

病気になる前の健康維持を考え、薬膳を知り、たどり着いた本草

2022.08.02

飲食関係

国際中医師研究科コース 卒業



当学院：簡単な自己紹介をお願いします。

三上さん：中医薬膳師第9期土日コース卒業生の三上康介（みかみ こうすけ）です。薬膳Dining&Bar銀座しんのうのオーナーをしています。

2009年に国際薬膳師を取得し、2015年に国際中医師の資格を取得しました。

辰巳学院長からお声がけいただきて参加した「第5回国際養生料理コンテスト（長城杯）」（開催地 中国河北省）にて、世界美食薬膳名師の称号を受賞しました。

当学院：薬膳を学ぼうと思った動機、きっかけを教えてください。

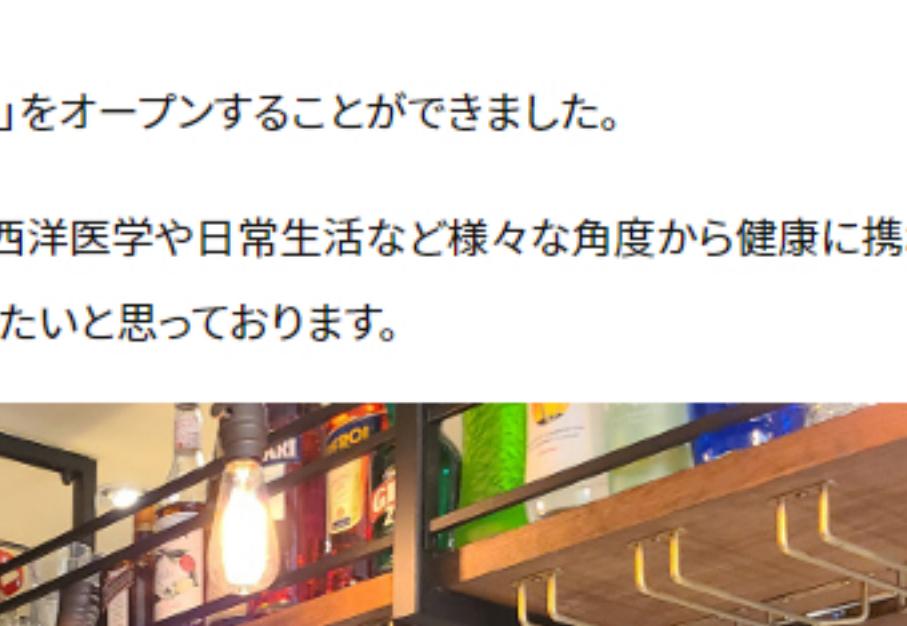
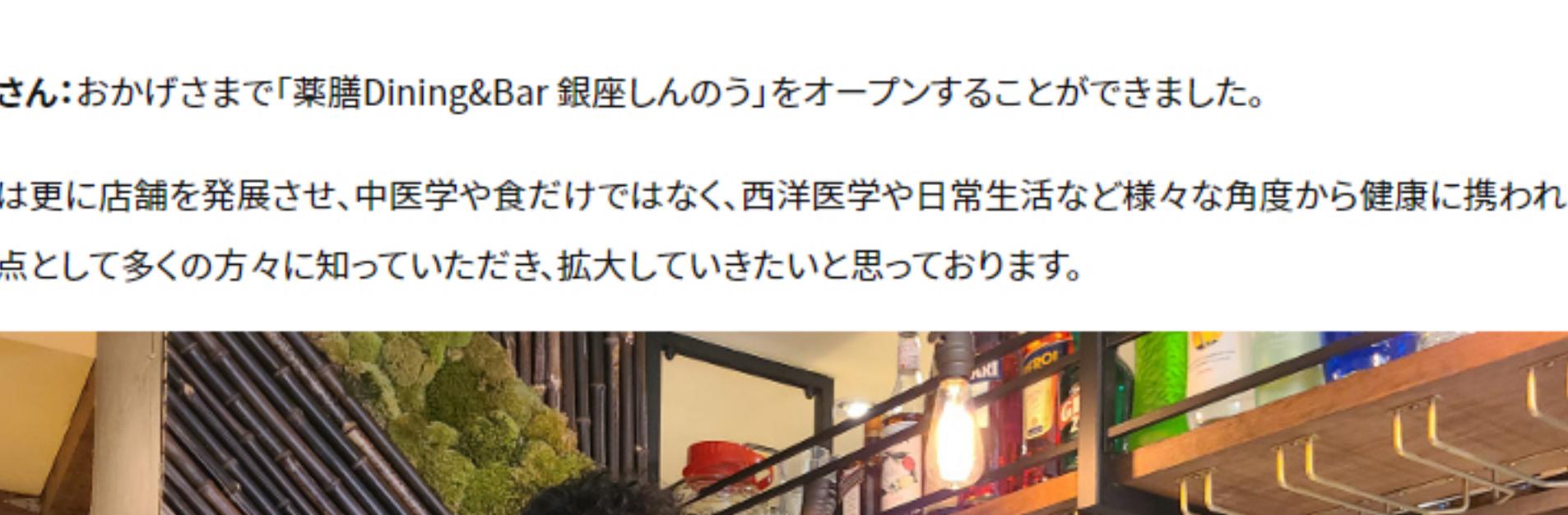
三上さん：料理の専門学校を卒業し、老人保健施設に入社。腎炎食や糖尿病などの病院食に携わりながら約10年勤務いたしました。直接入所者の声を聞く機会が多くたため、塩分や糖質制限のある食事の物足りなさを聞いていくうちに、病気になってからの食事制限による健康維持ではなく、病気になる前に健康を維持することはできないのかと考え始めました。そこで栄養士に「薬膳」の存在を教えていただき興味をもちました。



地元岩手からの通信教育も考えましたが、どうせやるなら直接触れる勉強したほうが身になりやすいと一念発起し、通学するために上京。病院食しか作ったことがなかったので本草薬膳学院に通う一方、料理の勉強をするために様々なジャンルの飲食店に勤務しながらの二足のわらじで習得に励みました。

当学院：日本に薬膳を学ぶ学校は増えていますが、その中でも本草薬膳学院を選んだ理由、学院ならではの魅力は何ですか。

三上さん：当時は薬膳の資格を取得できる場所があまりなかったため、インターネットで調べると「本草薬膳学院」がすぐに検索でき、薬膳だけではなく国際中医師など東洋医学を幅広く学べるのも大きなメリットだったので決めました。



当学院：本草薬膳学院で学んだことを現在どのように活かしていますか。また、今後どういった活動をしていきたいですか。

三上さん：おかげさまで「薬膳Dining&Bar 銀座しんのう」をオープンすることができました。

