



2009年度「国際薬膳師(士)」資格認定試験実施される

去る4月18日、19日に東京千代田区情報オアシス神田において、本草薬膳学院が主催する2009年度「国際薬膳師(士)」資格認定試験が行われました。全国から幅広い地域、年齢の方々により今年を受験者は69名にのびりました。試験は2日間午前10時から午後3時まで、8教科を行いました。沢山の資料と本を抱えて次の試験の準備をする真剣な姿、皆さんの熱気でいっぱいの2日間でした。最近の薬膳ブームの中、大きな夢を持って本格的に薬膳を勉強したい方が増加し、「国際薬膳師(士)」資格認定試験受験者も増加して参りました。本草薬膳学院では、「国際薬膳師(士)」資格認定試験受験資格が取得できる基本コースに加え、資格取得後も中医營養薬膳学の知識・技術の向上が続けられるように多くの研究科を設置しています。皆様にも今後も継続して学習することをお勧めします。



「薬膳」という頂きを目指して

中医薬膳師コース9期 鈴木結子

卒業発表から試験まで、本当に苦しい毎日でした。勉強中は肝鬱気滯はもとより、肝陽上亢、胸痺まで体感できました。そのつど、薬局の漢方薬の前でブツブツ。スーパーへ行けば見るものすべてこれは理気、これは滋陰とか、三度の食事もブツブツ。完全にアブナイ人です。そのかいあって、なんとか国際薬膳師という資格をいただけて、いまホッとしています。

鍼灸師である私が薬膳の勉強をしたかったきっかけは患者さんからの相談でした。その方は関節リウマチで兄弟からスッポンを薦められ飲んでいますが、ほかに食事にはいいものはないかしらとおっしゃったのです。その時、私はスッポンがリウマチに良いものなのか、食生活はどうしたらいいのかについて、何も答えられませんでした。今では少しは薬膳のお話しもできて、患者さんに喜んでいただき、勉強したかいがあったと思っています。

この学院で薬膳というものを学べたわけですが、私にとつて2つの大きな誤算がありました。その1つ目は素晴らしい先生方とのご縁です。各先生方の学識はもろろですが、薬膳や中医学にかける熱い思いを知ることができました。それに加えて、先生方がとてもおやかで優しく温かいお人柄で、やはり薬膳が医療の裾野の一環なんだという思いを強くしました。そして2つ目は素晴らしい仲間ができたことです。調理師、薬剤師、看護師、マクロをされている方、パンやヨガの先生、食関係の仕事をしている方など、遠くは関西や愛知からいらつしやる方々など、それぞれがとても楽しい、実に魅力的な方々です。そんな個性的な方々なのがいざ実習、卒業発表となると素晴らしいチームワークでこなすことができました。そんな多彩な方々と知り合えて世界がまた広がりました。この学院で薬膳を学ばせていただいた上、こんな宝物をいただけるなんて、本当に予想できなかった大きな誤算でした。

今、薬膳という大きな山の入り口に、ゼイゼイ言いながらやつとたどりついたところです。この学院でいただいた大きな宝物を背負いつつ、それをもっと大きく育てながら、この険しい山道を回り道したり、ときには息せき切つて急坂をよじ登つたりして、少しずつ登って行きたいと思っています。劉先生が「夢の実現のために」と卒業式でお話されたように、常に山の頂をしっかりと見つめながら進んでいけばいいか、と、思います。先生方、仲間の皆さん、本当にありがとうございます。これからも学ぶことは山ほどあると思えますが、これからはよろしくお願いたします。

「第五回国際養生烹飪大賽」にて「世界美食薬膳名師」受賞



世界中華美食薬膳研究会・日本国際薬膳師会・本草薬膳学院等の学術団体が主催する「第五回国際養生烹飪大賽」が2009年3月31日～4月2日、河北省秦皇島市国際会員クラブで行なわれた。美食養生をテーマに、温菜(温かい料理)、冷菜、麺類(小麦粉を使った料理を含む)の料理コンテストが開催された。団体金賞、3項目すべてに金賞、銀賞、銅賞が設けられ、3項目すべてに金賞を授与した者には、組織委員会から、「世界美食薬膳名師」の称号が与えられる。今回選手として参加した三上康介さんと千代田美知子さんは日本から持ち込んだ材料を不慣れな会場で調理し、作品は熱品・冷量・麺点の3項目すべて金賞を取得し「世界美食薬膳名師」の称号を受賞されました。



研究科変更の事務手数料について

受講中の研究科を別の研究科に変更したいという方は事務手数料として1,000円いただくこととなります。最近希望者が多くなりましたので、申し訳ありませんが、ご理解とご協力の程よろしくお願申し上げます。

