



Japan Ready-made Meal
Association

発信元：一般社団法人 日本惣菜協会
東京都千代田区平河町 1-3-13 ヒューリック平河町ビル 2F
TEL: 03-6272-8515 FAX: 03-6272-8518

2021年10月5日発信

News & Information

過去最高 3,965 名が「惣菜管理士」資格取得に向けて受講をスタート 2021年10月開講「惣菜管理士養成研修」

一般社団法人日本惣菜協会（会長：平井浩一郎）では、2021年度「惣菜管理士養成研修」を10月より開講いたしました。

今年度は一級 665 名、二級 1,150 名、三級 2,150 名、過去最高となる計 3,965 名の方から受講の申込みをいただきました。昨年コロナ禍で受験・受講を見合わせていた企業からの申し込みや、厳しい環境下でも多くの企業が人材育成に注力されていることなどが増加の理由として考えられます。さらに惣菜関連メーカーのみならず、中小の調味料や漬物、加工食品など幅広い企業からの新規申し込みもあり、広く食品業界に「惣菜管理士養成研修」が活用されていることがうかがえます。新たに惣菜管理士養成研修を取り入れた企業は 83 社（205 名）となりました。

惣菜管理士事業については、「惣菜業が産業として発展するためには人材育成が必要不可欠である」という業界からの要望を受け、1993 年から資格試験制度を開始いたしました。現在、「惣菜管理士養成研修」は、食産業に携わるすべての方に向けた業界の人材育成を目的に、食品の製造工程を通じて“食品に関する総合的な知識”を体系的に学べる通信教育として、惣菜製造業のみならず食に関連する様々な業態の企業に広がっています。

惣菜管理士のカリキュラムについては、社会状況の変化に対応するため、また、より学びやすく体系的に修得できるよう、2019 年から順次改定を進めており、今回の 2021 年 10 月開講から一級の新カリキュラムがスタートし、これにより一級・二級・三級の全級でカリキュラムが新しくなりました。既に、新三級、新二級の受講生からは、「取引先や消費者から求められる知識がより高度になってきているなか、それに適した内容になっている」と評価を頂いております。

また、受講生が視聴可能な WEB による動画セミナーは、コロナ禍での在宅ワークにも対応しており、新たに 2 つの新しいテーマを追加しました。

2020 年の惣菜市場規模は、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、前年比 95.2% の 9 兆 8,195 億円となり、2009 年以来 11 年ぶりに前年を下回りましたが、食品業界の中では消費者からの期待も高く、堅調に推移をしてきました。食品衛生法や食品表示法等の法改正や 2021 年 6 月には HACCP 制度化の完全適用など食品業界を取り巻く制度が目まぐるしく変化し、業界に求められる役割や要望は今後も益々高度なものになっていくと考えられます。協会では、今後も「惣菜管理士養成研修」を通して、食品業界の人材育成の支援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 教育運営チームまでお願い致します。

TEL: 03-6272-8515 FAX: 03-6272-8518 E-mail: souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp

カリキュラム一覧

～2021年10月開講からすべての級で新カリキュラムにて受講開始～

三級惣菜管理士

2019年10月開講より

二級惣菜管理士

2020年10月開講より

一級惣菜管理士

2021年10月開講より

No.	科目名
1	食品の特性と惣菜
2	食品安全と食品衛生
3	食中毒
4	法令と表示
5	栄養と成分
6	ライフステージと栄養

No.	科目名
1	食品製造の衛生管理
2	原材料の管理
3	調理と調味
4	加工と保存
5	おいしさと官能評価
6	食品表示と規格基準

No.	科目名
1	食品の国際規格
2	HACCPの実践
3	基準値設定の考え方
4	食品事故とリスク管理
5	労働と安全
6	食と生活文化

動画セミナー テーマ一覧

「動画セミナー」は任意科目ですが、食品に携わる方々に学んでほしい知識を期間中にオンデマンドでWEB視聴できます。今年、2021年6月に開催された惣菜管理士の試験において正答率が低かった問題（二級・三級）について、テキスト執筆者より、間違いやすい点や理解のポイントを解説して頂きます。

テーマ	講師
2021年度惣菜管理士資格試験 二級「食品表示と規格基準」 試験問題の解説	講師：一般社団法人日本農林規格協会 専務理事 島崎 真人 氏 1974年農林省（現農林水産省）入省。2006年独立行政法人農林水産消費技術センター規格検査部規格指導課長、2014年農林水産省消費・安全局消費者行政課米穀流通監視室長などを歴任。2018年から（一社）日本農林規格協会にて現職に至る。
2021年度惣菜管理士資格試験 三級「法令と表示」 試験問題の解説	講師：湯川食品科学技術士事務所 所長 湯川 剛一郎 氏 京都大学理学部生物物理学科卒業。農林水産省食品流通局、独立行政法人農林水産消費技術センター企画調整部長を経て、2018年湯川食品科学技術士事務所所長となる。農林水産省食糧産業局国際標準化戦略検討会座長、一般財団法人日本規格協会リスクマネジメント国内委員会委員などを歴任。

2021年度 惣菜管理士資格試験問題の解説
「食品表示と規格基準」

（一社）日本惣菜協会

惣菜管理士動画セミナー

2021年度 惣菜管理士資格試験問題の解説
「食品表示と規格基準」

（一社）日本農林規格協会
専務理事 島崎 真人



2021年度 惣菜管理士資格試験問題の解説
「法令と表示」

（一社）日本惣菜協会

惣菜管理士動画セミナー

2021年度 惣菜管理士資格試験問題の解説
「法令と表示」

湯川食品科学技術士事務所
所長 湯川 剛一郎



なお、昨年までに公開されている動画「小規模な惣菜製造工場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説」「食品添加物の安全性を考える」「食品表示基準の完全適用と原料原産地・栄養成分表示の方法」「商品開発における考え方」の4本についても、継続して公開しております。