

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(水)~7月31日(金) **定員** 30名
会場 日本きのこマスター協会

2026年
9/5 ±

10:00~10:15 オリエンテーション

10:15~10:45 きのこ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

9/6 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2026年1月末現在です。

平均合格率
 90%以上

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(水)から希望する試験日の40日前

修了試験 試験日は下記日程より選択できます。

2026年

8/23 日 14:00~15:30 福岡 久留米ビジネスプラザ

9/6 日 13:30~15:00 信州中野 日本きのこマスター協会
 15:10~17:00 えのき茸栽培施設視察

9/27 日 14:00~15:30 岡山 ピギー会議室(予定)

10/4 日 14:00~15:30 北海道 旭川市または札幌市内

10/25 日 14:00~15:30 東京 貸会議室ルームス神田店(予定)

11/1 日 14:00~15:30 新潟 新潟駅周辺

11/22 日 14:00~15:30 大阪 ふれあい会議室 心斎橋

11/29 日 14:00~15:30 名古屋 駅スグ会議室BASE

12/6 日 10:30~12:00 信州中野 日本きのこマスター協会
 13:00~15:00 えのき茸栽培施設視察

2027年

3/21 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・調理方法などを更に深く学習します。

信州中野講座

web講座

スクーリング + 修了試験

対象 ベーシックきのこマスター合格者

4年ぶりに開催!

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 55,000円(税込)
申込期間 4月1日(水)~10月23日(金) **定員** 15名
会場 日本きのこマスター協会

2026年
11/28 ±

10:00~10:10 オリエンテーション

10:10~11:10 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

11:15 ~12:15 きのこの遺伝育種
 信州大学名誉教授 福田 正樹

13:00~14:30 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

14:40~16:10 きのこ生産の歴史
 元長野県野菜花き試験場 菌茸部長 中村 公義

16:20~17:50 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

11/29 日

9:30 ~11:30 きのこの栄養学
 松本大学大学院 健康科学研究所 准教授 石原 三妃

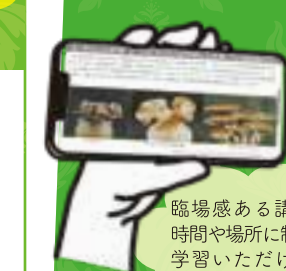
12:30~14:30 健康に役立つきのこの機能性
 ホクト株式会社開発研究部 開発研究課 課長 小林 仁

14:40~16:10 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

探求コース

web講座

受講料 66,000円(税込)
定員 15名
申込期間 4月1日(水)から2027年2月9日(火)



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。

スクーリング 日本きのこマスター協会

日程	時間	講座名
2027 3/20 ±	10:00~10:30	オリエンテーション
	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
3/21 日	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	きのこ新製品開発の基礎 [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
3/21 日	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
	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
3/21 日	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)



調理実習の一例

業務で配る名刺にきのこマスターのロゴと認定番号を印刷して、初対面の方と名刺交換をする際、きのこマスターの話からきのこの話題に繋がりが、場が和らぐことが多い。
 長野県男性

きのこマスター合格者の声

私は皮膚が弱かったのですが、きのこを食べるようになり、すっかり改善されました。きのこは健康にいいと実感しているので、おいしさ、見た目、機能性をしっかり発信して、きのこの消費拡大に貢献していきたいです。
 長野県男性

きのこは食物繊維も豊富で安価です。腸内環境を整えることが健康的な身体作りに必須です。これからきのこの美味しさを多くの皆さんに伝えていきたいです。
 千葉県女性

数年前、少し大きな病気をしました。そのとき、保健師からきのこ野菜を中心とした食事をするように指導されました。そして実際に毎日、きのこを食べることを実践しています。おかげさまでその成果は確かなものになっています。
 滋賀県男性

働く婦人の家で市民講座の講師として市民の方々ときのこに触れ合っています。きのこマスターで学んだことも生かすことができ、更に毎回盛況で講師冥利に尽きます。
 茨城県女性

SPECIAL KINOKO MEISTER 専攻コース

●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要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! 全国でわずか19名

必修科目	8/22 ±	10:00~10:15 オリエンテーション 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	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理事 有限会社ローカルクリエイティブ代表取締役 元松本大学准教授 中澤 朋代
	8/23 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
	9/26 ±	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	フードビジネス総論 元信州大学大学院教授 元亜細亜大学 教授 茂木 信太郎
	9/27 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 きのこマスター合格者
会場 日本きのこマスター協会
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(水)~6月30日(火)

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。