



報道関係各位

**おうち時間を有効に！合格率8割超え 気軽に自宅で学べる検定が人気
免疫力が高まると話題の発酵食品の基本を学び、自己免疫を高めよう！
農林水産省後援 第4回発酵検定 11月28日(日)開催決定
公式サイトにて6月9日(水)より申し込み受付をスタート！**

「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、様々な活動が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、東京・オンラインにて11月28日(日)に同時開催いたします。つきましては、6月9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。これまでに1,700名以上の方が受検され、合格率は8割以上と多くの【発酵文化人】が誕生しました。

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

昨年は、「新型コロナウイルス感染症」という未知の感染症が登場したことにより「免疫」、「発酵食品」が注目されました。現在も続くコロナ禍で、今年に入ってから緊急事態宣言、まん延防止等重点措置が発令され、飲食店の休業や時短営業などの影響もあり、自炊をする機会が増えたことにより「発酵食品」に関する関心はますます高くなったと思われます。発酵食品を摂取して、免疫力を高めることが感染予防に効果的だという認知度も高まっておりますので、発酵検定を通じて、日本が誇る発酵の正しい知識を身につけて健康でストレスのない生活を送っていただければと切に願っております。

◆不要不急の外出を控えている今だからこそおうち時間を有効に◆

テキストを読むだけでは不安な方や本をじっくり読む時間が取れない方のために繰り返し観ることができるテキストの解説動画を制作いたしました。

家事をしながら、子育てしながらなど「ながら勉強」に最適。また、リモートワークで通勤時間がなくなり、その空いた時間やちょっとした空き時間に気軽に学ぶことが可能です。

確実に合格したい方に向けての発酵検定対策セミナーもオンラインにて開催いたします。



発酵検定公式テキスト解説動画の詳細ページ: <https://www.hakkou-online.com/courses/1-2syou>

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省



◆農林水産省の後援名義使用許可について◆

2019年、「第2回発酵検定」にて、農林水産省の後援名義使用許可申請を行い、初の後援名義の使用許可がおりました。

その後、毎年、申請し、今年も4月14日付で「第4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。

◆発酵検定実施概要◆

検定日: 2021年11月28日(日)

実施時間: 14:00~15:00(開場 13:30、13:50より説明)

検定開催地: 東京・オンライン

申込期限: 2021年11月23日(火・祝)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)

検定会場での問題形式: 4択方式(全100問)

オンラインでの問題形式: 4択方式(全100問)

※検定会場及びオンラインでの検定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ご受験いただけます。

東京会場の詳細・申し込みはこちら: <https://hakkou.or.jp/workshop/course/90242/>

オンライン開催の詳細・申し込みはこちら: <https://hakkou.or.jp/workshop/course/90243/>

発酵検定対策セミナーの詳細・申し込みはこちら: <https://hakkou.or.jp/workshop/course/90244/>

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

発酵検定公式 Facebook ページ: <https://www.facebook.com/hakkokentei>

発酵検定公式 Twitter: 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/>

◆今後の展開について◆

日本発酵文化協会では、「発酵で日本を繋ぐ！」をテーマに次世代へ発酵を継承していくことを目的として活動しております。この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