

「天人合一」の考え方に基づいた生活を、実践 できることから

2022.07.27

その他

中医薬膳師 通学コース 卒業



当学院:簡単な自己紹介をお願いします。

新田さん:新田玲子(にっただ れいこ)と申します。イタリア料理の会 ティラミス主宰、東京誠心調理師専門学校でイタリア語の非常勤講師をしております。

中医薬膳師コースを通学コースで卒業し、国際薬膳師・国際薬膳調理師を取得。その後、研究科コースに進んで学びを継続し、現在も国際中医師研究科コースを受講中です。

また、本草薬膳学院のイタリア薬膳料理の公開講座で講師を務めさせて頂いております。



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。

新田さん:2009年に東京誠心調理師専門学校で薬膳を教えていらっしゃった辰巳洋先生と出会ったことがきっかけです。先生から本草薬膳学院でのイタリア料理の公開講座のご依頼を受け、中医薬膳師コースの実習を受講し、2010年に手探りで講座を始めました。

イタリア食文化文筆・翻訳家の中村浩子(本名:脇本浩子)さんがこの公開講座にご参加下さり、共著出版のお話を頂きました。2019年に中村さんとともに中医薬膳師コースを受講し、2020年国際薬膳師・国際薬膳調理師の資格を取得し、共著『イタリア薬膳ごはん』を出版いたしました。



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。

新田さん:なんといっても充実した講義内容だと思います。辰巳先生をはじめとして、講師の先生方の中国の古典の解釈や臨床のお話は、中医学を理解する助けになると同時に、中医学の奥の深さを実感できる貴重なものです。

また入手が難しい中薬や食材を使って、実際に調理実習できることも大きな魅力です。

当学院:学習の中で最も印象深かったことはどんなことですか。

新田さん:昨年度辰巳先生の薬膳処方作成研究科初級・中級コースを受講いたしました。朝教室に入ると、既にホワイトボードには、中国の古典からの引用や、臓腑の相関図などがびっしりと書かれていました。先生の講義は、奥が深く、教科書に書かれていないことがたくさんあり、大変勉強になりました。

先生は不意打ちの質問をされるので、出来の悪い私は、緊張したり、落ち込んだりして、へとへとになりました。先生は、午前も午後も明々と講義をされ、お疲れを全く見せません。中医学を極めるということは、こういうことなのだと敬服いたしました。



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、今後どのような活動をしていきたいですか。

新田さん:まずは自分と家族の健康のために、毎日の生活で実践しています。研究科で教えて頂いている于爾康先生は、日々「天人合一」の考え方に基づいた生活のお話をされます。全てを実行するのは難しいですが、できることから実践しています。そして季節や体調に合った食事を心がけています。

また本草薬膳学院の公開講座で、おいしく、体に良いイタリア薬膳料理をご紹介します。これからも薬膳とイタリア料理の勉強を重ね、よりよい講座になるよう精進して参ります。

この公開講座には、様々な方がご参加下さいます。そのご縁で、中医薬膳師オンライン(eラーニング)コースを受講され、薬剤師でもある株式会社豊田の代表取締役豊田成信さんにお声がけを頂き、現在「イタリア薬膳ランチボックス」の開発に携わっております。調理は、国際薬膳師でもある南イタリア料理店ピノサリーチェのオーナーシェフ柳令子さんをお願いいたしました。お弁当という形で、多くの方にイタリア薬膳料理を召し上げて頂き、健康になって頂きたいと思っております。

