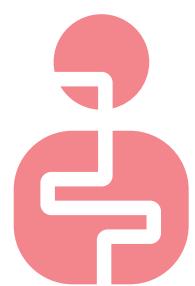


食べ物も大事。

食べ方も大事。

ちゃんと知っていますか？

食べた後のその先を。



Digestion Meister

ダイジェスチョンマイスター認定講座

何を食べるかよりもどう食べるかー。

ダイジェスチョンマイスター認定講座は、

栄養の消化分解吸収の正しい知識と

体内環境の管理の仕方を学べる、日本で唯一の講座です。



日本で唯一「栄養の活かし方の専門家」
ダイジェスチョンマイスター

ダイジェスチョンマイスター(digestion:消化、消化力)とは、食事から摂りいれた栄養がどのように消化分解されて体内に吸収され健康を維持しているかを理解し、正しい食事の仕方や日常的に体内環境をチェックする方法について実践・指導ができる、健康管理のスペシャリストです。

2日間のダイジェスチョンマイスター講座を修了し、ダイジェスチョンマイスターに認定されることで、自分や家族の健康に役立つことはもちろん、日本ではまだ少ない「栄養の活かし方の専門家」として、様々なフィールドで活躍し、周囲の役に立っていくことが可能になります。



資格取得のメリット

何故、今「消化分解と吸収」なのか？

近頃はテレビやインターネットなどで盛んに「何を食べるべきか」や「何を食べてはいけないか」といった情報ばかり溢れ、いったい何をどうすれば良いのか分からなくなってしまう…、という方が多いようです。情報に振り回され、それ自体がストレスとなり健全な食生活を営めなくなってしまったとしたら…それは決して、良いことではありません。

健全な食生活を営み健康を維持していくためには、食を選ぶ視点だけでなく、「摂った栄養を

最大限活かすにはどうしたらいいのか?」ということを理解し実践していくことが大切です。これは、栄養学や予防医療にかかるお仕事をされている方だけではありません。現代人ひとり一人に、「栄養の活かし方」のスキルが今求められています。



情報に振り回されることなく
健全な食生活を営みたい…

毎日の食生活に
自信を持ちたい…

本質的な健康管理の知識と
スキルを身につけたい…

家族や友人の
健康に役立てたい…

仕事に役立てたい…

このようにお考えの方には
ピッタリの資格講座です。



資格取得後のイメージ(職種別)

ダイジェスチョンマイスター資格を取得することで、日々の仕事のステップアップや、日常の健康維持に活かすことができます。



栄養



食材



医療



食育



健康

栄養や食事に携わる方

例)栄養士、調理師、フードコーディネーター等、食に関する資格保有者など

これまでのカロリー計算主体の栄養指導から一歩進んで、それぞれのクライアントの状況や体内環境に合わせたよりパーソナルな栄養指導にシフトすることができます。「どのように食べるか」栄養の活かし方まで伝えてあげてください。

食材の生産や料理の提供に携わる方

例)農家、酪農家、食品メーカー、飲食業、シェフなど

こだわりをもって食材をつくり消費者に届けている生産者さん、調理して消費者に提供されている飲食業界の方こそ学んでいただきたい講座です。

食材や料理を美味しく楽しみながら健康に活かす、そんな一石二鳥の提案ができるようになります。

健康や医療に携わる方

例)病院、歯科医院、整体院、健康食品、セラピスト、フィットネスクラブなど

医療・健康サービス業に従事している方に学んで身に付けていただきたい講座です。

単にクライアントの症状によいと思われる栄養素を患者や顧客に提示するだけでなく、何故その栄養素が不足しているのか、どのようにすればその栄養が活かせるか指導することができます。

食育や教育に携わる方

例)自治体・学校関係者、主婦・主夫など

様々な教育現場やコミュニティの中で、食育や栄養力エンセリングに携わる方にこそ学んで身につけられることをお勧めします。

健全な食生活を営むためには、食を選ぶスキルだけでなく、食に含まれる栄養の活かし方までセットで教えていくスキルが今求められています。

食を通して健康になりたい方

どんなに健康的な食事をしてもそれらに含まれる栄養素がしっかり吸収されなければ意味がありません。本講座で学んだ知識とスキルを活かせば、サプリメントや健康食品に依存したり、食材や調理方法に過剰にこだわることなく、健康を主体的に管理していくことが可能です。

2日間集中講座+年4回のフォローアップ研修会(任意)

カリキュラムでは、当協会代表理事である佐藤章夫(米国臨床栄養士)が、過去15年間のべ2500人に上る臨床現場の中で最も重要視し指導してきた「栄養の活かし方」を中心に、具体的な食事内容・栄養指導のコミュニケーションスキル、自律神経のケア法など幅広く学んでいただきます。

また、その後の活動をサポートするため、資格保有者を対象とした年4回のスキルアップ研修会(任意参加)を用意しています。

近況のご報告や質疑応答はもちろん、ダイジェスチョンマイスターどうしの交流の場としても活用いただけます。

ダイジェスチョンマイスター認定講座

全2日間/13時間+認定試験(課題提出)
受講料 160,000円(税別)

※講座料、教材費、試験料、
資格認定料、入会費を含みます

詳しくはホームページをご覧ください → <http://www.janmf.com>

お問合せはこちら

📞 048-700-4935 📩 info@janmf.com
(受付時間: 平日10時~17時)

代表理事メッセージ

Think "how to eat" more than "what to eat".



一般社団法人 日本栄養医学食養協会

代表理事 佐藤 章夫 (さとう あきお)

プロフィール

1958年生まれ 玉川大学農学部卒業
米国National Healing College臨床栄養士(CNN)、
ホリスティック栄養士、ハーブ処方師、医学博士合取得
ドイツMicro Trace Mineral Research Center研究員
神尾記念病院、青山外苑前クリニック 栄養療法・アンチエイジング
外来担当
日本予防医療協会顧問、鶴見大学歯学部非常勤講師

栄養療法の世界的権威であるDr.ジョンサン・ライトに師事し、体内環境に合わせた食事やサプリメントによる最適な健康作りの啓蒙と研究活動実施。日本における栄養療法のスペシャリストとして、豊富な臨床経験をもつ。自身の運営するブログ「臨床栄養士のひとり言」は1日7000アクセスを集めの人気ブログ。最新の栄養学を求める人たちへ情報発信を行っている。主な著書『子供を勝ち組にする食事学』『サプリメントガイド』(主婦の友社)など。

人間の体を構成している60兆個もの細胞を正しく機能させるために必要不可欠なものは、栄養であることは言うまでもありません。また、食育の重要性が叫ばれて久しいですが、食育とは決して発達途上にある子供たちに向けただけのものではなく、子供から成人に至るすべての人間が身に付けておくべき知識であり、スキルだと考えます。

昨今の健康管理プログラムや食材の選択基準の多くが、何が安全で何が危険かを明確にし、安全な食材を選択したり、不足する栄養素をサプリメントで補充しようという考え方が少なくありませんが、最適な健康を手に入れ維持するためには、何を食べるかよりも、どのように食べるか、ということの方が重要です。

なぜなら、口の中に入れて食べたものが、「栄養」として60兆個の細胞に届けられるためには、食材を消化分解し、正しく吸収させるプロセスが不可欠だからです。しかし、残念ながら多くの日本人はこのことを理解し意識していないがために、慢性的な栄養失調を招き、様々な症状に悩む人が増えています。

日本栄養医学食養協会は、

栄養の消化分解と吸収の正しい知識と
体内環境をチェックし管理するスキルを伝えていくことで、
現代人の予防・未病促進に貢献する。

という思いのもと、設立いたしました。

この度「ダイジェスチョンマイスター認定講座」を開設し、カリキュラムを通じて栄養の消化分解と吸収の正しい知識と、日常的に体内環境を自己チェックできる十分なスキルを身に付け、そのノウハウを指導・伝道していく健康管理のスペシャリストを育成します。

推薦者コメント



金城 実 (きんじょう みのる)

今まで本気で「食」に取り組んできた方々にとって、待ちに待った協会の設立になりました。佐藤先生とは10年来の長いお付き合いになります。先生は、私の取り組んできた予防医療の共感者であり、栄養療法の師匠であり、これから日本の未来を明るくしたいと願い、実践する同士だと感じてきました。講演の中で、何回回となく繰り返してきた『何を食べるか』も大切だが『どう食べるか』はもっと重要』というインパクトのある先生の話は、情報の氾濫の中で真実を見失いかけた健康志向の日本

人にとって、根本的な「食」のあり方を示す、深い言葉だと思います。「いくらいい食材を食べても、吸収されて細胞まで運ばれている保障は何もない」という今までにない教えを理解し、栄養学に欠けていた「咀嚼・消化・分解・吸収」という、いい細胞を作り、機能させるための基本的なプロセスを知ることで、本来の「食」の大切さだけではなく、そのありがたさも学べる講座になることは間違いないと確信しています。

医学博士／一般社団法人日本予防医療協会 代表理事

1981年岡山大学医学部卒業後、アーレバート・AINSHUTAIN医科大学留学。医学博士号を取得後、岡山大学医学部付属病院 麻酔科病棟医長を経て、1997年に独立。以降は、予防医学、分子栄養学・運動生理学など医学的な根拠に基づく“医者がすすめるメディカルダイエットプログラム”を病院中心に展開し、講演やメディアでの積極的な啓蒙を行う。2014年に予防医療の実践をする人材「予防医療診断士」の育成のために(社)日本予防医療協会を設立。著書「粘膜パワー(粘膜ケアで超健康になる)」(プレジデント社)「腕振り健康法」(KADOKAWA)

