

きのこ界の 権威から学べる

きのこの研究者はもとより、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!



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きます。

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 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。

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



私たちは、きのこマイスター認定講座実施を応援します!

| | | | | |
|-----------------|------------------------------|------------------|--------------------|--|
| J A 全農長野 | (有)クレアス | (株)シナノポリ | 職業訓練法人中高職業訓練協会 | 農事組合法人ひらの培養センター |
| J A 中野市 | (株)ケーアイ・オギワラ | (株)清水製粉工場 | 農事組合法人中部培養センター生産組合 | 平林産業(株) |
| J A ながの | (株)小池えのき | (有)信州培養センター | (株)長野県A・コープ | (一社)ブナの恵 |
| L G F (株) | 江和商事(株) | (株)信州冷機 | 長野県農協直販(株) | ホクト(株) |
| (有)大熊えのき | 国際経営支援事業協同組合 | スノーレラ(有) | (一社)長野県農村工業研究所 | (株)北研 |
| (有)オオタ産業企画 | (株)こだま | セブン-イレブン信州中野店 | 長野興農(株) | きのこでサキベジ! ほっとバル(株) |
| (株)大塚食品 | コバヤシC Pきのこ(株) | 第一物産(株) | 長野三和ポリエチレン(株) | (株)丸世酒造店 |
| オリオン塾学(株) | 小林国際特許商標事務所 | (株)ダイシン | 中野電機工業(株) | 丸善食品工業(株) |
| 春日建設(株) | (有)佐藤きのこ園・(株)フレマッシュ | コロックランド(株)大福食品工業 | NAVA Creation | (株)ミスズライフ |
| (株)一実屋 | (株)サニクリーン甲信越 | 高相物産(有) | 農事組合法人南部エノキ培養センター | (株)ヤマヨ物流 |
| エイエルケー(有)勝山きのこ園 | (株)SALAI INTERNATIONAL JAPAN | (株)高田きのこ園 | (株)新村 | (株)雪国まいたけ <small>(2025年4月「ユキグニファクトリ(株)」へ商号変更)</small> |
| (有)金丸物産金井きのこ園 | (株)サンエー | 鷹乃産業(有) | (株)ハーツ | (株)湯本工務店 |
| きのこの森(有) | (株)三幸商事 | (株)高見澤 | パティスリーセルクル | レンゴー(株)長野工場 |
| (株)キノックス | ジェイエー・アップル(株) | (同)竹内きのこ園 | (株)羽生田鉄工所 | |
| 共栄精密(株) | 農事組合法人志賀高原培養センター生産組合 | 田中技研工業(株) | (株)原ファーム | |
| 京都菌類研究所 | 信濃産業(株) | (株)千曲化成 | (有)ひのおか | |

順不同

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



専攻コース 修了試験
スペシャル
きのこマイスター

探究コース 修了試験
きのこマイスター

入門コース 修了試験
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

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けます。

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(火)~7月31日(木) **定員** 30名
会場 日本きのこマイスター協会

2025年
9/6 ±

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

2025年
9/7 日

9:00 ~11:00 食生活と健康
長野短期大学 食物栄養学科 教授
風間 悦子

11:10 ~12:20 きのこの流通・販売
全農長野本部 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2025年1月末現在です。

合格率 85.9%
(2023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(火)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。

2025年

8/24 日 14:00~15:30 **大阪** レオン会議室

9/7 日 13:30~15:00 **信州中野** 日本きのこマイスター協会
 15:10~17:00 **栽培現地視察**

9/28 日 14:00~15:30 **名古屋** 駅スグ会議室BASE

10/5 日 14:00~15:30 **北海道** 旭川市内

10/26 日 14:00~15:30 **東京** 日本橋周辺

11/16 日 14:00~15:30 **岡山** 岡山駅周辺

11/30 日 14:00~15:30 **福岡** 久留米ビジネスプラザ(予定)

12/7 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**

2026年

3/8 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」の再試験料は5,500円(税込)になります。
 ※会場等が変更になる場合がありますので最新情報はwebサイトにてご確認ください。



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けます。

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 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



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(火)~1月27日(火)

スクーリング・試験会場
日本きのこマイスター協会

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!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!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い人生損してますよ!(笑)

スクーリング

日程 **3/7** ±

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

2025年
3/8 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

11:10 ~12:10 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)



現地実習(組分け)

SPECIAL KINOKO MEISTER 専攻

- 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 **8/23** ± 10:00~10:15 オリエンテーション 事務局
 10:15~17:15 話し方・伝え方・聞き方&まとめ方の基礎 事業&組織マネジメント
 リーダーシップ論
日本エコツーリズムセンター共同代表 元松本大学准教授 中澤 朋代

8/24 日 9:00~17:00 ビジネスの基礎 「きのこ」の文化、生産、流通、消費

9/20 ± 10:00~18:00 マーケティングの基礎 「きのこ」の家庭消費の特性 「きのこ」売場の見方、外食料理の特性

9/21 日 9:00~17:00 業種と業態 ネット社会の前と後 地域資源と「地域ブランド」事業化の構想と実体

修了試験 レポート提出 合格者のみ専攻コースに進むことができます。

対象 きのこマイスター合格者
会場 日本きのこマイスター協会
受講料 253,000円(税込)
最小催行 5名以上で開講
申込期間 4月1日(火)~7月1日(火)

専攻コース 3分野より選択し、各講師とスケジュールを編成します。

生産・流通・販売

調理・加工食品・食育

観光・その他

論文発表会

専攻コース終了後に、全受講者による論文発表会を行います。

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

離乳食作りは手間がかかり、食材や栄養バランスを考えるのが大変でした。レシピ本では主菜と副菜の組み合わせによる栄養バランスが不明でしたが、きのこマイスターの知識を活かしてバランスの良い食事作りに役立てることができました。 長野県(アメリカ在住)女性

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

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

きのこに関心のない方への普及を目指し、老若男女問わず手軽に触れられるインターネット上で「きのこの魅力」を発信する活動を始めました。身近なコンテンツを通じ、多くの方に魅力を届けたいと思っています。 奇ノ駒たんご

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