

改訂内容一覧

	P	該当箇所	2015年10月27日発行 初版	2016年3月30日発行 第2刷
Part 1	10	左部 下から3行目	「チベット医学」なども・・・	「チベット 伝統 医学」なども・・・
Part 1	10	右部 見出し ハーブ・スパイスの定義 1～7行	ハーブ・スパイスの区分、定義には、国や地域、専門家によっていろいろな考え方があります。「料理や園芸など、暮らしの中で役に立つ香りのある植物」というのがひとつの定義です。料理に加えたり、薬湯として入浴したり、多様な形で植物に含まれる有用な成分を利用することができます。	ハーブやスパイスと呼ばれる植物は数多くあります。しかしながら、これらの定義について世界に共通するものはなく、植物自体の分布地域、使用部位、形態（ドライ、フレッシュなど）などで適宜分類されています。 日本メディカルハーブ協会では、ハーブを「人々の生活に役立つ、香りのある植物」として扱っています。ハーブが利用される分野は、健康、美容のほか、園芸、染料や香料、祭祀など多岐にわたります。そのなかでも食品（飲料を含む）として使用され、香りや味に特徴のある植物またはその加工品を、特にスパイスとして扱うものとします。 ハーブとスパイスの区別は植物の種類によって決められるものではなく、目的や用途によって変わる場合や、使用する部位によって異なる場合もあります。
Part 1	11	左部 下から6行目	●種子 アニス、クミン、ゴマ、コリアンダーなど	●種子 マスタード 、ゴマ、コリアンダーなど
Part 1	11	右部 3行目	●花 クローブ（蕾）、サフラン（めしべ）、ラベンダーなど	●花 クローブ（蕾）、サフラン（ 柱頭 ）、ラベンダーなど
Part 3	52	右部 下から3行目	解消したり	改善 したり
Part 5	73	園芸的分類で見るハーブの特徴	大木類	大本 類
Part 5	76	右部 下から6行目	大量三要素	多量 三要素
Part 5	76	右部 最終3行	「～花や種を収穫するフェネル、ラベンダーなどはカリが多いもの、根を収穫するエキナセアなどはリン酸が多いものを選びましょう。」	「～花や種を収穫するフェネル、ラベンダーなどは リン酸 が多いもの、根を収穫するエキナセアなどは カリ が多いものを選びましょう。」
Part 6	111	ローズマリー 和名	万年朗	万年 郎
Part 6	128	和ハッカ 学名	<i>Mentha Canadensis(M.arvensis)</i>	<i>Mentha canadensis(M.arvensis)</i>