彩で複雑なことに気が付きます。病や健康など自分の身体の問題、家庭の問題からはじまり、地域や日本の経済や社会問題、その先には、地球環境や国際政治の問題に至るまでが、とても深いかわりがあることに驚かされます。

私たちが健康に生きていくためにはなくてはならないのが安心・安全な食事です。BSE に端を発し、食品の安心安全への関心が高まる一方で、花粉症、アトピー、シックハウス症候群、化学物質過敏症、不妊などの問題がクローズアップされてます。

生活することすら困難になる深刻な化学物質過敏症は国内で既に100万人を突破したと報告があります。

その原因として、化学物質による大気汚染や食物の残留農薬、硝酸態窒素などが原因物質と推定されることから、食品にあっては、農薬や有害化学物質を排除した安心安全な食べものを求めるニーズが高まってきました。

また、母乳から残留農薬や環境ホルモン、ダイオキシンなど有害物質が検出されるようになったことから、妊娠期の母親は特にこういった問題に敏感になってきました。

「フィット・フォー・ライフ」という言葉があります。これは、「自然の法則に合った生き方をすれば、良い状態でいられる。」という意味なのですが、大切なことは、新鮮な食材を選ぶだけでなく、農薬や肥料を大量に投下して環境に負荷をかけているようなものではなく、自然の力で頑張って生き抜いた食材を選ぶという、本質的に食材の選択基準を間違わないようにするためには、自然の法則を理解することだと思います。

こうした自然の循環システムを守り、化学物質による自然環境への負荷をできる限り軽くするため、オーガニックを暮らしに取り入れることが世界中で拡大しています。

オーガニックが世界的に注目されている背景には、地球規模の環境・食糧問題、そして有害化学物質や環境ホルモンといった問題も潜んでいます。私たちは知らず知らずのうちに有害なものを口にしたり、皮膚から取り入れてます。例えば、妊娠されてる方はお魚の摂取を控えたほうが良いという説があります。それは魚に含まれる水銀の蓄積が、妊婦や子供の発育への影響が懸念されているからです。海外では摂取制限がかかるものが多くあります。

水銀の蓄積による自閉症、生涯、アトピーなどへの予防が大切です。新生児のアトピー性皮膚炎率は57%ともいわれ、2人に1人以上という状況であるのに対し、地方においては37%（3人に1人）といわれています。この違いは都会では1人っこの家庭が多いからであり、2人目以降は母親の胎毒が1人目によって少なくなっているため、2人、3人と出産する地方では比率が低くなるというだけのことで

す。

電磁波の問題も日本だけにしか起こっていない事実がたくさん存在しています。

そして、何を食べるかという選択基準だけではなく、「食べ方」という点に注目することが大切です。その食べ方の提案として、私たちはマクロビオティック（古代ギリシャ語を語源とした「自然に即した命のあり方」という意味）を基本とし、私たちの基準をクリアした食材を選び、日本の伝統食を一般的な家庭でも簡単に調理できるオリジナルレシピを提案するC a f éでありたいと願っております。

2) 利用基準

上記のコンセプトに即したと判断した場合のみ、ご利用いただけます。

食品のお持込は、固く禁止しておりますのでご遠慮願います。

壁面は珪藻土を使用しておりますので、プッシュピンや画鋲の使用はできません。

3) 利用料金

利用料金の設定はありませんが、ご参加いただく方にC a f éにてお一人につきひとつご注文をいただくようになっております。

また、e c o r e福岡の会員登録をいただき、会員カードをつくるようになっております。

4) お申込みについて

直接電話またはメールにてお願いします。

5) 管理・免責事項について

本カフェにて起こった事故や盗難、その他不慮の事故に伴う損失破損については、一切責任を負いませんので、ご了承ください。また、備品の破損や損壊が起きた場合修理の実費を請求させていただく場合があります。