



Date 日付 : 2017年8月19日&20日

Venue/Site 会場 : FOREST 7階

Training Topic 研修トピック : がん予防になる野菜の食べ方 - 野菜の力を正しく引き出す調理と食事法

今回のレクチャーで学んだこと、最も印象に残ったこと

- 野菜の調理の仕方、食べ合わせ。野菜は食べていけば大丈夫と思っていたので、目からウロコでした。(池純子さま)
- 野菜によって、カットして水にさらす方がよいなど。それぞれ効果的な取り方が違ったこと。よもぎの効果など。(匿名希望)
- 栄養素を選んで食べればよいと漠然と考えていましたが、調理法や組み合わせによって毒になることを始めて知りました。私は愛媛県出身ですが、愛媛で生まれて暮らしている人に癌になる人は少ないように感じていましたが、今回納得できました。愛媛の人は年中何等かの柑橘類をよく食べています。(匿名希望)
- 古代の食は現代にも活かしている。(大塚あきこさま)
- 虹色に食べる。が一番取り入れやすく、バランスよくお野菜をいただけるかなと思いました。(大川和美さま)
- 野菜摂取の仕方が間違っていたこと。目的によって火を使うか、生か。先人の教えは重要！ブロッコリーの食べ方は今日から実践できる。(匿名希望)
- スルフォラファンの摂り方・・・まったく知りませんでした(匿名希望)
- アブラナ科の野菜の食べ方の注意点を知れてよかった。(匿名希望)
- バランスを取ることがこれほど大切だったとは・・・。切った後に水にさらす方がよいものと悪いものがあるのも目からウロコでした。昔からある調理法が理に適っているのにはオドロキです。(匿名希望)
- 加熱するとよいもの、生で食べるとよいものの違いが分かりよかったです。(匿名希望)
- 伝統食の素晴らしさ。人が美味しいと感じる組み合わせは体に良い組み合わせですね。(田中裕規さま)
- リソソームの話。(田中雅代さま)
- オートファジーのこと。先人の知恵で日本人の食と健康が守られてきた。(千葉絵里子さま)
- ヨモギがトロイの木馬になること。最近、食べる機会が減っていたので、お菓子作りに使いたいと思います。(石井祐子さま)
- 野菜中心の食事をしていけばよいと思っていましたが、食べ物の組み合わせによっては、発がん性物質を創り出してしまうこと。調理法や献立を見直して野菜を有効にいただきたいと思います。(匿名希望)
- 統合食養学と昔からの伝統食の理に適っているということに驚きました。これからも伝統の食事や食文化を大切にしていきたいと思います。(栗原真姫子さま)
- アブラナ科の野菜だけだと体内で発がん性物質になってしまうこと。一緒に食べる食品が大切。伝統的な食事のレシピには意味があること。(沖桜子さま)
- アブラナ科の野菜は好きですが、わさび、芥子が苦手なので、面白い調理法だと思いましたが、大根おろしと唐辛子を組み合わせたいと思います。ヨモギの効果も興味深い。かつてアレルギーテストでヨモギがひっかかったのですが、実際には感じたことがないので、もう少しとってみようと思いました。(北村紀子さま)
- 季節ごとの食べ物を正しい組み合わせで適度に食べることが体にとって大切だということ。食べ物が体を作っているということが講座を通して学べたひとつの大きなことになりました。(斎藤ゆり子さま)
- 和食の理に適った調理法や食べ合わせ。家系に癌になる人が多いので、後半の内容もたいへん勉強になりました。(匿名希望)
- 体によいと思っている野菜や魚も食べ方によって、毒にも薬にもなること。伝統食には意味がある！こと。(本田真由美さま)
- 料理の仕方によって成分取得が変わること、改めて理解しました。(中野真貴子さま)

満足/不満に感じたことについて、教えてください。

- 後半むずかしかったので、ゆっくり聴きたかったです。ありがとうございました。(田中雅代さま)
- あっという間の1年間ありがとうございました。毎回、毎回、為になる実践的な講座で、知識という財産が増えました♡いつも楽しい講座大満足でした。目から鱗もたくさんあり、新しい論文があればすぐに入れて下さり、森さんのブラッシュアップ感が凄かったです^ ^もどうぞ宜しくお願い致します。(田中裕規さま)
- 今回はとても大事なお話盛りだくさんだったのですが、難しかったです。後でゆっくり復習したいと思います。(匿名希望)
- 今回のレクチャーでレパートリーが増えると思います。(匿名希望)
- とても勉強になりました。ありがとうございます！(匿名希望)
- もう少し時間があると尚良いと思います。(匿名希望)

(次ページにつづく)

ご協力、ありがとうございました。



(前ページからのつづき)

- 情報量が多かったので、また復習します。たくさん知れて良かったです。(大川和美さま)
- 大満足。食生活(調理法)の参考になりました。(大塚あきこさま)
- オートファジーの後のリソソームのあたりが少し難しかったので、復習したいと思います。(匿名希望)
- 色々な知識や情報が学べ、勉強になりました。(匿名希望)
- 1年間毎講座とても勉強になりました。ありがとうございました。学んだことを日々実行し健康で楽しい人生にしていきます。(池純子さま)
- 小さなことから始めようと思います。(ご飯を炊くときに昆布一かけ入れるなど)1年間ありがとうございました！(本田真由美さま)
- 休んだことがあるからこそ分かるのですが、やっぱり実際に授業にでるとたくさんの知識やエピソードを聴くことができ、先生のお話もすごく楽しいし、あっという間にワクワクの時間が過ぎました。1年間本当に惜しみなくたくさんの知恵を授けてくださりありがとうございました。今日のワンピースも素敵です。お似合いです。(匿名希望)
- さんま(魚)の焼き魚定食に大根おろしと柑橘類のセットの意味がよくわかりました！(北村紀子さま)
- 父が癌なので大変勉強になりました、(匿名希望)
- 1年間本当にありがとうございました。大切なお客様や周りの人に伝えて行きたいと思います。もっともっと知りたいと思いました。(栗原真姫子さま)
- 野菜の正しい食べ方を学べたこと(匿名希望)
- 以前、オートファジーについて教えて頂きましたが、すっかり忘れてしまっていたのを復習できて良かったです。(石井祐子さま)
- 期待通り、大満足でした。ありがとうございました。(千葉絵里子さま)