

報道関係者各位

野菜ソムリエの人材育成を行っているフードディスカバリー(株)が

新たに『和食マイスター協会』を設立！

～和食の基本を学ぶ「ジュニア和食マイスター講座」10月開講～

野菜・果物のスペシャリスト“野菜ソムリエ”など「食」に関する様々な人材育成を行っているフードディスカバリー株式会社（東京都渋谷区、代表：福井栄治）は、世界に誇る和食の手法と文化を広く普及しより和食を日常的に楽しんでいただくことを目的とし『和食マイスター協会』を新設いたしました。

和食という食文化は、日本の気候・風土の中で長い歴史を経て一定の食のスタイルとして日本で形成されましたが、米と魚類や野菜を中心とした和食は美容や健康にもよく理想的な食生活のスタイルとして世界的にも注目を集めています。四季折々の食材と向き合い、和食ならではの切り方・火の通し方・味つけ・盛り付け・楽しみ方があり、まさにその知恵と手法こそが世界からも注目される美食の国・日本の原点ともいえます。

炊き立てのご飯を一口ほおぼり、だしのきいた汁物を味わいながら焼き魚に舌鼓し、野菜のおひたしに旬の香と心地よい歯ごたえを感じる。そんな和食についてより多くの方々に学んでいただき、日常的に和食を楽しんでいただければと思っています。

講座の特徴

- ジュニア・和食マイスターコース**：「和食の基本を習得し、日常的に和食を楽しむことができる」ことをゴールとしています。（講座の詳細は、別紙参照）
- 和食マイスターコース**：「和食について専門的な知識を持ち、周囲に伝えることができる」ことをゴールとしています。

■「ジュニア和食マイスターコース」第1期開講

- ・開講日：2008年10月28日（火）
*120分×5講座 + 修了試験 ※オプションで実技実習あり
- ・場 所：東京都渋谷区道玄坂1-20-8 寿パークビル3F
- ・受講料：88,000円（受講料75,400円、試験料12,600円）
※カリキュラム詳細別紙

■ 本件お問合せ先

フードディスカバリー株式会社 広報チーム 松元、松本、島村
TEL：03-5459-8185 FAX：03-5459-8186 E-mail：koho@vege-fru.com

和食マイスター協会

ジュニア・和食マイスターコース (全5講義 + オプション：一汁三菜の実技実習)

1	日本の食文化概論	日本の気候風土の中で培われてきた和食の歴史と文化を紐解き、和食の特徴について学びます。
	知っておきたい和食のマナー	お椀など和食器の正しい持ち方や箸の使い方など、和食を楽しむにあたって知っておきたいマナーについて学びます。
2	おいしいご飯の炊き方	お米の種類や特徴、とぎ方、炊き方、蒸らし方などおいしいご飯を炊くコツについて学びます。
	献立の立て方	会席料理や本膳料理など和食のスタイルについて知ったうえで、和食を日常的に楽しむにあたっての献立の立て方について学びます。
3	出汁のとり方	和食の基本となる出汁について、その種類やおいしい出汁を引くコツについて学びます。
	おいしいお味噌汁の作り方	代表的な味噌の種類と特徴はもちろん、おいしいお味噌汁の作り方と楽しみ方について学びます。
4	魚のさばき方	主な魚の種類や旬やめききをはじめ、基本となる3枚おろしなど魚のさばき方について学びます。
	魚の調理法	家庭でも楽しめる焼き魚・煮魚など、主な魚料理の調理法とコツについて学びます。
5	野菜のおかず	日本の四季を感じさせ食卓を彩る旬の野菜料理について、主な料理の調理のコツを学びます。
	調味料について	“さしすせそ”をはじめ、和食の風味と味付けに欠かせない和風の調味料について、その種類や特徴、使い方のコツについて学びます。
オプション	一汁三菜実習	実際に、ご飯の炊き方・だしのととり方・魚の三枚おろし・野菜のおかず作りの実習を行います。 ※別途お申し込みが必要です。

● 協会概要

商号：有限責任中間法人 和食マイスター協会

設立：2008年8月26日

出資金：300万円

理事長：福井栄治

■ フードディスカバリー株式会社

住所：東京都渋谷区道玄坂 1-20-8 寿パークビル 3F

代表者：福井 栄治

設立：2001年8月7日

事業内容：日本ベジタブル&フルーツマイスター協会の講座運営及び生産者や新規事業の支援等