

# 春の酵素作り実践講習会 のお知らせ

主催 有限会社 十勝均整社

## ◆開催日

2025年  
5月15日（木）  
5月16日（金）

※1泊2日の講習会となります



## ◆開催場所

十勝均整社野草保養地  
カミ美生の森

## ◆参加資格

手作り酵素仕込み経験者  
手作り酵素仕込みみ経験者

## ◆参加費

15,000円

参加者の旅費および宿泊費、食費、酵素作り用の海の精及び粉末海の精 響魂、上白糖、材料費などは参加費とは別になります。

## ◆締切 5月2日(金)

faxまたはHPのお問い合わせフォームでお申し込み下さい。

定員に達した場合は、締め切らせて戴きます、ご了承下さい。

## 十勝の野草で春の酵素を学びましょう！

◆手作り酵素は、十勝均整社の創業者・河村文雄が、半世紀以上に自身の健康回復のために独自に考案した液体の発酵食品です。

「**他人依存症候群・自立不全症**」からの脱却を考え方（生き方）の軸として、専門家としてではなく、一人の生活者として試行錯誤を重ね、太陽の光をたっぷり浴びた旬の植物を素材に、微生物の力を借りて発酵させることで、完成させました。

◆当初、手作り酵素は口コミで全国各地に広まり、その後、講習会や代理店の普及活動などを経て、手作り酵素ブームの先駆けと言える存在であったと自負しております。

◆しかしながら、指導を受けた方の中には、我流に走ったり、自ら「手作り酵素」的なものを考案したという人も現れました。加えて手作り酵素の必須アイテムである上白糖（グラニュー糖）は、体にとって悪い影響を多く与える、といった間違った情報の氾濫や、「海の精」や「響魂」を使わずに仕込む人も増えてきました。

◆その結果として、手作り酵素がすぐ酸っぱくなってしまふ、飲んでも体が元気にならない、といった相談の電話が弊社に多く寄せられるようになりました。

◆この講習会に参加して、「手作り酵素」の基本や考え方、日常で

の使い方（海の精も含む）を、学びませんか。

◆私たちを取り巻く生活環境は悪化の一途を辿っているといっても過言ではありません。食料自給率が限りなくゼロに近いという現実。気象変動による食料生産の変化。日々の暮らしを締め付けるような政策。多くの不安要素に囲まれています。

◆手作り酵素についての理解を更に深め、できる範囲で「他人依存」から抜け出し、自分自身のQOL（クオリティ・オブ・ライフ）＝生活と生命の質の向上に役立てて頂くことを切に願います。

2025年3月吉日

(有) 十勝均整社 代表 高澤義典

## ①参加方法

申し込み用紙にご記入し、弊社までご返送下さい。

**申込締切 5月2日(金)**

## ②持ち物

筆記用具 草取り作業や仕込み作業がしやすい服装

## ③参加費、実費、お支払い方法、お支払い期限

	費用(税込)	
参加費	送迎・昼食 講習費 資料代	16,500円
実費	指導料 白砂糖 11kg分 響魂 10kg用 海の精 720ml	6,480円 3,630円 3,750円 9,850円
合計		40,210円

※同封の振込用紙にてお支払い下さい

**期限 2025年5月8日(木)**

上記以外に予想される経費

- ・ホテル代
- ・仕込んだ酵素の送料

約2,500円 (地域によって異なります)

## ④交通のご案内

※送迎の都合上、以下の時刻のチケットをお取り下さい

### 往路

#### ①羽田から飛行機をご利用の方

JAL575                      羽田発11:15/帯広着12:50  
ANA4765/ADO065      羽田発11:45/帯広着13:20

#### ②千歳空港からJRをご利用の方

特急とかち3号 南千歳発11:17/芽室着13:17

### 復路

#### ①帯広から飛行機をご利用の方

JAL572                      帯広発13:40/羽田着15:25  
ADO066/ANA4766      帯広発13:55/羽田着15:40

#### ②芽室からJRをご利用の方

スーパーとかち8号 芽室発13:47/南千歳着16:07  
新千歳空港発 17:00以降の便をお勧めします

## ⑤宿泊について

参加される方で自身で帯広市内のホテルをご予約ください  
弊社で承る事も可能です（ご相談ください）

## ⑥仕込んだ手作り酵素の発送について

16日に発送します。

お帰りの際は到着日をご確認ください。

以上、ご不明な点がございましたら弊社にお問い合わせください。

#### ●主なスケジュール

5月15日（木）

14:30～ カミ美生の森で講習会

手作り酵素の基本  
質疑応答など

5月16日（金）

午前中 春の酵素作り  
昼食後解散