

# SPECIAL KINOKO MEISTER



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はなく、きのこを普及させていく活動を重視した実践的講座です。

対象	会場	定員	受講料	申込期間
きのこマイスター合格者	日本きのこマイスター協会	最小人員5名	253,000円	4月1日(木)~7月1日(木)

必修科目	日程	時間	内容	講師	
	8/21(土)	9:00~9:15	オリエンテーション		事務局
		9:15~17:00	経営学	企業経営の基礎 小規模企業の事業戦略	信州大学 教授 鈴木 智弘
	8/22(日)	9:00~17:00	経営学	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	信州大学 教授 鈴木 智弘
	8/28(土)	9:00~16:00	リーダーシップ論	話し方・伝え方、聞き方&まとめ方 広報の基礎、事業&組織マネジメント	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
	8/29(日)	9:00~16:00	経営学	地域資源の活用と「地域ブランド」 経営者に必要な資質 事業失敗への道、事業成功への道	信州大学 教授 鈴木 智弘
9/5(日)	9:00~12:00	修了試験			

合格者のみ専攻コースに進むことができます。

専攻コース	生産・流通・販売	調理・加工食品・食育	観光・その他
	認定者は全国でわずか14名!	3分野より選択し、各講師とスケジュールを編成します。	



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



**学割** 全講座  
受講料 **20,000円引**

対象:小学生~大学院生まで  
※お申し込み時に学生証のコピーが必要になります。  
令和3年度限定の特別割引

**期間限定割** マイスター講座  
受講料 **10,000円引**

「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」受講でマイスター認定講座受講料が10,000円割引になります。

学割と併用OK



一般社団法人 日本きのこマイスター協会

後援 林野庁・長野県

先の見えない時こそ  
自身の知識と経験が試されます。  
仕事、学業、料理、趣味、健康  
あらゆる場面で人と深く関わり合う  
きのこについてを学び、活かす時が来しました。

今だからこそ  
きのこマイスター



# BASIC KINOKO MEISTER



- 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。

**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。

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)	7/17(土) 7/18(日)	30名	45,870円	4月1日(木) ～6月17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。		50,820円	4月1日(木)～希望する試験日の1ヶ月前

## 信州中野講座

日程	時間	科目	内容	講師
1日目 7/17(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		きのこの種類と見分け方	元長野県農村工業研究所 常務理事・所長 西澤 賢一
	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 管理栄養士 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特産部研究員 増野 和彦
2日目 7/18(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	特別講師
	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)	元長野県野菜花き試験場 菌茸部長 中村 公義
	13:00～13:55 休憩10分		きのこ生産の歴史(2)	
	14:05～15:30 休憩10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
	15:40～16:40	きのこの基礎知識	きのこの流通・販売	全農長野県本部生産販売部 きのこ課長 壬生 親

**修了試験** 試験日は下記日程より選択できます。

日時	会場
7/4(日) 14:00～16:00	北海道 JA上川中央
7/19(月) 10:00～12:00	長野 日本きのこマイスター協会
8/29(日) 14:00～16:00	大阪 大阪市中央卸売市場本場
9/12(日) 10:00～12:00	長野 JA上伊那本所
9/25(土) 10:00～12:00	長野 日本きのこマイスター協会

日時	会場
9/26(日) 14:00～16:00	名古屋 ウィンクあいち
10/3(日) 14:00～16:00	東京 会議室のルピコン(日本橋)
10/24(日) 14:00～16:00	広島 広島RCC文化センター
11/7(日) 14:00～16:00	福岡 久留米ビジネスプラザ
12/5(日) 10:00～12:00	長野 日本きのこマイスター協会
3/6(日) 13:00～15:00	長野 日本きのこマイスター協会

- 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11回の中から選択し申し込むことになります。
- 本年度の栽培現地研修は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から中止とさせていただきます。

# KINOKO MEISTER 通信講座



- 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。

DVDによる通信講座+スクリーニングでの受講となります。

対象	スクリーニング・試験会場	定員	受講料	申込期間
ベーシックきのこマイスター合格者	日本きのこマイスター協会	30名	66,000円	2021 4月1日(木)～2022 2月5日(土)

## ご自宅でのDVD学習

科目	内容	時間	講師
きのこの基礎知識	きのこの生理・生態	90分	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	90分	千葉県立中央博物館 研究員 吹春 俊光
	きのこの遺伝・育種	90分	信州大学学術研究院(農学系) 教授 福田 正樹
きのこの機能	栄養学各論	120分	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	180分	前信州大学工学部 物質化学科特任教授 松澤 恒友
きのこの加工	きのこの加工概論	90分	長野県農村工業研究所 農業開発研究部 部長 竹内 正彦
コミュニケーション	ソムリエからのメッセージ	90分	高野総本店 代表取締役 マスターソムリエ 高野 豊

## 日本きのこマイスター協会でのスクリーニング・修了試験

日程	時間	科目	内容	講師
1日目 2022年 3/5(土)	10:00～10:30		オリエンテーション	事務局
	10:30～13:30 休憩10分	きのこの調理	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
	13:40～14:40 休憩10分		きのこの調理学(講義)	
	14:50～16:20 休憩10分	きのこの加工	きのこ新製品開発の基礎(演習)	前信州大学工学部 物質化学科特任教授 松澤 恒友
	16:30～18:00	コミュニケーション	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ス代表 杉本 文江
2日目 2022年 3/6(日)	9:00～11:00 昼食60分	きのこの基礎知識	現場実習	竹内きのこ園会長 竹内 秀治
	12:00～15:00		<b>修了試験</b> 筆記試験(三択方式)・プレゼンテーション	