

# 薬草料理 マイスター 養成講座

締切 9月18日(月)

食することができる

日本の薬草を学ぶ

Study Of  
Medicinal Herbs

身近な山や田畑のあぜ道などで簡単に見つかる四季折々の薬草（野草）について基礎知識を学びませんか？  
身近な薬草の見分け方、成分、効果効能、薬草ごとのオススメ調理方法など、実践的講座内容になります。  
日常生活から離れ、自然いっぱいの素敵な空間の中、大分市中心部の自然豊かな上野の丘に位置する大分市美術館内のカフェ&レストラン「Art×Table いろのわ」にて開催。薬草を使った簡単な調理実習や、実際に試食したり、日常に活かせる薬草料理レシピを知り学ぶことができます。

\*全講座を終了した方に 薬草料理マイスター 認定証を授与します。

\*リーズナブルな講座です♪換算すると1回あたり税込み 3,500円

2023年10月～2024年9月

全12回（無理のない月1ペース）

日時：2023年10月より全12回の講座（月1回）

基本 第1水曜日 18:00～20:00（約2時間）

\*やむを得ず開催日を変更する場合は事前に連絡します

2023年

① 10/4 ② 11/1 ③ 12/6

2024年

④ 1/10 ⑤ 2/7 ⑥ 3/6 ⑦ 4/3  
⑧ 5/1 ⑨ 6/5 ⑩ 7/3 ⑪ 8/7 ⑫ 9/4

内容：座学8回+いろのわコラボ“ドリンク&スイーツ付”  
座学4回+薬草を使った料理実習

定員：20名程度（定員になり次第 受付を終了します）

受講料：おひとり様 42,000円 税込 / 年間12回分

会場「いろのわ」にて現金一括前払い制

\*ご希望の方には…¥21,000をお申込時に、残り¥21,000を

⑥ 回目の講座時に「二分割」でのお支払いにも対応します。

## 講師



NPO 法人

おくすり研究会 代表

矢野 忠則

TADANORI YANO

久光製薬入社以来 38年間研究開発に携わる。東日本大震災をきっかけに日本古来から身近にあった薬草の存在を知り、江戸時代から親しまれていた本草の世界に目覚める。現在は、薬草講座や薬草観察会、薬草を活用した地域おこし、商品開発などを中心に活動している。

会場 / お申込み・お問合せ先

Art Table いろのわ

大分市美術館内カフェ&レストラン

097-543-1608

〒870-0835 大分市上野865番地

(裏面)

## 講座タイトルとスケジュール予定

① 2023年10月4日(水)

薬草を調べるための主な植物用語

⑦ 2024年4月3日(水)

料理にいかす身近な薬草-Ⅲ

② 2023年11月1日(水)

おもしろサイエンス薬草の科学

⑧ 2024年5月1日(水)

薬草料理の科学・栄養学

③ 2023年12月6日(水)

薬草料理実習-I

⑨ 2024年6月5日(水)

薬草料理実習-Ⅲ

④ 2024年1月10日(水)

料理にいかす身近な薬草-I

⑩ 2024年7月3日(水)

薬草のいろいろな利用法

⑤ 2024年2月7日(水)

料理にいかす身近な薬草-II

⑪ 2024年8月7日(水)

薬草料理レシピ集

⑥ 2024年3月6日(水)

薬草料理実習-II

⑫ 2024年9月4日(水)

薬草料理実習-IV  
認定書授与式-該当者



スライドや資料を使いながら薬草に関する知識や歴史そして活用術などを学びます  
講座ごとに配布する資料や薬草料理実習にて使用する材料費は受講料に含まれます  
途中キャンセルの場合でも受講料はご返金できませんので悪しからずご了承下さい  
お申込み時にはお名前/ご住所/ご連絡先の電話番号をお伺いさせていただきます

会場・お申込み & お問い合わせ 受付時間 14:30~17:30

Art Table いろのわ 

大分市美術館内カフェ&レストラン

097-543-1608

〒870-0835 大分市上野865番地

駐車場無料(平面駐車場なので止めやすいです)

お問い合わせ内容についてお返事が難しい場合には  
講師の矢野様に確認後、改めてご連絡致します。

店休日は大分市美術館の休館日に準じています