



## 2005年度国際薬膳師(士)資格認定試験終了

去る4月23日、24日に東京都千代田区立ちよだパークサイドプラザにおいて、中国薬膳研究会の委託によって、本草薬膳学院が主催する2005年度「国際薬膳師(士)」資格認定試験が行われました。中国薬膳研究会が日本で国際薬膳師(士)資格認定試験を実施以来、薬膳はただの料理、食事、商売から食文化、学術学問レベルに発展してきました。今年の実験者は54名にのぼりました。薬膳学を勉強してから2年から7年を経ている方ほとんどです。厳正なる採点の結果、国際薬膳師51名、国際薬膳士3名となりました。6月に北京で資格証書の授与式を行ないます。国家中医药管理局の幹部が出席する予定です。(平尾安基子)



### 感想

中部校 国際薬膳師  
神谷武志

恥ずかしい話ですが、試験勉強を始めた途端、不整脈になっ  
てしまいました。取り掛かるの  
が遅くなってしまう、焦りから  
のぼせてしまったのでしよう。  
日を追うごとに悪化していきま  
した。そんな時、知人から、食  
べ物、飲み物のアドバイスをも  
らい、それを実行したところ、  
次の日の朝には驚くほど良くな  
っていました。その知人は薬膳  
の知識も豊富でありました。  
そんなわけで、今回、国際薬  
膳師の資格をいただいたのだか  
ら、逆に他人の役に立てるよう  
に、弁証施膳や烹調の腕を上げてい  
くことをここに誓わせていた  
きます。

### 中医薬膳師コース

第2期卒業生  
国際薬膳師 薬剤師  
加藤裕美子

2年前読売カルチャーセンターの「体にやさしい薬膳料理入門」の講座に参加した事がきっかけで本草薬膳学院に入学しました。中医薬膳師コースでの月1回の授業は内容が濃く聞きなれない



専門用語の連続で1日が終わったときはヘトヘトでした。

しかし毎回、使った事のない食材や中薬を用いたメニューが色々出てくるのでとても楽しみでした。その中でも「山薬・胡麻デザート」は、材料からは想像できない仕上がりで、味も美味しく、家でも何度も作ってみた料理の1つです。国際薬膳師の試験勉強は覚えなくてはならない内容が盛り沢山でした。昼間仕事をしながらの受験勉強は思った以上に大変で苦労しました。日頃からきちんとやっておいたら...と何度も後悔したものです。欠席してしまった講義は3期生と一緒に受けさせて頂いたり、同期の方たちに手助けをして頂き、劉先生の丁寧な御指導のもと無事合格する事ができました。

合格通知を手にした時はとても嬉しかったです。中医学の『未病医学』の考えを頭に留め、これまで習ってきた事を忘れてしまわないよう日々の食生活の中で生かして行きたいと思えます。そしてこれからも勉強を重ね、いつか多くの人の役にたてたら...と思っています。

