

# クミンキュアのハーブ教室 金曜午前コース (2021年度)

回	日程	テーマ	分類	内容	実習
1	4/23	ハーブの歴史①	基本的なことから	オリエンテーション/四台文明について/歴史の上でのハーブの変遷について	アロマクラフト (アロマソルト)
2	5/14	ハーブの育て方①	育て方・増やし方	土づくり、種まき、挿し木について	種まき、挿し木
3	5/21	美容・健康とハーブ①	アロマセラピー活用法	歴史について/各種精油について/芳香浴・吸入について	アロマクラフト (エアフレッシュナー)
4	6/4	ハーブクラフト①	クラフト	ハーブクラフトの歴史について/ラベンダーの種類について	ラベンダーバンドルズ
5	6/25	ハーブの育て方②	有機栽培	収穫と保存について/タჯジーマჯジーについて	タჯジーマჯジー
6	7/9	ハーブの種類①	主なハーブ	ハーブの種類について/チンキ・ハーブ石鹸について	チンキ、ハーブ石鹸
7	7/23	食とハーブ①	料理	クッキングハーブの基本的な使い方について/ジェノベーゼソースについて	ジェノベーゼソースを使ったパスタと温野菜和えと豆腐サラダ
8	9/3	ハーブの種類②	主なハーブ	有毒植物について/ハーブソルト、フィヌセルフについて	フィヌセルフを使ったポタージュストとハーブソルトのクラッカー
9	9/17	食とハーブ②	料理	クッキングハーブの基本的な使い方について/ハーブビネガー・ハーブオイルについて	ハーブビネガー、ハーブオイルの野菜マリネやチキン
10	10/1	美容・健康とハーブ②	アロマセラピー活用法	基礎知識 (精油、基材、嗅覚、安全性、関連法規) について	水蒸気蒸留法で芳香蒸留水の作成
11	10/15	ハーブの歴史②	基本的なことから	重要人物と書物について	ポプリ (ドライ)
12	10/29	ハーブの育て方③	育て方	病害虫について/寄せ植えに使うキッチンハーブの種類について	キッチンハーブの寄せ植え
13	11/12	食とハーブ③	料理	ブーケガルニ・ハーブバター・ハーブチーズ・エルドポワソについて	ブーケガルニを使ったポトフ、ハーブバター、ハーブチーズのバケット
14	11/26	美容・健康とハーブ③	アロマセラピー活用法	アロマクラフトについて/各種精油について/バッチテストについて	ミツロウクリーム
15	12/17	ハーブクラフト②	クラフト	ハーブクラフトの歴史について	フルーツポマンダー
16	1/14	美容・健康とハーブ④	ハーブティー	おいしい入れ方について/各種ハーブティーについて	ハーブティー
17	2/25	ハーブクラフト③	染色	染色の基礎について/煮染め (同溶染め、ミョウバン) について	ローズマリー染め
18	3/11	総論	修了式	レポート発表/中級クラスのガイダンスについて/祝ハーブラunchプレート	ハーブグリルチキン/チャイブのスープのせ/ターメリックライス

# クミンキュアのハーブ教室 日曜一日コース (2021年度)

回	日程	テーマ	分類	内容	実習
1	4/25	ハーブの歴史①	基本的なことから	オリエンテーション/四台文明について/歴史の上でのハーブの変遷について	アロマクラフト (アロマソルト)
1	4/25	ハーブの育て方①	育て方・増やし方	土づくり、種まき、挿し木について	種まき、挿し木
2	5/23	美容・健康とハーブ①	アロマセラピー活用法	歴史について/各種精油について/芳香浴・吸入について	アロマクラフト (エアフレッシュナー)
3	6/27	ハーブクラフト①	クラフト	ハーブクラフトの歴史について/ラベンダーの種類について	ラベンダーバンドルズ
2	5/23	ハーブの種類①	主なハーブ	ハーブの種類について/チンキ・ハーブ石鹸について	チンキ、ハーブ石鹸
3	6/27	ハーブの育て方②	有機栽培	収穫と保存について/タッジーマッジーについて	タッジーマッジー
4	7/11	食とハーブ①	料理	クッキングハーブの基本的な使い方について/ジェノベーゼソースについて	ジェノベーゼソースを使ったパスタと温野菜和えと豆腐サラダ
5	9/12	ハーブの種類②	主なハーブ	有毒植物について/ハーブソルト、フィッシュゼルフについて	フィッシュゼルフを使ったポタージュスープとハーブソルトのクラッカー
6	10/17	食とハーブ②	料理	クッキングハーブの基本的な使い方について/ハーブビネガー・ハーブオイルについて	ハーブビネガー、ハーブオイルの野菜マリネやチキン
7	11/7	美容・健康とハーブ②	アロマセラピー活用法	基礎知識 (精油、基材、嗅覚、安全性、関連法規) について	水蒸気蒸留法で芳香蒸留水の作成
8	12/5	ハーブの歴史②	基本的なことから	重要人物と書物について	ポプリ (ドライ)
5	9/12	ハーブの育て方③	育て方	病害虫について/寄せ植えに使うキッチンハーブの種類について	キッチンハーブの寄せ植え
9	12/5	食とハーブ③	料理	ブーケガルニ・ハーブバター・ハーブチーズ・エルドポロニスについて	ブーケガルニを使ったポトフ、ハーブバター、ハーブチーズのバケット
7	11/7	美容・健康とハーブ③	アロマセラピー活用法	アロマクラフトについて/各種精油について/バッチテストについて	ミツロウクリーム
10	1/16	ハーブクラフト②	クラフト	ハーブクラフトの歴史について	フルーツポマンダー
10	1/16	美容・健康とハーブ④	ハーブティー	おいしい入れ方について/各種ハーブティーについて	ハーブティー
11	2/27	ハーブクラフト③	染色	染色の基礎について/煮染め (同溶染め、ミョウバン) について	ローズマリー染め
12	3/13	総論	修了式	レポート発表/中級クラスのガイダンスについて/祝ハーブランチプレート	ハーブグリルチキン/チャイブのスープのせ/ターメリックライス

Herb & Aroma kumincure  
クミンキュアのハーブ教室  
NPO法人ジャパンハーブソサエティー協会認定

振替可能です。

4月5月は日程を合わせるのが難しい方は6月からでも可能なカリキュラムです。  
(別月に日程調整可能)

名称

NPO ジャパンハーブソサエティー

所在地

〒102-0074 東京都千代田区九段南3-3-13 横山ビル2F

電話番号 03-5212-4300 10:00~17:00 (月~金)

FAX番号 03-5212-4301

Eメール info@npo-jhs.jp

ホームページ <https://www.npo-jhs.jp/>

1982年8月2日設立し、全国28支部で展開中。

現在の資格取得者数 初級資格者360名、中級資格者505名、上級資格者331名、スペシャリスト18名、アドバイザー32名

インストラクター養成校

初級20校、中級34校、上級12校

初級とは、

ハーブを趣味とする一般の人に対し、ハーブの基礎的な知識や楽しみ方の指導を行うことのできるインストラクターとしてJHSが認定する資格です。資格を取得しなくても、おうちでハーブのある暮らしがスムーズにできるようになります。初級カリキュラム終了後に資格取得したい方は別途認定登録料5,000円、資格認定料10,000円が発生。JHS年間会費12000円

1次審査(書類審査)4月上旬 2次審査(ご自宅で筆記試験)4月下旬~5月末  
合否判定9月偈頃

中級とは、

JHS認定のハーブ指導者認定校の初級課程を教えることのできるインストラクターとしてJHSが認定する資格です。ハーブを趣味とする一般の人に対する指導も自由に行えます。

上級とは、

JHS認定のハーブ指導者認定校の初級、中級、上級課程のすべてを教えることのできるインストラクターとしてJHSが認定する資格です。ハーブを趣味とする一般の人に対する指導も自由に行えます。