



ELEMENISTについて

2020年4月22日のアースデイの日にメディアをローンチ。日本をはじめ、世界から厳選された最新のサステナブルな情報を提供すると共に、エシカル&ミニマルな暮らしと消費、サステナブルな生き方をガイドしていくプラットフォーム。サイトへの月間訪問者数は75万人を超え、豊かな暮らしに関心が高いコアな読者層を持つ。

ウェブサイト: <https://elemenist.com/>

白鳥 麻衣



ELEMENIST 編集部 アドバイザー

2014年から2019年までアメリカのニューヨークに居住。
2019年にニューヨークでヨガ講師の資格RYT200を修了。ヨガを学んだことをきっかけに、ウェルネスとエシカルへの意識が高まり、現在はウェルネスとエシカルを掛け合わせたライフスタイルを送るためのヒントを発信している。2020年ELEMENIST創業からライターとして記事を寄稿。2021年9月にELEMENISTのアドバイザーに就任。現在はアドバイザーとして、情報提供や企業とのお取り組みをサポートしている。

LUNCH Session：島根の食で心と体を満たす料理教室

お申し込み：<https://shimanelunch.peatix.com>

医食同源とは、病気を治療するのも日常の食事をするのも、生命を養い健康を保つためには欠くことができないもので、源は同じだという考え。島根の「食」を通して、心身のバランスを整えるだけでなく、島根の知られざる魅力を発見し、旅をしたくなる料理教室。

スケジュール

10:00-10:30 受付

10:30-10:50 ELEMENIST編集部白鳥麻衣氏と板倉布左子シェフのトークライブ

11:00-12:30 島根の食材を使ったウェルネス料理教室

講師



板倉 布左子

イタリア料理教室effe-co主宰

出雲市小山町出身。23歳の時にイタリア・トリノの料理学校へ留学し、ICIFマスターコースを修了、ディプロマを取得。その後もイタリア料理への探求を続け、計10年間のイタリア生活を経て、帰国後は地元島根と東京でイタリア料理教室を主宰。そのほか出雲市で定期的にフードマーケットSunday Market Ciboを開くなど、島根と東京を拠点に、食に関する積極的な活動を行っている。

Homepage：<https://effe-co.com>

参加費用

おひとり様：3,000円（税込）

お料理

- ・ パワーサラダ(島根県産のハトムギ・サラダ・生姜ジャム使用予定)
- ・ 椎茸とルッコラジェノヴェーゼのパスタ(島根県産の椎茸)

AFTERNOON Session：日本の神さまとの暮らしを考えるトーク会

お申し込み：<https://shimaneafternoon.peatix.com/view>

コンビニ以上にたくさんある神社。身近な存在であるにもかかわらず、普通の人が行くのは初詣くらい。身近なのに、微妙に遠い存在の「神社」そして「日本の神さま」について、もっと知ってみてはどうだろうか？日本の文化に溶け込む、日本の神さまに出会う島根ならではの旅の魅力をさぐるトークイベント。

スケジュール

13:30-14:00 受付

14:00-14:20 ELEMENIST編集部白鳥麻衣氏と中村真先生のトークライブ

14:20-14:30 島根を味わうウェルネス・ティータイム

14:30-15:30 中村先生と考える「日本の神さまとの暮らしと島根の旅」

講師



中村 真

イマジン株式会社代表 / 神社学主宰

地域の暮らしの中に独自の神社研究を求め、発信する活動“神社学”や“cotoage”など、独特な価値観をもとに社会問題や地域活性に取り組む“five sense project” 発起人でありプロデューサー。様々な企業の新規事業立上に加わり企画・制作・運営するなど、神さまのいるライフスタイルを提案することで、生きる喜びを広めることを使命としている。神社とグレートフルデッドをこよなく愛し、登拝と献笛が生きがい。『JINJA BOOK 神社本』シリーズ、『日本の神さまと上手に暮らす法』など著書多数。人力だけで世界を相手にチャレンジする冒険家やアスリートの応援団体である(社)人力チャレンジ応援部代表理事も務めるなど幅広い分野で活動を展開中。

Instagram：https://www.instagram.com/jinja_ga_suki/

参加費用

おひとり様：1,500円（税込）