

2022年度春期中医薬膳師(通学)コース 学生募集

本格的な中医薬膳学を学ぶことができ、約1年で学院認定資格から国際資格の取得までを目指せます。基礎知識から実践力までを段階的に修得できる教材・カリキュラムは完全オリジナルでわかりやすい！食生活に、お仕事に、健康に生きるために、薬膳という生き方を変える学びを、今はじめませんか。

学生募集

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 平日コース [第1・3水曜日] / 土日コース [第1土・日曜日]
 福岡教室 [第2木・金曜日]
 名古屋教室 [第1・3土曜日]
 広島教室 [第3木・金曜日]

薬膳の専門家!

取得可能資格

中医薬膳師 (学院認定)、国際薬膳師・国際薬膳調理師 (中国薬膳研究会認定)

通信教育・オンラインコースは随時募集していますので、お気軽にお問い合わせください

ご紹介いただいた方が通学コースに入学された場合、些少なから謝礼を差し上げます

2022年度春「中医薬膳師コース」が全教室で開講決定しました!

新型コロナウイルスの感染拡大は学院にも大きな影響を与えましたが、2022年度は無事に全7教室の開講が決定いたしました。2021年12月中旬から2月にかけて、職員たちが東京校と地方教室で学院説明会を実施し、SNS・ネット広告も活用して、積極的な学生募集活動を行いました。新入生の皆さまを一丸となってサポートしてまいります!

2022年度 資格認定試験 に関するお知らせ

2022年度 国際薬膳師(士)・国際薬膳調理師資格認定試験 受験対策講座

2022年4月22日(金)・23日(土)・24日(日)
 会場: Zoomでのオンライン (本草薬膳学院東京校より)

2022年度 国際薬膳師(士)・国際薬膳調理師資格認定試験

2022年6月4日(土)・5日(日)
 会場: アットビジネスセンター東京駅八重洲通り501号室

2022年度国際薬膳師(士)・国際薬膳調理師資格認定試験受験対策講座はZoomによるオンラインでの実施に変更させていただきます。本年度の国際薬膳師資格認定試験の受験をお考えの方は、是非、ご参加をご検討ください。なお、国際薬膳師(士)・国際薬膳調理師資格認定試験につきましては、通常通り、試験会場へお越しいたごの受験となります。オンラインでの実施はいたしませんのでご了承ください。受験資格を有する該当者の方にはご案内を発送しております。中医薬膳師(通学・通信教育・オンライン(eラーニング))コース修了者で、ご案内が届いていない方は学院までお問い合わせくださいませうお願いいたします。

【掲載の募集】

薬膳のお店 OPEN のお知らせ、薬膳料理教室の開催、執筆した薬膳の本の発行...etc. 薬膳に関する活動支援の一環として、「本草つうしん」上で広告を掲載いたします!また、HP・Blog を持っている方で、本草薬膳学院サイトへのリンクを希望される方も学院までご連絡ください。

※広告は本学院在校生及び卒業生のみ応募可能、内容は薬膳関連のみに限らせていただきます。HP・Blog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 創立20周年

■ 記念行事 ■

2022年、本草薬膳学院は創設20年目を迎えます。この20年の節目にあたり、本草薬膳学院創立20周年記念行事を開催いたします。

本行事の一環として「記念誌」を作成することとなりました。「薬膳とともに生きる」というテーマのもと、皆さまからの原稿(論文・エッセイ・レシピ)を募集しております。中医薬膳学に対するご研鑽の成果あるいはご活躍の姿などについてご執筆いただき、その学識・研究・経験を共有し、皆さまと共に活かしてまいりたいと考えております。

また創立20周年記念行事実行委員会を立ち上げます。皆さまのご協力・ご参加をお願い申し上げます。

詳細は学院までお問い合わせください。こちらよりご確認ください。



<https://honzou.jp/news/13925/>

「本草つうしん」は学院サイト内、新着情報からご覧いただけます。本草薬膳学院 HP <https://www.honzou.jp/>

2022年春期 卒業生名簿

東京校第35期平日コース(8名)							
大川 聡美	岡野 愛子	金山友紀子	木次 温子	木場 陽子	田野辺映子	宮崎麻衣子	山口 弘子
東京校第35期土日コース(11名)							
青木 タ子	垣尾 重美	熊谷有希子	是枝 真弓	齋藤 幸子	佐川 麻里	佐藤加奈子	白数 静宜
古川 ゆか	松本 美和	横江啓似子					
大阪教室第7期平日コース(7名)							
内村 静	上江 瞳弥	岸野 愛里	千阪千恵子	橋本 沙絵	藤川 聡子	山名香奈美	
大阪教室第7期土日コース(9名)							
井貝 美穂	井上 美佳	榎本千江美	川口 恵子	久保 裕子	黒田美紀代	小松 幸子	高田 暁美
野田ゆう子							
福岡教室第7期(9名)							
植田 詩子	大野久美子	梶原 愛	黒澤百合恵	坂元 真澄	高岩美枝子	東家加代子	中川真由美
福山 和江							
通信教育コース(22名)							
五十嵐 誠	江島 佳織	遠藤 晃代	大久保有子	小宅 香織	川上 真里	後藤志保美	佐藤真奈美
新庄さおり	壽崎 麻夕	田島千賀子	中村 史依	野渡 幸絵	浜崎 雅子	藤島夫佐子	星 美佳
水谷 江希	宮下 貴弘	森山 大輔	山下 由華	吉田真希美	和地みのり		
オンラインコース(26名)							
赤澤 薫	安藤 梨鈴	岩村 理恵	大岩 真子	加藤 涼子	河村 好恵	菊地 恵里	鞍田千加子
佐伯 麻衣	堺 君映	菅原 寛子	菅原 史衣	丁場いづみ	富樫めぐみ	中沢 知子	西垣内 雅
西山 治子	端場真美弥	馬場園桂子	林 裕子	森 悦子	森岡 浩美	安岡 恵	蓬田 里香
Leung Yuen Man	林 文佳						

50音順 敬称略 (2022年2月末日時点)

祝辞 「継続は力」

本草薬膳学院全国の卒業生の皆さん、「中医薬膳師」合格おめでとうございませう。そして卒業おめでとうございませう。リモートでの講義、振替で慣れないクラスでの授業などのなかで最後まで出席して頂きまして、とても嬉しく思っています。私が国際薬膳師の資格を取ったのは、45歳くらいでした。あれから十数年がたちます。皆さんと同様、仕事を持っていましたから試験が終わってほっとしたあとに、改めてゆっくり研究科で「薬膳処方」「中医学の基礎」や「方剤」、そして機会があれば「古典」の勉強などを細々と続けてきました。一年間使ってきた5冊の教科書の中にも外にもまだまだたくさん「中医薬膳学」があります。日常生活にも、季節の中にもそして動植物の中にもたくさん「中医薬膳学」があります。生涯の友となりますように。また、国際中医師を目指すかたは、ゆっくりではなく、着々と中医学の勉強に励んでください。そして、すべての皆さんに、必ず実践をして、体で感じて欲しいと思います。「継続は力」です。常備薬だった頭痛鎮痛薬も胃薬も、いつの間にか薬箱に入れておくこともなくなりました。何と身軽になったことか。ここから始まる人生が豊かなものであることを深く深く願っています。

中医薬膳師第35期平日コース講師 石川 歩

祝辞

中医薬膳師第35期平日コース講師 飯田 和子

本草薬膳学院第35期生並びに通信・オンライン生のみなさま、ご卒業おめでとうございます。

未だ covid-19 は収束していませんが、入学されたころ緊急事態宣言が発令され、オンライン授業となり変則的でした。薬膳を学び始めたタイミングで、分からない言葉も多く戸惑われたのではないのでしょうか。その後、小さな画面からリアルな世界になっても試食は黙食でコミュニケーションがとりづらく大変だったと思います。厳しい環境の中で続けられるか悩んだ方もおられたと思います。続けて学ばれた結果、卒業テストの際には臓腑弁証や気血津液弁証を巧みに操りながら弁証論治されました。ご家庭やお仕事と両立された努力は素晴らしいです。お疲れさまでした。

同時に入学された方の中には、環境の変化等でコース変更された方もおられます。研究科の授業等でお会いになると思います。その時には本草薬膳学院の友として交流をお願いいたします。

卒業されるみなさまは、薬膳の世界に足を踏み入れ、知れば知るほど興味が深くなり、今後も薬膳の勉強を続けられると思います。是非ともに薬膳を学ぶ仲間として、絆を深く繋いでまいりませう。

最後になりましたが、みなさまの御健康と益々の御活躍をお祈り申し上げ、講師挨拶とさせていただきます。ご卒業おめでとうございます。

答辞

中薬膳師 第35期 土日コース 佐藤加奈子

2022年立春の日に行われた北京オリンピックの開会式は「二十四節気」の映像から始まりました。その映像を見ながら、私達の授業も季節の薬膳料理から始まった事を思い出しました。

私は調理実習が楽しみで、料理で使った中薬を学院で購入しては家で作り復習しました。実習で一番印象に残っているのは鼈(スポン)です。湯に通し、皮をむく作業はとても興味深かったです。

授業では初めついていけるか心配でしたが、先生方は質問にも丁寧に答えて下さり、疑問点が点と点で結ばれて行き、中医学の考えを理解できるようになったと思います。講義と実習を通し日頃何気なく口にしてる食材にはそれぞれ効能があり、意味があるのだという事を学び、薬膳の大切さを身に染みて感じました。

試験では、グループの皆と集まり試作を作る事で一体感が生まれ、体にも良い美味しい薬膳料理が作れたと思います。コロナ禍で人と人の関係が薄れていく中、同じ志を持つ仲間と出会えて本当によかったです。

最後に先生から「21世紀の私たちは長い歴史の中で研ぎ澄まされた中医学で最高によいところを学んでいるのだ」と教えて頂きました。

まだ道半ばですが、今後も学び続け中国の歴史、哲学、文化の詰まった中薬膳学の知識を深めて参りたいと思います。先生方、事務の方々一年間ありがとうございました！

2022年冬期
スクーリング

(1/28.29.30)



今回のスクーリングには計 26 名が参加され、うち9名が全カリキュラム修了を迎え、卒業されました。

理論講義と調理実習により知識習得と実践の両面から学べるこの機会に、受講生からは充実した3日間だったとの感想が寄せられています。

スクーリングを受講して

中薬膳師 通信教育コース 宮下貴弘



通信教育コースを始めて1年と半年以上が経ち卒業レポートを終了してからスクーリングに参加しました。

緊張しながら教室に入ると先生方は笑顔で迎え入れてくださり一瞬で気持ちが楽になりました。何気ない会話の中で面識がないのにも関わらず提出したテストの内容を覚えていてくれてびっくりした半面とても嬉しかったです。

何より直接先生に質問することで抱えていた疑問がすべて解決できます。ホワイトボードを使用しての講義はわかりやすく、特に五臓六腑の流れは教科書ではバラバラだったものが一目で理解できました。実習でのお茶を煎じる時間も、効能を活かすために長めに煎じたりすることはなるほどと思いました。

また薬膳の勉強の取り組み方なども教えていただきましたが、早いうちにスクーリングを受けていたら、もっと効率的に勉強できたと思います。

コロナ禍という状況でしたが先生方が細かく配慮していただき有意義な時間を過ごすことができました。受講生の皆様はとてもやさしく温かい方で恵まれた三日間となりました。先生方、受講生の皆様ありがとうございました。次は国際薬膳師を目指し勉強に励みます。



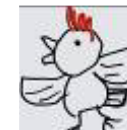
新しい仲間とともに

中薬膳師オンラインコース 菅原史衣

間もなく立春を迎えよう折、厳冬の北海道から東京に降り立ちました。7年ぶりの1月の東京は私には春の陽気、東京から移住した私はすっかり寒冷地仕様の身体に変化していったのです。そんな春風を感じワクワクしながら学院へ向かうと、既に多くの方たちが着席され、緊張感が漂いながらも新鮮な空気に満ちていました。それから3日間は本当にあっという間に、講義も実習も充実感を感じながら過ごすことができ、辰巳先生をはじめ学院の皆様にはとても感謝しています。むしろ名残惜しむところすらありました。

2021年は辛丑六白金星の年、暦は残り数日立春を迎え、壬寅五黄土星の年になるというタイミングの出会いでした。十干は辛、何を始めるにも辛い年。そして十二支の丑ははじまりを意味します。丑は紐つまり、紐を結ぶのです。孤独のスタートではなく、自立した者同士結んで仲間をつくりスタートさせる意味合いでもあります。年が切り替わる立春まで数日でしたが、最後の最後に結んでいい仲間と船出する決意をすることができました。

学院の皆様、受講生の皆様、3日間ありがとうございました。そしてこれからもどうぞよろしくお願います。

中薬膳師 通学コース
卒業テスト実施

2022年2月初めから中旬にかけ、2021年開講中薬膳師コース各教室において、卒業テストを実施しました。

課題である症例について、グループで話し合っ併証し、導き出した治法に則って適切な食薬を用いたオリジナルの薬膳料理を提案する。この学院独自の方式で行われる卒業テストでは、正に薬膳の専門家として必要な実践力が求められます。

今年の卒業テストでは、高レベルな分析発表を行うグループもあれば、音楽を流しながらや寸劇を交えての発表をするグループもあり、多様な卒業生の皆さまのご活躍が大いに期待されます！

合格・卒業をお祝い申し上げます。

大阪教室

— 平日コース —



54歳女性を救い隊
・吉林人参とタコの炊き込みご飯
・鶏団子と白朮のスープ



大阪日本橋
・ホタテの黒ゴマソース
ほうれん草添え
・玉子と小松菜のオムレット
トマトソースがけ

— 土日コース —



サフラン
・ポークピカタ
・苺ゼリー&バナナヨーグルトムース



TEAM・チャングム
・鶏肉・長芋・ほうれん草・にんじんの薬膳鍋
・大棗・ぶどうの寒天よせ

東京本校

— 平日コース —



チーム Shennong
～腎精日々89Zen～
・手羽肉詰め薬膳煮込み焼き
・なつめと竜眼肉のアーモンドミルクプリン



レバー(肝)ギブアップラボラトリー
・酸棗仁と切りイカ、帆立貝柱、ドライマトの炊き込みおこわ
・牡蠣と野菜のかきたまスープ

— 土日コース —



REBORN
・百合根と蓮子のお粥
・鶏と竜眼肉の煮物



元気ダーツ
・牡蠣グラタン
・苺のカプレーゼ枸杞ソースかけ

福岡教室



ZEN 禅
・牡蠣と白菜の炒め物
・麦門冬とホタテの大麦リゾット



TEAM 楊貴妃
・人参入り鶏手羽と山羊のスープ
・大棗と山羊の茶巾陳皮ソース