

皆様へ（転送は自由です）

流山市では細かい雪が降っています。
今朝の暖房前の温度は、外が1℃、屋内が13.5℃でした。
明日朝は冷え込みそうな感じです。

[1] 主題案内をお届けします。
引続き、情報・ご意見・ご感想などお寄せください。
Word版では具合が悪い場合お知らせください。PDF版では約2MBになります。

[2] ひとつ【食品添加物】
皮膚炎を発症し、皮膚科の医師から指摘され、
食品添加物、特に保存料に注意し治癒した体験からです。

本来食材として摂取してはならない異物が体内蓄積し、突然人体不具合になります。
いろいろな皮膚疾患ありますが、体内の異状が体の表面に出てくるようで、
特に幼児やお子さんには十分な注意が必要です。

なぜか外国に比べ行政対応が遅れ、決して食材先進国ではありません。
和食を云々する前にやるべきことがあります。
大量に「作るための食材」ではなく「食べるため」を基本にしたいものです。

2月1日、船橋市中央公民館で開催「食品添加物学習会」へ参加しました。
テーマは「加工食品・外食産業の落とし穴～激安・お手軽の裏側～」
講師は野本健司氏(食の安全を考える会代表)で
主催は生活クラブ生協(虹の街)さんです。

以下、講師から皆様へお知らせOKの了解をいただいています。

- ・もちろん、家で手作りするのが一番ですが、
 - 1. 大手チェーン店を避け、個人商店を利用する。
 - 2. シンプルなメニュー（加工度の少ない）を利用する。
 - 3. ご飯や生野菜でも、家庭とは違う。
 - 4. 放射性物質は、摂取量多い米の産地に注意する。
 - 5. 「まあ～いや」「忙しいから」では外食しない。
- ご参考まで。

~~~~\*~~~~\*~~~~\*~~~~\*

・環境と農の広場・新美 健一郎・・・  
・発信地：千葉県流山市野々下

~~~~\*~~~~\*~~~~\*~~~~\*