

國際藥膳調理師を目指す確かな一歩

薬

膳

本

科

～第十一期生募集～

H29年4月スタート



# 薬膳本科は中医学に基づく理論を正しく学び、人々の健康に寄与する技量を身につける

anyany anyany

## ご挨拶

第一次薬膳ブームといわれた1980年代、俄かに降ってわいたかのような「薬膳」を中医学の勉強もしないで、ただ見せかけの薬膳を提供するレストランが一気に増え、それを食べた方々は「こんな薬臭い料理など御免だ！」と云ってブームは去りました。そればかりか、35年経過した現在でもまだ薬膳は薬臭い料理、という先入観が人々の脳裏に染まっています。

この悪いイメージを払拭するために、私たちは中国へ赴き、彼の地『国立北京中医薬大学』で正しい薬膳理論を学び、それを日本中に広めるための活動を致しております。勿論、中国で学んだ薬膳は、基本理論を活かしながら日本人の食生活に合うよう研究し、指導員の育成をしながら全国に普及拠点を置くまでになりました。

薬膳の指導員を育成するため、私どもは中国政府に働きかけ、1999年11月、第1回の薬膳指導員認定試験を実施いたしました。その後受験者の規模が広がり、栄養士や調理師と医師・看護師・薬剤師に区分すべく試験内容が分かれ、栄養士や調理師を対象に受講者を募って参りました。お蔭様で認定試験も2016年秋で実に31回目を迎えることが出来、合格者も全国に1,200名を越す規模となりました。

長年の教育システムを研究し、9年前から初級・中級一貫教育を確立した『薬膳本科』の科目を設け、無試験で“薬膳インストラクター”（中級）の資格が得られるコースを樹立して今日に至っております。但し、無試験とは申しまして、全13回の授業ごとに、前回教わった内容をどれだけ理解しているか、それを確認するための試験は行います。

薬膳の指導者には、最高資格の「国際薬膳調理師」と「国際中医薬膳師」があります。双方共受験資格に「薬膳インストラクター」（中級）の資格が必要です。

それには本科で学び、これにチャレンジする最も堅実で最短のコースである事を申し添えておきましょう。

薬膳は頂く人の体調をしっかりと見極めたいうえで組み合わせを考える必要があります。従って最小限度の医学知識が必要になります。身体の仕組みがわからないと、それに見合った食事は作れません。また、この理論を会得しないとお客様から質問を受けても的確な回答はできません。

僅か8か月の修業期間ではありますが、強力な講師陣のもと、どうかこの講座で正しい薬膳の知識を体得いただき、それぞれの職場でご活躍いただくことを願っております。

理事長 岡本 清孝 （国際中医師・国際薬膳師）



岡本理事長

## 講師紹介



岡本清孝  
(理事長・国際中医師)



福井 功  
(国際薬膳調理師)



吉野甘草  
(国際中医師)

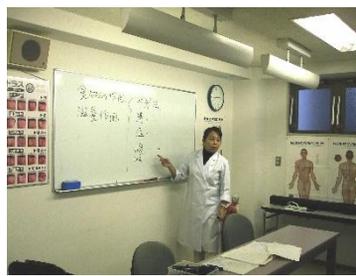


梁 蓓  
(中医師)



谷口百代  
(国際薬膳調理師)

## 受講風景



## 募集要項

- ◇ 講座名：薬膳本科
- ◇ 開催日程：平成29年4月19日（水）～平成29年11月22日（水）
  - ◆ 受講期間 8か月（13回）
  - ◆ 午前10時～午後4時30分
  - ◆ 学院外学習・補講等
  - ◆ 自己学習（毎回宿題あり）
- ◇ 会場：当協会 講義室『レックルーム』（東京都文京区）
- ◇ 受講料：入学金 30,000円  
           受講料 216,000円 } 合計 246,000円（税・テキスト代含）
- ◎ 卒業生全員に『薬膳インストラクター認定証』（中級）を発行  
 （2/3以上の出席を以て）
- ◎ 国際薬膳調理師（上級）の受験資格  
学院在籍中、Any協会関連出版物及び各種セミナーは協会員価格にて購入及び参加できます。
- ◎ 受講対象者は学歴・年齢・性別・国籍を問わず
- ◇ 募集要項：20名（催行7名以上）

### 《薬膳本科カリキュラム》

回	月・日	曜	午前	午後
1	4月19日	水	オリエンテーション、薬膳概説	基礎理論 陰陽五行理論(2)
2	5月10日	水	基礎理論 陰陽五行理論(3)	基礎理論 気・血・津液
3	5月24日	水	基礎理論まとめ(過去問題)	薬膳調理実習 粥・スープ
4	6月7日	水	基礎理論 藏象学説	基礎理論 病因・病機
5	6月21日	水	中医診断学 四診 眼舌脈診	薬膳調理実習 春・夏の薬膳
6	7月5日	水	中医診断学 八綱弁証	薬膳調理実習 秋・冬の薬膳
7	7月19日	水	中医診断学 各種弁証	薬膳調理実習 長夏・養生の薬膳
8	9月6日	水	薬用植物園見学	薬用植物園見学
9	9月20日	水	中薬学 炮製・四気五味	中薬学 趨向・帰経 種別各論
10	10月4日	水	方剂理論 組成原則・各論	中医營養学 食物の性能
11	10月18日	水	中医營養学 食物の作用	薬膳学概念 治療八法
12	11月8日	水	弁証施膳訓練 (1)	弁証施膳訓練 (2)
13	11月22日	水	薬膳レシピ作品発表	中級まとめ 修了式/薬膳パーティー

## 卒業生からのメッセージ

Any協会「薬膳本科」第8期卒業生 中村秀行氏より  
(神奈川県藤沢市 中国旬菜「茶馬燕」店主)

中国料理に携る様になってから、食物の身体に与える影響、効能は、あくまで料理人としての範疇での勉強でした。

その小さな知識でもお客様にお伝えしてとても喜んでいただくと「もっとお伝えしたい」と思い、中国料理をさらに深く勉強しました。

すると、「薬膳」のすばらしさが見えて来たのと同時に、自分の資料だけでは間に合わないのと、学校に通った方が身になると思い入学しました。

Anyで学んだ事を活かし、お客様に合わせてメニューを組んだりすると大変感謝され、飲食業の経営と実際に働きながらの通学は楽ではありませんでしたが、大変なのは一瞬で知識は一生。

最後に、約3000年前の中国の官制を記した古典書「周礼」での医師ランクにおいて、現在の内科医や外科医より食事を司る「食医」がトップであるのは有名な話。身体を造る食物は人間が生きて行く上で非常に大事ということ、便利になり過ぎた国に住む我々は忘れてはいないでしょうか？



### 協力機関

- ★ 国立北京中医薬大学 日本校 (中国政府が認める唯一の日本校)
- ★ 日本中医食養学会 (「食の医学」を推進し、社会的役割を実践)

### 通信講座

(受講生募集/随時受付!)

- ★ 初級コース 【薬膳アドバイザー】  
(薬膳を正しく理解し食育の基本をマスターする)
- ★ 中級コース 【薬膳インストラクター】  
(基礎知識がベースに有り中医学理論に基づく設計『法則や約束事』を学ぶ)

### お問い合わせ・お申し込み



特定非営利法人 全日本薬膳食医情報協会  
〒113-0033 東京都文京区本郷2-18-13 インダビル3F  
ホームページ <http://www.npoany.org>  
Eメール [hello@npoany.org](mailto:hello@npoany.org)