

で美しく美味しそうに作られ、テーブルごとに世界があるように器や飾りつけなども演出され、言葉では表現できない、思わずため息と感嘆。言葉はうまく通じなくても「食」を通じてのこのような素晴らしい交流ができることを嬉しく思いました。

私自身、去年から薬膳の学習を始めましたが、改めてすごいことを学んでいるのだなあと実感しました。美味しかったこと、楽しかったこと、驚いたこと、嬉しかったことなどたくさんあった、初めての中国旅行でした



華やかな料理(作品)がテーブルを飾る



次号では、観光(上海・浙江省杭州市紹興市・安徽省黄山市)メインにお伝えいたします。

2013年度 特別講座開講予定 (2012年12月現在)

- イタリア料理講座(全6回) 講師:新田玲子先生 2013年1月21日(月)～
- 公開講座 薬膳料理を楽しもう(全7回)
講師:平尾安基子先生、河本壽恵乃先生、石渡千代先生、松本しず子先生 2013年2月27日(水)～
- 中国医書の歴史を観る(全4回) 講師:安部郁子先生 2013年3月11日(月)～
- 公開講座 家庭で楽しむ四季の膳(全5回) 講師:松本しず子先生 2013年5月29日(水)～



※ 1回のみ受講も可能です。詳細は各申込書をお読みください。

～卒業生のご活躍～ 本校の在校生・卒業生の、現在のご活躍を紹介します。



鳥海 明子さん (2007年中医薬膳師コース卒業・国際薬膳師取得)

書籍紹介

ひとりごはんの薬膳レシピ

著者:鳥海 明子
単行本:159ページ
出版社:誠文堂新光社
ISBN:978-4416812679
発売日:2012/9/14



全国の書店、通販サイトにて発売中

広告募集のお知らせ

薬膳に関する活動支援の一環として、「本草つうしん」上で広告を無料にて掲載いたします。
(本校在校生・卒業生のみ)
詳細は以下連絡先にご連絡ください。

本草薬膳学院内
「本草つうしん」編集担当 宛
電話:03-3526-6039
FAX:03-5294-0190
MAIL:haiyang@honzou.jp