

オーガニックをはじめとする食品のお話 ～食品として選びたいもの避けたいもの～

- オーガニックって環境や体にやさしそうだけれど、オーガニックって何？
- オーガニックと有機と BIO(ビオ) の関係は？
- オーガニック食品の特徴は？
- オーガニック食品はなぜいいのか？

※BIOとは、Biologico (オーガニックの意) の略称です。
イタリアではオーガニックのことを BIO (ビオ) と呼びます。

オーガニック食品に 30 年以上携わってきた食品認証の権威 水野葉子氏がオーガニックの基礎ポイント、食品の選び方についてわかりやすく楽しくお話しします。

オーガニックに興味はあるんだけど、いまいちわからない…と言う方、これを機会にオーガニック食品について、理解を深めませんか！？

当日はオーガニック食品に関する映画上映もあります。



◎開催日時：2015年 **10月20日** (火) 15:30～17:30

◎受講料：9,180円 (税込)

◎定員：10名

◎開催場所：南青山カルチャーセンター 4F CUCINA

東京都港区南青山3-16-1 TEL: 03-3404-6116

◎講師：有限会社リーファース 代表取締役 水野葉子

◎主宰：株式会社ベラヴィータ、株式会社ビオロジコによる共同主宰

◎申込み：南青山カルチャーセンター

東京都港区南青山3-16-1 TEL: 03-3404-6118 FAX: 03-3404-6117

Email: bellitalia@bellavita.co.jp



水野葉子プロフィール

日本初の IOIA 認定トレーニング・コーディネーターおよび IOIA 公認オーガニック検査員資格取得。農林水産省有機認証およびトレーサビリティに関する検討委員および農林物資規格調査会専門委員等を歴任。千葉大学園芸学部非常勤講師。宮崎県農政審議委員。ホールフードスクール講師、Food for Life 協会代表、リーダーシップ 111 会員、WF-Net 会員、NPO 法人小田原食とみどり アドバイザー、立教グローバルソサエティ (RGS) 副会長等。翻訳書に「オーガニック検査マニュアル」(日本オーガニック検査員協会発行)、著書に「水野葉子のオーガニックノート」、「オーガニックのはなし」、「オーガニックな生活」(3冊とも星の環会発行)、「『家族と食べたい!』食品選び」(東洋経済新報社発行)