

25回 ZOOM + 5回 料理実習

2026年
11月7日(土)

第二期スタート!!

本格薬膳×発酵食
定員20名

第二期生募集

暦
薬
膳
師

養成講座

暦と歩む、プロの一步へ

講座のおすすめポイント！

- ✓ 毎月2回・全25回のオンライン講座 3週間アーカイブ付き
(二十四節気薬膳茶・薬膳スープ・薬膳点心・薬膳粥・薬膳調味料)
 - ✓ 自宅で学び・作れる！ **薬膳茶24回分＋スープ5回分の食材つき**
(約**50種類**の薬膳素材を協会からお届け)
 - ✓ 弁証施膳の力がつく！ **五季に対応した対面料理実習5回** (東京)
 - ✓ **本格薬膳×発酵食！** 中医学・薬膳の専門家と発酵食研究家が実習を直接指導
 - ✓ 講座修了後《**暦薬膳師**》資格認定が可能
 - ✓ 希望者は《**国際中医薬膳師資格取得**》へのステップアッププログラムも用意！
- ※「国際中医薬膳師」資格取得には、「中医アドバイザー養成講座」の受講が必要。
- ✓ 本格薬膳を学べる環境で、どこよりも**実践的な知識と技術が身につく！**



薬膳を学ぶ、私が変わる。



← 申込フォーム

お問い合わせ・お申込み
公式サイト <https://guasha.jp>公式サイトTOPから専用フォームにお問合せ内容等を記入して送信してください。
お電話でも承っております。

グアシャ国際協会

検索

※公式サイトは、スマートフォン対応をしております。
※SSLセキュリティ対応をしております。

暦薬膳師養成講座のご案内

暦薬膳師養成講座（全25回＋料理実習 5回）

本講座は、古くから受け継がれてきた暦「二十四節気」に沿って、季節の変化と身体のリズムを中医学の視点から学び、季節や体質に合わせた薬膳を実践できる力を身につける養成講座です。本格薬膳茶・薬膳スープ・薬膳点心・薬膳粥まで、全25回の講義と5回の料理実習を通して、自ら考え、組み立て、実践する力を体系的に身につけます。講座修了後は「暦薬膳師」の資格認定が可能です。

暦を読み、身体を読み、薬膳を組み立てる。薬膳のプロを目指す第一歩を、この講座から。

【受講料のご案内】 通常受講料：550,000円（税込）

▶ **早割価格（10%OFF）：495,000円（税込）** | 2026年9月末までに申込・入金完了

▶ **分割払い：提携ローンをご利用いただけます**

【含まれるもの】 Zoom講座（全25回）／料理実習（5回）／テキスト／薬膳茶24節気分＋薬膳スープ5回分／修了テスト／認定証

【受講者・特別プレゼント】 ※ 定員20名限定

季節の薬膳を楽しむ「茶器一つ」／おうちで使える「薬膳点心の型一つ」

Zoom講座 スケジュール（2026-2027／全25回）
毎月概ね2回土曜日 | 10:00～12:00
中医薬膳について詳しく学びます。

回	日程	科目と内容
【2026年度スケジュール】		
第1回	11月7日（土）	脊椎にそって巡る二十四節気
第2回	11月21日（土）	中医薬膳学／立冬の薬膳茶
第3回	12月5日（土）	中医薬膳学／小雪の薬膳茶
第4回	12月19日（土）	中医薬膳学／大雪の薬膳茶
【2027年度スケジュール】		
第5回	1月9日（土）	中医薬膳学／冬至の薬膳茶
第6回	1月30日（土）	中医薬膳学／小寒の薬膳茶
第7回	2月6日（土）	中医薬膳学／大寒の薬膳茶
第8回	2月20日（土）	中薬学／立春の薬膳茶
第9回	3月6日（土）	中薬学／雨水の薬膳茶
第10回	3月20日（土）	中薬学／春分の薬膳茶
第11回	4月3日（土）	中薬学／啓蟄の薬膳茶
第12回	4月17日（土）	方剤学／清明の薬膳茶
第13回	5月1日（土）	方剤学／穀雨の薬膳茶
第14回	5月15日（土）	米養学／立夏の薬膳茶
第15回	5月29日（土）	米養学／小満の薬膳茶
第16回	6月12日（土）	米養学／芒種の薬膳茶
第17回	6月26日（土）	診断学／夏至の薬膳茶
第18回	7月10日（土）	診断学／小暑の薬膳茶
第19回	7月24日（土）	診断学／大暑の薬膳茶
第20回	8月7日（土）	診断学／立秋の薬膳茶
第21回	8月21日（土）	弁証施膳／処暑の薬膳茶
第22回	9月4日（土）	弁証施膳／白露の薬膳茶
第23回	9月18日（土）	弁証施膳／秋分の薬膳茶
第24回	10月2日（土）	弁証施膳／寒露の薬膳茶
第25回	10月16日（土）	弁証施膳／霜降の薬膳茶

料理実習 スケジュール 東京／全5回
日曜日開催 | 12:00～16:30
各季節の薬膳料理＋薬膳点心を学びます。

回	日程	内容
第1回	2025年11月22日（日）	冬の薬膳料理、薬膳点心
第2回	2026年2月14日（日）	春の薬膳料理、薬膳点心
第3回	2026年5月9日（日）	夏の薬膳料理、薬膳点心
第4回	2026年7月4日（日）	長夏の薬膳料理、薬膳点心
第5回	2026年9月19日（日）	秋の薬膳料理、薬膳点心



講師プロフィール

うんよう
雲瑶
中医師
中医鍼灸師

中国内モンゴル出身、北京中医药大学卒業。2006年に中医学の知識と技術を活かし、未病改善の養生法を日本に普及するため「雲瑶刮痧中医学院」を札幌・東京(麻布十番)に設立。伝統的中医学の普及啓蒙に尽力。近年、本格薬膳の普及に尽力。



つつぶちのふみ
筒渕信子
発酵ライフ
推進協会
札幌校 校長

発酵・調味研究家/発酵ライフアドバイザープロフェッショナル。北海道産の旬の食材を使用して味噌や漬物の発酵食、常備菜を中心としたお料理教室主宰している。TV・新聞などのメディア掲載、メニュー開発実績など多数。

詳細、受講に関するお問い合わせは、下記までご連絡ください。

かつぎ国際協会本部 TEL 011-215-1288

URL <https://guasha.jp> E-mail info@guasha.jp 担当 花井、石川