

きのこ界の 権威から学べる

きのこの研究家はもとより、大学教授や栽培者、さらには栄養士やソムリエまで、きのこに関する知識をあらゆる角度から学ぶことができます。更に身につけた知識を活用するために、専攻コースでは、リーダーシップ論や経営学も学べます！

web講座も 選べる！

臨場感溢れる講座をスマホやPCで受講できるweb講座も。わからないところは何度も見返せるので合格率も高！。

スマホ・PCでのweb講座も選べいただけます。



学割や 期間限定割がある！

学割  **全講座受講料 10,000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。

期間限定割 10,000円引

「ベーシックきのこマイスター認定講座」受講翌年度末までの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。

きのこマイスター認定講座の特徴

国内で唯一 きのこの専門知識を 身につけられる

きのこの栽培方法、機能や調理まで、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。

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！



試験が各地で 受けられる！

全国各地で試験が受けられます。web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！

北海道 宮城 東京 長野 名古屋 大阪 岡山 福岡

地域や職場で 団体受験も可能に！

5名以上の受講で希望する準会場（認定会場）にて試験実施可能です。

私たちは、きのこマイスター認定講座実施を応援します！

JA全農長野	"よっちゃん家のおいしいきのこ"(有)きのこ王国	(株)三幸商事	(株)千曲化成	ホクト(株)
JA長野厚生連	きのこの森(有)	ジェイエイ・アップル(株)	農事組合法人中野培養センター生産組合	(株)北研
JA上伊那	(株)キノックス	(株)シナノポリ	(株)土屋建設	(株)丸世酒造店
JA上川中央	共栄精密(株)	(株)清水製粉工場	(株)長野県A・コープ	丸善食品工業(株)
JAグリーン長野	京都菌類研究所	(株)信州エスティアイセンター	(一社)長野県経営支援機構	マルマン(株)
JA中野市	(有)クレアス	(有)信州培養センター	長野県農協直販(株)	中国料理 文菜華
JAながの	(株)クローパフォー	(株)信州冷機	(一社)長野県農村工業研究所	(株)ミクロ化学
JAみなみ信州	(株)グロップ	(株)信ナカビーエスセンター	長野興農(株)	(株)ミスズライフ
アスクは「きのこでサキベジ」	(株)ケーアイ・オギワラ	セブン-イレブン信州中野店	長野三和ポリエチレン(株)	(株)ヤマヨ物流
(株)雲仙きのこ本舗	江和商事(株)	セントラルバック(株)	中野電機工業(株)	(株)雪国まいたけ
(有)えんとく培養センター	コーエー(株)	第一物産(株)	NAVA Creation	(株)湯本工務店
(株)大塚食品	国際経営支援事業協同組合	(株)大福食品工業	(株)新村	(株)リコム
(株)柿の木農場	(株)こだま	(株)ダイマツ	(株)セルクル	レンゴー(株)長野工場
春日建設(株)	コバヤシCPきのこ(株)	鷹乃産業(有)	(株)羽生田鉄工所	
(株)一実屋	小林国際特許商標事務所	(株)高見澤 特産事業部 志賀フーズ工場	農事組合法人ひらの培養センター	
(有)勝山きのこ園	(株)サニクリーン甲信越	(同)竹内きのこ園	平林産業(株)	
(有)金丸物産金井きのこ園	(株)SALAI International Japan	田中技研工業(株)	富士ハイテック(株)	

順不同

きのこのこを学んで 未来を変える。

きのこマイスター認定講座

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

きのこに関心がある方なら
どなたでも受講可能

修了
試験

探究コース
きのこマイスター

ベーシックきのこ
マイスター合格者

修了
試験

専攻コース
スペシャルきのこマイスター

きのこマイスター合格者

修了
試験



後援 林野庁・長野県

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

きのこマイスター

検索



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。

信州中野講座 or web講座 + 修了試験

ベーシックきのこマイスター講座は、信州中野講座もしくはweb 講座を修了し、全国各会場での修了試験にご参加いただきます。

対 象 きのこに興味がある方ならどなたでも受講可能

信州中野講座 スクール形式のリアルで行う講座です。

受講料 40,700円(税込)
申込期間 4月1日(月)～7月31日(水) **定員** 30名
会場 日本きのこマイスター協会

日時 **講座名**

9/7 **土**

10:00～10:15 オリエンテーション
事務局

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

10:55～12:25 きのこの生産方法・技術
長野県林業総合センター特産部 技師
増野 和彦

13:25～14:55 野生きのこ入門
信州大学学術研究院(農学系) 教授
山田 明義

15:05～17:05 きのこの生理・機能総論
女子栄養大学 栄養学部 准教授
宮澤 紀子

9/8 **日**

9:30 ～11:30 食生活と健康
長野短期大学 生活科学科 食物栄養専攻 教授
風間 悦子

11:40 ～12:40 きのこの流通・販売
全農長野県本部 生産販売部 野菜きのこ課 課長代理
井上 慎也

13:30～15:00 **修了試験**

※各講師の肩書きは2024年4月1日現在です。

ベーシックきのこマイスター 合格者の声

商談会等の営業活動で名刺にきのこマイスターと入っているとお客さんとの会話の糸口になるだけでなく、信用を得られるツールのひとつとなっています。 滋賀県男性

キノコの知識を深め、多くの人と共有するために、「きのこマイスター」になることを決意。取得後は、オーナー制の原木きのこ栽培プロジェクトを立ち上げ、地元の人々と協力して多くの人々と共有を目指しています。 長野県男性

下宿中、自炊には必ずきのこを取り入れていました。きのこマイスターとして、1日のきのこの摂取量目安の50～100gを手軽に実現。これからも手軽にきのこの栄養を取り入れ、美味しい料理を作りたいと思っています。 愛知県女性

地域にきのこマイスターの資格を持つ生産者が増えることで、産地ブランドとして更なる信頼、発展に繋がることと期待しています。 山形県女性

資格取得後は、意識的に毎日きのこを取り入れるようになり、体の調子も肌の調子もとても良くなったと実感しています。 神奈川県女性

自身の健康のため、身近な人やお客様への情報提供のためにも改めて一からきのこについて勉強したいと思い講座を受講。これからはきのこメーカーの課題でもある夏場の消費拡大や加工商品の開発に日々尽力していきたい。 長崎県女性

合格率 83.9%
(2022年度)



入門コース

スマホ・PC でのweb 講座もお選びいただけます。

web 講座

受講料 50,820円(税込)
申込期間 4月1日(月)から希望する試験日の1ヶ月前

修了試験 試験日は下記日程より選択できます。

7/21 **日** 13:00～14:30 [信州中野] 日本きのこマイスター協会
14:40～16:40 栽培現地視察

8/25 **日** 14:00～15:30 [大阪] 大阪市中央卸売市場本場
9/8 **日** 13:30～15:00 [信州中野] 日本きのこマイスター協会
15:10～17:10 栽培現地視察

9/29 **日** 14:00～15:30 [名古屋] 駅スグ会議室BASE

10/6 **日** 10:30～12:00 [上伊那] JA上伊那本所

10/6 **日** 14:00～15:30 [北海道] 旭川市内

10/27 **日** 14:00～15:30 [東京] 日本橋周辺

11/10 **日** 14:00～15:30 [岡山] ビギー貸会議室

11/10 **日** 14:00～15:30 [宮城] 仙台市内

11/24 **日** 14:00～15:30 [福岡] 久留米ビジネスプラザ

12/1 **日** 10:30～12:00 [信州中野] 日本きのこマイスター協会
13:00～15:00 栽培現地視察

3/2 **日** 13:00～14:30 [信州中野] 日本きのこマイスター協会

栽培現地視察は栽培きのこの聖地、中野市の栽培施設を無料で見学できます。
※感染症拡大状況により中止となる場合があります。

「ベーシックきのこマイスター認定試験」、「きのこマイスター認定試験」の再試験料は5,500円(税込)になります。

KINOKO MEISTER

- 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。

web講座 + スクーリング + 修了試験

きのこマイスター講座は、web 講座を修了後に信州中野会場でのスクーリングにご参加いただきます。

きのこの生理生態

信州大学学術研究院(農学系) 教授
山田 明義 60分

きのこの遺伝育種

信州大学 特任教授
福田 正樹 60分

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 技術専門役
竹内 正彦 90分

きのこの生産の歴史

元長野県野菜花き試験場
菌茸部長
中村 公義 90分

ブランド化成功事例と
プレゼンテーション講座

高野総本店 代表取締役 マスターソムリエ
高野 豊 90分

きのこの栄養学

松本大学 人間健康学部 名誉教授
廣田 直子 120分

健康に役立つ
きのこの機能性

ホクト株式会社開発研究部開発研究課 課長
小林 仁 120分

野生きのこの魅力

元千葉県立中央博物館 研究員
吹春 俊光 90分

スクーリング

日程 **時間** **講座名**

3/1 **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]
女子栄養大学 栄養学部 准教授
宮澤 紀子

13:40～14:40 きのこの調理学 [講義]
女子栄養大学 栄養学部 准教授
宮澤 紀子

14:50～16:20 きのご新製品開発の基礎 [演習]
長野県農村工業研究所農業開発研究部 上席研究員
滝沢 潤

16:30～18:00 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

3/2 **日**

9:00～11:00 きのこの生産現地実習
竹内きのこ園会長
竹内 秀治

12:00～13:00 プレゼンテーション [演習]

13:00～14:30 **修了試験** 筆記試験(三択方式)



臨場感ある講座が
時間や場所に制約されず
学習いただけます。

web 講座

対 象 ベーシックきのこマイスター合格者

受講料 66,000円(税込)

定員 15名

申込期間 4月1日(月)～1月20日(月)

スクーリング・試験会場
日本きのこマイスター協会

現地実習(組織分離)

知らなかった世界の 扉を開けられた！

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!僕の学習スタイルはロケの合間などに講義映像を繰り返し観る勉強法。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か試験は一発合格!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は人生損してますよ!(笑)

きのこマイスター取得しました



きのこマイスター認定
[M-0201]

杉浦 太陽

私は、きのこマイスターの資格を持つ人がきのこの素晴らしさを広める伝道師として活動していることを知り、この資格を取ることを決意しました。そして、「自分で栽培しよう!」という思いから、脱サラしキラゲの栽培を始めました。

きのこマイスター認定[M-0226] 中村 広美



**きのこのスペシャリストを目指す
「専攻コース」は 2025年に向け準備中!**

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用視した実践的講座です。

必修科目 + 専攻コースでスペシャリストへ!

必修科目を経て、修了試験合格者は3分野より選択し専攻コースに進みます。

生産・流通・販売

調理・加工食品・食育

観光・その他