# <u>目からウロコの沖縄食材の真実!第15回「沖縄食材スペシャリス</u>ト検定&セミナー」開催のお知らせ



「沖縄食材スペシャリスト検定」は、沖縄の長寿をささえてきた伝統食材に関する正しい知識を 身につけ、その良さを認知し理解していただくための検定です。

沖縄の食材を理解し、生産者、消費者、加工業者、流通業者、観光業者のみなさまが一体となり、沖縄食材の食育「地産地消」に貢献してもらうための制度でもありす。

試験内容は、沖縄県の食材(野菜・果物・畜産・穀物・香辛料・魚介・海藻)の特性、種類や特 徴、栄養価、流通など、食育実践のために知っておきたい事柄などが出題されます。

対策セミナーでは、検定の対策だけではなく、食育や有機農業、食の安全・安心についてや環境問題など、さまざまな事柄についての講義も行います。また、特別課外授業として、沖縄食材の栄養学と食品添加物・食品表示法についての講義を別途行います。他ではなかなか聞くことの出来ない講義内容となっております。

開催するにあたり、記事の掲載やテレビ・ラジオ放送をしてくださるメディアを募集しております。ぜひよろしくお願いいたします。

出題は、公式テキスト「沖縄食材図鑑」の中から出題。 100点満点中70点以上で合格です。(4者択一のマークシート方式で全50問)

#### 資格を習得された方への特権

- ◆「食材スペシャリスト」の認定証を発行します。
- ◆ホテル・レストラン・スーパーなどの食関連の機関と生活者の橋渡しを優先的にいたします。

- ◆NPO法人食の風が主催・共催する食に関する各種イベントや首都圏・県内のファーマーズマーケットに、参加・活動していただく機会を提供します。農林水産省「マルシェ・ジャポンプロジェクト」と連携活動します。
- ◆食材スペシャリスト限定のサイトにアクセスできます。アクセスすると、全国のバイヤー、生産者の提供する限定された有益な情報を得ることができます。経済産業省「にっぽんe物産市プロジェクト」と連携活動します。

次のような方々や、食や農に関心の高い生活者を対象にしています。

- · 食品関連業
- ・ 外食・中食・サービス業
- · 流通・卸・市場・販売業
- 農水畜産業関連企業・団体
- · 医療・福祉・栄養・調理関係
- · 教育·行政関係
- ・マスコミ・編集・企画関係
- · 主婦·学生·一般
- ・ その他沖縄の食材について知りたいという人

\_\_\_\_\_

# 【第15回 検定対策セミナー】

■開催日:2015年12月13日(日)

■会場:那覇市ぶんかテンブス館(3階チーム未来〈和室〉)

■受付時間:18:00~18:30 講義/18:30~21:30 (3h)

■受講料:10.800円(税込)

※テキストをご希望の方は、別途テキスト代2,700円(税込)

## 【特別課外授業1 沖縄食材栄養学講座】

■開催日:2015年12月19日(土)

■会場:那覇市ぶんかテンブス館(3階会議室)

■受付時間:13:30~14:00 講義/14:00~16:00 (2h)

■受講料:3,240円(税込)

※テキストをご希望の方は、別途テキスト代2,700円(税込)

## 【特別課外授業2 食品添加物と食品表示法】

■開催日:2015年12月19日(土)

■会場:那覇市ぶんかテンブス館(3階会議室)

■受付時間:17:30~18:00 講義/18:00~20:00 (2h)

■受講料:3,240円(税込)

※テキストをご希望の方は、別途テキスト代2,700円(税込)

#### 【第15回 検定直前対策セミナー】

■開催日:2015年12月20日(日)

■会場:那覇市ぶんかテンブス館(3階会議室)

■受付時間:9:00~9:30 講義/9:30~12:30 (3h)

■受講料:10,800円(税込)

※テキストをご希望の方は、別途テキスト代2,700円(税込)

【第15回 沖縄食材スペシャリスト検定】

■開催日:2015年12月20日(日)

■会場:那覇市ぶんかテンブス館(3階会議室)

■受付時間:14:30~15:00 試験/15:00~16:30 (90分)

■受講料:5,400円(税込)

※テキストをご希望の方は、別途テキスト代2,700円(税込)

\_\_\_\_\_

お申込、詳細↓

http://www.shokunokaze.com/?p=1430

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名:NPO法人食の風

〒901-1414 沖縄県南城市佐敷津波古400-77

担当者名:永峯さゆり TEL: 098-943-6104 FAX: 098-943-6105

Email: jimu@shokunokaze.com

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com