

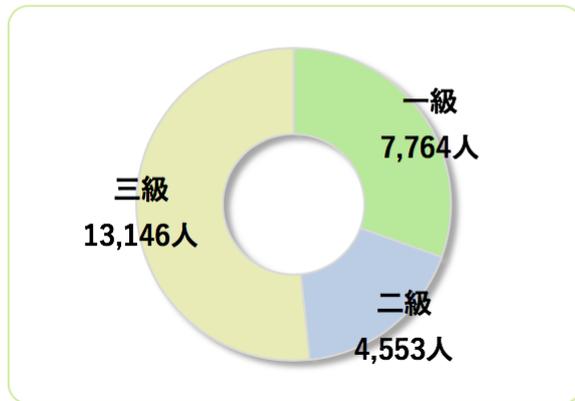
「惣菜管理士養成研修」カリキュラム改訂

～食のグローバル化や業界に求められる高度な要求に対応～

一般社団法人日本惣菜協会（会長：佐藤総一郎、以下「日本惣菜協会」）は、3月18日に「惣菜管理士養成研修」カリキュラム改訂を発表しました。2019年10月開講から「惣菜管理士養成研修」カリキュラムと養成研修・資格試験の要項が一部変更となります。

日本惣菜協会では、「惣菜管理士養成研修」は惣菜業が産業として発展するためには業界の人材育成が不可欠であるとして、27年前にスタートしました。第一回の117名合格以来、昨年までで**25,463名**の「惣菜管理士」が誕生し、食品メーカー、外食、小売企業、流通・卸、機械メーカーなど、食を取り巻く幅広い分野、**2,000社以上の企業**で「惣菜管理士」が活躍しています。

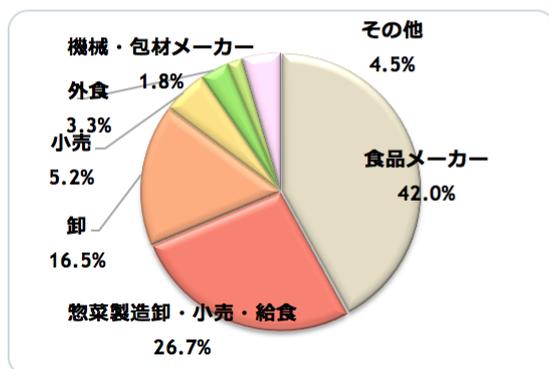
惣菜管理士級別取得者数



惣菜管理士取得企業TOP 20社

順位	会社名	取得者数 (名)
1	日本食研ホールディングス(株)	800
2	味の素(株)	630
3	(株)日本アクセス	537
4	マルハニチロ(株)	443
5	キューピー(株)	343
6	プリマハム(株)	303
7	日本製粉(株)	296
8	MCフードスペシャリティーズ(株)	293
9	日清オイリオグループ(株)	280
10	トオカツフーズ(株)	272
11	テーブルマーク(株)	263
12	キッコーマン食品(株)	238
13	国分グループ本社(株)	231
14	(株)J-オイルミルズ	227
15	(株)若菜	211
16	(株)Mizkan	205
17	(株)ニチレイフーズ	204
18	ハウス食品グループ本社(株)	197
19	デリア食品(株)	182
20	三菱食品(株)	181

惣菜管理士業種別取得者数



【カリキュラム改訂趣旨】

少子高齢化、単身世帯の増加、女性の社会進出、生活者の意識等々、ライフスタイルの変化の中で食シーンの多様化が進んでおり、中食の市場は、2017年に10兆円を超える規模に拡大しました。

社会経済情勢の変化に対応し、製造技術の革新、ニーズに応えた商品開発等を進めてきたことが成長の要因と言えます。

今後更なる成長が見込まれ、変化していく市場に適応していくためには、プロフェッショナルな人材が必要であり、食の外部化を支える、安全で安心、美味しく健康な良質品、かつ選択できる情報の提供も必須です。

その為にあらゆる知識、技術、技能を有する人材育成していくのが、「惣菜管理士」であります。

社会情勢の変化に伴い、「惣菜管理士養成研修」は、今や中食産業にとどまらず、加工技術を支える人材の育成に力を入れている食品メーカー、外食、小売企業、流通・卸、機械メーカー、更には人材派遣まで広範な広がりを見せており、それら企業の中で様々な業務に携わる方に受講いただいております。

昨年15年ぶりに行われた食品衛生法改正、毎年のように改正される食品表示基準や、2018年には訪日外客数が3,000万人を超え、更に2020年の東京オリンピック・パラリンピックを機に、HACCPやGAPなど食のグローバル化が進展するなか「**世界基準の安全性**」など、「おいしさ」「健康」「情報提供」といった業界に求められる役割や要望は今後益々高度なものになっていくものと考えられます。

このような時代の要請と受講企業や受講者から頂いたご意見・ご要望を受け、この度、「惣菜管理士養成研修」のカリキュラムを見直すことといたしました。

新しいカリキュラムでは、惣菜を含む食品の開発・製造・加工・流通・企画・販売に関する知識を、より学びやすく体系的に修得できるものとし、食品業界に従事する方々全体のスキル&アビリティの向上を目指し、拡大・変化していく食品業界の役割を担う人材育成を目的としています。

惣菜管理士カリキュラム改訂の骨子

- ①旧来の一般的な技術の記述は要約し、新たな技術的記述を追加します。
- ②比較的普遍的な法令や衛生管理、食物の機能等は、内容的な変化より三級から一級まで段階的に組み込み、科目体系を見直して分散して配置します。
- ③従来の単一的で一般的な学問のテキストとは異なり、中食に必要な内容に重点を置き、18科目の複合的かつ統一性のある内容に改訂するとともに、知識の広さや深さによって等級を配分します。
- ④さらに18科目に必要な知識の補強については、別冊としてとりまとめます。

新たな科目構成

科目番号	三級科目	二級科目 (案)	一級科目 (案)
1 科目	食品の特性と惣菜	食品製造の衛生管理	食の国際規格
2 科目	食品安全と食品衛生	原材料の管理	HACCP の実践
3 科目	食中毒	調理と調味	基準値設定の考え方
4 科目	法令と表示	食品の保存	食品事故とリスク管理
5 科目	栄養と成分	美味しさと官能評価	労働と安全
6 科目	ライフステージと栄養	食品の表示と規格	食の課題と文化論

*2019年10月開講は、新規三級・従来二級・従来一級での養成研修

*2020年10月開講は、新規三級・新規二級・従来一級での養成研修

*2021年10月開講は、新規三級・新規二級・新規一級での養成研修

尚、各年度の試験は、受講された科目に応じて実施致します。

【「惣菜管理士」養成研修・資格試験 要項一部変更】

◆養成研修

・集合研修（必修）から動画でセミナーを視聴（任意）へ

各地区で開催される集合研修受講が必修となっておりますが、会場へのアクセスが悪い受講生へ配慮し変更いたします。

2019年10月開講より、受講期間中であればいつでも視聴が可能となり、任意の受講となります。

・「資格試験」受験有効年数を変更

法改正が頻繁に行われることを考慮し、養成研修受講修了から資格試験を受験できる有効年数を「受講修了年を含む4年間」から「受講修了年を含む3年間」へと変更いたします。

◆資格試験

・「資格試験」の試験時間を変更

遠方からの受験生を考慮し、試験開始時間変更にともない試験時間を変更いたします。

試験時間120分が90分となります。

今後も協会では、「食品業界に従事する方々に知識を習得してもらうことで、全体の知識レベルを上げ業界に貢献することで、日本の食生活を豊かにする」ことを「惣菜管理士養成研修」の役割と捉え、業界、企業が求める研修内容、研修運営を行い、中食のみならず、外食、CVS業界等食品業界全体の人材育成のお手伝いに注力してまいります。

※この件に関する問い合わせ先

一般社団法人 日本惣菜協会 担当：薄、大隅までお願い致します。

TEL：03-3263-0957 FAX：03-3263-1325 E-mail：souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp