



2019 年春期 福岡・名古屋教室卒業生名簿

福岡教室第 4 期

石橋幸子	片山美穂	古賀文菜	笹本小夏	東島昌世
藤井明奈	古川美恵子	本堀大介	山口由美子	

名古屋教室第 1 期

宇井浩子	小村敏美	齋藤まゆみ	竹内豊実	千葉美和
寺西絵美	成田保奈美	西門直子	廣瀬祐子	松浦陽子
森屋愛子				



名古屋教室



福岡教室

福岡教室では 2 月 8 日、名古屋教室は 2 月 23 日に卒業テストを実施し、その後、卒業お祝いの食事が開かれました。

福岡教室の会場となったのは、豆腐料理店「梅の花」。名古屋教室は「カフェサロン愛」です。実力テストを終えた皆様の表情は実に晴れ晴れとしたもので、薬膳の学びを通しての考え方や体の変化について語らうなど、食事は盛会のうちに終了しました。卒業生の皆様の今後のご活躍、心よりお祈り申し上げます。

2019 年春期 福岡教室・名古屋教室
ご卒業おめでとうございます！



冬期スクーリングが開催されました

冬期スクーリングに参加しました

中医薬膳師オンラインコース 阿部英之

2019 年 1 月 25 日から 27 日までの 3 日間、冬期スクーリングに参加させて頂きました。2018 年 4 月に中医薬膳師オンラインコースに入学して 10 か月が過ぎようとしておりますが、見慣れない食材や医学用語を目の当たりにし、中々勉強が進まない状況での参加でした。初日は緊張でのスタートでしたが、辰巳先生の分かりやすい口調で徐々に集中力が高まりました。中医学が起こった背景や日本との季節の特徴の違いを、中国の地図で説明して頂き理解が深まりました。初日の後半は調理実習をして、みんなで試食をしましたが、その際に参加者一人ずつ自己紹介を致しました。性別も年齢も出身地も職業も様々でしたが、本草薬膳学院に入学するに至った熱い思いも聞けて、志を同じく持つ仲間としてのご縁を感じました。2 日目は辰巳先生が自ら餃子の皮を作る実習をして頂き大いに盛り上がりました。

3 日間はあっという間で最終日終了後には連絡先を交換し、名残惜しい気持ちでお別れ致しました。

スクーリングに参加して感じたことは、やはり実際の講義を生で聞く事で、より理解が深まること、そして分からない点をその場で聞ける利点は大きいと思いました。ただし講義の初めに辰巳先生が「とにかく全部暗記してください」とおっしゃっていましたが、何度も何度も繰り返し頭に叩き込む必要があると分かりました。通信やオンラインは一人での学習が基本ですが、顔が分かったことで先生方にも質問がしやすくなりましたし、各地にいる同志と連絡を取り、励まし合って勉強が進められるので大変心強い気持ちになりました。

私は仙台で鰻と日本料理のお店をしておりますが、今後薬膳や漢方を取り入れた料理を提供するお店も手掛けたいと思っております。体に良くて美味しい料理を出せるようにコツコツと勉強に励んで参りたいと思います。



ウェルカムドリンク
気虚便秘の薬膳茶：
さつま芋党参茶

『薬膳茶のすべて』P124 参照





貴重なスクーリング 3日間を終えて

中医薬膳師通信教育コース 黒川京子

中医薬膳師通信コースに入学して約半年。冬期スクーリングに参加する機会に恵まれました。当日の朝、ドキドキしながら新幹線に乗り学院へ。スタッフの方に温かく迎えていただき、教壇に辰巳先生が立たれた時には思わず「わあ！本物の辰巳先生だ！こまるでスターに会えたかのように感激もひとしお。

「ぜひこの3日間で勉強のきっかけやヒントを見つけてください。そして、通信やオンラインでの勉強は孤独です。自分から積極的に仲間を作ってください。それが勉強の励みになります」
「薬膳を学ぶ上で理論はとても大切です。教科書がボロボロになるまで読んで、全部覚えてください。知識はひとつも無駄になることがありません」と先生のアドバイスはまさに目からウロコのものばかり。自宅で教科書を読みながらの勉強だと理解しづらい部分も、先生方の講義で理解がぐんと深まったように思います。

また240名もの通信オンライン生がいる中で、今回一緒に来た36名の方たちは、目的を持って頑張る方ばかり。その姿勢に、私も多くの刺激をもらいました。
たくさんやる気と発見の元になったスクーリング。お世話になったみなさん、本当にありがとうございました。



2018年春開講 中医薬膳師コース 卒業テスト実施

2月8日(金) 福岡教室



官兵衛

葛杏仁豆腐フルーツのせ・枇杷茶館仕立ての春菊の湯葉巻き

烹調侍

南瓜といんげんの蒸し浸し柚子風味・鶏肉と長芋ともち米のスープ

チーム痰湿

いんげん豆、玉蜀黍、ヨクイニンの和え物・ゆで鶏の山芋あんかけ

昨年4月に入学した各教室の学生の皆様が約1年間にわたる学習の成果を発表する場となる卒業(実力)テストが実施されました。

勉強を始めた当初は耳慣れない専門用語に頭を抱えている様子でしたが、立派にご自身の知識、言葉として扱えるまでになりました！自作レシピの料理は本当に美味しそうで、完成度も高いです。

学んだ知識が皆様の生活にお役立てられますよう、今後のご活躍を心よりお祈り申し上げます。

2月19日(火) 東京校(平日コース)

Nihombashi 姉妹

かぼちゃと大棗の三層プリン・
党参と牛肉のモチモチご飯



本草女学院

あさり入りの胖大海のすいとん・豆乳杏仁豆花

シナモンちゃん

栗と棗の長芋玉手箱・鱈のグリル ブロッコリーソース 南瓜のニョッキ添え

2月10日(日) 東京校(土日コース)



なつめっこ

あさりとセロリのスープ・
たけのこと昆布と豚肉の炊き込みごはん

九星気学

手羽のやさしい補気スープ・
補っと、脾元気の山芋ふわふわお好み焼き





2月20日(水) 大阪教室

2月23日(土) 名古屋教室



○△□～まる・さんかく・しかく

浅利と春菊のスープ・柿入り杏仁豆腐～羅漢果シロップ添え
チーム山本
もち米入り鶏肉団子と米粉麺のお鍋・ブロッコリーの白玉かぼちゃ汁粉

エミちゃん'Sチーム

あさりと竹の子のお粥・春菊と菊花のゆば巻き
NAGOYA五神
大棗鶏蓮子飯・南瓜ポターージュ茶碗蒸し

教室紹介

～福岡教室～

前号に続き、今号では昨年4月から福岡教室で午後の実習講義を担当されている森永早紀子先生をご紹介します。

森永先生は、中医薬膳師コース福岡教室第1期卒業生で、2016年に国際薬膳師の資格を取得しました。

福岡教室は、この4月で第5期目を迎え、新規ご入学様を募集しております！授業見学は各地方教室でも受付けていますので、薬膳にご興味ある方は、是非、一度授業の様子を覗きにいらしてください。



2018年春から福岡教室で中医薬膳師コースの実習を担当しています。
2月に福岡教室では第4期生9名が卒業されました。期の途中で多くの方にご見学いただき、薬膳への関心と広まりを感じています。
薬膳を学びきっかけは娘の体調不良でした。日々の食事を工夫することで心と体のバランスを整え、「治未病」ができる薬膳に出会い、食で家族を守りたいという思いで、本格的に学び始めました。
中医薬膳学の土台となる中医学の理論には、生き方を豊かにする先人の知恵が詰まっています。飽食の時代に何を運び、どう食べるとよいかというのは、食えることが大好きな私にとってはもちろん、現代人にとって大切な知恵だと強く感じています。人生100年時代に向けて、心身ともに健康で充実した人生を歩むために自分で自分の身体を管理し、疾病を予防するという社会のニーズは高まっています。まさに薬膳の果たす役割が大きいことは、学んだ者こそがわかる共通認識であります。
初めて卒業生を見送り、人々の健康に貢献したいという一人一人の熱い思いが伝わってきました。これから皆さんと周りの方々が笑顔でいっぱいになっていくことを楽しみにしています。私も薬膳を通して社会に貢献できるように層精進してまいります。

中医薬膳師コース福岡教室 実習担当講師 森永早紀子

＊卒業生の活躍＊

本学院第15期卒業生の名取陽子さん(国際薬膳師・国際薬膳調理師)のレシピが「百菜元気新聞 第280号」に掲載されました。

本学院大阪教室第1期卒業生の村本裕美さんとお店の紹介が朝日新聞(10月2日)夕刊の「味な人」コーナーに掲載されました。

【掲載内容】

24節気の小雪に合わせ、心がけたい習慣や養うべき臓腑とオススメの食材を紹介。それに沿った形で、名取さんが考案した「とろろ入りホタテの中華風茶碗蒸し」のレシピが掲載されています。気を補う山芋・椎茸、温補するエビ、潤いを補うホタテ・卵・ゴマを使った心までほっこり温まるようなメニューです♪

【掲載内容】

村本さんがオーナーシェフを務める「天然食堂かふう」は、大阪北堀江にある木材中心のインテリアで整えられた優しい雰囲気のお店♪「食べることは生きること」をテーマに、生葉を漬け込んだ薬膳オイルを始めとした自家製調味料を使った料理や無農薬の食材にこだわった薬膳ごはんセットを提供していること等が紹介されています。





本草薬膳学院卒業生 関西地区交流会を開催して

中医薬膳師コース大阪教室3期卒業生 永松恵美子



昨年の10月14日(日)に関西地区で卒業生の交流会を開催させていただきました。会場は卒業生の運営されているRICH LIFE STUDIO(大阪市大国町)。お菓子も、卒業生で「旬彩薬膳&料理教室 五季」(東大阪市)を運営されている皆様にご協力いただきました。そして大阪教室の渡辺真里子先生にもご参加いただきました。

交流会を開催したいと思ったきっかけは大阪教室と一緒に学んだ工藤和音さんと北京への薬膳旅行に参加したこと。工藤さんと同室になり、関西に住んでいると薬膳を学び続ける環境を維持するのは難しいよね、という話になりました。日本国際薬膳師会のイベントはどうしても東京中心になってしまいます。関西でモチベーションを保つのは難しい。だったら、自分たちで企画すればいいんじゃない? そんな会話の中から生まれました。

当日は自己紹介の後、座談会方式で行いました。幸運なことに、お料理教室や薬膳茶の講座を開講されている方などが参加してくださいました。これからカフェをオープン予定、薬膳講座をしたいという方も。後輩の質問に対して丁寧に答えてくれる先輩方。このような内容をシェアできるのも、一緒に学校で学んだ卒業生という共通点があるからだと思います。

交流会を開催できたのは、在校中に卒業生との交流会を開催してくださった渡辺先生、ご協力くださった先輩方、そして一緒に学んだクラスメイト、私たちのアイデアを応援くださった北京旅行に参加された皆様のおかげだと感謝しております。一人ではできないことも仲間がいればできる。そのような仲間に出会えたのも、本草薬膳学院で学んだからだと思います。

2回目の交流会は春に予定しております。詳細が決まりましたらブログにてアップいたしますので、ぜひご参加いただけましたらうれしいです。



関西地区交流会を主催した永松さんも昨年の研修旅行に参加され、授与式では答辞を述べられました♪ご自身のブログにて参加時の旅行記を書いてらっしゃいますので、興味のある方は学院サイト内リンクからご覧ください(*^-*)

新刊紹介



国際薬膳師になる! 弁証論治トレーニング

著書:古谷 彩子
制作:My ISBN
発行:
デザインエッグ株式会社
定価:2,980円+税

中医薬膳師通信教育コース卒業生で、現在、学院の福岡教室講師でもある古谷彩子先生(国際薬膳師・国際中医師)の記念すべき一冊です! 初級者の方が学ぶべき病証について、基本的な症状分析が丁寧にまとめられており、重要なキーワードの使い方等も繰り返し学ぶことができる内容です。弁証論治の進め方がじっくりと理解でき、国際薬膳師試験の受験者の方にもお役立ち必須です!

2019年度 春期学生募集中!!

中医薬膳師(通学)コース
東京本校 平日コース [第1・3火曜日]
土日コース [第2土・日曜日]
大阪教室 [第1・3水曜日]
福岡教室 [第2木・金曜日]
名古屋教室 [第1・4土曜日]

ご紹介いただいた方が通学コースに入学されました場合、些少ながら謝礼いたします。

★ 通信教育・オンラインコースは随時募集しております ★



2019年北京 国際薬膳師合格証書授与式並びに中国訪問研修

2019年5月26日(日) ~ 6月1日(土) [6泊7日間]

中国薬膳研究会(中国北京)・本草薬膳学院・日本国際薬膳師会・本草薬膳研究会 共同主催

毎年行われております本学院の研修旅行のご案内です。

今年度の国際薬膳師(士)・国際薬膳調理師合格者への認定証書授与式はもちろん、北京と中国歴史文化名城である陝西省の省都西安市(西安はかつて「長安」と呼ばれ唐時代の首都であり、シルクロードの起点でもありました)の各世界文化遺産などの観光名所、春秋戦国時代の名医・扁鵲の記念館(中国最大の医史博物館)と唐時代の名医・孫思邈氏の故郷の見学を計画しています。どなたでもご参加いただけますので、ご家族、ご友人など皆様お誘いあわせの上、是非お申し込みください。

最終募集申込み締切日:2019年4月21日(日曜日)

※ご自身で航空券を手配いただければ、現地集合・現地解散も可能です。「ご希望の方は本学院事務局までお問い合わせください。」

「本草つうしん」はHP(ホームページ)内にて創刊号~最新号(63号)までカラー版をダウンロード出来ます。

HP、ブログ等を持っている方で、本草薬膳学院のHP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。)

本草薬膳学院 HP <https://www.honzou.jp/>