

# 腸専門の食育資格！腸や腸からくる不調の改善にフォーカスした ロンジェビティフードアドバイザー講座スタート

一般社団法人 CHO-JIN 食育協会は、腸や腸からくる不調の改善にフォーカスした『腸専門の食育資格講座』を2月よりスタートします。

## 《 “ロンジェビティフードアドバイザー”とは 》

“ロンジェビティフード”は“長寿の食事”を意味します。日本の伝統的な和食を起点に、自身の腸の不調を改善する知識を有するアドバイザーです。

## 《 “ロンジェビティフードアドバイザー2級”講座開催概要 》

■開催時期：2019年2月上旬～

### ■カリキュラム

ロンジェビティフードとは／腸の不調チェック／腸内環境を整えるメリット

腸内環境の悪化による変化／腸内環境を整える食事／腸内環境を整える9つのチェックポイント

／日本の発酵食品とは／発酵食品のメリット発酵食品の上手な取り入れ方／甘酒・

味噌の見分け方・メリット／腸内環境を整える栄養素 など

### ■日程

○土日コース、平日コース

2019 年 2 月～全 3 回（計 7 時間）

※詳しい講座日程は協会ホームページよりご確認ください。

## ■開催場所

東京都内・大阪

## ■講座費用

64,800 円（税込み）

※テキスト代、会場費、認定料込

## ■担当講師

ロンジェビティフードインストラクター

加勢田千尋／幸田マオ／千代田夏美

## ■概要

近年増加し続ける、便秘や大腸がん。その大きな原因となっているのが、食の欧米化と言われています。日本の伝統食には、ユネスコ無形文化遺産には登録された“和食”があります。和食は、最高の腸内環境を整える食事でもあります。日本人の体質に合った方法で

腸内環境を整えていく方法を伝えるとともに、伝統を伝えていきたいという思いから誕生しました

## ■主催者

一般社団法人 CHO-JIN 食育協会 代表理事/管理栄養士 加勢田千尋

## 【 経歴 】

大学卒業後、クリニック・企業などで、乳幼児から大人まで幅広い年代に向け、3000 人以上の栄養相談を行う。腸を元気にする食事法で、10kg の減量に成功する。さらに、アレルギーや、風邪を引きやすい体質に悩まされなくなる。その経験をもとに、腸専門の食育学校を主催している。

## 【 実績 】

- ・テレビ東京「主治医が見つかる診療所」「腸内環境を超良くする方法」出演
- ・フジテレビ系列 「おふくろさん」取材協力
- ・「からだにいいこと」様 5月号掲載(2018年3月15日発売号)
- ・「女性セブン」様 2016年4月14日号掲載/2015年8月27日号掲載
- ・株式会社タカギ様 CC カフェにて連載中
- ・12,000人の先生がいるストアカにて2017年度『新人先生賞』受賞

など多数

【 CHO-JIN 食育協会 WEB】 <https://cho-jin-school.jp/>

【 LINE@ ID 】 @cho-jin

(上記ページへのいいね、フォロー、ご登録をお願い致します。)

#### ■ お問い合わせ先

一般社団法人 CHO-JIN 食育協会 代表理事 加勢田 千尋

E-mail アドレス : [chojin.school@gmail.com](mailto:chojin.school@gmail.com)