

日本リビングビューティー協会認定

# ローフードマイスター検定

## 本来の生命美への道

健康・美肌・ダイエット・体調改善・独立開業



### ローフードマイスター2級検定講座

ローフードの基本を理解し、  
自分や家族の健康をサポートできます。

通学講座 ¥30,000 (8H)

通信講座 ¥38,000



### ローフードマイスター1・2級検定講座

ローフードの先生になる講座です。  
ローフードのレシピの応用や創作、人に伝えてゆく為に必要な理論や在り方を学びます。

通学講座 ¥126,000 (28H) 3日間集中も有

通信講座 ¥98,000 (スクーリング有)

### ローフードマイスター 検定試験

年4回(3・6・9・12月)開催

検定料: 2級 ¥5,250

1級 ¥10,500

会場: 東京・大阪・静岡  
名古屋・福岡。



### ローフード短期留学 ローフードシェフコース ローフードパティシエコース

将来、カフェやレストランを  
目指す方に向けたコースです。



### ベアータのローフード栄養学講座

日本初のローフード栄養学を  
体系的に学びます。

### ローフードビューティーデザイナーコース

ダイエット・アンチエイジング・メタボ対策・  
美肌などに。ローフードを始めとするライフ  
スタイルの改善をコーチできます。



協会の理事の皆さん 来日講演や海外留学の講師



<http://www.rawfood-kentei.com/>



# 日本リビングビューティー協会ご案内

## Living Beauty Journey

～その時が満ちる～

### 設立主旨

日本の食の歴史を見てみると、東京オリンピック以降、急成長した日本経済と共に、様々な海外の食文化も日本に入ってきました。日本古来の食は姿を消し、西洋料理・コンビニ食・ファーストフードが当たり前となった今日です。

それと共に、癌・心疾患・脳血管疾患の3大死因を始めとする生活習慣病が年間死の60%をしめるようになり、年々増加の一途をたどっています。

生活習慣病の原因は「悪い食生活・飲酒・喫煙・ストレス・運動不足」だと言われています。

皆さんも、ご自分の家族や親戚、友人などにこのような病気をされた方が多いのではないかと思います。

身内の病気や死に直面した時、誰もが人生の意味を問う機会になるでしょう。

私も人間の自然治癒力を高める様々な自然療法を追求し続けて15年、たどり着いたのは、紀元前ヒポクラテスの考えを基にしたナチュラルハイジーンの哲学でした。

「人間は内外の環境さえ整えれば、自然治癒力が最大限に発揮される」それは病気さえも治してしまう事を意味し、たくさんの症例があることに驚きました。

体内環境を良くするための第一は身体を作る「食」。人間本来の食であるローフードを国内外で学び、体験し、その効果を確認。2008年リビングビューティー協会を設立し、ローフードマイスター検定を通してローフードの普及を開始しました。

私たちの取り組みは人々が自分の人生をより良く生きるための旅のお手伝いをしたい。という目的から体験的学習を主として、行動主義に重きをおいた食学そのものと位置づけています。

従って当協会では、より多くの方にローフードを食してもらい、その体験学習を人から人へ正しく確実に学習してもらい原則を広げてゆきます。

- ◆ローフードマイスター 2級は自分が体験する。
- ◆ローフードマイスター 1級は人に伝えて体験を分かちあう。
- ◆次に認定校設立して人に教育する道を用意しています。

人に教えることは、自分が再び学ぶことです。人に教える事は自分を行動へと誘います。

体験→行動→完成・完遂してゆくマイスターとしての立場が人々の本来ある生命美を輝かせて行く旅を続けて行くことができるでしょう。

それが～Living Beauty Journey～です。

私たちの旅はやがて世界中の人々の1%が食を改革したとき生活習慣病の減少や地球環境問題・CO<sub>2</sub>の問題・飢餓の問題などにも貢献できるでしょう。それが、生命美の時がまさに満ちると考えています。



日本常任理事：北原正江

### 理事紹介



JIM MAURICE

ジム・モーリス (カナダ在住)

【ローフードシェフコース講師】

- \*ブリティッシュコロンビア大学教育学部 教育学士
- \*ビクトリア大学成人教育学部 教育学修士
- \*パシフィック園芸振興センター 園芸インストラクター
- \*ブリティッシュコロンビア州熟練大工
- \*リビングライトカリナリーアートインスティテュート認定ローフードインストラクター
- \*ソルトスプリングアイランドウィットグラス社 オーナー
- \*ローサムリビングフーズ 校長

2005年健康に関するある診断をきっかけに食事とダイエットに興味を持ち専門的に学びました。ローフードはただの健康促進運動ではなく、世界的に成長しつつある消費者の動きです。ローフードには、心身のエネルギーレベルを上げる、力があります。私自身もローフードを始めて心身共にとても健康になりました。



BRENDA HINTON

ブレンダ・ヒントン (サンフランシスコ在住)

【パティシエコース講師】

- \*ホリスティックライフスタイル活動に永年関与。
- \*Rawsome Creations 代表
- \*リビングライトカリナリーアートインスティテュート認定 グルメローフードシェフ/ローフードインストラクター
- \*乳がんの診断を受けたのをきっかけに、食物と病気の関係をより深く学ぶ。現在がんはなくなり、自身の経験から食が私たちの体を作ることを、私たちは環境の産物であること、またその二つが私達の健康の根本に影響を与えることを情熱的に訴え続ける

より健康的なローリビングフードや生活へようこそ。これからあなたは、ご自身だけでなく家族や友人たちも含めてみんなが健康な生活を送れるよう、色々な新しいことを学んでいくはず。あなたと一緒に活動できることを、とても感謝しています。



KIRSTEN GUM

カーステン・ガム (ロス在住)

【ローフードビューティーデザイナーコース講師】

- \*リビングライトカリナリーアートインスティテュート認定グルメローフードシェフ/ローフードインストラクター
- \*TVホストとして15年間世界各地を飛び回りつつ、「食」にも興味を持つ。
- \*2008年より本格的にローフードの旅に出発、ロスアンジェルス/サンタモニカ等米国CA州にてロークラス開講。
- \*「RAW on the road」ツアー会社設立。
- \*ヨガインストラクター

私のゴールは、TVで培った経験を生かし、人々にローフードを取り入れる意味とそれに付随する悲喜こももも伝えること。自分の直感とスタイルで、ローフードを創作しています。人が美しく輝く事にとても興味があります。



BEATE VON DER OSTEN

ベアテ・フォン・デア・オステン (日本在住)

【ローフード栄養学講座講師】

- \*1963年ドイツのベルリン生まれ
- \*米国カリフォルニア州ローフードシェフ及び指導者養成専門学校
- \*「リビング・ライト・カリナリーアート・インスティテュート」認定
- ローフードグルメシェフ及びパティシエ - ローフードインストラクター、ローフード栄養学教師
- \*ドイツのベルリン自由大学 日本学 (専攻)、ドイツ文学 (副専攻)、言語学 (副専攻) 修士号取得
- \*オーストラリアのクイーンズランド大学 日本語通訳・翻訳修士号取得
- \*1994年来日
- \*新潟大学で3年間教鞭をとった後、東京にあるドイツ-日本研究所の研究員として勤務
- \*1998年ドイツ外務省 以来東京のドイツ大使館にて通訳・翻訳部長を勤める。

現代社会にとってのローフードの重要性が益々高まっていくと思われます。アメリカ等身に付いた知識を活用し、ローフードの更なる普及に貢献できれば大変嬉しいと思います。

## 日本リビングビューティー協会

〒105-0001 東京都港区虎ノ門5-8-8第三文成ビル1F

TEL 03-3436-6827 FAX03-5470-4455

URL <http://www.rawfood-kentei.com/>

全国に100校の認定校がありますので、お近くで受講できます。

