



New! 研究科開講のお知らせ



途中からのご参加も可能なコースもございますので、どうぞお問い合わせ下さい。
◆印は、外部の方も受講いただけますので、お知り合いの方をお誘いのうえ、お申込み下さい。

コース名	担当講師(敬称略)	開始年月日 時間	終了年月
名古屋薬膳メニュー作成研究科	劉 海洋	2010年5月	2010年9月
症例研究科(第3土曜)	劉 海洋	2010年6月 17:00~19:00	2011年5月
薬膳処方研究科(第1金曜)	劉 海洋	2010年6月 10:00~13:00	2011年6月
基礎研究科(第1日曜)	陶 恵寧	2010年6月 10:00~12:00	2011年7月
臨床内科研究科(第1日曜)	陶 恵寧	2010年6月 13:00~15:00	2011年7月
基礎研究科(第2火曜)	馮 起国	2010年6月 10:00~12:00	2011年6月
臨床内科研究科(第2火曜)	馮 起国	2010年6月 13:00~15:00	2011年6月
診断学研究科(第2金曜)	楊 俊麗	2010年6月 10:00~12:00	2011年5月
病名研究科(第2金曜)	楊 俊麗	2010年6月 13:00~15:00	2011年5月
方剤・内科基礎(第4火曜)	平尾 安基子	2010年5月 10:00~16:00	2011年3月
国際中医師(第4日曜)	陶 恵寧	2010年6月 10:00~17:00	2011年8月
◆山岡先生の薬膳料理	山岡 洋	2010年2月 10:00~12:45	2010年9月
◆新田先生のイタリア料理	新田 玲子	2010年10月 10:00~13:00	2011年3月

『美しく年をとることを目標にして
薬膳を身につけていきたい』

中医薬膳師コース 12期生

椎名 生美

一年程前、宮城谷昌光さんの中国春秋時代の歴史小説が好きで図書館へ通っていました。壮大な歴史の中でこの時代に出来た習慣・儀式などが時空を超えて日本の文化として日本なりに変化をして定着して現在も残っているものがあることに驚きを感じていました。

そんなある日、図書館で「薬膳の基礎」を手にとりました。表紙も料理の写真も明るく美しくおいしそうでした。今まで抱いていた薬膳のイメージが消え、新鮮に飛び込んできました。早速、学院に見学を申し入れ既に開講していた12期の方々と1ヶ月遅れで学習させていただくことになりました。

料理・食事に興味があり、好奇心で入学しましたが、2千年の歴史のある薬膳は重みがあり入口から分からないことばかり。理解力と記憶力の低下をさみしく思いながらも、学院長でもあり中国医療に携わって来られた劉先生から中医薬膳の基礎を学ぶことのできる幸せを感じています。同期の方からは、中薬の知識、薬膳への思いを分けてもらい薬酒などにも関心を持ち楽しみを増やしている今頃です。

ふだん何気なしに見過ごしている食材、食品で自分の体調が左右されるのだと学び毎日の食事を見直しはじめています。薬膳の料理実習では、中薬を料理の中に入れておいしくいただきながら薬効をみる。中薬を身近に感じられるようになってきました。

私の周りでは、健康や美容を意識してマスコミなどの情報から健康食品、特定健康用食品、サプリメントで体の中で不足しがちな栄養成分を補うという方がいます。忙しく時間に追われる中で手軽に健康を手に入れることができると思うようです。食事の大切さが言われていますが、時代の流れで考え方も様々となっています。中医薬膳を基礎から学び、自分の体調を維持、病気の予防。今からでも遅くないと信じ美しく年をとることを目にして薬膳を身につけていきたいと思っています。12期生(土・日)は、7名の少人数で学んでおります。講義は緊張して聴講し、料理実習は調理のコツなどを教えていただきながら楽しく学んでいます。

劉先生をはじめ、先生方の御指導により無事卒業できますよう頑張っています。よろしくお願ひ致します。



秋期学生募集!!

中医薬膳師コース 土日コース 第3土・日曜日 10:00~16:00

10月16日(土) スタート予定

