

2022年11月10日発信

News & Information

3,607名が「惣菜管理士」資格取得に向けて受講をスタート

11月23日「惣菜管理士資格試験制度創設30周年記念セミナー」開催

一般社団法人日本惣菜協会（会長：平井浩一郎）では、2022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719名、二級1,065名、三級1,823名、計3,607名の方から受講の申込みをいただきました。

コロナ禍で受験・受講を見合わせていた方の合格者が増えたことで、上位級に上がる方が多く、一級受講者は過去最高の受講者数となりました。また、200名ほどの社員が申込みしている企業もあり、社内の人材育成の一環として活用されていることが伺えます。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、1992年から資格試験制度を開始し、今年制度創設30周年となりました。

2022年度は、惣菜管理士30周年記念事業として、①11月23日(祝)に、記念セミナーの開催、②惣菜管理士認知度アップのためのロゴマークの作成、③業界のステータスアップ・人材確保につながることを目的に、イキイキと働く方を通して中食・惣菜業界を紹介する動画の作成（就職希望者や学生の視聴を想定）、④成績優秀者の表彰制度の開始（2023年資格試験合格者より）、⑤一級惣菜管理士の相互研鑽の場としての「日本デリアカデミーの会」の創設準備、などに取り組んでいます。



また、今年度受講生が対象となる資格試験から、C B T方式の試験に変更となります。全国各地のテストセンターで2023年4～8月の5か月の間に各自の都合に合わせて受験できるようになり、受講生の利便性向上、企業の負担減につながることを期待しています。

惣菜管理士資格試験制度創設30周年記念セミナー

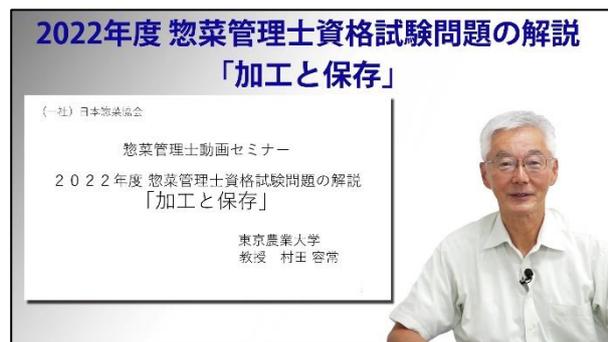
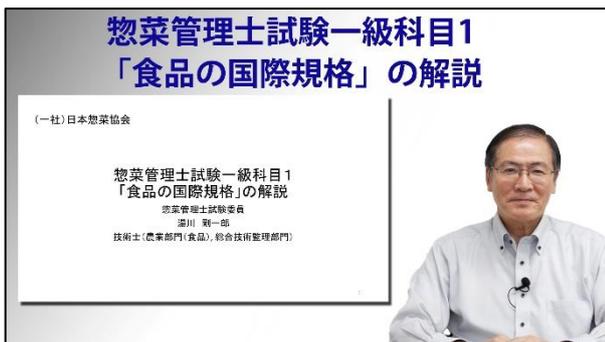
創設30周年を記念して、11月23日（水祝）に無料開催します。今回の講師として、ミシュランの星を獲得している日本料理店「分とく山」の総料理長 野崎 洋光 先生にご講演いただきます。

日 時：2022年11月23日（水・祝日）14時00分～16時00分
場 所：イイノホール（東京都千代田区内幸町2-1-1 飯野ビルディング4階）
講演内容：日本料理の真髄（仮）
講 師：日本料理店「分とく山」 総料理長 野崎 洋光 先生
申込締切日：2022年11月20日（日）まで

今年度 惣菜管理士動画セミナー テーマ一覧

「動画セミナー」は受講生の任意科目ですが、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。今年は2022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・一級）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	内容
2022年度惣菜管理士資格試験「食品の国際規格」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	一級科目1「食品の国際規格」では、「GFSI」と「ASIAGAP」に関する問題の正答率が低かったため、この2問について解説します。「GFSI」とはどのような組織で、どのような活動を行っているのか、認証スキームの要求事項などについて詳しく解説するとともに、選択肢のポイントを説明。「ASIAGAP」については、まず「GAP」や「GAP認証」について解説し、選択肢をどのように理解すればよかったのかを説明。中食業界でもISOやFSSCといった国際規格の認証を取得する企業が増えてきておりますので、取引先がどのような認証を取得しているのかを理解するためにも、本動画を参考にしてください。
2022年度惣菜管理士資格試験「加工と保存」試験問題の解説 講師：東京農業大学教授 村田 容常氏	二級科目4「加工と保存」では、「デンプン」と「アミノカルボニル反応」に関する問題の正答率が低かったため、この2問について解説します。「デンプン」は、惣菜のみならずその原料となる様々な食品に使用されていることから、その構造、加熱や冷却による変化について詳しく解説。「アミノカルボニル反応」については、選択肢に沿って反応のメカニズムや反応条件による特性を説明。デンプンもアミノカルボニル反応も、食品加工においては最も使用される材料や反応であることから、その理解を深めるためにも、本動画を参考にしてください。



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。



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