

## 第9期 薬膳麹士講座内容（通信講座）

毎年気温の下がる冬の時期に開講する薬膳麹士講座ですが、今年も通信講座として開講いたします。麹造りでは最上級といわれる豆麹（大豆麹）造りと濃口醤油仕込用の醤油麹造り、雑穀の王様といわれるハトムギを麹に発酵させた何処にもない薬膳麹造りが習得できます。そしてその麹で酵素が活性化した自家製生醤油を仕込み、完全オリジナルの薬膳味噌3種（ハトムギ麹味噌、たまり味噌、早造り金山寺味噌）と純米酒粕を使った旨味調味料酒粕糍造りを習得できます。またステップアップ講座も同時に受講が可能となっています。ステップアップ講座は提出課題は、ありませんのでじっくりと取り組みます。

### 講座内容（録画動画の視聴による実習）

- |             |                  |
|-------------|------------------|
| ①大豆麹造り      | ⑥ハトムギ麹味噌仕込       |
| ②濃口醤油用麹造り   | ⑦たまり味噌（赤だし味噌）仕込  |
| ③ハトムギ麹造り    | ⑧早造り金山寺味噌造り      |
| ④本醸造濃口醤油仕込  | ⑨麹米飴でノンシュガージャム作り |
| ⑤ノングルテン醤油仕込 | ⑩酒粕糍造り           |

### 附属品

- 薬膳麹士講座テキスト
- 薬膳麹造り用布2枚
- 醤油絞りキット
- 実習に必要な材料・器材  
（麹・大豆・純米酒粕・裏漉し器・瓶など）
- 薬膳麹士認定証書

講習料：110,000円

（税込）121,000円

別途送料がかかります。

薬膳麹士を取得すると、初級麹士認定講座および上級麹士認定講座を開講できるようになり、それぞれ『A級ライセンス取得者』『S級ライセンス取得者』として、麹でロハス認定講師としてホームページに掲載させていただきます。講師としての社会的信頼度や生徒さんからの安心感も一層高まりますし、活動を広げていく中で、ライフワークとして十分なやりがいや収益につながることを期待できます。

薬膳麹士講座の流れは次頁をご参照ください。

## 第9期薬膳麹士講座の流れ

薬膳麹士  
認定

認定証書発送

レポート提出

講座開始

教材送付

受付完了

お申込み

メールにてお申込み下さい。

グループ①	10名様
グループ②	10名様
グループ③	10名様

10名様ずつ3グループに分け  
スタート時期を12月から1月までの  
間にずらして器材・材料などお送り致  
します。

(30名様募集)

講座スタートに合わせて令和7年12月下旬と  
令和8年1月中旬、下旬に教材等お送り致します。

テキストと録画動画によりご自分の  
ペースで実習を進めて頂きます。

使用する動画は講座開始から1年間は何度でもご視聴できます。  
ご質問も何度でも大丈夫です。

麹造りは製麹ノートと手入れ時・出麹時の画像  
お味噌造り・醤油は仕込み完了時の画像

提出して頂いた実習レポートにより判断し

薬膳麹士認定証書をお送りいたします。

提出期限は令和9年3月31日とします。(約1年間)

ご希望の方には初級麹士取得講座を開講できますので  
ご興味のある方は詳細資料をご参照下さい。

## 第9期薬膳麴士ステップアップ講座の内容

※ステップアップ講座は、薬膳麴士講座受講者のみ受講可能となっております。

- ①五行と五穀麴
- ②キビ麴・アワ麴の造り方
- ③白だし造り
- ④白たまり造り
- ⑤醬(ひしお)造り
- ⑥豆味噌造り
- ⑦五穀麴味噌造り
- ⑧早造り白味噌造り
- ⑨早造りヒヨコ豆味噌造り
- ⑩早造り小豆味噌造り
- ⑪白味噌で作る三種和え物
- ⑫白味噌で造るタルタルソース
- ⑬鉄火味噌造り

### 附属品

- 第9期薬膳麴士ステップアップ講座テキスト 1冊
- 麴パウダーで作るシーズニング(商品サンプル)
- ドリップ式麴ブロス(商品サンプル)
- 煎り酒造り用材料(純米料理酒・梅干し・米麴・鰹節・昆布)

赤字の講座は動画視聴ができます。  
(動画は1年間何度でもご視聴できます。)

- ⑭オリジナル麴コチュジャン造り
- ⑮オリジナルテンメンジャン造り
- ⑯古味噌ネギラー油造り
- ⑰乾燥麴作り(パウダー)
- ⑱麴ブロス(ドリップ式)造り
- ⑲麴パウダーでシーズニング作り
- ⑳ハトムギブランパン作り
- ㉑煎り酒造り

受講料 45,000円(税込49,500円)

ステップアップ講座は課題提出の必要はありませんが  
ご質問等は同様にお受けいたします。  
尚、受講料は薬膳麴士講座と一緒に同封しております  
ゆうちょ銀行の振込票にてお願いいたします。

# 第9期薬膳麴士ステップアップ講座の内容



しらだし造り



白たまり造り



ひしお造り



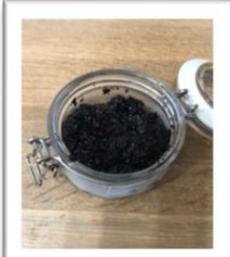
豆味噌造り



五穀麴味噌造り



早造り白味噌造り



鉄火味噌造り



麴コチュジャン造り



麴テンメンジャン造り



古味噌ネギラー油造り



薬膳味噌を使って  
和え物作り



ひよこ豆味噌の  
タルタルソース作り



麴パウダーのシーズニング作り



ドリップ式麴ブロス作り



ハトムギブランパン作り



煎り酒造り



アワ麴造り



キビ麴造り