



2019 年度春期卒業式・中医薬膳師資格認定式

2019 年 3 月 21 日 (木) TOKYO 源(東京・虎ノ門)

ほころびた桜の蕾が春の訪れを告げる頃、中医薬膳師コース第 29 期生・通信教育コース生・オンラインコース生の合同卒業式並びに中医薬膳師資格授与式が行われました。

卒業生のうち 22 名の出席者と学院講師・スタッフを合わせた計 34 名での華々しい式となりました。証書授与から始まり、学院長・辰巳洋先生、講師・平尾安基子先生、市川賢二郎先生からの祝辞に続き、卒業生代表として平日コース生・鳥居左千世さんより答辞が述べられました。授与式後はそのまま祝賀食事が始まり、それぞれのコース生同士の交流の場ともなり、賑々しい式となりました。



本年度の卒業生は総勢 85 名。これからのご活躍を心よりお祈り申し上げます。ご卒業おめでとうございます！

1) 卒業おめでとうになります

講師 平尾安基子

29 期通学生並びに通信生、オンラインコースの皆さん、ご卒業おめでとうございます。

家事や仕事、子育て、介護など、様々な役割を果たしながら勉強を続けることは、とても大変なことだったと思います。それでも本草薬膳学院に入ってから良かったと思っただけなら、こんなに嬉しいことはありません。

皆さんは入学する前と後では、薬膳に対する考え方が変わったのではないのでしょうか？ また健康についての捉え方にも変化があったのではないのでしょうか？ 中医薬膳で考える健やかな状態とは、正気が充実し、陰陽や五臓、心身のバランスがとれていること、また気血津液が順調に循環していることだと思います。

卒業生の皆さんの中にはざつしりと中医薬膳学の基礎知識が詰まっているでしょう。でも入れるだけではバランスはとれません。それを出す、つまり活用することも必要です。季節の養生、病気の予防や治療の補助など、決して簡単なことではないですが、出来ることから少しずつ活用していただきたいと思っています。

それから周りの方々に薬膳の知識を教えることも活用することの一つです。例えば、薬膳という薬を使った特殊な料理とか薬臭くてあまり美味しいものではないかと思っただけの方が多いです。実際はスーパーの食材で美味しく作れると伝えるだけでも構いません。そこで興味を持ってくれたら、実際に薬膳をふるまうまで、今までサポートしてくれた周りの方々に還元していきましょう。

そしてご卒業を迎えて、中医薬膳学は奥が深く、やっと入口に立ったところだと気付いた方がほとんどではないでしょうか？ 研究科では卒業したばかりの方や何年も学んでいる仲間がたくさんいます。今まで得た知識をアウトプットしながら、また少しずつでも勉強を続けてインプットするという良い循環を仲間と共に続けていきましょう。

2019 年度春期 卒業生名簿

東京校第 29 期平日コース (14 名)

飯塚有里子	飯村雅代	内山恵美里	大木裕美	岡部眞有美	久保田久恵	関根正子	鳥居左千世
永島ゆかり	中村貴子	橋本いずみ	水戸登美江	邑口陽美	吉野地朱子		

東京校第 29 期土日コース (8 名)

磯野のぞみ	工藤 恵	佐藤泰子	鈴木律子	高田幸代	智田麻衣子	成田佐和子	藤野未奈
-------	------	------	------	------	-------	-------	------

大阪教室第 4 期 (12 名)

赤川智代	岩崎有香	大山祥子	岡崎洋子	小西勝美	椎葉準日	高山貴子	田村明子
内藤麻衣子	野竿陽子	平井みゆき	山本典子				

福岡教室第 4 期 (9 名)

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

名古屋教室第 1 期 (11 名)

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					

通信教育コース (28 名)

浅井秀信	池上友紀	石川千春	大岡ちづる	大矢雅祥	岡本佳奈	柿沼 亘	郭 清越
角野みどり	萱森有希	川端美由紀	神田弘美	小谷佳子	澤麻莉菜	曾我公美子	高城美恵子
竹内円佳	豊田いつか	西口三智子	橋浦里美	朴 貞姫	松尾美穂	持田 卓	矢野まゆ香
山上なな恵	山崎範子	山本怜奈	吉田沙耶香				

オンラインコース (3 名)

中島妙子	新岡雅子	西はる代
------	------	------

(50 音字、敬称略)

祝 辞

講師 市川賢二郎

この度は御卒業おめでとうございます。昨年の四月に皆さんとお会いしまして、あつという間に一年が過ぎてしまいました。

大変重みのある一年だったと思います。薬膳の勉強をするにあたり、不慣れた語句、読めない漢字、難解な内容、宿題の多さ等々、随分と悩まされ、そして苦しかった一年だったと思います。しかし、その努力の結果、今日という良い日を迎えられるようになりました。家事・仕事など忙しい日々を過ごしながらも頑張り続け、なかには遠い地方からも受講され、大変苦労された方もいらっしゃいました。しかしながら、今日その努力が報われる日が来たのです。

口から振るものだけが、人の身体を作ります。料理こそは人の命を支える最も大切なものだと、この一年間学んでこられたと思います。だからこそ、特別なものでなく、食べる人の心と身体を日々健やかに保ち得る料理を、考え、作り続けてください。母が子に健やかであれと願う、同じような気持ちで料理というものを考えて作り続けていってください。

これから来る少子高齢化時代に、もはや「病気の事は医者任せ」ということは言っていられない時代に入ってきています。自分の健康は自分で守らなければいけない。今、当にセルフケアの時代に入った様に思えるのです。そこで、まず求められるのは「知識」です。あります。系統だったままとまりのある中医学的知識。人を自然の一部として捉え、予防を第一とする中医学の知識こそがセルフケアを実践するのにふさわしい「知識」だと言えるでしょう。そして、病気の予防を第一と考え、生活改善、体質改善に努力してきた長い歴史に育まれてきた「薬膳」という知識こそセルフケアの時代が求められる知恵ではないでしょうか。

毎日のささやかな薬膳でも、継続すればどんな名医の治療にも勝る健康への近道です。薬膳は、誰もが持っている自然治癒能力を引き出してくれる食養生です。それは、継続することで弱りかけている自然治癒能力を少しずつ回復させていくものです。薬膳の知識をたくさん学んで、どんどん使おうと、いつの間にか元気が湧いてくる体になり、薬膳のパワーを実感されるはず。皆さんはこの薬膳という健康を勝ち取る最先端の学問を学んでいることを、自覚して欲しいと思います。これからも、さらに研鑽を重ねて世に名を残す偉大な薬膳師になって頂きたい。そして、薬膳学に新たな息吹を吹き込み、日本の風土に合う薬膳を創り出して、自分のため、家族のため、明日のより良い健康社会創設のために研鑽し続けてください。

簡単ではございますが、お祝いの言葉とさせていただきます。本日はおめでとうございます。

答 辞

中医薬膳師第29期平日コース 鳥居左千世

桜の花のつぼみもふくらみ、いよいよ大空に向かって花開く季節となりました。このような良き日に、私達のために素敵な卒業式を開いてくださり卒業生一同心からお礼申し上げます。

早いもので、ドキドキしながら本草薬膳学院の門をたたいてから一年が過ぎました。

昨年の春、年齢も生活環境も異なる私達は、それぞれ肩にくい込む程に重い教科書をもって入学しました。初めての講義では、中医学の難解な専門用語や読めない漢字、読めても意味の分からない漢字が続出しました。平尾先生の優しく清らかな雰囲気とは対照的に、難解な漢字が並んだ板書を必死で書き写す私達は、互いに言葉を交わす余裕すらありませんでした。飯田先生から、「今は何のことなのかと分からなくても大丈夫です。そういうことだったのかと知識と知識が結びつくときが必ず来ます。」という励ましの言葉をかけていただき、緊張がふっとほどけたことを今でも覚えております。

二十回以上ある講義や実習を無事に終わられるかと不安でしたが、今となってはあつという間の楽しく充実した学院生活でした。「天人相応」という自然と調和しながら生きていくこと、また、心と身体を一つのものとしてとらえ、それぞれの臓器が互いに影響し合っていると考える整体観念には、毎回驚きと発見がありました。また、食薬の種類や効能などを実物を手に取りながら教えていただき、難しい漢字で名付けられた中薬がぐんと身近なものになりました。中薬を使いながらの実習は毎回貴重な体験でした。実習をしながら自然に会話が弾み、共に学ぶ者同士、年齢やそれぞれの立場を超えて互いに声を掛け合うようになっていきました。このような仲間に出逢えたことは、私にとっては学院で得た大切な宝物の一つです。

本日、私達は、一年間学んだ喜びを胸に、それぞれの道へと進んでいきます。未熟な私達を一年間温かくご指導くださいました辰巳学院長をはじめ、諸先生方、お力添えくださいました事務の方々、卒業生一同、心から感謝を申し上げます。これからも末永くご指導いただけますようお願い申し上げます。本草薬膳学院の益々のご発展を願い、答辞とさせていただきます。



2019年度秋期学生募集中!

◎ 中医薬膳師第32期土日コース

〔第3土・日曜日〕

2019年10月19日(土)開講予定

◎ 通信教育・オンラインコース

随時、入学を受け付けております。

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。

是非お知り合いの方をご紹介ください!



大阪教室 卒業式・中医薬膳師資格認定式

2019年3月13日(水)

ル・クロ・ド・マリアージュ(大阪・谷町)



祝 辞

大阪教室講師 渡辺真里子

本日はご卒業おめでとうございます。

思えば今期は大きな自然災害が多い一年でした。私たち大阪教室でも被災した方がおられたり、授業の日に交通が寸断されたり、とたびたび影響を受けました。それでもほとんど欠席される方はなく、授業が中止になることもなかったのは、ひとえに学生のみなさんの「薬膳を学びたい」という熱意が天に届いていたからではないかと思っています。

そしてなによりもこのクラスは、全員がコツコツと真面目に頑張るとても素晴らしいクラスでした。

さてこれからみなさんは、これまで学んだことを今のお仕事の中で活用したり、一念発起して新しいお仕事を始めたり、などそれぞれの形で活かそうと考えておられることでしょう。仕事という形でなくても、ご家族の健康管理やご自身の日々の養生として薬膳の知識を活用することも素晴らしいことです。ぜひご自分らしく「薬膳」を活用し、まわりの人に伝えていきましょう。

また、みなさんもお感じのように、薬膳や中医学の勉強はここからどんどん深く楽しくなってきます。ぜひこれからもご自分のペースで学び続けていってください。

これからみなさんがますますお元気で輝いていかれることを楽しみにしております。

※福岡教室・名古屋教室の卒業式記事は前号(第63号)に掲載しております。

答 辞

大阪教室第4期 卒業生一同

本日は、私たちのために、素晴らしい卒業式を開催していただき、誠にありがとうございます。あつという間の一年でした。講義を受けるたび、得る情報量の多さに圧倒されるばかりでしたが、学べば学ぶほど面白く奥深い薬膳の世界。調理実習では、学んだ知識をどのように活用していけば良いのか、食した自分自身の体調変化も通して、感じることができました。渡辺先生のお話は幅広く、面白く、毎回聞き逃さんと書き留めるのに必死でした。膨大な知識と情報を、わかりやすく伝えてくださって、本当に感謝しております。いつも的確で知的、かつユーモアに溢れる渡辺先生は、私たちの憧れです。福田先生は、いつも物腰柔らかくお話されるお姿が素敵で、私たちの癒しでした。畑仕事や季節の手仕事についてのお話、実際にご家族との暮らしの中に学びを生かされているお話は、とても興味深く、勉強になりました。この一年の学びを、身近な家族、そして私たちに関わってくださる方々に、生かしていけるよう、日々精進していきたいと思っております。末長くご指導のほどよろしくお願い申し上げます。まだまだ未熟ものの私たちです。

想いを共にする仲間、尊敬する本草薬膳学院の先生方との出逢い、そして長い年月を経て確立された中医薬膳学との出逢いに、心より感謝するとともに、答辞とさせていただきます。

社会人男性にこそもっと薬膳を！！

福岡教室第4期 本堀大介

「これくらいまだまだ大丈夫。」世の中で健康ブームがさやかれている中、自分の体に関してはこのように考えている男性の方も多いのではないのでしょうか。

私もそう思っていました。しかし、学院に通い始めて、考え方が180度変わって、生まれ変わったかのように心と体が元気になっていくのを実感しました。

私の本業は中国料理の料理人です。何度か中国の広州市に料理の短期留学に行った時に痛感したのが「中国人＝食べる＝健康」ということでした。研修を重ねていくうち、「中国料理の本質が知りたい。薬膳を勉強して食材の効能を理解したい。」という気持ちになり、学院の門を叩いたのです。

知らないことを知る喜び、中医学の大きな考え方にどんどん引き込まれていきました。

勉強が進むにつれ、内容量の多さと慣れない言葉の連続、仕事の忙しさが重なり、通い続けるのは難しいと思った時もありました。そんな時、古谷先生に「初めは皆そうです。中医学や薬膳は、まずは全体のイメージをざっくりつかむことが大事。何回も繰り返しやっていくうちに自然と入ってくるものですから焦らずやりましょう。」と仰っていただきました。

学院に通い始めて8カ月ほど経った頃、会社で受けた健康診断の結果が返ってきました。肥満、中性脂肪、肝機能、尿酸値、これらの数値がかなり高く、中性脂肪は平均値の3倍近く…。長年の暴飲暴食の蓄積。明らかに生活習慣病でした。ある日スタッフに、「薬膳で体質改善してみてもどうですか。」と聞かれました。

本当にその通りでした。薬膳で健康な身体になろう。

次の日に漢方薬局に行き、健康診断の結果を見せながら自分の症状を細かく伝え、漢方薬を処方してもらいました。そして、ルールを3つだけ決めました。冷たいものを口にしない、白砂糖系の食べ物を控える、毎日少し歩く。

中医学の鉄則として、治療時には「やってはいけないことを徹底的にやらない」ということでした。治療のために新しいことを始めるのではなく、まずは自分の体と向き合い、やってはいけないことは何かを軸に考えました。

処方された茵陳五苓散を毎日煎じ、ルールを徹底すると、すぐに体に変化が現れたのです。偏頭痛がなくなり、体のむくみがとれ、体重は1か月で6kg減。お酒を飲まなくても眠れるようになり、精神面でもクヨクヨ考え込んでいたことがなくなり、煙草も辞めることが出来ました。「西洋医学は病気を治す。中医学は人を正す。」という言葉をもっと自分に体験し、この言葉が大好きになりました。

今までは自分の体と向き合おうとせず、整体観念に背き、自然の流れに逆らうことばかりをやっていた。本来の人間のあるべき姿になり、自然の流れに逆らうことなく生活することで、どれだけ健康になれるかということをもっとたくさんの人に知ってもらいたい、毎日が楽しくなることを実感してほしいと思うようになりました。

少しでも世の中の「未病」に悩む人たちの力になれるよう、もっと中医学を勉強していきたいと思っております。



『健康は薬膳と共に』

名古屋教室1期生 齋藤まゆみ

2月、冬日和に外を歩けば紅梅が彩り、道端には蒲公英、馬齒莧、公園のフェンスに絡み付く葛の蔓。身近にある自然の殆どが薬になることを薬膳の学びで知り、興味関心が深まりました。今では雑草とは思えず調べては効能に驚いています。

振り返るとこの一年間は、名古屋校が開校し1期生として学ぶ機会に恵まれ、敬愛する恩師同じ志の仲間に出会えた「喜び」と「感謝」の年でした。中医学の教科書を手に取り、132時間のカリキュラムを目の当たりにして不安が募りましたが、教室へ来ると不安は充実感へと変化した。一言一句を逃さないよう必死でノートを取り、午後は和気あいあいと賑やかに調理実習。手を合わせて「頂きます」の挨拶で皆で実食。季節は移り変わり、気が付けば卒業実力テスト。グループ毎に症例を熟考、メニューを試行錯誤し当日を迎えました。症例の実演で始まり、楽しく分かり易い発表に尽力しました。その後、先生方から有難いお言葉を頂き、胸に込み上げるものを感じた途端、腹部張満感がずっと軽くなり、先生の真心こもった薬膳料理を満喫したの一言うまでもありません。

改めて何故、自分は薬膳を学ぼうと思ったのか。それは現代医療で解決出来ない体の不調を毎日の食事で少しでも改善出来ないかと考えてきた結果、自然に辿り着いていた事に気付きました。

「薬膳の世界は奥が深く面白いですよ。」と初めてお会いした時に話を下さった北林先生は、とても輝いていました。私もいつの日か自信を持って薬膳を伝えられるように生涯学び続けて行きたいと思えます。

最後に、辰巳先生、猪俣先生、北林先生、古橋先生、教室を提供して下さいました、かふえさろん愛様へ。名古屋教室一同、心より感謝申し上げます。一年間有り難う御座いました。

2019年度国際薬膳師(士)・国際薬膳調理師資格認定試験

4月13日・14日の2日間にわたり、ビジョンセンター東京八重洲南口にて「2019年度国際薬膳師(士)・国際薬膳調理師資格認定試験」が行われました。また、試験本番に先駆けて実施された受験対策講座では、通学生・通信教育生・オンライン生総勢65名の方が参加され、受験に向けた追い込みで熱意を注いでいらっしゃいました。

そして迎えた試験当日。受験生は計8科目の試験に挑み、総勢72名の方が見事合格されました！皆様の合格を心よりお祝い申し上げます！



資格認定試験受験対策講座

3月8日・9日・10日 アットビジネスセンター東京駅八重洲通り

2019年度国際薬膳師(士)・国際薬膳調理師資格認定試験 合格者一覧

国際薬膳師・国際薬膳調理師(29名)

飯村雅代	石川千春	磯野のぞみ	岩崎有香	大岡ちづる	大木裕美	岡崎洋子	岡田幾子
岡部真有美	神山保志	川端美由紀	工藤 恵	久保田久恵	古賀文菜	鈴木律子	高山貴子
鳥居左千世	内藤麻衣子	永島ゆかり	野竿陽子	橋本博子	服部祐子	東島昌世	平井みゆき
弘瀬久仁子	藤野未奈	村橋実男	山口由美子	山本典子			

国際薬膳師(40名)

赤川智代	浅井秀信	飯塚有里子	池上友紀	石橋幸子	宇井浩子	上田麻利	内山恵美里
大矢雅祥	柿沼 亘	郭 清越	角野みどり	萱森有希	北井康子	齋藤まゆみ	笹本小夏
佐藤泰子	椎葉準日	竹内公美恵	竹内円佳	田村明子	寺西絵美	豊田いつか	中村貴子
西はる代	橋本いずみ	長谷川真紀	比嘉素子	平沢美香	廣瀬祐子	藤井明奈(杏紀奈)	朴 貞姫
松浦陽子	松尾美穂	邑口陽美	本堀大介	矢野まゆ香	山形純子	吉田沙耶香	吉原直美

国際薬膳士(3名)

佐藤香織	鈴木秀子	山本怜奈	(50音字、敬称略)
------	------	------	------------

やるか、やらないか、迷ったらやる

国際薬膳師試験合格への道のり

大阪教室第4期卒業生 野竿陽子

合格！私の夢が一步近づいた瞬間。

韓国ドラマ「大長今」の主人公チャングムに憧れ、相手の体質や体調に合わせた料理を作りたいたいと本草薬膳学院に入学。でも、いきなり挫折。出てくる漢字が読めない、意味が分からない、勉強しても全く頭に入らない。「卒業テストを迎える頃には点が線へと繋がっていくよ」と大阪教室の先生や先輩からのアドバイスに、私は例外：と聞く耳持たず。年が明けても勉強する気になれず気持ちだけが焦っていた時、共に学ぶ仲間が「やるか、やらないか、迷ったらやる」と白板に書いたのです。その瞬間、やる気スイッチがオン！やるしかない！仕事と家事の合間に猛勉強。三月の受験対策講座を受ける頃には、ようやく点が点線に繋がりはじめました。本試験まで残り一ヶ月。問題集と対策講座の資料を何回も何回も繰り返し解くうち、さらに理解が深まり点線が線に。そして迎えた本試験。最後まで諦めない！と時間いっぱいまで頑張りました。ついに合格！！やっと掴んだ合格！私の夢は命を育む愛ある食事「薬膳」を一人一人に伝える事。まだまだ学び足りません。「やるか、やらないか、迷ったらやる」を心に一生学び続けていきます。



春期開講の中医薬膳師コース、 各教室で授業開始♪

4月前半、東京本校・大阪教室・福岡教室・名古屋教室、
全ての教室で中医薬膳師コースが開講しました！

今年度より大国町に移転した大阪教室では定員いっぱい
の受講生が集まりました。昨年新設した名古屋教室、毎年安
定の受講者数を維持している福岡教室の様子から、地方から
も薬膳を学ばんとする熱い思いを持った方々がいらっしや
ることが伝わります。全教室の合計学生数は現在 80 名にも
上り、活気に満ちた一年となりそうです。

薬膳を学ぶ目的や目指す目標は、皆様それぞれに抱いてい
ることでしょう。一年間、励まし合いながら卒業に向けて頑
張ってください♪



左上) 東京平日コース、左下) 東京土日コース、中央) 大阪教室、
右上) 福岡教室、右下) 名古屋教室

日中建築住宅産業協議会様から
ご依頼を受け、
第37回中国文化セミナーにて
辰巳学院長が講師を務めました

去る2019年3月6日(水)、本学
院東京校の教室にて「第37回中国文化
セミナー」が開催されました。
当セミナーは日頃中国ビジネスに関
与されていらっしゃる企業・団体様に普
段とは違った視点から中国への理解を
深めていただけるよう、中国の文化・
伝統・習慣や生活等について紹介し、
ご体験いただくことを主旨としたもの
で、同協議会からの講師依頼があり、
辰巳学院長は社会的貢献と薬膳の普及
の一端として協力しました。
主な講義内容は、「薬膳の意味・概
説・歴史」と「家庭でできる薬膳健康
法・花粉症・目の疲れ・ストレスを改
善する方法」。22名の方にご参加いた
だきました。



講師プロフィール

PRIVATE CHEFF' S STUDIO 山岡 オーナーシェフ
元ホテルハイアットリージェンシー総料理長
TV番組「料理の鉄人」出演・勝利(1996年)
「江戸の名工」表彰(1999年)、「現代の名工」表彰(2012年)

公開講座レポート

山岡洋先生の薬膳中華料理講座

2019年3月25日～2020年1月27日(全6回)隔月1回・月曜日開催

2010年から始まった本講座も10年目を迎えます。今年度は「**本格中華料理**」をテーマに、誰にでも絶品の味に仕上げられるメニューを作ります！

デモンストレーションでは名工による調理の過程全てを間近で見られ、**中華料理の隠し味の秘訣**から手頃な食材でも**高級料理さながらの味を出すコツ**が満載♪先生のお手本の後に実際に自分で調理し、その日のレシピのプリントを持ち帰って保管できるので美味しい中華料理の味を家庭でも楽しむことができます。

このようにじっくりと山岡先生の教えを受けられるととても贅沢な講座で、参加者の皆様には大満足いただいています。



これまで本講座で扱ってきたメニューから**選りすぐりの50品**を取りまとめた**小冊子を近日発行予定**です。是非ご家庭でもシェフの味を再現して楽しんでくださいね(*^-^*)

公開講座へのお申込み常時受付しております。メール・お電話・FAXからお問い合わせいただくか、学院サイトのお申込みフォームをご利用ください。

参加者の声

薬膳中華料理講座に参加するようになって3年になります。
山岡先生のような料理の達人から直接学べるこの講座は、私にとっては大変貴重な事だといつも感謝しています。「技術は目で盗める」ではないですが当日は全身を目にして、先生の手先や動き、火加減、タイミング、調味料を入れる順番など、プロならではの料理術をしっかり学んで帰ります。
単に技術だけではなく、先生の食材や料理への愛なども学び、ますます料理好きになりました。

津村尚美



各号連載「薬膳よもやま話」シリーズNo.1

定期的に掲載していた薬膳にまつわる様々な情報を紹介するコーナーが今号より復活します。

公開講座回顧録「薬膳に使用できる中薬と薬事法」①

講師 高橋直子

今回は、高橋直子先生を講師にお招きした公開講座(2017 年度)の内容をお届けします。「薬膳を教えているけれども、中薬を使うことは薬事法に触れないか。また、どんなことに気をつけたらいいか知っておきたい。」というご要望に応じ、事例集などを交えながら『薬膳に使用できる中薬と薬事法』というテーマで行われたものです。ご参加できなかった方は是非ご参考いただき、薬膳の普及にお役立てください。

高橋直子先生プロフィール

東京理科大学薬学部卒業
蒲谷漢方研究所
薬剤師/国際中医専門員 A 級

『薬膳に使える中薬について—薬事法の観点から—』

法律からみた食品とは、医薬品とは

1. 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律 ※薬事法改正に伴い平成 26 年 11 月に名称変更

(定義)

第二条 この法律で「医薬品」とは、次に掲げる物をいう。

- 一. 日本薬局方に収められている物
- 二. 人又は動物の疾病の診断、治療又は予防に使用されることが目的とされるものであって、機械器具等でないもの
- 三. 人又は動物の身体の構造又は機能に影響を及ぼすことが目的とされる物であって、機械器具等でないもの

(目的)

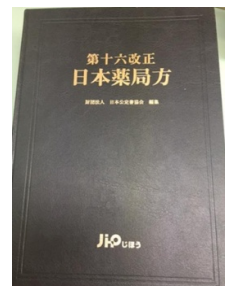
第一条

この法律は、医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制を行うとともに、指定薬物の規制に関する措置を講ずるほか、医療上特にその必要性が高い医薬品、医療機器及び再生医療等製品の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生上の向上を図ることを目的とする。

(医薬品、医薬部外品及び化粧品の製造販売の承認)

第十四条

医薬品(厚生労働大臣が基準を定めて指定する医薬品を除く。)、医薬部外品(厚生労働大臣が基準を定めて指定する医薬部外品を除く。)又は厚生労働大臣の指定する成分を含有する化粧品の製造販売をしようとする者は、品目ごとにその製造販売について厚生労働大臣の承認を受けなければならない。



2. 食品衛生法

(第四条)

この法律で、食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

枸杞子

Lycium Fruit

LYCH FRUCTUS

本品はクコ *Lycium chinense* Miller 又は *Lycium barbarum* Linné (Solanaceae) の果実である。 生薬の性状 本品は 先のとがった紡錘形を呈し、長さ 6 ~ 20 mm、径 3 ~ 8 mm、果皮は赤色~暗赤色を呈し、表面に粗いしわがある。本品の横切面をルーペ視するとき果実は 2室に分かれ、内部に淡褐色~淡黄褐色で径約 2 mm の扁平な腎臓形の多数の種子がある。本品は特異なおいがあり、味は甘く、後わずかに苦い。




★ビル名変更のお知らせ★

ビル所有者変更に伴い、7月1日より、左記の通りビル名が変更となりますことをお知らせいたします。

つきましては、変更日以降の郵送物は新ビル名宛にお願い申し上げます。なお、現ビル名は変更日より約1年併記いたします。

新ビル名
東京セントラルプレイス





「本草つうしん」最新号(64号)は学院サイト内、新着情報からもご覧いただけます。

HP・ブログ等を持っている方で、本草薬膳学院のサイト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ください。)

本草薬膳学院 HP <https://www.honzou.jp/>