

ジャパンハーブソサエティ認定
ハーブインストラクター 初級・中級資格取得スクール

御案内



はじめに

この御案内を手にとって頂けたことに感謝申し上げます。

ハーブランドシーズンではJHSのカリキュラムに則った授業を行い、JHS認定初級、中級インストラクターの受験資格者を養成しております。

南北に長い日本では、その地域ごとの栽培環境に違いがある中で、当園では新潟の風土に適した栽培方法を中心にカリキュラムを作成しております。

これからも更なる広がりをもせるハーブ。貴方もこのスクールを通じて、彩りに溢れた生活を楽しんでみませんか。



JHS認定 上級ハーブインストラクター
永嶋 節子



初級ハーブインストラクター資格取得スクール

ハーブブランドシーズンの資格取得スクールでは、新潟の地域性を重んじたカリキュラムを組んでおります。当園で栽培しているハーブを実際に手に触れ、自分で育ててみる。これが何よりも重要と考えております。新潟の気候、ハーブの特性、ハーブと他の植物との相性などを是非マスターして頂きたいと思っております。

初級コースでは、農業の基本を理解し、新潟の気候特性に沿った代表的なハーブの栽培や活用方法に関する知識の習得が主な内容となっております。

スケジュール（1単位=2時間）

回次	日時	カリキュラム	単位	テーマハーブ
1	4月	ハーブ概論 ハーブとは？具体例	1 P26～P30	ルッコラ
		ハーブの栽培 マイ農園を始める	0.5 P38～P45	
2	5月	ハーブの栽培 日本・新潟での育て方 マイ農園の管理 季節ごとの栽培ポイント	1 P47 テキスト	ミント
		ハーブの栽培 種蒔き 植栽	0.5 P44	
3	6月	ハーブ概論 スパイスとの違い ハーブの歴史	1 P31～P37	カモミール
		健康と美容 カモミールの化粧水	0.5 P62～P64	
4	7月	暮らしのハーブ ラベンダースティック	1 P84・P86	ラベンダー
		健康と美容 ハーブ石鹸	0.5 P64～P65	
5	8月	健康と美容 ハーブティの効能 おいしい淹れ方 ブレンド方法	1 P52～P55	マロウ
		ハーブの栽培 収穫と保存1	0.5 P48～P51	
6	9月	暮らしのハーブ タッジーマッジーづくり	0.5 P84～P85	バジル
		食とハーブ クッキングハーブの紹介 ハーブピネガー ハーブオイル	1 P66～P73	
7	10月	ハーブの栽培 挿し木 株分け	1 P45～P47	ローズマリー
		健康と美容 アロマテラピー概論	0.5 P56～P58	
8	11月	暮らしのハーブ フルーツポマンダーづくり	1 P82～P83	レモンバーベナ
		ハーブの栽培 収穫と保存2	0.5 P48～P51	
9	12月	暮らしのハーブ リースづくり	0.5 テキスト	ワイルドローズ
		食とハーブ クリスマス料理	1 P74～P75	
10	1月	暮らしのハーブ ポップりづくり	0.5 P78～P81	セイジ
		食とハーブ ソーセイジづくり ジャガイモとセイジのニョッキ	1 テキスト	
11	2月	健康と美容 足浴	1 P60～P61	タイム
		食とハーブ 大根漬けとハーブの漬物	0.5 テキスト	
12	3月	健康と美容 バスソルト	0.5 P58～P60	ユーカリ
		食とハーブ パーティメニュー	1 P76～P77	

中級ハーブインストラクター資格取得スクール

ハーブランドシーズンの資格取得スクールでは、新潟の地域性を重んじたカリキュラムを組んでおります。当園で栽培しているハーブを実際に手に触れ、自分で育ててみることを、これが何よりも重要と考えております。新潟の気候、ハーブの特性、ハーブと他の植物との相性などを是非マスターして頂きたいと思っております。

中級コースでは、初級コースからのステップアップを中心にハーブ園の経営実習まで進めてまいります。

スケジュール（1単位＝2時間）

回次	日時	カリキュラム	単位	テーマハーブ
1	4月	ハーブの栽培 ガーデンデザイン 寄せ植え	1 P50～55	ステビア
		ハーブの栽培 マイ農園の管理 園内の管理	0.5 P56～61	
2	5月	暮らしのハーブ ピロー	0.5 P80～85	グリーンマスタード
		実習 商品流通	1	
3	6月	健康と美容 スキนครリームづくり	1 P67～72	ポットマリーゴールド
		実習 接客技術 ニーズと提案	0.5	
4	7月	ハーブの栽培 園内のハーブに関する知識	0.5	バジル
		食とハーブ スパイスとキーマカレー なすのオレガノ風味焼き オクラのいため煮	1 P86～96	
5	8月	暮らしのハーブ 染色	1 P74～77	藍
		食とハーブ ソーセージとラタトゥユ	0.5 P94～97	
6	9月	実習 自生植物	1	ベルガモット
		ハーブの栽培 挿し木 株分け 収穫と保存	0.5	
7	10月	ハーブ概論 歴史 世界のハーブ	1 P26～41	メキシカンセイジ
		健康と美容 アロマセラピー 効用 調合	0.5 P62～66	
8	11月	暮らしのハーブ クラフト スパイス類	1 P80～85	ハニーサックル
		健康と美容 入浴剤づくり	0.5	
9	12月	暮らしのハーブ お正月の飾り物	0.5 P78～79	フェンネル
		食とハーブ 魚料理	1 P94～95	
10	1月	ハーブ概論 分類・学名 有毒なハーブ	1 P42～49	ローリエ
		食とハーブ にんじんグラッセとポテトの簡 単グラタン	0.5 P98	
11	2月	実習 ハウス栽培	0.5	イタリアンパセリ
		食とハーブ 新潟の郷土料理と和風ハーブ	1	
12	3月	実習 レポート発表	0.5	クミン
		食とハーブ パーティメニュー	1	

受講費用

	単講座受講コース	年間受講コース	
	初級コース	初級コース	中級コース
講習回数	単講座	12回18講座	
入学金	無料	3,000円	5,000円 (進学者は免除)
受講料(実費込)	4,000円/講座	63,000円	72,000円
テキスト代	別途	2,940円(税込)	3,500円(税込)
教材実費	別途(1,000円~2,000円/回)		
認定料	別途(資格認定の際JHSに納付します)		
その他	マイ農園が1坪使えます		

JHSへの入会が可能となります。(入会費用は別途です)
年間受講コースは分割納付が可能です。

定員 各コース10名程度

講師 永嶋節子 尾崎美智子 他

日程

	中級コース	初級コース
平日コース	第3木曜日 9:30~12:30	第2木曜日 9:30~12:30
夜間コース	第4水曜日 18:00~21:00	第3水曜日 18:00~21:00
土曜コース	第2土曜日 9:30~12:30	第3土曜日 9:30~12:30

上記日程は変更する場合がありますので予めご了承下さい
上記の中から好きな時間帯でお申込み下さい

申込方法

お電話にてご予約をお受けいたします。

お申し込み後、受講料を下記の講座にお振り込み下さい。

受講料入金確認ができた方から、正式な受講生として登録されます。

登録人数が定員(10名)に達した時には、募集を締め切る事があります。

また、一旦入金され受講料はいかなる場合にも返金いたしませんのでご了承下さい。

振込口座 第四銀行 西内野支店 (普)1128999

ハーブランドシーズン 永嶋節子



ハーブランド シーズン 永嶋節子
〒950-2261 新潟市西区赤塚5073番地
Tel 025-239-3288 Fax 025-239-3288