



報道関係各位

**ご自宅で試験が受けられる！発酵検定初のオンライン試験導入！
農林水産省後援 第3回発酵検定 11月29日(日)開催決定
8月26日(水)より公式サイトにて申し込み受付スタート**

「発酵で日本を繋ぐ！」をテーマに日本の伝統食文化である発酵の素晴らしさを次世代へ継承していくため、様々な活動続ける一般社団法人日本発酵文化協会(所在地:東京都目黒区 代表理事:横山貴子)は、発酵検定を主催し、新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、発酵検定初のオンライン試験を導入し、オンライン・東京・大阪にて11月29日(日)に試験を同時開催いたします。つきましては、8月26日(水)より公式サイトにて申し込み受付をスタートいたします。

◆発酵検定とは◆

「発酵食品の基本知識を学びたい」、「発酵食品を家で簡単に作ってみたい」と言う多くの声に応え、2018年に世界初の発酵検定が誕生いたしました。発酵食品の種類、発酵の期間、効率的な食べ方、選び方、正しい保存方法など日々の生活に密接している味噌や醤油などの発酵食品の知識を学べます。本検定は、発酵の基礎知識を学ぶことで、より健康的で豊かな生活を送っていただき、発酵の正しい知識と日本の発酵文化の普及・継承に貢献することを目的としております。

合格者には当協会より【発酵文化人】として認定され、発酵検定合格後のステップアップとして、発酵マイスター養成講座を割引価格で受講できるなどの特典もございます。

また、発酵検定試験までに合格へ導くための対策セミナーも開催を予定しております。

◆農林水産省の後援名義使用許可について◆

昨年、初めて「第2回発酵検定」について農林水産省の後援名義使用許可申請を行い、後援名義の使用許可がおりました。今年も昨年同様に申請を行い、7月30日付で「第3回発酵検定」について農林水産省の後援名義使用許可がおりましたので、お知らせいたします。

MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

◆第2回発酵検定合格者の声◆

千葉県 T.Cさん

レシピ開発の仕事をしております。今後、今までの経験に加え発酵学なども融合出来たらと思い学びました。大変興味深く直ぐにベーシック講座を受講し、今はお味噌、お醤油の熟成を楽しんでいます。

兵庫県 H.Kさん

発酵食品による免疫力改善効果は実感してはいたしましたが、知識を補うため合格を目指して勉強を開始。結果、深く幅広い知識が得られ、同僚との話題にも役立っています。医食同源の一例としてまだまだ究めたいですね。

他の合格者の声はこちら: <https://hakkou.or.jp/introduce/kentei/>

◆発酵検定実施概要◆

試験日: 2020年11月29日(日)

実施時間: 14:00~15:00(開場 13:30、13:50 より説明)

試験開催地: 東京・大阪・オンライン

申込期限: 2020年11月24日(火)23:59 までに

クレジットまたはコンビニ決済が完了

受験料: 6,200 円(税込)

試験会場での問題形式: 4 択方式(全 100 問)

オンライン試験での問題形式: 4 択方式(全 100 問)

※試験会場及びオンラインでの試験内容は全て同じとなります。

合格基準: 100 問中 70 問以上の正解で合格

受験資格: 年齢・性別・国籍・学歴に制限ありません。

発酵食、健康に興味のある方はどなたでも受講いただけます。

東京会場の詳細・申し込みはこちら: <https://hakkou.or.jp/workshop/course/90206/>

大阪会場の詳細・申し込みはこちら: <https://hakkou.or.jp/workshop/course/90207/>

オンライン開催の詳細・申し込みはこちら: <https://hakkou.or.jp/workshop/course/90208/>

発酵検定公式サイト: <https://www.kentei-uketsuke.com/hakko/index.html>

発酵検定公式フェイスブックページ: <https://www.facebook.com/hakkokentei>

発酵検定公式ツイッター: https://twitter.com/hakkou_kentei

日本発酵文化協会 ホームページ: <https://hakkou.or.jp/>



◆発酵検定公式テキスト概要◆

価格: 1,650 円(税込)

発行所: 株式会社実業之日本社

販売場所: 全国の主要書店・ネット書店

<https://www.honyaclub.com/shop/g/g19310161/>

◆発酵検定公式テキスト動画解説 発酵検定対策動画◆

今年度よりテキストを読むだけでは不安な方のために、テキストの解説動画を制作いたしました。また、確実に合格したい方に向けての発酵検定対策動画も制作いたします。公開日程が確定しましたら、当協会のホームページにてお知らせいたします。

日本発酵文化協会では、発酵検定をきっかけに、発酵の正しい知識と日本の発酵文化の普及・継承に貢献できますよう、今後も活動してまいります。

何卒、貴媒体で取り上げていただきますよう、お願い申し上げます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

一般社団法人 日本発酵文化協会 担当: 大石

Tel : 03-5708-5255

E-Mail : info@hakkou.or.jp