

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!



スマホ・PCでのweb講座もお選びいただけます。

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。

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	京都菌類研究所	信濃産業(株)	(株)千曲化成	(有)ひのおか
J A グリーン長野	(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
オリオン熱学(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)佐藤さきのこ園・(株)フレマッシュ	コロケランド(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)勝山さきのこ園	(株)SALAI INTERNATIONAL JAPAN	(株)高田さきのこ園	(株)新村	(株)雪国まいたけ
(有)金丸物産金井さきのこ園	(株)サンエー	鷹乃産業(有)	(株)ハーツ	(2025年4月「ユキグニファクトリ(株)」へ商号変更)
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	(株)湯本工務店
(株)キノックス	ジェイエイ・アップル(株)	(同)竹内さきのこ園	(株)羽生田鉄工所	レンゴー(株)長野工場
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	

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



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
スペシャル
きのこマイスター

修了試験

探究コース
きのこマイスター

修了試験

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

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 きのことマスターに期待する 日本きのこマスター協会理事長 前澤 憲雄
- 10:55~12:25 きこの生産方法・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 きこの流通・販売 全農長野県本部 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。

<p>▶ 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</p>	<p>▶ きのこの遺伝育種 信州大学 特任教授 福田 正樹 60分</p>	<p>▶ 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 技術専門員 竹内 正彦 90分</p>	<p>▶ きのこの生産の歴史 元長野県野菜花き試験場 園芸部長 中村 公義 90分</p>
<p>▶ 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</p>	<p>▶ 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</p>	<p>▶ 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</p>	<p>▶ 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</p>



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) 2026年
スクーリング・試験会場 日本きのこマスター協会



知らなかった世界の扉を開けられる!

きのこマスター認定 [M-0201] 杉浦 太陽

認定講座の勉強をはじめから、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)

2025年
3/8 日

- 10:00~10:30 オリエンテーション 事務局
- 10:30~13:30 きこの調理学 [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 きこ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ニア代表 杉本文江
- 9:00~11:00 きこの生産現地実習 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(組織分離)

SPECIAL KINOKO MEISTER 専攻

- スペシャルきのこマ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	リーダーシップ論 日本エコツアーリズムセンター共同代表 元松本大学准教授 中澤 朋代
	10:15~17:15 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	
	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	経営学 フードビジネス総論 元信州大学大学院教授 元聖徳大学 教授 茂木 信太郎
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」売り場の見方、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。	

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。

全国でわずか19名

合格者の声

商談会等の営業活動で名刺にきのこマ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。これからは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



奇ノ駒たんごは日本きのこマスター協会公認キャラクターです。