

# BASIC KINOKO MEISTER

**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日間の通学による信州中野講座及び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
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)	7/18(土) 7/19(日)	30名	41,700円(税別)	6月18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。		46,200円(税別)	4月1日(水)～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(2020年4月～1年間)が含まれます。

## 講座カリキュラム

日程	時間	科目	内容	講師
1日目 7/18(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	きのこの基礎知識	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60分	きのこの調理	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
	13:20～15:10 休憩10分	きのこの機能	栄養学総論	前長野県栄養士会会長 園原 規子
	15:20～17:10	きのこの基礎知識	きのこ生産方法ときのこの一生	長野県林業総合センター研究員 増野 和彦

日程	時間	科目	内容	講師
2日目 7/19(日)	9:30～11:20 休憩10分	きのこの機能	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
	11:30～12:00 昼食60分	きのこの基礎知識	きのこ生産の歴史(1)	前長野県野菜花き試験場菌茸部長 中村 公義
	13:00～13:55		きのこ生産の歴史(2)	
	14:05～15:30 休憩10分		きのこの種類と見分け方	前長野県農村工業研究所 常務理事・所長 西澤 賢一
	15:40～16:40		きのこの流通・販売	全農長野本部生産販売部 きのこ課長 小林 正明

## 試験

日時	会場	日時	会場
7/5(日) 14:00～16:00	北海道 旭川市神楽公民館 <b>new</b>	9/27(日) 14:00～16:00	名古屋 ウィンクあいち
7/20(月) 10:00～12:00	長野 日本きのこマイスター協会	10/4(日) 14:00～16:00	東京 会議室のルビコン(日本橋)
8/23(日) 14:00～16:00	大阪 大阪市中央卸売市場本場	10/25(日) 14:00～16:00	広島 広島YMCA国際文化センター <b>new</b>
9/13(日) 10:00～12:00	長野 JA上伊那本所	11/6(金) 10:00～12:00	長野 日本きのこマイスター協会
9/26(土) 10:00～12:00	長野 日本きのこマイスター協会	11/8(日) 14:00～16:00	福岡 久留米ビジネスプラザ

■試験方式は筆記試験(100問三択方式)です。試験日は受講申込みの際に10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

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。

7/20(月)  
9/26(土)  
11/6(金)



各日とも 13:00～15:00



# KINOKO MEISTER

**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。

会場	定員	スクーリング	試験	受講料	申込期間
日本きのこマイスター協会	30名	2021年 3/5(金) 10:00～18:00 3/6(土) 9:00～11:00	2021年 3/6(土) 12:00～15:00	60,000円(税別)	2020年 4月1日(水)～2月5日(金)

■試験方式は筆記試験(100問三択方式)・プレゼンテーションです。

内容	講師	日程	時間	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	1日目 2021年 3/5(金)	10:00～10:30	オリエンテーション	事務局
野生きのこの魅力	千葉県立中央博物館 研究員 吹春 俊光		10:30～13:30 休憩10分	きのこの調理学(実習)	女子栄養大学 栄養学部 専任講師 宮澤 紀子
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		13:40～14:40 休憩10分	きのこの調理学(講義)	コミュニケーション二代表 杉本 文江
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		14:50～16:20 休憩10分	おもてなしとプレゼンテーション	信州大学工学部 物質化学科特任教授 松澤 恒友
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		16:30～18:00	きのこ新製品開発の基礎(演習)	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 農業開発部 部長 竹内 正彦	2日目 2021年 3/6(土)	9:00～11:00 昼食60分	現場実習	竹内きのこ園会長 竹内 秀治
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		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	

# SPECIAL KINOKO MEISTER

**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のではなく、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。

会場	定員	必修科目	試験	合格者のみ受講可能	専攻コース
日本きのこマイスター協会	最小人員 5名	7/18(土)	8/23(日) 13:00～16:00	合格者のみ受講可能	3分野より選択 生産・流通 調理・加工食品 観光・その他
		7/19(日)			
		7/20(月)			
		8/22(土)			
			8/23(日)		
					筆記試験 論文発表会

日程	時間	内容	講師
7/18(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&まとめ方 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
7/19(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 院長 教授 鈴木 智弘
7/20(月)	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	
8/22(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	
8/23(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	



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  
https://kinokomeister.com



一般社団法人 日本きのこマイスター協会



僕も持っている  
きのこの資格

後援 林野庁・長野県

きのこマイスター認定講座

# 1 使える! 仕事でも家庭でも

きのこ業界で働く方も、家族の生活を食で支える主婦も、好奇心旺盛な小学生も、みんなチャレンジしているきのこマイスター!その理由は、身につけた知識が日々の仕事や生活で使えるから。大ヒット商品えのき氷を使った「えのき氷パイ」、めかぶとエリンギを組み合わせた「ネバッコリ」等、協会推奨のオリジナルの商品が続々誕生しています!



# 2 語れる! きのこの魅力

きのこの機能や活用法、その歴史から栽培方法まで、きちんとした知識に裏付けされることで、まさにきのこを語れるようになります。「きのこが好きな人」「きのこに詳しい人」から、「きのこマイスター認定者」になることで周囲から見られる目も変わりますよ!



# 活躍中のきのこマイスター

全国に増殖中!



## 高校生のきのこマイスターとして活躍中!

中学生の時にマイスターを取得。現在は高校三年生で「キノコゼミ」を立ち上げ、研究に励んでいます。高校敷地内にある山の「山道キノコ発生分布マップ」を作り、体験学習型プログラムを企画し、全国高校生自然環境サミットで発表しました。その調査内容は高文連理科研究発表北海道大会への出場を果たし、全国ユース環境活動発表北海道大会では優秀賞を受賞することができました。現在は、「キノコの特徴や性質を理解しやすく覚えられること」をテーマにしたキノコを遊んで学べるPCゲームを製作しています。

きのこマイスター  
深山 玄斗紀さん [北海道]

## きのこマイスター「めり」として活動

きのこ料理を振る舞う「きのこ会」や、きのこの良さから調理法をプレゼンするなど、「面白い!」「他人にも教えたい!」とワクワクするようなきのこの世界を知ってもらおう活動をしています。きのこの抗酸化作用・酸化還元能力を伝えるために10円玉をきのこエキスに漬けて5時間待つとピッカピカにして見せ、聞く方の心を驚かせています!

きのこマイスター  
平野裕基さん [京都府]

## いち主婦の私がきのこ大祭を開催!

「きのこが好きだから」それだけでなったきのこマイスター。見ているだけでも癒され、子どもの頃からきのこをモチーフにしたグッズを集めていたことに気がつきました。きのこの販売や実食、レシピ紹介にはじまり、きのこのクラフト・アクセサリーの販売。さらにはきのこをテーマにしたコンサートまで行う「ヒロシマきのこ大祭」を2019年の夏に開催。広島をきのこの色に染めました!

ベーシックきのこマイスター  
櫻井 早苗さん [広島県]

# きのこのマイスターがステキな10の理由。

## 3 学びに目覚めたシニア世代が注目!

最近のカルチャー教室はシニア世代に人気!勉強したいという意欲も高く、ベーシックきのこマイスター講座の合格率も80%以上と上々です。学びは心と体の健康につながります!何より学ぶこと自体が「健康食であるきのこ」ですから。



## 5 実際の栽培現場を見学できる

ベーシック認定試験を日本きのこマイスター協会々場で受験される方でご希望の方のみ、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。栽培現場を見学できるまたとないチャンスです!

## 知らなかった世界の扉を開けられた!

きのこマイスター認定[M-0201] 杉浦 太陽

認定講座の勉強をはじめてから、意識してきのこを食べるようになりました。食物繊維が豊富で毎日快腸!血圧も安定し、すこぶる体調が良いですよ!僕は通信講座を受けましたが、ロケの合間などにDVDを繰り返し観て勉強しました。きのこの機能や歴史まで、新しい世界の扉を開けられた感じがします!何度も見返したおかげが試験は一発合格!今では家族や知人に自信を持ってきのこを薦めています。こんなに優れた食べ物である「きのこ」。その魅力を知らないと人生損してますよ!(笑)



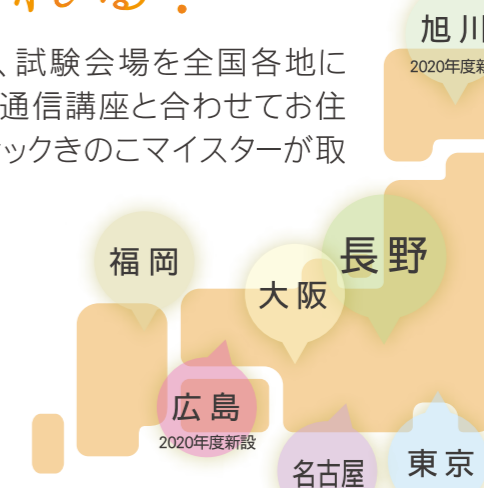
## 4 通信講座も選べる!

ベーシックきのこマイスター認定講座には通信講座があります。臨場感溢れる講座を自宅に居ながらにしてDVD学習。時間を気にせず学ぶことができます。わからないところは何度も見返せるので合格率も高! (2020年度のマイスター講座は通信講座のみになります。)



## 9 試験が各地で受けられる!

昨年に引き続き、試験会場を全国各地に増やしています。通信講座と合わせてお住いの近くでベーシックきのこマイスターが取得できます!



詳細はwebへ

お試しで試験問題にも挑戦できます。

<http://kinokomeister.com>



入門  
BASIC KINOKO MEISTER  
全国で685名

専攻  
SPECIAL KINOKO MEISTER  
全国でたった14名

探求  
KINOKO MEISTER  
全国で213名



## 7 きのこ検定のより高みへ

きのこの歴史から栽培方法、機能や調理法まで、使える知識が身に付く林野庁、長野県後援の認定講座です。きのこ検定合格者であれば、ベーシックきのこマイスター講座修了試験で加点になる特典があります。認定者限定の交流会やSNS、イベント等で全国のきのこ好きとのネットワークを広げる機会にもなります!

## 8 人にちょっと自慢できる!

各講座に合格すると、修了証書とかわいいピンバッジが手に入ります。全国で15番目のスペシャルきのこマイスターになって金色バッジを身につけましょう!



## 10 学割や期間限定割がある!

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20,000円割引になります。

令和2年度限定割引率大幅UP!

■お申し込みの際は、学生証のコピーが必要となります。  
「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。  
■学割との併用が可能です。