

第14回ごはんソムリエ 研修・試験スケジュール

<会場：飯田橋レインボービル(家の光会館)>

公益社団法人日本炊飯協会

第1日目 平成31年3月12日(火)

9:00～ 受付開始 9:30～ 開講式 主催者挨拶

9:40～ 11:25

第1課程「お米についてもっと知ろう」

第1章 米の一生

第2章 米の品種特性と品種改良

第3章 米の品位区分と品質管理

第5章 米に関する制度の概要

佐藤 孝氏 (株)加工用米取引センター 代表取締役社長

— 休憩 11:25～ 11:35 (10分) —

11:35～ 12:20

第3課程 ごはんの食味評価に関する知識

第1章 官能検査の基礎知識

渋川 尚武氏 公益社団法人日本炊飯協会 理事

12:20～ 13:00

第4課程「食味試験の実習」

食味実習の解説・食味実習(1回目)・検討会

舟生潔氏 一般財団法人日本穀物検定協会 業務部部長補佐

— 昼食 13:00～ 13:50 (50分) —

13:50～ 14:40

第1課程「お米についてもっと知ろう」

第4章 精米技術

縦木 浩介氏 株式会社 熊本畜産流通センター 課長

— 休憩 14:40～ 14:50 (10分) —

14:50～ 16:30

第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」

第1章 炊飯の科学

貝沼 やす子氏 静岡県立大学 名誉教授

16:30～ 17:10

第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」

第6章 炊飯製品の衛生管理

第7章 炊飯製品の表示

渋川 尚武氏 公益社団法人日本炊飯協会 理事

17:10～ 17:40

食味実習(2回目)・検討会

舟生潔氏 一般財団法人日本穀物検定協会 業務部部長補佐

★第1日目終了

第2日目 平成31年3月13日(水)

9:00 ~ 10:30

第2課程 「ごはん・炊飯に関する知識」

第2章 炊飯の実際

第3章 米飯加工品の実際

木村 藤行 氏 明治ライスデリカ 株式会社 生産技術部 部長

— 休憩 10:30 ~ 10:40 (10分) —

10:40 ~ 12:00

第2課程 「ごはん・炊飯に関する知識」

第4章 ごはんの栄養

第5章 ごはんと健康

山本 良郎 氏 元明治乳業株式会社 取締役研究所長

— 休憩 12:00 ~ 12:10 (10分) —

12:10 ~ 12:35

食味実習(3回目)・検討会

舟生潔氏 一般財団法人日本穀物検定協会 業務部部長補佐

— 昼食 12:35 ~ 13:20 (45分) —

13:20 ~ 14:10

第3課程 「ごはんの食味評価に関する知識」

第2章 ごはんの食味評価法 第3章 おいしいごはんへの道

第4章 おいしい米の見分けるために

渋谷 尚武 氏 公益社団法人日本炊飯協会 理事

14:10 ~ 閉講式 挨拶

14:20 ~ 14:50 食味試験

14:50~ 食味試験解説

舟生潔氏 一般財団法人日本穀物検定協会 業務部部長補佐

— 休憩 15:00 ~ 15:20 (20分) —

15:20 ~ 16:40 筆記試験

16:40 終了 (試験答案提出時点で順次解散)

ホームページで合格発表 3/26(火)予定

開始、終了時間に変更はありませんが、講師、スケジュールは変更させていただく場合があります。