



祝 辞

講師 萬谷 圭香



本日はご卒業おめでとうございます。

充実感と共に、薬膳の前に立ちほだかる中医学の難解さに、不安やもどかしさを抱えての卒業ではないでしょうか。今はまだ、基礎を一通り“知った”段階です。理解に至らなくてあたり前、焦らなくて大丈夫です。

学問としての薬膳にたじろいだ一年でしたが、薬膳は実用で活かして“なんぼ”のもので。私達は基礎理論を体系的に勉強し、陰陽バランスや関係性で身体を見る大切さを知りました。これは、断片的な健康情報に踊らされない知恵です。不健康の多くは、人間の摂理を無視した生活によるものです。自然の道理にそった中医薬膳の思考で、食だけでなく生活全般を意識すると偏りが

見えてきます。

身体はさまざまな要素が影響し変化します。体質・年齢・環境・季節などを考慮し養生を考える事は、基礎の復習にもつながります。頭で解って、身体で感じて、なるほどと奥深さに感心しながら、勉強を続けていきましょう。



祝 ご入学!

第 15 期中医薬膳師コース

・ 平日コース(毎月第 1・3 火曜日)

2011 年 4 月 5 日(火)スタート

・ 土日コース(毎月第 2 土・日曜日)

2011 年 4 月 9 日(土)スタート



「中医薬膳学講師」の証書を授与しました



2002年、本学院が開校した年の第1期生は2名から授業が始まりました。

その時の講師は劉海洋先生お1人でしたが、2005年の4期生からは弥永珪子先生と田原静穂先生が基本コースの実習を担当し、永田楓美子先生がスクーリングの実習の講師となりました。

以来、この10年間で中医薬膳学の教育場として多くの卒業生を送り出したと同時に、卒業生の中から(または依頼された薬膳講座の修了生から)優秀な講師が育ちました。講師の先生方のご尽力とご協力で10年、本学院は歩んで参りました。

来年、学校10周年を迎えるにあたり、記念行事にあわせて先日2月25日、これらの講師の先生方に「中医薬膳学講師」の証書を授与致しました。

これからも学校と協力しつつ、中医薬膳学講師としての皆様の活躍を期します。

(五味子)



— 2011年2月20日 卒業式 料理 —

13:30~ 21名

YUJIN 東京(ユジントウキョウ)

東京都中央区日本橋2-6-5 日本橋二丁目ビル 1F

- | | |
|---------------------------|---|
| 01、四種の冷菜(鶏、チャーシュー、クラゲ、合鴨) | 02、とろ火で蒸した薬膳スープ
(キノガサダケ、牛スジ、白木耳、蓮子、杏仁、山薬、枸杞子、金華ハム) |
| 03、鮑とアキレス腱と冬虫花のオイスターソース煮 | 04、エビ、ホタテ、イカと旬野菜の炒めもの
(金針菜、百合根、紅棗、枸杞子、マコモ) |
| 05、海鮮コロケ | |
| 06、スペアリブの唐揚げ 陳皮とにんにく風味 | 07、豆苗の炒めもの |
| 08、ネギ湯麺 | 09、点心(しゅうまい) |
| | 10、デザート(杏仁豆腐) |



■ 「本草つうしん」は**在校生のみ**に配布しております。卒業後も購読をご希望される方は有料(年間通信料 2,000 円)になりますので、お問い合わせさせていただきますようお願い致します。

■ HP(ホームページ)、ブログ等を持っている方で、本草薬膳学院のHP(<http://www.honzou.jp/>)にリンクを貼りたい方は学院までご連絡ください。但し、HP やブログの内容によってはリンク出来ない場合がありますので予めご了承下さい。