

オーガニック・マクロビ研究コース 年間講座内容

開催月	講義 (10:00-12:00)	実習 (12:00-14:00)
04月	米と大豆から読み解く日本の食文化	春のデトックス料理
05月	オーガニック料理のレシピ開発法	春の簡単料理
06月	「肝気」の病気の陰陽と養生法	春のおもてなし料理
07月	発酵食品と日本の食文化史 【NEW】	夏の簡単料理
08月	「心気」の病気の陰陽と養生法	夏のおもてなし料理
09月	伝統野菜と固定種・在来種 【NEW】	晩夏の簡単料理
10月	「脾気」の病気の陰陽と養生法	晩夏のおもてなし料理
11月	オーガニック先進国 米国のオーガニック事情	秋の簡単料理
12月	「肺気」の病気の陰陽と養生法	秋のおもてなし料理
01月	江戸時代から学ぶオーガニックエコライフ 【NEW】	冬の簡単料理
02月	「腎気」の病気の陰陽と養生法	冬のおもてなし料理
03月	健康カウンセリングの手法	卒業制作 ～ ヒーリング料理