

8刷から9刷訂正内容一覧

項目	該当ページ	該当箇所	修正前	修正後
目次	6	下から13行目	カイエンペッパー・・・	トウガラシ・・・
本書の使い方	7	ページ下部　＊印	＊ハーブ＆ライフ検定試験は上記「Part1」～「Part6」の内容から出題されます。各パートを熟読したうえで巻末の例題を解いて、試験にそなえてください。	＊ハーブ＆ライフ検定試験は上記「Part1」～「Part6」の内容から出題されます。 （テキスト以外の内容が一部出題されることがあります。） 各パートを熟読したうえで巻末の例題を解いて、試験にそなえてください。
Part1	11	●果実	カイエンペッパー、フェンネル、ペッパー、クコなど	トウガラシ、フェンネル、ペッパー、クコなど
Part1	12	金銀にならぶ財宝　2段落目2行目	カイエンペッパー	トウガラシ
Part1	13	渡来から文明開化まで　＊文中2か所あり	カイエンペッパー	トウガラシ
Part2	20	食材との相性	カイエンペッパー	トウガラシ
Part2	20	ハーブ・スパイスの利用術　ハーブスパイスオイル作り方	カイエンペッパー	トウガラシ
Part2	24	ザワークラウト　材料A 4行目	カイエンペッパー	トウガラシ
Part2	27	トムヤムクン　コラム	唐辛子	トウガラシ
Part2	27	トムヤムクン　材料	コリアンダー（葉と茎）	コリアンダー（葉）
Part2	27	トムヤムクン　材料	レモングラス（あれば葉と茎）	レモングラス（葉鞘）
Part2	27	トムヤムクン　作り方1	コリアンダーは葉と茎	コリアンダーは葉
Part2	27	トムヤムクン　作り方2	コリアンダーの葉と茎	コリアンダーの葉
Part2	29	材料B 2行目	カイエンペッパー（パウダー）	トウガラシ（パウダー）
Part2	33	洋風&中華風ピクルス　材料 中華風B 3行目	カイエンペッパー	トウガラシ
Part3	42	タイトル除き上から4行目	＊ここで紹介するハーブは、検定試験の範囲外です。	＊ハーブの学名は、検定試験の範囲外です。
Part3	49	サングリア　作り方②	冷蔵庫に入れ、一晩漬けておく。3日ほどで飲みきる。	冷蔵庫で冷やしてその日のうちに飲みきる。
Part5	76	肥料はどうすればいいの？	効き目が与えたときから現れ、ある程度の期間続く「緩効性肥料」がよいでしょう。	効き目がある程度の期間続く「緩効性肥料」がよいでしょう。
Part5	79	吊るして干す	吊るす場所は、風通しのよい日陰を選びます。	吊るす場所は、風通しのよいところで天日干しとします。
Part5	79	ざるなどで干す	花は、通気性の良いざるなどを使ってもよいでしょう。	花は、通気性の良いざるなどを使ってもよいでしょう。
Part5	79	ざるなどで干す	完全に乾燥させたら、乾燥剤といっしょに密閉容器に入れて、6カ月を目安に保存します。	完全に乾燥させたら、乾燥剤といっしょに密閉容器に入れて、 暗黒下で 6カ月を目安に保存します。
Part6	90	使用部位	葉および花穂	葉、花
Part6	91	使用部位	果実	種子
Part6	92	科名	ネギ科（ユリ科）	ヒガンバナ科（ネギ科）
Part6	94	和名	カメムシソウ	香菜（コウサイ）、コエンドロ、カメムシソウ
Part6	94	使用部位	種子、葉、茎、根	果実、葉、根
Part6	95	使用部位	柱頭	柱頭（雌しべ）
Part6	98	和名	八角（ハッカク）、大茴香（ダイウイキョウ）	八角（ハッカク）、大茴香（ダイウイキョウ）、唐櫛（トウシキミ）
Part6	99	学名	<i>Salvia officinalis</i>	<i>Salvia officinalis</i> （コモンセージ）
Part6	101	エピソード	園芸で一般的な「コモンタイム」、香りがさわやかな「レモンタイム」など、たくさん の品種があります。	単にタイムと言えば「コモンタイム」で、 その他 、香りがさわやかな「レモンタイム」など、 種類も豊富です。
Part6	102	使用部位	葉、花穂	葉、花穂（花穂はロシアンタラゴンのみ）
Part6	103	使用部位	種子、葉	果実、葉
Part6	104	使用部位	果実の種子核の中の仁	種子（ただし、仮種皮はメースと呼ばれる）
Part6	105	使用部位	葉、種子	茎葉、種子、花
Part6	107	使用部位	果実	果実、種子
Part6	108	使用部位	葉	茎葉、花
Part6	108	学名	<i>Mentha piperita</i>	<i>Mentha</i> × <i>piperita</i>
Part6	109	学名	<i>Lavandula officinalis</i>	削除
Part6	110	学名	<i>Cymbopogon citratus</i> （西インドレモングラス）	<i>Cymbopogon citratus</i> （西インドレモングラス）、 <i>Cymbopogon flexuosus</i> （東インドレモングラス）
Part6	110	使用部位	葉、茎	葉
Part6	110	レモングラス　説明本文	葉だけでなく、繊維質のかたい茎も刻んだり叩きつぶしたりしてスープや炒め物の香りづけにします。	ハーブティーには葉身を、トムヤムなどの料理には西インドレモングラスの肥大する葉鞘を刻んだりつぶしたりして用います。
Part6	111	学名	<i>Rosmarinus officinalis</i>	<i>Salvia rosmarinus</i> （ <i>Rosmarinus officinalis</i> ）
Part6	112	エピソード	古代オリンピックの時代から勝者の頭にかぶせられてきた、栄光のシンボルです。今でも優勝旗や杯のデザインに使われています。	古代から 文芸 の勝者の頭に月桂冠がかぶせられ、栄光のシンボルです。今でも優勝旗や杯のデザインに使われています。
Part6	113	アニス　使用部位	果実	葉、果実
Part6	113	イタリアンパセリ　使用部位	葉	葉、果実
Part6	114	タイトル	カイエンペッパー Cayenne pepper	トウガラシ Chili pepper
Part6	114	使用部位	成熟果実	果実
Part6	115	ケイパー　使用部位	蕾	蕾、未熟果
Part6	117	チャイブ　科名	ネギ科（ユリ科）	ヒガンバナ科（ネギ科）
Part6	118	マスタード　学名	<i>Brassica juncea</i> （ブラックマスタード）、 <i>Sinapis alba</i> （ホワイトマスタード）	<i>Brassica juncea</i> （黄ガラシ）、 <i>Brassica nigra</i> （黒ガラシ）、 <i>Sinapis alba</i> （白ガラシ）
Part6	118	マスタード　説明本文	イエロー、オリエンタル、ブラウン、ブラックの4種類があり、・・・・。どの品種も辛みのもととなる成分が 水 で分解されることで、・・・・	黄ガラシから作られるオリエンタル、ブラウン、黒ガラシから作られるブラック、白ガラシから作られるイエローの4種類があり、・・・・。どの 種類 も辛みのもととなる成分が 酵素 で加水分解されることで、・・・・
Part6	119	世界のミックススパイス　＊文中3か所あり	カイエンペッパー	トウガラシ
Part6	123	学名	<i>Perilla frutescens</i>	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>crispa</i>

項目	該当ページ	該当箇所	修正前	修正後
Part6	124	使用部位	葉茎	茎葉
Part6	125	使用部位	葉、茎	葉、茎、地下茎
Part6	128	使用部位	葉、茎	茎葉、花
Part6	128	学名	<i>Mentha canadensis</i> (<i>M. arvensis</i>)	<i>Mentha canadensis</i> (ニホンハッカ)
Part6	128	右段の説明本文冒頭	ペパーミント（西洋ハッカ）とは異なり、和ハッカの方が葉が細く、香りも強いのが特徴です。	和ハッカとは、ニホンハッカのうち、日本で作出されたメントール含量65%以上の高メントール系品種群（ペパーミントとの交雑品種を含む）を指します。ペパーミントよりも香りが強いのが特徴です。
Part6	129	エゴマ 学名	<i>Perilla frutescens</i>	<i>Perilla frutescens</i> var. <i>frutescens</i>
Part6	133	ビワ 使用部位	葉、果実	葉、果実、種子
Part6	133	ユズ 使用部位	果実、果皮、種子、葉	果実、種子、葉
Part6	134	ミックススパイス ●七味唐辛子 5行目	カイエンペッパー（唐辛子）	唐辛子（トウガラシ）
Part6	134	ワサビ 使用部位	地下茎、茎、葉、花	根茎、葉、花
巻末付録	137	例題9 選択肢①	ネギ科（ユリ科）	ヒガンバナ科（ネギ科）
巻末付録	137	例題9 選択肢②	柱頭	柱頭（雌しべ）
巻末付録	138	例題10	カイエンペッパー	トウガラシ
巻末付録	142	おわりに	-	* 下記新資格の紹介文を追加 エコロジカルハーバリスト（園芸） エコロジカルハーバリスト（クラフト） エコロジカルハーバリスト（食） ハーバルフードセラピスト
巻末付録	143	おわりに	-	* JAMHA認定校、認定教室の紹介文を追加
払込取扱票	-	払込取扱票の添付	添付あり	添付なし