

国際中医薬膳管理師 養成セミナー

(2021 年度 オンラインZoom受講)

【主催】 一般社団法人薬膳アカデミア

【認定】 世界中医薬学会連合会

中国北京市朝陽区小営路19号財富嘉園A座 北京本部にある学会。
69か国、160以上の学術団体が加盟して、延べ30万人の会員を有する中医学の伝承普及を目的とする最高権威な学会として、海外向けに、国際中医師、国際中医薬膳管理師、国際鍼灸師などの資格認定を行っています。

【開講日程】 2021年6月～2022年5月
第3日曜日10時～17時

【受講資格】 ①薬膳管理師BASIC資格を持っている方
②他校や他の団体で40時間の学習を終え、薬膳管理師BASIC集中講座を参加し、試験が合格された方

【国際試験受験資格】

- 1、国際中医薬膳管理師受験資格は薬膳アカデミアで開催される国際中医薬膳管理師養成講座を修了し、試験合格者に限定。
- 2、国際中医薬膳管理師資格認定試験は、北京本部から派遣された担当試験官の立会いのもと、認定試験を実施。(計5科目で、各科目は60点を合格点とします)
- 3、本講座修了試験合格後、国際中医薬膳管理師試験の受験資格は3年間有効。(例えば、2022年の卒業試験をクリアした場合に、受験資格は2024年まで認められます。)
- 4、国際中医薬膳管理師認定試験の成績は、受験後3年間有効。(例えば、2022年度の資格試験は全科目のうち、1科目がクリアできなかった場合に2024年までの再試験は合格された科目を免除し、1科目の試験とします)。

◇講師：和田暁 中医師

高級中医薬膳伝授師 (世界中医薬学会連合会バルセロナ国際中医薬学術大会から世界初の授与、2015年9月)

・一般社団法人薬膳アカデミア 理事長

- ・国際中医薬膳管理師会会長
- ・世界中医薬学会連合会常任理事
- ・一般社団法人日本中医学会顧問
- ・東京栄養士薬膳研究会顧問
- ・いわき内郷リプロ企業組合顧問
- ・上海中医薬大学日本校客員教授

上海中医薬大学卒、附属曙光病院勤務して、昭和61年来日。昭和大学研修中に同大学教授、医食同源第一提唱者新居裕久教授と出会い、薬膳研究と普及の道へ進む。3児の母として、子育てしながら、日本風土に合う薬膳の開発も手かける。東京医療福祉専門学校、東京有明医療大学栄養学講義担当など中医学を毎日の食卓へ届くことを目指して、医療関係者から、企業、農業関係者まで強いネットワークを作って、世界へ向けて薬膳発信中。

著書：【薬膳で治す】 時事書房 新居裕久と共著
【まいにち養生ごはん】 学陽書房 監修
【暮らしの薬膳手帳】 監修
雑誌：【助産雑誌】連載 医学書院
【中医臨床】執筆 東洋学術出版社
【伝統医学】連載 ツムラ関係
【漢方でアンチエイジング】日経ヘルス プルミアムック版ほか多数。

◇講師：佐藤和美

管理栄養士・国際中医薬膳管理師・国際中医師

TNT-D認定管理栄養士、元日本医科大学病院勤務を経て、千葉県内で薬膳教室藤花を主宰。元同大附属看護学校講師、元同大学臨床講義担当、元同大発行の「意気健康」で薬膳レシピ執筆。

著書・受賞歴

中性脂肪 無理なく減らすカロリーガイド 共著（日本文芸社）

病気の人の食事ケア 共著（プリメド社）

東京新聞主催給食メニューコンクール入賞

社団法人 日本栄養士会永年表彰

社団法人 東京都施設給食協会 集団給食優良従事者表彰

平成26年東京都栄養改善知事賞を受賞

◇講師：黒川真妃子

国際薬膳ウエルネス協会代表理事 国際中医師・国際中医薬膳管理師・調理師

【受講費用】

A. オンライン受講費用 176,000円（税込）

- ・教材5冊（中医薬膳学基礎、食物学、生薬学、薬膳献立、弁証施膳50例）
- ・問題集5冊（中医薬膳学基礎問題集、食物学問題集、生薬学問題集、薬膳献立

問題集、弁証施膳 10 例)

- ・ズーム受講 60時間
- ・ズーム補強授業 25時間
- ・動画配信 60時間と25時間の動画配信

B. 通学220,000円（税込）

- ・リアル授業 60時間
- ・Zoom補強授業 25時間
- ・60時間と25時間の動画配信
- ・10回の薬膳ランチとティータイム

C. 実習費用：14時間 2回

- ・Zoom実習：2回分 11,000円
- ・リアル実習：2回分 16,500円
- ・2回分の動画配信

*国際試験費用は別途16万円必要。(為替変動により、若干増減することがあります)
講座終了後、終了試験合格者に限って、国際試験を受けられます。

*入学から3年間在籍可能。

*欠席されたときに、画像配信を用意しております。

・本年度欠席の分は次年度への振り替え受講も可能です。

*オンラインコース受講者は新宿御苑前教室への通学振り替え受講は1回につき
4,000円をプラスして、ご参加頂けます。

【資格取得なるまでの流れ】

講座申し込み→講座に通う→問題集を解く→講座終了試験→360点で合格
→国際受験資格を取得→国際試験対策講座参加→世界中医薬学会連合会認定国
際中医薬膳管理師試験参加→合否通知→国際中医薬膳管理師証書授与

国際中医薬膳管理師養成講座時間割り



中医薬膳学基礎

2021 年6月～2022 年5月 10:00～12:00 第3日曜日

2021. 6. 20	薬膳歴史、 薬膳概論	食物の四性五味、帰経効能、升降沈浮、配伍、 薬膳の効能、三因制宜原則、未病治療と既病防変 正治と反治の薬膳応用
2021. 7. 18	薬膳調理方 法と応用論	鮮汁、茶飲、薬酒、点心、デザート、粥、スープ、シロ ップ、菜肴の作り方、適応、禁忌
2021. 9. 19	陰陽五行論 と薬膳応用	陰陽の互根互用、陰陽の制約、陰陽の転化、陰陽消長、 五行の相生・相克・母病犯子・子病犯母・相乗・相侮と 薬膳応用
2021. 10. 17	気血津液理 論と薬膳	気虚、気陷、気滞、気逆、血虚、血瘀、血寒、血熱、気 滞血瘀、気虚血瘀、気血両虚、気不摂血、津液不足、水 液停滞（水腫、痰飲）の薬膳
2021. 11. 21	蔵象論と薬 膳応用 心肺脾の生 理病理	心気虚、心陽虚、心血虚、心陰虚、心火旺盛、心脈痺 阻、肺気虚、肺陰虚、肺陽虚、風寒束肺、風熱犯肺、燥 邪犯肺、痰湿阻肺、肺熱壅盛、脾気虚、脾陽虚、中気下 陷、脾不統血、
2021. 1. 16	蔵象論 肝腎、大腸、 小腸、胃、 胆、膀胱の 生理病理	肝気鬱滞、肝火上炎、肝血虚、肝陰虚、陰虚陽亢、 肝風内動、寒滞肝脈、腎陽虚、腎陰虚、腎精不足、 腎気不固、大腸湿熱、胃陰虚、食滞胃脘、胃寒、胃熱、 胆鬱痰擾、膀胱湿熱、心腎不交、心脾両虚、心肝血虚、 心腎陽虚、心肺気虚、脾肺気虚、脾腎陽虚 肺腎陰虚
2021. 2. 20	臟腑同病の 病理	心腎不交、心脾両虚、心肝血虚、心腎陽虚、心肺気虚、 脾肺気虚、脾腎陽虚、湿困脾胃、肺腎陰虚、肝腎陰虚、 肝脾不和、肝胃不和、肝火犯肺、肝胆湿熱
2021. 3. 20	五季の薬膳 養生	春、長夏、梅雨、秋、冬の薬膳養生 風証、寒証、暑証、湿証、燥証、火証の薬膳
2021. 4. 17	世代別薬膳 養生	風証、寒証、暑証、湿証、燥証、火証の薬膳 月経調整の薬膳（四期に合わせる） 妊娠出産と薬膳 更年期と薬膳 閉経後の女性養生
2021. 5. 15	世代別薬 膳養生	成長期の薬膳養生・高齢者の薬膳養生 中年男性の薬膳養生
2021. 5. 29	修了試験	13時～16時
2021. 6月	試験対策	水曜日 19時からズーム講座
2021. 7. 2	国際試験	中医薬膳基礎・食物・生薬
2021. 7. 3		献立（選択問題）・弁証施膳（記述問題 4問）

**国際中医薬膳管理師養成講座
薬膳素材各論(食物と生薬)**

2021 年6月～2022 年6月
第3日曜日 13:00～1500



2021. 6. 20	穀類、芋類、豆類	補気、補陽、補血の生薬
2021. 7. 18	野菜の葉類 瓜類	芳香化湿、淡滲利湿、祛風湿の生薬
2021. 9. 19	根菜類	瀉下、消食の薬
2021. 10. 17	果物、種実類	清熱、安神の生薬
2021. 11. 21	肉類	補陽、固渋の生薬
2022. 1. 16	魚介類 海藻類	治燥、補陰の生薬
2022. 2. 20	嗜好品類 飲料類 調味料類	解表と温裏の生薬
2022. 3. 20	山野草類	理気、平肝息風の生薬
2022. 4. 17	ハーブ類 現代における食物の非栄養素 成分と効能	活血、涼血止血の生薬
2022. 5. 15	十二経の引経薬	化痰止咳平喘の生薬
2022. 5. 29	修了試験	13時～
2022. 6月	補講、試験対策講座予定	毎週水曜日19時～21時 ズーム講座
2022. 7. 2 2022. 7. 3	国際試験	中医薬膳基礎・食物・生薬 献立(選択問題)・弁証施膳(記 述問題4問)

水曜日の試験対策ズーム講座は国際試験を申し込んだ方は無料です。
年度の国際試験を受けない方は1時間2,000円で受けて頂けます。

**国際中医薬膳管理師養成講座
薬膳献立と弁証施膳**

古典薬膳献立 120+弁証症例 50 例
2021 年 6 月～2022 年 5 月
第 3 日曜日 15:00～17:00

	薬膳献立	弁証施膳 50 例
2021. 6. 20	ドリンク類献立	中医診断方法（望聞問）と薬膳応用
2021. 7. 18	お茶類献立	中医学診断法と薬膳応用
2021. 9. 19	薬酒類献立	風邪、咳嗽、花粉症、アトピーの弁証施膳
2021. 10. 17	シロップ類献立	動悸、胸痛、不眠、嗜眠、物忘れの弁証施膳
2021. 11. 21	お粥類献立	便秘下痢、胃痛口臭の弁証施膳
2022. 1. 16	点心類献立	冷え、関節痛、腰痛の弁証施膳
2022. 2. 20	菜肴類献立	生理不順、妊娠出産、更年期の弁証施膳
2022. 3. 20	スープ類献立	肥満、浮腫み、眩暈耳鳴の弁証施膳
2022. 4. 17	発酵品の薬膳献立	視力低下、骨折、関節痛、遺精の弁証施膳
2022. 5. 15	美容のトラブルと薬膳	ストレスの弁証施膳
2022. 5. 29	修了試験	13 時～
2022. 6 月	試験対策	毎週水曜日 19 時からズーム講座
2022. 7. 2 2022. 7. 3	国際試験	中医薬膳基礎・食物・生薬 献立（選択問題）・弁証施膳（記述問題 4 問）

補強日の日程 第 4 火曜日 10 回 25 時間

日曜日の欠席者をフォローするため、各科目の要点をまとめて、6 時間の授業内容を 2 時間半にまとめて、授業します。

日曜日出席者も受講できます。

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2021 年 6. 22	7.27	9.28	10.26	11.23	2022 年 1.25	2.22	3.22	4..26	5.24

【国際試験の案内】

日時：2022年7月2日（土）、3日（日）

場所：日本女子大学楓桜会館（暫定） 山手線目白駅利用

3日（土） 昼食を各自で済まして下さい

入場開始 10:30～

12:00～13:30 中医薬膳学基礎 100問
13:40～15:10 食物学 100問（薬膳原料1）
15:20～16:50 生薬学 100問（薬膳原料2）

4日（日）

入場開始は 9:00～

10:30～12:00 薬膳献立 100問
12:00～13:00 お昼（薬膳アカデミアのオリジナル受験応援弁当は 名店赤坂臥龍居小沢シェフ（薬膳管理師）が作ってくれます）
13:00～14:30 弁証施膳 4問



2019年薬膳アカデミア国際試験@日本女子大学
国際中医師43名・国際中医薬膳管理師56名

【2021 年度薬膳実習】

薬膳特別集中実習 必須科目

① リアル参加

薬膳アカデミアスタジオ新宿御苑前 東京都新宿区新宿 1-25-3 6階
2回合計 16500(税込み) 費用は当日徴収。他高松、大阪、福岡で時間調整。

②ズーム参加

自宅 2回合計 11,000 円(税込み) 2回分の薬膳乾物素材をまとめて受講者自宅にお届けします。

*どじょう、すっぽんの調理について、ズームで実際調理の希望者にご連絡ください。材料の配送など別途対応します。

*当日参加できない方には動画を送ります。

2021 年 10 月 31 日 (日) 10 時 30 分～ 弁証施膳と薬膳実習 ① 梨、蓮根を使った潤肺レシピ ② 冬瓜、はと麦、陳皮を使った肥満解消レシピ ③ ジャガイモを使った高齢者便秘レシピ ④ ウコンを使った生理不順レシピ ⑤ ヤマイモを使った滋養補腎レシピ	2022 年 1 月 30 日 (日) 10 時 30 分～ 弁証施膳の薬膳実習 ① すっぽんを使った滋養レシピ ② どじょうを使った黄疸改善レシピ ③ ゆり根を使った更年期レシピ ④ 竜眼、酸棗仁を使った快眠レシピ ⑤ さんざし、麦芽を使ったお腹すっきりレシピ
15 時 30 分～17 時 30 分 季節別薬膳茶ブレンド	15 時 30 分～17 時 30 分 体質別薬酒作り

*リアル参加者はエプロン、三角頭巾、筆記道具を必ずお持ちください。

*食物アレルギーがある方には入学申込書にご記入くださるようお願いいたします。

通学コースは新型コロナ収束まで、受講も実習も6人までと制限させていただきます。

大阪、高松、福岡もリアル実習を予定しております。詳細は各地先生と受講生に都合に調整して、後日にお知らせします。



丸の内線新宿御苑前駅歩5分 副都心線新宿三丁目駅歩8分 JR 新宿駅歩15分



2, 任意参加 薬膳のグローバル料理 zoom 19時～21時

2021年	7/15	(木)	スパイス薬膳
	9/16	(木)	イタリアン薬膳
	11/18	(木)	フレンチ薬膳
2022年	1/20	(木)	スペイン薬膳
	3/17	(木)	韓国薬膳

費用：19,388 レシピ配布

当日参加できない場合には動画配信あります。

材料は各自でご用意いただくようお願いします。

担当：江島純代

国際中医薬膳管理師・国際中医師・薬膳アカデミア公認 薬膳管理師 BISIC 養成講師

・調理師・MIKU 日本味育協会認定 MIKU マスター・ジュニア野菜ソムリエ

【薬膳プロフィール】

薬膳アカデミアにて、高級中医薬膳伝授師 和田暁氏に師事。世界中医薬学会連合会認定

国際中医薬膳管理師・国際中医師資格取得。薬膳アカデミア公認講師資格取得。

【料理家プロフィール】

・大阪あべの辻調理師学校卒業 日本料理専攻科認定取得、卒業作品展で最優秀賞取得

・料理研究家 林幸子氏よりプロの料理の基礎を師事

・奈良県吉野「レストランテ ロアジ」イタリアン オーナーシェフ 永松信一氏に師事

・大阪第一ホテル 上席料理長 古庄浩氏の料理教室アシスタントを担当。

・「ル・コルドンブルー」代官山校で短期フランス料理を専攻。韓国・台湾を何度も渡航し、現地にて本場の料理を学ぶ。

・レストラン 「モエレの風」にて料理長歴任。

・京都 香里園「かおりまちテラス」イベントにて、関西医科大学メディカルチェックチームと連携、テーマ「薬膳で母活・妊活・健活」でトークショーに出演。咲くやこの花館にて「食のチカラ・根のチカラ」連続セミナーにて「薬膳のチカラ」を担当。朝日新聞社協賛 シニアCITYカレッジ公開講座「あなたの健康」で講演



◇受講代金の振り込み案内

みずほ銀行 東青梅支店 普通 3009976 合同会社 薬膳スクエア

オンライン講座代金：176,000 円（税込み）

通学講座代金： 220,000 円（税込み）

手数料は薬膳アカデミアで負担させていただきます。

実習代金は別途にかかります。

実習代金：通学 16,500 円 2 回分 必修 実習当日支払い可。

オンライン 11,000 円 2 回分 必修 開催直前支払い可。

グローバル薬膳ズーム配信 5 回分 19,388 円 任意 後日可

お問い合わせ：薬膳アカデミア事務局まで。

info@yakuzen-academia.jp

03-5925-8273 事務局

090-6160-5064 講師直通