

おいしいはしあわせ®

ちよろだーい!



サン・スマイル通信

No.104 2018.5月

営業時間 … 10:00~19:00
定休日 … 日曜日 (祝祭日営業)
電話 … 049-264-1903
住所 … 〒356-0052 ふじみ野市苗間1-15-27
ホームページ … www.sunsmile.org
メール … mail@sunsmile.org
フェイスブック いいね!お待ちしております



「おいしいはしあわせ」はサン・スマイルの商標です。

お手当法

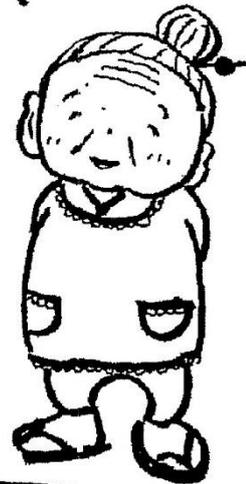


愛にあふれる手と 自然の恵みがお手当

生姜シニア 里芋パスタ 梅醤番茶

など身近にある食物は大きなエネルギーを持っています。昔から伝わる自然の上手な活用療法を学んでくらしに役立てませんか？

実際に生姜シニアを体験したり
マクロビオティックのお食事がど
きたりと講座の他にも楽しさ
いっぱい！



日時・H30.6.28(木)

時間・12:30-16:15:3

会場・2,000円(税込)

会場・右地図参照

講師・ムソ食品工業

聖子ロ・坂元

ムソ食品工業 ホールへご→www.musofood.co.jp

託児・ございません

マクロビオティック
の
軽食つき！

定員・15名 前座付き。

寒い季節も過ぎ去って、いよいよ活動の季節がやってまいりました！

農作物も、昨年冬に種をまいたスナップエンドウやインゲンが最盛期を迎えています。

キュウリやトマト、ナスなど夏野菜の苗や定植も各地順調で、肥料、農薬を使わない無肥料自然栽培の野菜たちを私自身も待ち遠しい気持ちです。

以前、通信で書かせていただいた農福連携、障がいを持った方々が無肥料自然栽培を行ってその農産物を流通するという役割をサン・スマイルはいただいております。

現在全国各地で約 30 件の施設と契約を結び、皆様畑で精を出してくれています。

「園芸療法」という言葉もありますが、田畑、お花など植物や自然と触れ合うことで、人の心が癒され、活力をもらえます。

自閉症だった方がいまではとても元気になって、いわゆる健常者とほぼ変わらない生活を送るようになったという話はしばしば耳にします。とてもうれしい事です。

ただ、各施設では 10 年以上農業を営んでいるところ、数年のところ、今年初めてのところ、施設の規模が 100 人規模、数人規模、障がいの程度も様々であることから皆様にお届けできるお野菜がどの程度生産されるのかが全くの未知数で、サン・スマイルのスタッフが毎週のように各施設に電話などで状況を確認し問題点を洗い出し、共に少しでもよりよい野菜が生産されるようにと努力していますが、正直ドキドキしています(笑)。

一軒でナスが毎週 10 kg なのか 100 kg なのか、まったく見当がつかないといった状況なので・・・リスクは最小限にしないといけません、このリスクは誰かが追わないと広がりも見せませんので、ここ数年は我慢で、皆様にもぜひご協力をいただけますようお願いいたします！

そして数年後には少しは安定的に生産ができ、その成功事例を以て、多くの施設が無肥料自然栽培の生産等に関わってくれ、笑顔が少しでも増えてくれたらと願っています。

サン・スマイルは創業した時も今でも変わらない想いとして、安心安全な野菜やお米で皆様の健康に寄与できたらという想いはありますが、根本的な思いは個の幸福から、社会の幸福、世界の幸福という想いがあります(世界とは大それているかもしれませんが、想うことはタダですので(笑)！)。

サン・スマイルの役割は食、農、医を通じた実現で、その中の大きな柱が「無肥料自然栽培の普及と継続」です。

でも、大きな旗を振って、大きな運動体にしていく気持ちはありません。全国各地、世界各地でもそういった志を持った方々がいらっしゃいますので、そのような方たちと協力関係を築きながら、足元を固めていく社会の作り方を実践していきたいと思っています。

障がいを持った方たちだけでなく、今年から全国の生産者の皆様には増産をお願いしてきました。5 月の下旬には中国地方の生産者さんが 20 数件集まってくれて、無肥料自然栽培のお野菜の説明、今年秋からの作付け依頼をしてまいります。

無肥料自然栽培（有機肥料・化学肥料・農薬を使用しない）をなぜサン・スマイルがすすめるのか？
というのは、食べる側から見た時には、発がん性や糖尿病の原因とも言われる野菜の硝酸態窒素が少ない事、農薬の心配がない事等が挙げられますが、農地的には薬漬けになってしまった今の田畑が荒廃していくのを見ていられない事、次世代に少しでも健康的な命の根源の田畑を伝えていくこと、そして農薬や肥料で汚染されて今となってはほとんどの地域で飲めなくなってしまった地下水を少しでもきれいにして行くことなどがあります。

また、肥料を一切施しませんので、誤魔化しが一切ききません。たとえば、人間都合や無知から種まきの時期がずれてしまったら、収穫量が格段に落ちてしまったり、病虫害の影響を受けてしまいます。

ここで考え方が分かります

●「そんなにストイックにはできない、肥料を使えばいいのだから少しくらい時期がずれてもいい」

●「自然の営みの中で生育し、作物が健やかに育つために時期は絶対にずらせない」

など・・・

後者は私たちが生きていくうえでも同様であることに早く気が付いていくようです。私たちは自然の営みの中で生かさせて頂いていることに。

たとえばそこから生まれてくるのは自然の偉大さ、恐ろしさ、地球から見れば小さなひとりの人間ですがその一人一人が大きな自然の営みの中で生かされているという事、そして自然に対する謙虚な姿勢、自然に対する観察の力。

自然の中の一部が人間ですから、それは対人間に対しても同じことです。

これは、言葉でいうのは簡単ですが学ぶところは無限大です。そんなことわかっている！と言っても、人間生きている間はその上限を知るところには現界がありますから、常に謙虚に向き合う心が大切であることに気が付きます。

これはほんの一例ですが、無肥料自然栽培は生産者の心を地球にいる人たる意味を大いに学ばせてくれます。私は、そのように向き合う方の農産物を食べたいと思いますし、多くの方に伝えたいと思っています。

無肥料自然栽培が素晴らしいのではなく、そこに関わることで人としての向上をめざしていく過程で生まれてくる野菜やお米の命。それを私たち生産に関わっていない消費者がいただいていたなら私はこんなに素敵なサイクルはないと思っています。

無肥料自然栽培をお金目的、自己の存在アピールが中心にやっている方もいらっしゃいます。サン・スマイルではそのような方とはおつきあいしません。私自身が食べたいと思わないことが最大の理由ですが、そのような考えだと、永続性がないと感じているからです。

まだまだ発展途上の無肥料自然栽培永続的普及の過程です。

皆様にも多いにご意見をいただきながら、多くの皆様と共に無肥料自然栽培が広がって定着していくことを願ってやみません。

どうぞご協力の程、お願い申し上げます！

文責：松浦智紀

てんちょーの「今日は何を話そうかな」コーナー



前号「小麦は悪い？」のつづき

前号では「小麦(グルテン)が本当に体に悪いのか?という点について、小麦に詳しいある方に聞いてみました。」というところまで終了したので、今回はその続きです!

その方曰く「小麦の場合は複合汚染です。」と。複合汚染」というと、自然食に興味のある人には特にバイブル的書籍 有吉佐和子さんの「複合汚染」という有名な本があります。約45年前、朝日新聞で連載され大きな反響を呼び出版されました。工業廃液や農薬、肥料、洗剤などの有害物質が複合的に作用して私達の体を蝕んでゆくと警笛を鳴らしています。では、小麦の複合汚染とは何でしょう!? 小麦に一体何が起ったのか? 小麦に詳しいその方は3つの要因を教えてくださいました。

- ① 乾燥方法
- ② 薬品
- ③ 品種改良

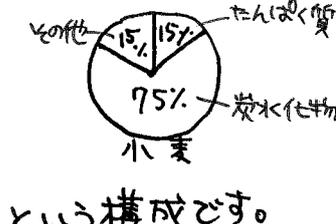
小麦の歴史上の大変化!



この3つの要因が複合的に小麦に作用し、小麦アレルギーやセリアック病を引き起こしている

のではないかという見解です。私はこの見解に深く納得した訳です。では今回は①の乾燥方法について書きますね。

小麦は右図のようにたんぱく質 約15%
炭水化物 約70%
その他 約15%



という構成です。

そのうちのたんぱく質は乾燥方法によって大きな差が生まれます。たんぱく質の1つはグルテン。そうです、今世間で悪くささやかれグルテンフリー食が注目されている正にそのグルテンです。たんぱく質は73℃で凝固します。しかし一般的に80℃~130℃で2~3時間、高温短時間ど仕上げています。そうするとパスタはプラスチック化してしまい香りや風味は失われてしまいます。表面はゼラチン化し、茹どすぎても柔らかくなりすぎないのでアルデンテと消費者は甚だしいやすい。又、高温乾燥によって人体内では作り出せない必須アミノ酸「リジン」も失われます。それに対して低温で時間をかけたパスタは茹どるともちりし甘味と酸味があり、高温乾燥されたものと全く違う食感と胃にかかる負担の食後感も又全く違います。体内の消化酵素に負担をかけずらい。因みに生パスタは乾燥させてないので小麦の風味も楽しめますね!しかし日持ちせず、いちいち作るのが大変な手間、流通に不向きです。そこで30年も前に便利な乾燥パスタが登場するので。お陰で多くの人々がパスタを楽しめる様になりました! 高温短時間乾燥はより簡単に、そしてより安価に大量に製造するには外せない製法となりました。私はスリゲテ大好き!! よりおいしくてしあわせになるパスタを求め、お話は次号へ続きます



炒り米ぬかと米粉で 手作りヘルシークッキーは いかがでしょうか!?



昔、子育て中に、家の精米機で出る米ぬかを使って、よくクッキーを作っていました。先日、35才の長男に、「昔よく作ってくれたよね。」と言われ、又、作ってみました。昔のレシピを紛失してしまい、「米農家「もうえもん」母娘の米ぬかレシピ」(小学館 1000円+税)を参考にしました。

★材料(約9人分)

A	炒り米ぬか	20g
	米粉	60g
	ベーキングパウダー	5g
	オートミール	60g
	白ごま(炒りもの)	5g
	レーズン	90g
	メープルシロップ	15g
	黒糖	15g
	塩	ひとつまみ
	B	なたね油
L	豆乳ヨーグルト	50g

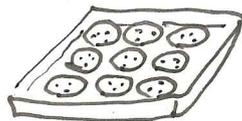
炒り米ぬか

米ぬかはフライパンに生ぬかを入れて、弱めの中火にかけ、木べらなどでフライパンの底をかき回すように全体をまんべんなくかき混ぜます。100gであれば約4~5分、米ぬかの水分が抜けてサラサラした状態になり、甘い香りが立ち上がってきたら、火を止めます。煎りすぎて焦がしてしまわないよう、気を付けて下さい。

★作り方

- ① オーブン又はオーブントースターは180℃位に予熱しておく。
- ② ボールにAをすべて入れて混ぜ合わせる。
- ③ Bを加えて手早く混ぜる。
- ④ 手のひらで丸く成形しながら両手を押しあて、平らにするようにして固める。(直径約5~6cm、厚さ約1cm位)
- ⑤ オーブンシートに並べて15分~20分焼いて出来上がり!

炒った米ぬかはヨーグルトに混ぜて食べたり、ふりかけにしたり、料理にいろいろ工夫してお使い下さい!
香ばしくてきな粉のようです!



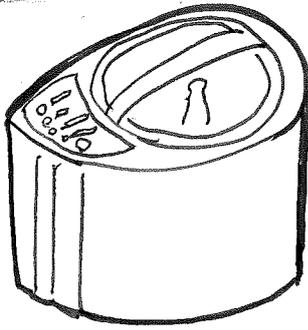
スタッフにも食べてもらって好評でした!

米ぬかはアンチエイジングの味方!!

米ぬかを食べることで、白米だけを食べるよりも、たんぱく質、食物繊維、ビタミン等をたくさんとることができます。又、米ぬかには、老化の要因となる、「酸化」「糖化」を防ぐ働きがあると言われています。体の中から若返りましょう!!

左ページ

材料のご紹介



かくはん式ポータブル 精米機

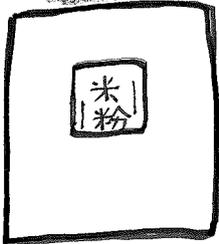
匠味米

(レッド又はホワイト
幅20cm × 高さ23.8cm × 奥行27.4cm)

精米したての
お米はおいしい!

21,800円(税抜)

無肥料自然栽培 米粉



サスマイル
オリジナル
です!

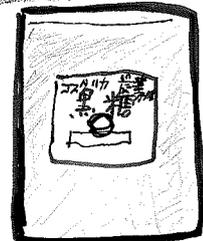
800g 1,000円(税抜)

オーガニック メープルシロップ



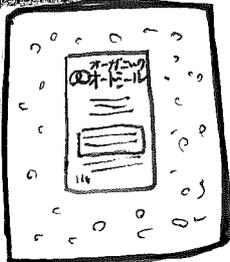
250ml 1,180円(税抜)

コスタリカ産 農薬不使用黒糖



500g 380円(税抜)

オーガニックオートミール



500g 520円(税抜)

豆乳グルト



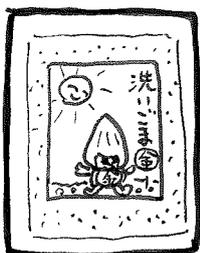
400g 250円(税抜)

なたねサラダ油



450g 900円

無肥料自然栽培 金ごま洗いごま



貴重
です!

刈りたての
香りは最高!!

40g 540円(税抜)

ベーキングパウダー アレルギーフリー



114g 260円(税抜)

オーサワ 有機カリフォルニアレーズン



150g
400円(税抜)



500g
1,005円(税抜)

今月の サン・スマイルスタッフおすすめ スポットライトコーナー

スタッフ
日向



オススメ本紹介

最近お店と出荷センターを行ったり来たりの日向です。

今回は、ワクチンについて調べてみました！！

ワクチンは義務で接種しないといけないと思っていませんか？

ワクチンは打ちたくない・打たないと思っていますが、小学生低学年の時、集団で受けていたので、今でも義務だと思っていました。前職の会社では、インフルエンザワクチンの話題になり、打ったか打たないかという話もしました。また会社から全社員に強制ではないですが、ワクチン接種を促すような社内文章が出た事もありました。（ほとんどの人がインフルエンザワクチンを接種してました！）実際にワクチン接種した人が、インフルエンザにかかった人もいました。ワクチンに効き目がない事を肌で感じ、ワクチンを接種することが当たり前の世界になっているんだと感じました。そんな世の中ですが、今年のサン・スマイルはワクチンがテーマです。これを読んだらワクチンの現状が分かる本です。皆さんに知ってほしく、ご紹介したいと思います。



もうワクチンはやめなさい
母里啓子 1,100円（税抜）

ワクチン表がついていて
ワクチンの細かい所が
分かります！



ワクチンの罠
船瀬俊介 1,400円（税抜）

ワクチンだけでない
ディープな内容で、
面白いです！！

この2冊の本をご紹介します。共通点はもちろんですが、ワクチンは有害であること。ワクチンの副作用によって、苦しんでいる人がたくさんいる事など、ワクチンの実態と有害性が書かれております。これを読み、ワクチンの事を再確認し、これから子供たちが打つ予防接種の事など考え直してみたいかかがでしようか？

現在0歳の赤ちゃんが1歳になるまでに、約20回も予防接種を打っていることをご存じだったでしょうか？

小さい赤ちゃんの腕に、何回も注射を打たせているという現実がある事が、私は信じられませんでした。

実際には、ワクチンは義務ではなく、「努力義務」とされております。努力義務とは、努めるべきではあるが、そうしなくても処罰の対象にはなりません。あくまで、個人の自由です。義務と言葉についているとしないといけないと思ってしまうのですが、義務でもないし、強制もありません。絶対に安全ともいえないワクチン（予防接種）のことを国が義務とか強制とか言えるはずがないのです。赤ちゃんや子供の場合は、親の同意のサインが必要です。副作用のリスクも承知した上で医師は接種します。子供には理解できないので親がしっかりと判断する必要があると感じました。

予防接種は、制度として行い、莫大な公費を使い、定期接種と言われるワクチンは期間中であれば無料で受けられます。また、地域の保健センターから赤ちゃんのいる家庭に、お知らせが届きます。こうなると、受けないといけないと思ってしまうがちですが、受ける、受けないの選択権はありますので、強い気持ちを持って、受けたくない時は

定期接種 (A 種疾病)	HBs	1歳	5歳
	肺炎球菌	1歳	5歳
	百日咳	1歳	5歳
	DTaP-IPV	1歳	5歳
	BCG	生後3ヶ月	
	麻疹・風疹	1歳	5歳
	水痘	1歳	5歳
	日本脳炎	1歳	5歳
	DT 11歳	11歳	
	HPV	12歳	
インフルエンザ	65歳以上		
肺炎球菌	65歳以上		
ジフテリアトキソイド	成人		

NOと言いましょ！

最近では、2010年11月に「子宮頸がん等ワクチン接種緊急促進臨時特例交付金」として、大金が投じられました。(全然知りませんでした!) そんな中、2011年3月11日東日本大震災が襲い、日本中が喪に服す中、民放のテレビCMは娯楽系を自粛し、替わりに公益社団法人ACジャパンのCMばかり流れる事になりました。そのCMは子宮頸がんにかかった経験のある女優を起用し、乳がん・子宮頸がんの怖さを訴えるCMでした。これにより、子宮頸がんの知名度が一気に高まったと思います。

国立感染症研究所が示す
 予防接種スケジュール
 こんなにたくさんあります!

そして、子宮頸がんワクチンの接種率が一気に上昇しました。しかしその一方、子宮頸がんワクチンでの、副作用の被害が、かなり多い事実があります。しかし、国として積極的に勧奨はしないという回答で、未だに中止になっておりません。そもそもこのワクチンは子宮頸がんの原因と考えられるヒトパピローマウイルスの感染を防ぐワクチンで、子宮頸がんそのものを予防するワクチンではありません。このワクチンの事を、子宮頸がんワクチンと呼んでいるのは日本だけです。堂々と偽りをしている事に、恐怖を感じました。実際には、ヒトパピローマウイルスの感染と子宮頸がんの発症は因果関係がないとアメリカでは公式発表されています。日本では一切報道されておりません。公的費用を投じ、ワクチンが余っているのに、CM、マスコミ報道で、接種するように勧めたとしか思えませんでした。

そもそもワクチンはどのように作られているのかということも本を読んでいくと明らかになりました。ウシ・ブタ・トリ・ウマ・サルなどの動物の体液と血液を使用して、ワクチンは作られています。考えただけで、気持ちが悪くなります。こうして作られたワクチンの中に、アメリカ、ヨーロッパなどで副作用などの問題があり、使用禁止になったワクチンが日本をはじめとするアジア・アフリカなどで、在庫処理を担っているということも、書いてありました。他の国で、禁止だと言っているものを、日本では義務といい、天然痘ワクチンは1980年まで施行された。近年ではワクチンではないですが、解熱剤のタミフルがそうで、インフルエンザ発症の際に使う薬と紹介され、実際は強い副作用で、異常行動を起こし、10代の転落事故が頻りに報道された事を覚えてませんか? 現在も販売されており、(10歳以上の未成年の患者においては、因果関係は不明であるものの、本剤の服用後に異常行動を発現し、転落等の事故に至った例が報告されている。このため、この年代の患者には、合併症、既往歴等からハイリスク患者と判断される場合を除いては、原則として本剤の使用を差し控えること。)と注意書きがあるだけです。未だに平然と販売されていることに、また恐怖を感じました。

インフルエンザ予防ワクチンも流行の時期になると、ニュースに取り上げられ、ワクチンの不足や予約待ちで1カ月以上待ちの病院などが紹介され、危機感をあおる報道をよく見ます。実際のところ、インフルエンザワクチンは効き目がなく、変異が早いウイルスで、大急ぎでワクチンを作った出来上がったころには、また違う形に変わっているため、効き目が無いと言われていました。イタチごっこになってしまうので、打つ意味がない。感染してしまったら、熱が下がるまで家でじっくり寝て、サン・スマイルの美味しいはしあわせ安心食材を食べ、休みましょ! (笑)

ワクチンの罠の船瀬氏も冒頭に書いておりましたが、「知らない事は罪である。知ろうとしない事は、さらに深い罪である。」と言っている事が、すごく腑に落ちました。知識がないと、CMやマスコミの情報だけに気を取られ、しなくてはいけないと思ってしまうがちです。正しい知識を身につけ、子供の明るい未来と一緒に考えましょ!!

↑月↑↑
 サヨリ の の コラム
 ちよつと
母子手帳とは？

日本ではなく、戦後、アメリカによって作られました。

？

牛乳！

予防接種
 定期接種？
 任意接種？

6ヶ月からの
 離乳食？

？

アメリカによって作られたが...
 アメリカでは使われていません...。

ここで何か.. 悟って戻ってきましたでしょうか?... 否定するのは好きではない
 のですが、事実をお伝えしますね。

牛乳

カルシウムはほぼとれません。
 食わずにいても
 ほとんどの子が元気でいた。

離乳食

1年間は母乳で大丈夫。
 単年前までは、それで
 元気にたくましく育てました。

**予防
 接種**

予防接種の中身は...
 化学物質を...
 パタハロゲン...
 培養し、生物をバラバラにして、ワクチンの
 有効成分を取り出すときに、どくだけ、
 ろかや、米青製といったプロセスをく
 らせても、元になった生物が材料と
 してワクチンの中にまぎれ込んでいます。
 他にもウシ、ゴタ、ウマ、ニトリ etc...
 の血液や内臓を元に、
 ワクチンは作られます。
 本当の言葉です。よくよく
 よ〜く調べてから我が子を
 守って下さい。お医者さんに
 中だねますか?...。

自分の子には打たない
 小児科医の先生も ←
 います...。

昔のアメリカでは、乳業会社が保健指導しました。

母子手帳に添った育児をすると

アメリカでは、病気を増やし、不適切な育児につながらり...

まどうな指導があいつぎ、すぐに療止されます。

But!!

しかし..

この指導が、戦後の日本に指導されたのです。

当初日本の乳業会社が主体となって作りはじめます。

今も、元になつていままのまじり..ということですね。

当時保健士、栄養指導士は、乳業会社から出された人達が多数。

つまり、牛乳をすすめた乳業会社の人達からの指導です。

日本は戦後
アメリカにさからえ
ません。

GHQ
政策
(連合国軍)

小麦
牛乳
肉
卵

を中心とさせる食生活は
母子手帳だけではた
教育現場、メディアをもまきこみ
みごとくに達成されたのです..。

悲しいけど
まとめ

GHQ政策は、心身を培ってきた
伝統食をうばい

日本人をこしぬけにさせるだけではた
製菓会社や医者をもうけさせるために
大きく、寄与しました..。

オス×本
母子手帳の
ワナ
高野弘元著
↓

未だには、4才の息子がいます。予防接種は一度も受けて
ないです。私自身も母が受けたい本業にしてくれてました。
一度も大きい病気にかからなかったこともないです。私も息子も。元気!!
高価乳食は、手を出しはじめたとき、9.10ヶ月頃からはじめました。
牛乳は、食えない本業にしていますが好き本業で(笑)日々
飲んでいる本業です。本当の事を知らず... まじりまじり勉強中です。
いいお医者さんももちろん!! いらっしやいます。ガンスタイルの指導もおすすめて!!



¥1500-

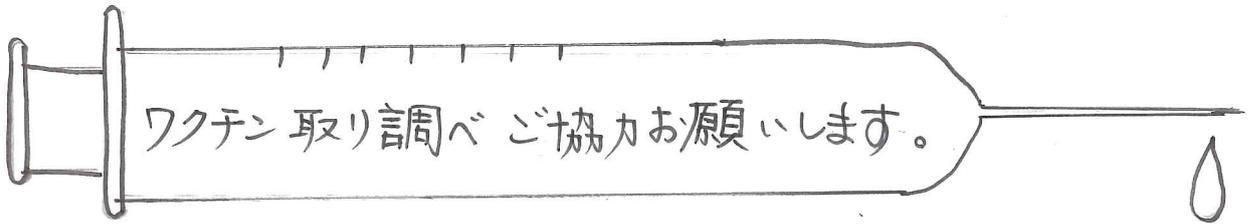
ほんとうのところ どうなの？

サニスマイルのお客さまやそのお子さま方は
どのようにされていますでしょうか？

お父さん・お母さん・おじいちゃん・おばあちゃん
お兄さん・お姉さんみんな実際どうしてるの？
知りたい〜いということに調査開始です。



受けたの？
とり調べ中
でちゅ。
受けてない？



	全部受けた	いくつか受けた	全く受けてない
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Hib (ヒブ) ◦ B型肝炎 ◦ ロタウイルス ⋮ 			
子宮頸がんワクチン			
インフルエンザ			
その他			

こんな表
はります。
よろしく
お願ひ
します。

※ お店のかべに表を用意しておくので
みんなシールを貼ってネ そしたら取り調べ完了です。
ご協力お願ひします。

気になる結果は、みんなで見ましょう。

今年一杯取り調べま〜す!!

今月のスポットライト

サン・スマイルスタッフおすすめ

宇宙から来たの？ 納豆菌

食べるならこの納豆！おいしいはしあわせ納豆
原料は無肥料自然栽培の大豆 100% 使用です。



スタッフこはやし



230円 (税抜)

250円 (税抜)

納豆の起源は？

聖徳太子が愛馬にエサとして与えていた茹でた大豆をわらにつめておいたら発酵して偶然納豆ができた!!との伝説やその他、諸説あるようですがいずれも偶然の産物としてできたもののようです。

「人体に有益な納豆菌を摂って強いカラダを作ろう！」

納豆菌自体とても強い菌で、納豆を食べてはいけない職場もあるほど

- 100℃で煮沸されても死滅せず。120℃まで耐えられる(だいぶ死んでしまうがそれでも残る)
- 天日干しにしても死滅しない。
- 真空にしても死滅しない。
- 冷凍にしても死滅しない。(マイナス100℃でも)
- 宇宙に6年間いても死なず。
- 酸やアルカリにも強く、納豆菌は胃酸ごときでは死なずに生きて腸まで届いて腸内の有害菌を抑えてくれるのだそうです。

腸内フローラや菌活でまず思いつくのは乳酸菌ではないでしょうか？しかし生きて腸まで届くのはむずかしいとされています。しかし納豆菌は、ぬか漬などの乳酸菌をたすけて腸まで届くようサポートし、悪玉菌をおさえて、

腸内で大活躍してくれるのだそうです。納豆とぬか漬で最強の腸美人に!!

Natural Foods shop サン・スマイル 主催

薬も注射もない小児科医

「真弓定夫」ドキュメンタリー映画 上映 & 共演者プレミアムトーク



平成30年
6月24日(日)

12:00開場 13:00開演
16:05終了

【一般】 前売り 1,500円
当日 2,000円

【中学生】 前売り 1,000円
当日 1,500円

小学生以下で座席をご利用の際は
1席500円となります。

【場所】ふじみ野市 産業文化センター
住所:うれし野2-10-48
【チケット販売】サン・スマイル店頭 または
3552食堂(鶴瀬)
【定員】約170名

チケットをご郵送ご希望のお客様は6/14(木)までにお電話又はメールにてお申し込みください。お伝えします口座へご入金確認後チケットをご送付いたします。
当日キャンセルはご返金いたしかねますので予めご了承ください。



お申込・お問い合わせ

サン・スマイル

049-264-1903

✉ mail@sunsmile.org



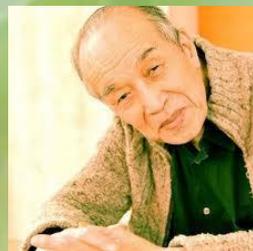
埼玉県ふじみ野市苗間1-15-27

HP www.sunsmile.org

フェイスブックございます！

「病気を治しているのは、 医者ではない。自然治癒力だ。」

小児科医 真弓定夫



プログラム

第一部 小児科医真弓定夫ドキュメンタリー映画上映

第二部 真弓紗織(真弓先生娘さん) & 歯科医梅津貴陽 によるプレミアムトーク

真弓定夫

1931年東京生まれ。

東京医科歯科大学卒業後、佐々病院小児科医長を務めたあと1974年武蔵野市吉祥寺に真弓小児科医院を開設。「薬を出さない・注射をしない」自然流の子育てを提唱。

2003年に社会文化功労賞受賞。「医者いらずクスリいらずの健康法」など著書も多数。

真弓紗織

クスリや注射を使わない小児科医として知られてきた真弓定夫の娘。

リフレクソロジー(反射学)のプロであり、足指から人生を読み解くコーチング「トゥリーディング」のティーチャーでもある。

その場しのぎの対応「対症療法」ではなく、大本の原因を取り除く「根本治療」の大切さを伝え続けている。



梅津貴陽

(うめづたかはる)

昭和45年、神奈川県に生まれる。昭和大学歯学部卒業、歯科医師。医療法人社団藍青会理事長。食育1級マスター。トウリーダー。食事から身体をいたわる生活習慣の秘訣や自律神経を整えて健全な心を養う秘訣、さらには、世間に溢れる玉石混交の情報から正しい知識や智慧を引き出す視点など、より良く生きたい方へのアドバイザーとして、各地で講演を行っている。



みなさまこんにちは！サン・スマイルです。昨年末にこちらのイベント予告をさせて頂いてからこのパンフレットが出来上がるまでの間も、多くのお問い合わせを頂いておりました！ありがとうございます。

サン・スマイルでは過去同じ会場で先生にご登壇頂いた事がございます。あれから数年が経ち、現在は現役を退かれましたが、真弓先生の素晴らしいドキュメンタリー映画が完成し、自主上映をさせて頂け嬉しです！

「医者は廃業を目指すべし。」(真弓定夫)

この言葉の中に人への愛が満ち溢れています。

近年、先進国では特に失われつつある人間本来の力があります。

それは「自然治癒力」

小児科医として子どもたちと接する中、真弓先生が後世に伝えたい全てがこの映画に詰め込まれています。

プレミアムトークでは娘さんの紗織さんと歯科医の梅津さんが登場。お二人はとても仲良しです。お父さんとして、小児科医としての姿を見てきた紗織さんと、真弓先生に出会って歯科治療の考え方が変わったという梅津先生との軽快なトークも見逃せません！みなさま是非ご来場お待ちしております！



アクセス

東武東上線ふじみ野駅西口下車線路沿いに進んで徒歩約8分
駐車場が数台分のみなので、徒歩または自転車でお願いします。

次回の「ともの会」と「子育ておしゃべり会」



ともの会 5/3(木・祝)・6/12(火)
子育ておしゃべり会 5/4 (金・祝)・6/15(金)
6/15は小中高校生のパパママも是非来てね!



店内奥リビングにて少人数制のアットホームな会!

ともの会は代表松浦と、子育ておしゃべり会は店長本道とのお話会。食や健康・環境・医療など毎日の生活を話題にし掘り下げていきます。

毎日の暮らしが楽しく笑顔であります様、子どもたちの将来が明るく健康的でありますように。それには『今の暮らし』を考えてみるのがとっても大切。本などで勉強するのも勿論大切ですが、生の声を聴いたり話したりするのもまた色々な情報をシェアあえて楽しいですよ! 6月の子育ておしゃべり会は、小中高生のパパママを中心に盛り上がりたと思います! 子どもたちはお留守番してもらい色々お話ししましょうね! もちろんいつも通りbabyちゃん連れも大歓迎です。



ヘナユーザーも絶賛の新しいヘナをお伝えします!

6/12(木)はトニイの日!

トニイって何? トニイの日って誰が決めたの?

お答えします!

トニイは今サン・スマイルで大注目の「ヘナ」を販売する黄色がイメージカラーの乙女なおじさんの名前。トニイの日は、トニイが勝手に語呂合わせで決めた10(ト)2(ニ)で12日。トニイの周りで発生する局地的なちょっとワクワクする日です(笑)

でもこの局地的なワクワクが、なかなかレアな自慢の発見です! 何に心躍るかという...それは店頭で是非トニイと会ってみて下さいね! 黄色が目印!

トニイ店頭販売&相談会 6/12(木)11:00~16:00
毎月12日はトニイの日(前後する事もあります)5月は15日(火)に実際にナチュラルヘアケアシリーズを使ったヘナ会を開催いたします。(要ご予約)



簡単になりました! メール会員ご登録

お店のお得情報、イベント情報はじめ皆様にお伝えしたいお役立ち情報を配信中!
登録・解除も簡単です!

スマホ・携帯の方はQRコードから簡単登録↓
年会費、登録料等はもちろん無料!!

ご登録の際以下のドメイン解除お願いします。

@sunsmile.org



パソコンの方はmail@sunsmil.orgへお名前をご明記の上送信をお願いします。



毎週土曜は手作り
コロツケの日!
ノンEGG・ノンGMO

3552食堂の食パン
はじめました!
ほんわり~
やわらか~
半斤 350円(税別)



みんな
だいすき

おねがい

店舗前の道路へ路上駐車はご遠慮ください。店舗近隣建物の前も路上駐車されません様皆様のご協力をお願い申し上げます。



サン・スマイル通信は医療従事者 松浦智紀が監修しています。