

ハーバルフードセラピー実践講座テキスト初版 正誤表(2026年1月改訂)

赤字:該当箇所、黄色セル:前回配布資料以降、追加

ページ	箇所	誤	正
2	6行目	ハーバルセラピスト シニアハーバルセラピスト	ハーバルセラピスト 日本のハーブセラピスト シニアハーバルセラピスト
5	下から8行目	紀元前2世紀頃から	紀元前20世紀頃から
10	腎のはたらき	精*を貯蔵する 血を全身に巡らせて、生命活動を維持する精神のはたらきを統括する	精*を貯蔵する 成長、発育、生殖に関わる水分の体内での分布と代謝を調節する
13	寒邪 1行目	寒い冬の同じ時期に見られます。	寒い冬の時期に見られます。
22	8行目	この体質の人は辛味や苦味、酸味を活かした・・・	この体質の人は辛味や苦味、渋味を活かした・・・
23	参考内下から4行目	赤かぶ(ビーツ)	ビーツ
26	下から2行目	ファイトケミカル	フィトケミカル
27	(図)五大栄養素の働き 「身体の組織をつくる」枠内	代謝に必要な酸素	代謝に必要な酵素
28	下から2行目	温度を1℃に上げるのに	温度を1℃上げるのに
29	下から6行目 ③十二指腸	膵臓から膵液、胆のうから胆汁という消化液が分泌され、ここに含まれる消化酵素によってさらに分解されます。	膵液に含まれる消化酵素や、胆汁のはたらきによって、さらに分解されます。
30	図の「糖アルコール」の枠内	ソルトビール	ソルビトール
32	P32 参考図内	カルボキシ基	カルボキシ基
37	下から6行目 ●微量ミネラル	鉄(P)	鉄(Fe)
38	3行目	排尿や排便で1.5mL	排尿や排便で1.5L
41	【7】イソフムロン	【7】イソフムロン	【7】フムロン、イソフムロン
41	【7】イソフムロン	酸味、渋味	苦味、渋味
47	【8】ルテオリン 2行目	2型糖尿	2型糖尿病
49	【16】アスパラガス酸 1行目	抗酸化をもつ	抗酸化などの作用をもつ
53	【3】960～1279年頃 3行目	緊圧茶	「餅茶(へいちや)」
55	【4】江戸時代 2行目	淹茶のルビ だしちゃ	えんちゃ
55	【4】江戸時代 2行目	(えんちゃとも)	削除
64	p64 4行目 ～ p65 3行目		重複のため削除
65	上から4行目 ●使用部位	茎、葉、花、果実、果皮、花、蕾・・・	茎、葉、花、果実、果皮、蕾・・・
68	3行目	料理にさわやかな風味を与え、	料理にさわやかな風味を与え、
74	「世界の代表的な酒」 「南米枠内」	「ビスコ」の白地囲みあり	「ビスコ」の黒字囲みなし *ビスコは蒸留酒です
76	下から3行目	赤ワインよりも白ワインに多くのポリフェノールが含まれています。またロゼやオレンジワイン、スパークリングワインにも含有されます。	赤ワインだけでなく、白、ロゼやオレンジワイン、スパークリングワインにも含有されます。
84	5行目	これは、健康な人の健康づくり	これは、健康な人の健康づくり