第18回「沖縄食材スペシャリスト検定＆セミナー」開催のお知らせ

第18回「沖縄食材スペシャリスト検定」を開催するにあたり、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ます。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。また、今回より、公式テキストの「沖縄食材図鑑」が平成29年版にリニューアルしました。

「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ます。
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、味覚教室と食品の真実／沖縄・奄美の在来食物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「平成29年度版 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。

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18回 検定対策セミナー】
■開催日：2017年7月23日（日）
■会場：那覇市ぶんかテンブス館（3階 会議室）
■受付時間：12:30～13:00 講義：13:00 16:00（3時間）
■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3,000円（税別）

【沖縄食材を使用したアグーや山羊の餃子作り体験教室】
■開催日：2017年7月23日（日）
■会場：那覇市ぶんかテンブス館（3階 会議室）
■受付時間：16:00 16:30 体験教室：16:30 18:00（1時間30分）
■受講料：3,780円（税込） ※材料費込み

【第18回 検定直前対策セミナー】
■開催日：2017年7月30日（日）
■会場：那覇市ぶんかテンブス館（3階 会議室）
■受付時間：9:30 10:00 講義：10:00 13:00（3時間）
■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3,000円（税別）

【第18回 沖縄食材スペシャリスト検定】
■開催日：2017年7月30日（日）
■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 試験：14:00 15:30（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3,000円（税別）

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