

2023年度インストラクター（初級）養成カリキュラム（年間授業計画）

養成校名：ユーカリハーブスクール 養成校番号：000121

初級・中級：18単位以上（必須14単位を含む）

回	月	テーマ	分類	内容	実習	単位
1	4	ハーブの歴史	基本的な事柄	オリエンテーリング 四大文明歴史上でのハーブの変遷	ドライハーブクラフト	1
2	4	ハーブの育て方	育て方、殖やし方	ハーブの育て方、種まき	種まき（3種類）	1
3	5	食とハーブ	料理	クッキングハーブの基本的な使い方	ハーブバター、チーズ フィッシュゼルブ	1
4	5	ハーブの種類	主なハーブ	ハーブの種類について① 有毒植物	キッチンハーブ寄せ植	1
5	6	美容・健康 ハーブ	ハーブティー	おいしいハーブティーのいれ方	各種ハーブティー	1
6	6	ハーブクラフト	クラフト	ハーブクラフトの歴史 フレッシュハーブのクラフト	ラベンダーバンドルズ	1
7	7	ハーブクラフト	染色	藍の生葉染めの手順	藍染	1
8	8	食とハーブ	料理	クッキングハーブの使い方 バジルペースト、ブーケガルニ	バジルペースト ブーケガルニ	1
9	9	ハーブの歴史	基本的な事柄	ハーブクラフトの歴史	タッジーマッジー	1
10	9	ハーブの育て方	ハーブの殖やし方	病害虫管理と季節の管理 ハーブの殖やし方	ハーブの収穫・保存法 さし木	1
11	10	食とハーブ	料理	クッキングハーブの使い方	ハーブピネガー、オイル ハーブサラダ、ハーブソルト	1
12	10	美容・健康と ハーブ	活用法	香の使い方 (芳香浴、アロマバス、チンキ)	ハーブソープ、バスソルト チンキ作り	1
13	11	美容・健康と ハーブ	アロマセラピー 活用法	歴史・基礎知識（精油・基材・安全 性・関連法規）等	エアーフレッシュナー	1
14	11	ハーブの種類	主なハーブ	ハーブの種類について	クリスマスハーブリース	1
15	12	ハーブクラフト	クラフト	ポマンダーの歴史	フルーツポマンダー	1
16	1	美容・健康と ハーブ	アロマセラピー 活用法	各種精油について	ミツロウクリーム	1
17	2	ハーブクラフト	クラフト	ハーブクラフトの歴史・ポプリ	イースターエッグ ポプリ	1
18	3	食とハーブ 修了式	料理	クッキングハーブの使い方 修了式、中級講座の紹介	ハーブランチ	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。

2023年度インストラクター（中級）養成カリキュラム（年間授業計画）

養成校名：ユーカリハーブスクール 養成校番号：000121

初級・中級：18単位以上（必須14単位を含む）

回	月	テーマ	分類	内容	実習	単位
1	4	ハーブの育て方	ガーデニング	ガーデンデザイン	土作り、ガーデンデザイン	1
2	4	ハーブの歴史	歴史年表	世界史・日本史におけるハーブ	防虫、サシェ	1
3	5	ハーブの種類	主なハーブ	ハーブの種類と効用	ハーブキャンドル	1
4	5	美容・健康 ハーブ	ハーブティー	症状別ハーブティーの基本 各種ハーブティー	ハーブティーのブレンド 試飲	1
5	6	食とハーブ	料理	ハーブとスパイスの基本的な使い方 世界の主なスパイスブレンド	カレーパウダー カレー	1
6	6	ハーブの育て方	ガーデニング	プランターや花壇でのハーブ ガーデンデザイン	目的別ハーブ寄せ植	1
7	7	ハーブクラフト	染色	染めの歴史・煮染め 媒染法と媒染剤	よもぎ染め	1
8	8	ハーブの植物学	化学・分類・形態	ハーブの香り成分	ハンガリーウォーター スリーピロー	1
9	9	食とハーブ	料理	ハーブ&スパイスの役割と効果	マーマレードチャツネの ポークソテー、チャイ	1
10	9	美容・健康 ハーブ	アロマセラピー	コスメティクス	クレイパック	1
11	10	ハーブの植物学	化学・分類・形態	ハーブの分類と学名の基本	ハーブの押し花	1
12	10	美容・健康 ハーブ	アロマセラピーと コスメティクス	基礎知識（皮膚・刺激・毒性） 各種精油、アロマクラフト	化粧水、クリーム	1
13	11	食とハーブ	料理	肉料理・魚料理に適した ハーブ&スパイスの使い方	魚の香草パン粉焼き キャトルエピスのスクランブル エッグ	1
14	11	ハーブクラフト	クラフト	ポプリクラフト	モイストポプリ	1
15	12	ハーブクラフト	クラフト	リース、スパイスクラフト	スパイスクラフト	1
16	1	ハーブクラフト	クラフト	和の香り	お香	1
17	2	美容・健康 ハーブ	アロマセラピーと コスメティクス	各種精油について 精油のブレンド方法、コスメティク ス	精油のブレンド オリジナル香水	1
18	3	ハーブの植物学 修了式	化学・分類・形態	ハーブの組織・形態の基本 レポート発表、修了式 上級講座紹介	ハーブとスパイスのスイーツ ティーパーティー	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。