

# 探究コース きのこマイスター 認定講座

**対象** ベーシック  
きのこマイスター合格者

- きのこの魅力を語り伝えることができる人材になるために、きのこの知識、機能、調理方法など更に深く学習します。
- 探求コースは、通信講座のみを実施します。



## 通信講座カリキュラム

**受講料** 64,800円(税込)  
■副教材がある場合は実費負担となります。

**申込期限** 希望する試験日の1ヶ月前

内容	講師
きのこの生理・生態	信州大学学術研究院(農学系) 准教授 山田 明義
野生きのこの魅力	千葉県立中央博物館 主任上席研究員 吹春 俊光
きのこの遺伝・育種	信州大学学術研究院(農学系) 教授 福田 正樹
栄養学各論	松本大学大学院 健康科学研究科教授 廣田 直子
きのこの生理特性各論	信州大学工学部 物質化学科特任教授 松澤 恒友
きのこの加工概論	長野県農村工業研究所 農業開発研究部 部長 竹内 正彦
ソムリエからのメッセージ	高野総本店 代表取締役 マスターソムリエ 高野 豊

## スクーリング・修了試験

**会場** 日本きのこマイスター協会 (長野県中野市大字中野1457-1) **定員** 30名

日程	時間	内容	講師
<b>1日目</b> 9/23(土) 3/3(土)	10:00~10:30	オリエンテーション	事務局
	10:30~13:30	きのこの調理学(実習)	東京農業大学 地域環境科学部 助教 宮澤 紀子
	休憩10分		
	13:40~14:40	きのこの調理学(講義)	
	休憩10分		
14:50~16:20	おもてなしとプレゼンテーション	コミュニケーション シーズ代表 杉本 文江	
休憩10分			
16:30~18:00	きのこ新製品開発の基礎	信州大学工学部 物質化学科特任教授 松澤 恒友	
<b>2日目</b> 9/24(日) 3/4(日)	9:00~11:00	現場実習	竹内きのこ園代表 竹内 秀治
	昼食60分		
12:00~15:00	修了試験 筆記試験(三択方式)・プレゼンテーション		

# 専攻コース スペシャルきのこマイスター認定講座

**対象** きのこマイスター合格者

スペシャルきのこマイスターになるための知識を得ることでなく、きのこを普及させていく活動を重用視した実践的講座です。

**受講料** 250,000円(税込)  
■副教材がある場合は実費負担となります。

**申込期間** 4月3日(月)~5月31日(水)

**会場** 日本きのこマイスター協会 (長野県中野市大字中野1457-1)

**最小人員** 5名

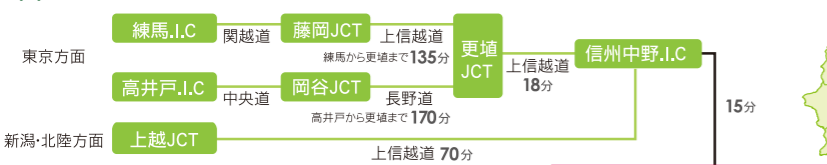
日程	時間	内容	講師
7/15(土)	9:00~9:20	オリエンテーション	事務局
	9:20~16:00	話し方・伝え方・聞き方&まともな広報の基礎 事業&マネジメント	松本大学総合経営学部 観光ホスピタリティ学科 准教授 中澤 朋代
7/16(日)	9:00~16:00	企業経営の基礎 小規模企業の事業戦略	信州大学経営大学院 客員教授 大野 雄三
7/17(祝)	9:00~16:00	企業会計・マーケティングの基礎 企業活動に必要な創造性・イノベーション	
8/26(土)	9:00~16:00	地域資源の活用と「地域ブランド」 経営者に必要な資質	
8/27(日)	9:00~12:00	事業失敗への道 事業成功への道	
	13:00~16:00	筆記試験	合格者のみ次の専攻コースに進むことができます

**専攻コース**  
3分野より選択

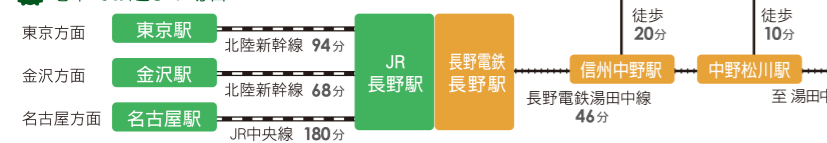
生産・流通販売  
調理・加工食育  
観光その他

レポート提出  
論文発表会

### お車でお越しの場合



### 電車でお越しの場合



**Kinoko MEISTER 一般社団法人 日本きのこマイスター協会**

〒383-0013 長野県中野市大字中野1457-1(中野地域職業訓練センター内)  
Tel.0269-38-0013 Fax.0269-23-3835 <http://kinokomeister.com>



きのこを語る  
そして、  
きのこの力を活かせる  
それが  
きのこマイスター

# きのこマイスター認定講座

平成29年度



# きのこマイスター認定講座は 発足から10年を超えました!

きのこマイスター認定講座が平成19年6月、きのこの一大産地信州中野市で誕生して11年目を迎えました。これまでにベーシックきのこマイスターは545名を数えるに至りました。これからも講座を通じきのこを愛する仲間の輪を大きくしてまいります。

## きのこマイスター認定講座は

「未知(菌)の世界を知って、未知(菌)の世界を語る楽しみ」と「きのこの力(菌食)を知って、きのこの力(菌食)を活かす喜び」を見つける場です。

## きのこマイスターの輪を広げよう!

「きのこを語る楽しみ」と「きのこの力を活かす喜び」を共有したい仲間、きのこマイスターの輪が菌輪のように各地に発生しています。

「菌輪」とはきのこが地面に環状をなして発生する現象です。英語では“fairy ring”、“fairy circle”など「妖精の輪」とも表現されています。

## きのこマイスターは

「きのこを語る楽しみ」と「きのこの力を活かす喜び」を様々な形で実現し、各地で活躍しています。

### きのこで商品開発

きのこの機能性を活かした食品作りの一環として、干しえのきを使用して焼いたパンを開発し、ヒット商品に。飲食店のきのこ料理監修や、きのこ料理教室、きのこイベントの開催など多方面で活躍中。

スペシャルきのこマイスター  
藤原 明子さん

### きのこスイーツが大好評

ご主人の転勤先であった長野できのこの運命的な出会いをし、地元の三重に戻った後も自宅の料理教室できのこメニューを次々と開発。テレビに登場した際のモチモチのきのこスイーツ「ポン・デ・きのこ」が大好評。

きのこマイスター  
稲垣 和美さん

## きのこマイスター認定講座には次の3つのコースがあります

**入門コース**  
ベーシックきのこマイスター

**探究コース**  
きのこマイスター

**専攻コース**  
スペシャルきのこマイスター

きのこに興味がある方なら  
どなたでも受講可能

修了  
試験

ベーシックきのこ  
マイスター合格者

修了  
試験

きのこマイスター合格者

修了  
試験

全講座  
お申込  
手続き

- 1 受講申し込みは、それぞれ期限までに申し込んでください。通信講座は、希望する試験日の1ヶ月前までにお申し込みください。
- 2 試験のお申し込みは、受講申し込みの際、試験会場・試験日を選択してください。
- 3 申込書は、日本きのこマイスター協会HPよりダウンロードいただき、事務局まで郵送いただくか、受講申し込みメールフォームよりお申し込みください。
- 4 受講が決定しましたら受講案内書をもってお知らせいたしますので、受講料等の納付手続きを行って下さい。

受講申込書送付先 | 一般社団法人日本きのこマイスター協会 〒383-0013 長野県中野市大字中野 1457-1 中野地域職業訓練センター内 Tel.0269-38-0013

**学割**

小学生から大学院生の学生の方は、すべての認定講座の受講料が5,000円割引になります。  
■お申し込みの際は、学生証のコピーが必要となります。

**セット割**

「ベーシックきのこマイスター認定講座」受講年度から翌年度末までの2年以内に「きのこマイスター認定講座」を受講いただくと、マイスター認定講座受講料が10,000円割引になります。  
■事前の申し込みが必要です。■学割との併用ができます。

## 平成29年度 講座案内

# 入門コース ベーシックきのこマイスター認定講座



通常講座

**対象** きのこに興味がある方ならどなたでも受講できます。

- 栽培されているきのこを中心に、きのこに関する知識、きのこの機能や調理方法などを学びます。
- 受講後は、自らきのこのある生活を楽しんだり、きのこ関連業務の中で活かすこともできます。
- 2日間の通学による通常講座とDVDにより自宅で学習する通信講座があります。

	会場	日程	定員	受講料	申込期限
通常講座	信州中野講座	日本きのこマイスター協会 (長野県中野市大字中野1457-1)	30名	44,820円(税込)	6月15日(木)
	東京講座	東京農業大学 (東京都世田谷区)			9月7日(木)
通信講座	通常講座の講義を収めた臨場感のあるDVDにより自宅で学習できます。			49,680円(税込)	希望する試験日の1ヶ月前

■副教材がある場合は実費負担となります。■受講料には当協会が発行するきのこに関する情報誌「季刊きのこ」購読会員年会費(平成29年4月~1年間)1,920円が含まれます。

信州中野講座		東京講座		講座カリキュラム	
日程	時間	日程	時間	内容	講師
1日目 7/15(土)	10:00~10:15	1日目 10/7(土)	10:00~10:15	オリエンテーション	事務局
	10:15~10:45 休憩10分		10:15~10:45	きのこマイスターに期待する	日本きのこマイスター協会 理事長 前澤 憲雄
	10:55~12:20 昼食40分		10:55~12:20	食生活論	長野女子短期大学生活科学科 食物栄養専攻教授 風間 悦子
	13:00~14:50 休憩10分		13:00~14:50	栄養学総論	長野県栄養士会会長 園原 規子
	15:00~16:50		15:00~16:50	きのこの生理特性総論	東京農業大学地域環境科学部 森林総合科学科教授 江口 文陽
2日目 7/16(日)	9:30~10:55 休憩10分	2日目 10/8(日)	10:00~11:25 休憩10分	きのこ生産の歴史	前長野県野菜花き試験場園芸部長 中村 公義
	11:05~12:05 昼食55分		11:35~12:35 昼食50分	きのこの流通・販売	全農長野県本部審議役 中村 敬一
	13:00~14:50 休憩10分		13:25~15:15 休憩10分	きのこの生産方法ときのこの一生	長野県林業総合センター特産部長 増野 和彦
	15:00~16:25		15:25~16:50	きのこの種類と見分け方	長野県農村工業研究所 常務理事・所長 西澤 賢一

試験日は下記日程より選択できます。

## 試験

日時	会場
6/24(土) 13:30~15:30	東京農業大学
7/17(祝) 10:00~12:00	日本きのこマイスター協会
9/16(土) 10:00~12:00	日本きのこマイスター協会
10/9(祝) 10:00~12:00	東京農業大学
11/2(木) 10:00~12:00	日本きのこマイスター協会

**備考** 試験方式は筆記試験(100問 三択方式)です。試験日は受講申し込みの際に5回の中から選択し申し込むことになります。

## 栽培現地視察 無料オプション

日本きのこマイスター協会会場で受験される方でご希望の方には、試験終了後に中野市内のきのこ栽培現地視察にご参加いただけます。

7/17(祝) 9/16(土) 11/2(木)  
各日とも 13:00~15:00



## DVDによる 通信講座

自宅に居ながらにしてDVD学習ができる日程です。遠方の方にもお気軽に学んでいただけます。



DVD講座

## ベーシックきのこマイスター認定試験 練習問題

- 問1 マイコファジストに関する次の記述で正しいものはどれですか  
解答はWebサイトで公開しています
- ① マイコファジストとは京都の舞妓遊びをする人である。
  - ② マイコファジストとはファシズム推進論者である。
  - ③ マイコファジストとは菌食者を言うが、特にきのこを好んで食べる人である。
- 問2 中国名で白阿魏、白靈側耳、天山神菇とよばれるきのこは次のどれですか  
① フクロタケ ② エリンギ ③ バイリンダ
- 問3 食用きのこの凍結について間違っているものはどれですか  
① 栽培きのこを凍結する場合、前処理は一切せずに、そのまま凍結することが好ましい。  
② きのこは一切凍結すべきではない。  
③ きのこを凍結する場合、前処理として、煮沸することで凍結後の色調変化、食感の劣化を最小限に抑えることができる。