

# 「北海道フードマイスター認定制度」について

林産試験場きのご部長 栗原節夫

## 【はじめに】

札幌商工会議所は平成17年度に100年記念事業として「北海道フードマイスター認定制度」を創設しました。筆者はきのご担当委員として参画したので、その概要を紹介します。

この制度は全国で今はやりの地域おこし検定制、いわゆるご当地検定の1つです。「マイスター」とは大家(たいか)のことで、ある分野で特に優れた見識・技能をもっている人のことをいいます。

## 【北海道フードマイスターとは】

食生活の多様化により食の安全に関心が高まる中で、自分の「食」について考え、食の安全性・栄養特性・食文化・地域固有の食材を理解する「食育」が求められています。とりわけ北海道は、日本の中でも特に、農業・畜産業・水産業が盛んであり、新鮮な食材が豊富にそろっています。しかし、この豊かな大地に住む私たちは、どこまで「北海道の食材」について知っているでしょうか。

北海道フードマイスター認定制度とは、道産食材に関する正しい知識を身につけ、その良さを広く伝えていただくための検定試験制度です。食材の特徴や栄養、また北海道の農業・畜産業・水産業の歴史や現状を学んでいただくことにより、地産地消の推進、第1次産業と第2次・第3次産業の連携の強化、観光客へのおもてなしの向上をはかり、道産食材の価値向上を目指しています。

## 【検定受験の対象者】

北海道の食材について広く理解を深めていただくために、以下の方々を対象としています。年齢・国籍は問わず、どなたでも受験できます。

- 1) 調理師や栄養士を目指す学生
- 2) 調理師・栄養士など飲食に関わる業務に従事する

方

- 3) スーパー・百貨店など物流業界に従事する方
  - 4) ホテル・レストランなど飲食関係、観光関連業に従事する方
  - 5) 料理学校などの講師として従事する方
  - 6) 直販・ネット通販などを行う農業・漁業従事者
  - 7) 北海道食材についての知識を深めたい道民の皆様
- なお、検定を受験される方は、受験対策セミナーを受講されることをお勧めします。セミナーの内容、費用等については札幌商工会議所の問い合わせ連絡先までおたずねください。

## 【資格を取得すると】

検定合格者には、「北海道フードマイスター」合格証と、携帯用の認定カードが発行されます。

また希望者には、次のような支援を札幌商工会議所から受けることができます。

- 1) ホテル、レストラン、スーパーなどの関係機関に、有資格者を優先的に雇用するよう呼びかけ、また、優先雇用を行っている求人先についての情報提供を行います。
- 2) 札幌商工会議所が主催・共催する食に関する各種イベントにおいて、講師・アドバイザー等として活動いただける方を登録いたします。
- 3) 開業を希望する有資格者には、資金・経営に関する相談をはじめ、各種の支援制度で開業をバックアップします。

## 【検定試験の方法と出題範囲】

- 1) 受験時間：2時間
- 2) 出題数：50問程度  
(合格者は100点満点のうち70点以上)
- 3) 出題範囲：  
◆北海道の農業・畜産業・水産業の歴史と現状・課題

◆北海道の食材

種類：野菜，果実，魚介類，穀類，豆類，肉，卵，乳，乳製品，きのこ，山菜

内容：品種，生産地，原産国，栽培・収穫時期，収穫量，栄養素，保存方法ほか

◆栄養素一覧表

食に含まれる栄養素の説明一覧

※公式テキスト(写真-1 参照)および対策セミナーに準拠して出題されます。



写真-2 検定試験会場風景



写真-1 公式テキストの表紙

4) 資格の有効期限：3年間

講習を受講により更新は可能です。

【第1回フードマイスター検定試験結果】

第1回目の北海道フードマイスター検定試験は平成17年12月4日に実施され，受験者は840人とたいへん関心の高さがうかがえました(写真-2 参照)。合格発表は平成17年12月22日に行われ，533人が合格し，合格率は63.5%でした。第2回目の検定試験は平成18年3月19日に行われる予定です。

平成17年度実施の検定試験はたいへん関心が高く，また好評であったことから近い将来，現行より一段上の検定制度を創設する構想もあります。上級，一般という2段階構えで北海道の食材の良さを広める担い手を育てようというものです。

【試験・セミナー問い合わせ連絡先】

〒060-8610

札幌市中央区北1条西2丁目

札幌商工会議所 会員組織部 会員サービス課

TEL. 011-231-1318

FAX. 011-222-5215

<http://www.sapporo-cci.or.jp/food/>

【おわりに】

筆者は，道産食材のひとつであるきのこの需要拡大を図る一助として参画していますが，我こそはと思わん方，また興味のある方は奮って検定試験にチャレンジし，道産食材の伝道師として活躍してみてもはいかがでしょうか。

北海道には食材と同じように豊かな森林と，そこから産出される木材があります。子どもの頃から木材を身近に使っていくことを通じて，人と，木材や森林との関わりを考えられる豊かな心を育む「木育」が取り組まれています。もっと広く一般消費者も含めて木材を知ってもらおう「ウッドマイスター」みたいな制度があってもいいのかなと思います。

【参考問題】

ちなみに第1回北海道フードマイスター検定試験には全部で50問出題されましたが，「きのこ・山菜」に関する問題は次の5問でした。お試してください。(答えは本誌最終ページに記載されています)

問1. 江戸にちなんで「Lentinula edodes」という学名を持つきのこは，次のうちどれか。

1. エノキタケ
2. マイタケ
3. ナメコ
4. ブナシメジ
5. シイタケ

問2. 北海道におけるきのこの生産に関する記述のうち、正しいものはどれか。

1. シイタケの生産は、菌床栽培や原木栽培により行われている。
2. エリンギの生産は行われていない。
3. マイタケの生産は、原木栽培によるものが主である。
4. エノキタケの生産は、原木栽培によるものが主である。
5. タモギタケの生産は行われていない。

問3. 次のビタミン類のうち、ブナシメジに含まれていないものはどれか。

1. ビタミンB1
2. ビタミンD
3. ビタミンA
4. ビタミンB2
5. ナイアシン

問4. きのことに関する記述のうち、正しいものはどれか。

1. シイタケは全世界で日本にしか分布していない。
2. 北海道で人工栽培されているシイタケは、ほとんどが生シイタケである。
3. 北海道で収穫されるきのこは、すべてハラタケ目ヒラタケ科に属する。
4. 当別町はきのこの里として知られ、毎年秋にきのこ祭りが開催されている。
5. 北海道ではブナシメジの人工栽培は行われていない。

問5. 山菜に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

1. 北海道では、たらのめの栽培事例はない。
2. ギョウジャニンニクは熱帯地方が原産と考えられている。
3. うどの栽培は、本州では江戸時代から行われているが、北海道では栽培事例はない。
4. たらのめは、ヒトビロ、やまびるとも呼ばれる。
5. 北海道ではチシマザサの栽培事例はなく、天然物の採取によるもののみである。

.....  
[コラムご当地検定のいろいろ]

道内では、札幌シティガイド検定、北海道観光マスター検定(平成18年度から)などがあります。最新の新聞報道では、旭川市の旭山動物園を市民の手で支えようと旭川青年会議所などが旭山動物園マイスター制度の設立を準備しているそうです。入園者が急増する旭山動物園の運営を市民の手でサポートしようというものです。

道外にも多数のご当地検定があり、東京シティガイド検定は全国に先がけて実施された検定です。

第2回京都・観光文化検定試験(京都検定)はたいへん人気のある検定です。この検定では京都ブームを追い風に受験者数は第1回目より3割も多い1万2662人に上ったそうです。金沢検定試験は最難関の検定のようで、第1回検定試験の結果は、中級は受験者682人のうち15人(2.2%)、初級は2316人のうち130人(5.6%)が合格したそうです。

このほかに道外では、九州観光マイスター検定、萩もの知り博士検定、宇和島『通』歴史・文化検定、岡山文化観光検定、なまはげ伝導士認定試験等多数あります。さらに、平成18年度からの実施が予定されている検定は鹿児島、長崎、姫路、奈良、伊勢、松本などがあります。

インターネットで受験できる検定には沖縄旅行地理検定、博多っ子検定、富山・観光文化検定(富山検定)、信州文化観光検定(信州検定)などがあります。

それぞれインターネットで検索されてはいかがでしょうか。