

2023 年度 インストラクター (初級)・中級・上級) 養成校シラバス (年間授業計画)

いずれかに○印をつけて下さい

養成校名:みだしいハーブスクール

養成校番号:

初級・中級: 18 単位以上 (必須 14 単位を含む)、 上級: 15 単位以上 (必須 9 単位を含む)

回	月	テーマ	分類	内容	実習	単位数
1	4	ハーブの育て方	有機栽培 育て方・殖やし方	スクールの規定 年間予定の説明 ハーブとは 土の種類栽培用土のブレンド、肥料、 有機栽培、病害虫、寄せ植えの手順	ガーデン見学 ハーブの寄せ植え	1
2	4	ハーブの育て方	有機栽培 育て方・殖やし方	土づくりと病害虫管理について 種まきと挿し木について(種まき、挿し木の用土と方法)	種まきと挿し木	1
3	5	美容・健康とハーブ	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(解説とブレンドと試飲、 フレッシュハーブを使った夏のティー)	各種フレッシュドライ ハーブティー試飲、ブレンド	1
4	5	ハーブクラフト	クラフト	ラベンダーの種類、ラベンダーの栽培方法 ラベンダーのクラフトについて	ラベンダーバンドルズ	1
5	6	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	バター、チーズ、フィッシュゼルブ、 ビネガー、オイル、ソルト、サラダ、オープンサンド	1
6	7	ハーブの種類	主なハーブ	ハーブの種類について(ガーデンのハーブ 120 種の説明・補遺を参照) ハーブの収穫の時期 保存・乾燥方法、有毒植物について	ハーブの見本額作り	1
7	7	ハーブクラフト	クラフト	ハーブクラフトの歴史について(ポプリから始まる バリエーション、タッジーマッジーに使われるハーブについて)	タッジー・マッジー	1
8	8	ハーブクラフト	染色	染色の基礎について(染色歴史、ハーブ染めについて、 染色工程、媒染剤について)	藍の生葉染め	1
9	9	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(フレッシュハーブを使って 季節の料理方法)	ブーケガルニ、ジェノベーゼ、スープ	1
10	9	ハーブの種類	主なハーブ	ハーブの種類について(ガーデンのハーブ 120 種の説明・補遺を参照)暮らしに役立つハーブについて	キッチンハーブの リース作り	1
11	10	美容・健康とハーブ	アロマセラピー 活用法	アロマセラピーの歴史について、家庭での楽しみ方 (チンキ、芳香浴、吸入について)	芳香浴、ハーブチンキ、エアフレッシュナー	1
12	10	美容・健康とハーブ	アロマセラピー 活用法	基礎知識(精油、基材、嗅覚、 について、パッチテスト)	バスソルト、ハーブ石鹸、アロマバス	1
13	11	ハーブの歴史	基本的な ことがら	四大文明について(祈りや医薬品として使用されてきた経緯)	ハーブピロー	1
14	11	ハーブクラフト	クラフト	ハーブクラフトの歴史について(ポマンダーの歴史)	フルーツポマンダー	1
15	12	食とハーブ3	料理	クッキングハーブの基本的な使い方について(保存したハーブを使った冬場の料理方法)	サフランライス、鶏肉の香草焼き、 エルブドプロヴァンス、ピクルス	1
16	1	ハーブの歴史	基本的な ことがら	歴史の上でのハーブの変遷について 重要人物と書物について、中世～現代	ミツロウクリーム	1

17	1	美容・健康 とハーブ	アロマセラピー 活用法	アロマの安全性、各種精油、関連法規について	ローション	1
18	2	ハーブクラフト	クラフト	ハーブクラフトの歴史について(夏のフレッシュハーブを保存したドライを使ってポプリのブレンド)	ポプリ、サンエ	1
19	3	まとめ	発表	作品発表と修了式(一年間学んだことの発表・展示会)	作品発表	1

(注1) 1単位は2時間以上とします。 (注2)シラバスが変更になる場合もあります。