



2023 年春

164 名の方が卒業されました おめでとうございます

東京校第 37 期平日コース(27 名)

青木 千津子	朝田 美紀	伊藤 浩子	江川 恵理子	大島 恵理子	大柳 成子	加藤 未央	川口 定男
近藤 潤	齋藤 賢子	申 栄子	張 冰茹	高嶋 菜未	田端 恵理	堂本 まどか	中村 えみ子
中村 香織	西田 帥	野中 直子	日高 麻衣子	福田 まり子	藤田 啓子	堀内 裕子	堀 香織
弓削 寿美子	吉田 尚子	脇坂 幸代					

東京校第 37 期土日コース(27 名)

秋山 靖子	上田 千加	岡田 直美	堅木 美喜	金田 涼香	川畑 愛	北林 香織	佐古田 真樹
佐藤 美穂	佐藤 祐子	志村 壽子	白川 詩織	須佐 郁世	千田 洋子	高木 亜由美	竹吉 延子
徳永 めぐみ	中島 千枝	野毛 里奈	長谷川 朝海	久富 佳子	福本 稚子	藤原 泰世	山屋 愛実
吉原 朋子	吉村 詠子	龍 美津江					

名古屋教室第 4 期(14 名)

赤塚 三千子	伊藤 紀子	伊藤 由季子	岩附 由加里	大橋 恵	金森 未来	鯉江 一	鈴木 智子
仙波 美保	戸島 加奈子	福田 美礼	福地 泰子	増田 彩花	渡辺 真人		

大阪教室第 8 期平日コース(11 名)

井門 恵子	遠藤 典子	金山 優子	佐藤 里実	多田 麻里奈	中川 祐美	西村 麻依子	松浦 寿子
光石 浩子	吉岡 紀久子	吉田 美奈子					

大阪教室第 8 期土日コース(11 名)

大枝 直美	大原 亜由美	オシロ 麗	加志崎 敦子	金内 耕一郎	黒瀬 智奈美	田中 千鶴	田村 由里子
富永 あゆみ	山沖 陽子	吉田 タ子					

広島教室第 2 期(4 名)

朝日 綾子	大江 梨	大久保 玲奈	斉藤 珠実
-------	------	--------	-------

福岡教室第 8 期(6 名)

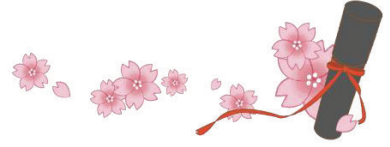
荒木 ひとみ	植高 こずえ	永野 恭子	宮村 ひとみ	室井 友希	森嶋 まり
--------	--------	-------	--------	-------	-------

通信教育コース(34 名)

青石 静香	阿部 百亜奈	有島 千夏	伊東 恵美	井上 志津子	ウリヤマ 桃萌子	内田 裕子	大谷 孝枝
大島 弘美	岡本 泉	岡本 博江	奥野 梨江	小野 真由美	勝沼 由美子	木村 優美	木村 理恵
工藤 文子	顧 嶸嶸	枝園 定憲	清水 早映子	白井 紗也子	張 心馨	鈴木 美津子	田中 順子
田邊 久美子	中河 薫	樋口 尚美	晝間 京子	細島 佐知子	松下 后子	松永 伊織	諸江 栄美
山口 陽子	和田 麻紗子						

オンラインコース(30 名)

阿部 瑞穂	安部 優子	天野 要恵	呉 小倩	梅津 百夢	折橋 真由美	加藤 美恵	加藤 美苗
川口 有香	白鳥 由子	鈴木 友子	鈴木 美和子	鈴木 靖奈	辻井 真実子	時田 涼子	土肥 香苗
林 美羽	比嘉 貴文	疋田 多美枝	藤村 薫	本多 恵美子	松尾 明子	松尾 陽美	丸岡 千恵美
三浦 裕美	三浦 舞子	宮崎 純代	村本 美穂	安長 知南	山崎 千秋		50 音順 敬称略



祝辞

福岡教室実習担当講師

河村 彩子

この春ご卒業の皆様、おめでとうございます。家事や仕事で多忙な中、さらにはコロナ禍で制約を受けた中で、本当によく頑張りが通した皆様を称えます。そしてお疲れさまでした！世代やバックグラウンドが異なる新しい仲間と出会い、励まし合い切磋琢磨することができた人もあれば、一人でもがき、なんとか乗り越えたという人もおられると思いますが、揃ってこの日を迎えられることは大きな喜びです。

皆様はこの課程において、どんな努力をし、何を得ましたか？難しい漢字を読みこなし、専門的な言葉を使い、中医薬膳学の基本を理解できるようにになりました。すると勉強はおもしろくなり、病因病理・弁証論治・施膳など何もかもを会得したくなりました。また、ご家族や地域社会への貢献、教室主宰、仕事のスキルアップなど具体的な目標が見えた人もおられるでしょう。

努力で得られるのは、成功ではなく成長だと言えます。ご自分の努力次第では、無限に成長し続けることができます。皆様はこれからの薬膳世界の希望です。学院で修めた本格的な中医薬膳学を自信と誇りに今後も努力して学び続け、薬膳の力を多くの人に伝え、大いにご活躍されることを祈念いたします。

本日はおめでとうございます。

答辞

中医薬膳師コース広島教室

朝日 綾子

春の気配を少しずつ感じられるようになってきました。中医薬膳師コースでの中医学の勉強が始まり、1年が経とうとしています。今まで、書店にあった薬膳の本をなんとなく読んで勉強してきたものの、ここで学んだことは中国の長い歴史や文化の中で培われた、実に奥深い内容。その中医学の考え方に、最初は戸惑うことも多々ありましたが、しかしながら、授業の回数を重ねていくうちに、そして、何よりも先生方が、親切丁寧に教えてくださったおかげで、当初の不安はいっしょに消え、知らないことを学べる喜びへと変わっていききました。

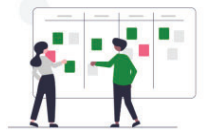
卒業テストでは、グループワークによる弁証論治と献立作成。それぞれの夢はありつつも、薬膳をキーワードに、自分や周りの人を健康にしたい、美味しい料理を作りたいという気持ちは皆同じ。そんな仲間と、密に連絡を取り合い、試行錯誤しながらやり遂げた経験は、単に理解を深めるに留まらず、コロナ禍で人間関係が希薄になってきた時代だからこそその素敵な思い出となり、これからの自信に繋がっていったように感じます。

卒業テストの日に、辰巳先生はこれからが始まりだと言われました。1年間、仲間と共に学んだ中医薬膳学の知識を生かしていけるよう、さらなる学びを深めていきたいと思っております。最後になりましたが、教職員の皆様ありがとうございました。



中医薬膳師 通学コース

卒業実力テストが行われました



東京本校・平日コース



Rikkun



栗っ娘



田七



杏仁ズ

東京本校・土日コース



七物湯華院



正気在内、邪不可干



石川厨房

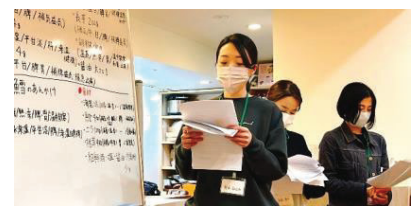


茶・茶・茶

福岡教室



ふきのとう／チーム風





大阪教室・平日コース



シルブプレ



ボナペティ



大阪教室・土日コース



グリサライザ



5人の美女と野獣



名古屋教室



チーム M

貞人



楊貴妃

広島教室



潤環婦人





2023年 冬季スクーリングを開催 1月27~29日



スクーリングに参加して

オンラインコース 比嘉 貴文

国際薬膳師を目指し、学習を開始したのが2020年4月でした。新型コロナウイルスによる影響などでタイミングが合わず、約3年も経過してしまいました。気持ちとしては早く国際薬膳師を取って飲食店の仕事に活かしたいと考えていたので、やっと参加できる状況になったことは嬉しいことでした。

そのスクーリングで楽しみしていたことは、**疑問点の解決**でした。

私はオンラインコースで受講していたため、直接先生がたからのお話を聞くことできませんでしたのでこの機会にと半年前から質問を準備していました。

オンラインコースはウェブ上にある教材を読みながら、各章のテストを受けて合格点を取る形式のものです。メールで随時質問もすることはできますが、自学が基本となります。

その自学では、漢字に躓いたり、同じ意味合いのようですが、漢字が違うというもの、考え方はおそらく合っているけれども、確信が持てないものなど困難がありました。しかし、スクーリングに参加することにより、これらの疑問が解決され、先生がたがおっしゃっていた「知識のパズルをつなげる」ことができました。それだけでも貴重なスクーリングとなりました。

それだけではなく、一番の収穫だったのが、共に勉強する仲間を作ることができたことです。全国各地から同じ志を持った方々にお会いできるので、色々な刺激を受けることができました。さらに、私の班の仲間が率先してSNSグループを作ってくれてコミュニケーションが取りやすくなりました。そのおかげで、スクーリング後も勉強会の開催を予定するなど、これからの学習がより深まっていくかと思えます。

そのような貴重な体験ができたのも、準備頂いた辰巳先生をはじめ、先生がた、スタッフの皆様のおかげです。この場をお借りして感謝申し上げます。

次は国際薬膳師の試験に向けて、学習を進めていき、少しでも健康になりたい方々の力になればと思います。

リスタートのきっかけ

通信教育コース 阿部 由貴子

薬膳の勉強がひとつもおもしろくない。中国独特の言語感覚と漢字に惑わされ、読めば読むほど千錯万綜。四冊のテキストは少しずつ記述が違い、まとめのノートは試行錯誤。メールで質問しても、お答えは隔靴搔痒。小テストは再々提出で意気消沈。×印のレシピはどこが悪いのか、テキストを読み返しても五里霧中。

そのまま仕事に忙殺されて、三ヶ月間ほとんど勉強が手につかないまま、スクーリングの朝がやってきました。でも最初に、講師の先生方だけではなく、スタッフの方々の紹介もあり、学院全員で迎え、サポートして下さる体制に、心強く、暖かさを感じました。

講義ではベテランの先生方の知識の深さ、丁寧な説明に、夢中でついていきました。ノートのまとめ方、**暗記方法も見えてくる**と同時に、キッチンでただ箱に詰めている中薬は、分類別に保管すれば覚えやすし、利用しやすいなど、いろいろなアイデアが浮かびました。

通信教育の期間が終了するまで後一年。じっくり学び、いっぱい質問して、薬膳の基礎知識をきっちり身につけようと決意を新たにしています。

三日間、講師の先生方、スタッフの皆様方、本当にありがとうございました。

スクーリング参加の学生さんから嬉しいお手紙をいただきました

本草薬膳学院の皆様

先日は冬季スクーリングに参加させていただき、ありがとうございます。興味の赴くままに読み進める学習で断片的だった知識が、諸先生方の一言で繋がり、新しい疑問が浮かび、調べ、納得する回路が、再び自分の中で動き始めたのを実感しております。

本格的に薬膳の勉強を始めた当初、医用語辞典と同じ語句を何度も引くような有様で、わかっていないような、とても不確かで抽象的な感覚でした。しかし、この度の猪俣先生の蔵象学説の講義では、一人で時間をかけて教科書や複数の書籍を読み直し、やっと理解した事が一度のお話ですりと脳に入ってくるような、まるで赤子に離乳食を与えるようなごとく、非常にわかりやすく心地良い講義で、この年齢になって学ぶことの楽しさを味わいました。

料理に関しては、私は食材や調味料を多用する傾向にあったのですが、卒業レポートでの平尾先生の「薬膳レシピは処方箋」というお言葉をいただいた時に、自分の中ではまさしく突破口が開くような刺激を受けた事すっかりと覚えております。スクーリングの調理でも、お塩がベースのさっぱりとしたレシピが多かったにも関わらず「美味しい」と思い、普段の調理の傾向をがらりと変える経験であったと感じております。

実習では、竹内先生よりこまやかな調理のアドバイスをいただき、普段の大雑把さを省みる機会になりましたし、気さくな明るい実習で緊張が和らぎました。

そして辰巳先生の陰陽五行学説、整体観念に、中国の文化背景や概念をまじえた講義は、次々に知識欲を刺激される、まさに先生ならではの魅力的な講義で、板書を忘れ思わず聴き入っております。通学の学生を少し羨ましく思いました。

この度の貴重な経験を、まずは自分自身が更に様々実感し研鑽していくことで、ゆくゆくは人の役に立てられるようになる事を理想に、今後については検討中ではありますが、目下、国際薬膳師の試験へ向け邁進したい所存です。

支えてくださった学院の皆様から感謝申し上げます。末筆ではございますが、辰巳先生をはじめ、学院の皆様の一層のご活躍を心よりお祈り申し上げます。

通信教育コース 山口陽子



★夏季スクーリング予定★

6月23日(金)~25日(日)

受講条件を満たしていて、まだ申し込んでいない方はぜひご参加ください。

2023年度 公開講座のご案内

どなたでも参加できます！単発参加も歓迎！

食物アレルギーと食品の表示

丸井 英二 先生(順天堂大学医学部客員教授・人間総合大学教授)
4月27日(木) 13:00~15:00

食品アレルギーは時として命を落とす危険もあります。予防が基本であり、そのためのツールである「食物アレルギー表示」について、考えから実際までを解説していただきます。

日本人とお茶(仮)

工藤 宏 先生(入間市博物館学芸員)
5月24日(水) 13:00~15:00

博物館内の「お茶大学」の講師をされている工藤先生に、お茶の歴史の変遷を踏まえて、「日本人がどのようなお茶を飲んできたか」についてお話しさせていただきます。

生物多様性における中医学のペット食養生(仮)

楊 達 先生(雲南中医薬大学客員教授)
6月5日(月)13:00~15:00

皮膚科の中医師として名高い楊達先生ですが、日本ペット中医学研究会学術顧問としても活躍をされています。ペットが多様化する現代において、中医学ではどのように考えどのような養生を行うかをご講演いただけます。

薬膳お菓子和薬膳茶を楽しむII

大村 和子 先生(裏千家茶道教授)
毎月第1木曜日 10:00~12:00

薬膳の知識を取り入れた和菓子作りと季節の薬膳茶を学べる講座です。今年度は技術と知識をより深く学ばれたい方向けに応用の季節の和菓子を作ります。(初心者の方にも講師が丁寧にお教えます)

イタリア薬膳料理講座

新田 玲子 先生(イタリア料理の会「TIRAMI SU」主宰)
偶数月1回月曜日 10:00~13:00

身近な不調をテーマに、イタリア料理と薬膳の共通点を探りながらご自宅でも簡単に出来る美味しいレシピをご紹介します。イタリアの奥深い食文化についてもお伝えいただけます。

新規 仙台教室 4月開講決定！

2023年1月13日(金)、仙台教室開設に向けた特別講演会&学院説明会が開催されました。参加者の中に入学希望者が多数おられ、開講が決定しました。



2023年度 春期 学生募集中

東京本校(平日コース)	第1・3火曜日	4月4日開講
(土日コース)	第2土・日曜日	4月8日開講
大阪教室(平日コース)	第1・3水曜日	募集締切
(土日コース)	第1土・日曜日	4月1日開講
福岡教室	第2木・金曜日	4月13日開講
名古屋教室	第1・3土曜日	4月1日開講
広島教室	第3木・金曜日	4月20日開講
仙台教室	第2金・土曜日	4月14日開講

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

★通信教育・オンラインコースは随時募集中です。

こよみ薬膳

日々薬膳を感じるカレンダー

監修: 辰巳 洋 学院長 制作・発行: 本草薬膳学院
頁数: 24P 定価: 300円(税込)

B6判冊子の手帳型カレンダー

(2023年4月~2024年3月)です！

24節気を各月ごとに紹介、その時期の特徴・関連する臓腑の働き・養生法から、季節に合ったオススメの食薬の紹介、月ごとに全12品の薬膳レシピも掲載。

コンパクトで持ち運びにも最適なサイズですので、スーパーへのお買い物のお供としても使いやすさ抜群♪

ご希望の方は、学院(東京校)事務局までお問合せください。



【掲載記事の募集】

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.

薬膳に関する支援活動の一環として、『本草つうしん』上に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およ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できない場合がありますので予めご了承ください。

『本草つうしん』は学院サイトの「新着情報」からもご覧いただけます。

<https://www.honzou.jp>



大好評！

藍菊茶

本草薬膳学院 20周年記念茶



本草薬膳学院20周年を記念して、辰巳洋学院長が考案したティーバッグタイプの薬膳茶。さわやかな香りとすっきりした味わいが好評です。

内容量: 27.5g (5.5g×5包)

定 価: 770円(税込)

