



2023 年春

中医薬膳師コース 全 8 教室開講

2023 年 4 月、新規開講の仙台教室を含めて 8 教室が一斉にスタートしました。学生募集開始後すぐに定員に達したコースも多く、どの教室も薬膳を本格的に学びたい方たちの熱いエネルギーが溢れています。



仙台教室



東京校・平日コース



東京校・土日コース



大阪教室・平日コース



大阪教室・土日コース



名古屋教室



広島教室



福岡教室



2023年度 国際薬膳師資格認定試験を実施



2023年4月8日・9日の2日間にわたり、国際薬膳師（士）・国際薬膳調理師資格認定試験を実施しました。

今年度の受験生は134名で、昨年に続き多くの卒業生が受験に臨みました。海外在住の2名の方や、コロナのために受験を見送っていた方なども参加されました。

「中国薬膳研究会」からの委託で開催する当試験は、厳正なるものとして20年以上にわたる歴史を有しています。

現在、中国で審査が行われているところです。次号に合格者名を掲載する予定です。



試験科目

- ① 中医基礎学
- ② 中医診断学
- ③ 食材学
- ④ 中医營養薬膳学
- ⑤ 中薬学
- ⑥ 弁証施膳
- ⑦ 中医内科学
- ⑧ 方剤学



追悼

山岡洋先生

学院長・辰巳洋

本学院講師の山岡洋先生が4月25日に肺がんのために逝去されました（享年81）。

山岡先生は横浜で生まれ、戦争中に疎開した新潟で育ちました。1950年代の高度経済成長期、15歳のときに集団就職で上京し、さまざまな職業を転々としたのち、中国料理の料理人の道に入りました。

見習いから始めて何十年もかけて腕を磨き、小田急ハイアトリージェンシー東京（五ツ星）のシェフ兼総料理長にまで上り詰めました。96年には、人気テレビ番組「料理の鉄人」で三連覇の坂井宏行氏を破って「料理の鉄人」となり、2012年には「卓越した技能者（現代の名工）」として厚生労働省から表彰されています。

私は、20年以上前に山岡先生の料理を初めて食べて以来、その料理にすっかり魅了され、親交を深めるようになりました。

ホテルを定年退職後には、本学院の料理顧問と中国薬膳料理の講師を快く引き受けてくださり、10年以上にわたって本学院を支援し、協力してくださいました。同時に、ご自宅でレストランと料理教室を開き、一流ホテルの味を一般に広めるために尽力されていました。

山岡先生の座右の銘は「口福」で、料理を食べた人に満足してもらうことを常に第一とされていた。細やかな下ごしらえの技、美味しくなる調理の方法、上品な器の使い方など、料理の素晴らしい世界を学生たちに惜しみなく伝えてくださいました。先生の料理に対する情熱は、学生のみならずにも感動を与えたことと思います。その「口福」の香りはいつもでも残ることでしょう。

山岡洋先生、大変お疲れさまでした。

どうぞこれからはゆっくりお休みになってください。



2023 年度

研究科コース

受講生募集

授業コース名			担当講師	日時		開講	備考
基礎研究科 * 東京校・通学 * オンライン	臨床基礎研究科		菅沼 栄	第 1 土曜	10:00～12:00	7 月 1 日	全 12 回
			楊 達	第 3 木曜		6 月 15 日	
	臨床内科研究科		菅沼 栄	第 1 土曜	13:00～15:00	7 月 1 日	全 12 回
			楊 達	第 3 木曜		6 月 15 日	
	臨床(婦人科他)研究科		于 爾康	第 2 火曜	10:00～12:00	6 月 13 日	全 12 回
			馮 起国	第 4 土曜		7 月 22 日	
	方剤研究科		于 爾康	第 2 火曜	13:00～15:00	6 月 13 日	全 12 回
			馮 起国	第 4 土曜		7 月 22 日	
	薬膳処方作成研究科	初級	辰巳 洋	第 1 金曜	10:00～12:00	6 月 2 日	全 12 回
		中級			13:00～15:00		
応用研究科 * 東京校・通学 * オンライン	国際中医師研究科		于 爾康	第 3 月曜	10:00～17:00	6 月 19 日	全 11 回
	経典研究科『金匱要略』		菅沼 栄	第 1 水曜	10:00～12:00	6 月 7 日	全 12 回
	臨床研究科『中医診断学Ⅱ』				13:00～15:00		
	日本漢方処方学研究科		大武 光	第 2 木曜	10:00～13:00	6 月 8 日	全 12 回
	経絡経穴養生講座(中級)		馮 起国	第 4 土曜	15:30～17:30	7 月 22 日	全 6 回

◆オンラインコースは、東京校の講義を Zoom で同時受講していただきます。

◆すでに開始しているコースであっても、参加可能な講座、単発受講ができる講座もあります。お問合せください。

公開講座を開催しました

「食物アレルギーと食品の表示」4月27日(木)

丸井 英二先生(順天堂大学医学部客員教授・人間総合科学大学教授)

「お茶と日本人」5月24日(水)

工藤 宏先生(入間市博物館 ALIT 学芸員)

「食物アレルギーと食品の表示」の講座では、丸井英二先生が食べることとヒトとの関係をどう捉えるかということから話し始められました。「もともと身体にとって食べ物は異物」という前提に立ち、食物アレルギーと食物不耐症のメカニズムの違い、個人差、治療法について解説。食品表示の正しい見方と予防の重要性についてお話しいただきました。

「お茶と日本人」では、日本茶インストラクター認定委員でもある工藤宏先生が講演。日本の日常の暮らしに溶け込んだお茶の歴史、植物としての特徴、製法、喫茶法、効用、文化や産業への影響など、多岐にわたる内容でした。日本社会の特色は、お茶との関りを抜きに語ることはできないと述べられました。



「食物アレルギーと食品の表示」 丸井英二先生



「お茶と日本人」 工藤宏先生



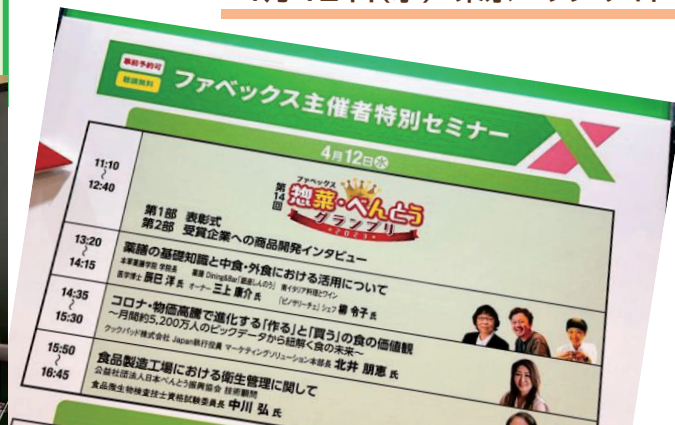
4月12日(水) 東京ビッグサイト

ファベックス 「FABEX東京 2023」で薬膳を紹介



「ファベックス 2023」は、日本食糧新聞社が主催する惣菜デリカ・弁当・中食・外食・給食・配食業界の素材や製品、機器、容器までを一室に展示する業務用専門展です。

東京ビッグサイトの展示会場内で行われた「主催者特別セミナー」で、辰巳洋学院長と学院卒業生の三上康介氏（薬膳 Dining & Bar「銀座しんのう」オーナー）、柳令子氏（南イタリア料理とワイン「ピノサリーチェ」シェフ）の3名が「薬膳の基礎知識と中食・外食における活用について」というテーマで講演しました。



左から柳令子氏（ピノサリーチェ・シェフ）、新田玲子氏（公開講座講師）、辰巳洋学院長、三上康介氏（銀座しんのう・オーナー）、脇本浩子氏（卒業生）。

新刊

中医薬膳師・国際薬膳師(士)資格認定試験
参考資料

改訂新版『問題集』

『問題集』は、本草薬膳学院の学生のみに販売しているオリジナル教材で、中医薬膳師・国際薬膳師資格認定試験に臨まれる方の練習用として活用されてきました。

このたび、さらに充実した内容の改訂版を発行。旧版の84頁を140頁に増やし、より広範な知識の復習に適したものとして、新たに編集し直しました。これから試験を受ける在校生はもちろん、すでに資格取得済みの研究科受講生、卒業生のみなさんにも、知識の再確認や応用力の向上に役立てていただけます。

*外部の方はご購入できません。

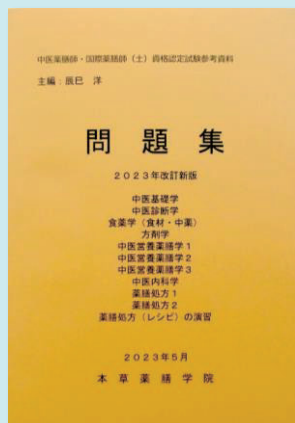
*2023年度新入生は既にお支払いいただいておりますので、順次配付してまいります。

主編：辰巳 洋

発行：本草薬膳学院

B5判 140頁

定価：2,800円(税込)



2023年度秋期開講

中医薬膳師コース学生募集

入学希望者激増に対応して、
平日通学コースも初開講予定！

【東京校】

平日コース 第2・4水曜日

土日コース 第3土・日曜日

【学院説明会】

入学をご検討中の方に向けた説明会を開催いたします。どのようなことを学ぶのか、教室の雰囲気や取得可能資格についてなど、皆様の疑問にもお答えします。詳細・申込方法は学院サイトよりご確認ください。

日時 8月27日(日) 13~15時

9月13日(水) 13~15時

場所 本草薬膳学院東京校

◆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。

◆通信教育コース・オンラインコースは随時募集しています。

【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をお持ちの方で、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>