

和食アドバイザー検定

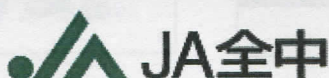


ごはん・みそ汁・つけもの・煮物など...和食のこと、どれくらい知っていますか？



和食文化国民会議

伝えよう、和食文化を。



日本の食生活全集

農文協

Copyright (C) 2017 WASHOKU ADVISER kentei kyokai. All Rights Reserved.

1

和食アドバイザー検定の紹介

“自然を尊重する日本人の心を表現した伝統的な社会習慣”としてユネスコ無形文化遺産に登録された『和食』には、献立の内容にとどまらず、食材、調理法、食べ方、礼儀作法、食器、食の環境まで含めた「文化」があります。また、日本人の自然に対する畏敬の念や民族習慣、感性などから築かれた「歴史」があります。

和食アドバイザー検定は、このような『和食』の知識や技術を習得し、その魅力や素晴らしさを多くの人々に伝えることのできる人材を育成する検定です。

和食アドバイザー検定協会

- ・和食文化の知識を持つ人材を育成
- ・調理技術等を身につける講習会の開催
- ・和食文化を普及する「場」を広げる



和食アドバイザー



食の安全・安心

地域の活性化

農業の振興

食育の推進

観光の振興

外国人観光客誘致

食による地方創生

HP & Facebookにて最新情報を提供中！

<http://www.j-ken.jp/washoku/>



和食アドバイザー検定

検索

【和食アドバイザー検定公式テキスト】



本書は、世界中から注目を集める日本の伝統的食習慣「和食」について、体系的に学ぶことのできる基本テキストです。和食が育まれてきた日本の自然・風土や農業の営み、その歴史的背景、和食の基本的な体系やその特徴、栄養や機能性、四季折々の多彩な食材や日常料理の特徴、祭りや行事の料理とその地域性、地域の風土を生かした調理・加工技術の特徴などについて、豊富なカラー写真や図表などを使ってわかりやすく解説しています。

発行 一般社団法人 日本実務能力教育協会
 発売・編集 一般社団法人 農山漁村文化協会
 監修 奥村 彪生
 編集協力 学校法人有坂中央学園 中央農業グリーン専門学校
 定価 2,160円(2,000円+消費税)



 和食アドバイザー検定協会

Copyright (C) 2017 WASHOKU ADVISER kentei kyokai. All Rights Reserved.

3

検定詳細（新制度移行後）

名称	和食アドバイザー検定 2級 (旧：ジュニア和食アドバイザー検定)	和食アドバイザー検定 1級 (旧：和食アドバイザー検定実技講習会)
受験資格	和食に興味を持っている方	和食アドバイザー検定2級の資格を取得している方
試験方法	在宅受験方式	実技講習会（修了試験含む） ：3日間（18時間）（注1）
受験料	6,320円（テキスト代込・税込）※	64,800円（税込）
試験内容	- 公式テキストより出題（四者択一問） - 出題範囲 郷土に根差した和食の体系 季節と食材 日常の郷土料理 祝いと行事の郷土料理 郷土料理の調理・加工技術	実技講習+修了試験 地域に伝わる季節の食材 伝統的な郷土料理や行事食の調理 日本の加工食品について 和食の礼儀作法 和食の魅力を伝えるためのコミュニケーション技術
合格基準	70点以上	専任講師による実技判断及び修了試験に合格
認定資格	和食アドバイザー2級	和食アドバイザー1級
実施時期	年2回（注2）	年2回以上（注2）

※受験料がお得になる団体申込（10名～）もあります。詳しくは事務局までお問い合わせ下さい。

（注1）全国各地に実技講習会会場を設置中です。最新の情報は協会ホームページ等をご覧ください。

（注2）実施時期は、年度や開催地等の事情により変更になることもございますので、別途、ご案内等をご覧ください。

お問い合わせ

一般社団法人日本実務能力教育協会

和食アドバイザー検定協会（中央農業グリーン専門学校内）

〒371-0805 群馬県前橋市南町2-31-1

TEL 027-221-1331

FAX 027-223-2814

4