**菊池市米飯官能鑑定士養成講座要項（案）**

**お米のプロが美味しいお米の見分け方や美味しく炊くコツを伝授します。日頃の食卓に活かせる色々な知識を学んで、お米のPRや販売に際しての信頼や発信力を高めることができます。また、菊池市で開催している菊池米食味コンクールの審査員としても活躍できます。**

1. **主　　催　　　菊池米ブランド推進協議会、米・食味鑑定士協会**
2. **募集要件　　　次のすべての条件に該当する方**

**・菊池市内に住所を有する方または菊池市内に勤務・就学されている方**

**・高校生以上の方**

**・講座受講後は、市が行う菊池米ブランド推進(食味コンクールや情報発信等)に賛同し、可能な範囲で協力していただける消費者等**

1. **募集締切　　　９月12日（金）（※定員30名）**

**※ただし、今回の資格は主として一般の消費者の方を想定していますので、お米の生産をされていない方を優先させていただく場合があります。**

1. **受講料　　　　1,000円（※テキスト・材料費含、年会費・更新費無料）**

1. **開催場所　　　菊池市生涯学習センターキクロス　2階　調理実習室**
2. **講座日時　　　９月20日（土）13:00～16:30予定(12:30受付開始)**
3. **申込方法　　　電話またはFAXにより必要事項を明記して申込み。**

**(氏名・住所・年齢・連絡先　※菊池市外の方は勤務先または**

**就学先も記載)**

1. **申込先　　　　菊池米ブランド推進協議会事務局（菊池市役所ブランド推進室内）**

**(問合せ先)　 　（住所）〒861-1392　菊池市隈府888**

**（電話）0968—25—7266　（FAX）0968—25—1123**

**（Email）brand@city.kikuchi.lg.jp**

1. **講　　師　　　米・食味鑑定士協会　会長　鈴木秀之氏**

1. **主な内容　　　・お米の構造、品質(講習)**

**・炊飯・加水の方法(講習)**

**・実技(炊飯)**

**・食味官能審査の方法(実食)**

**・食味の表現の仕方(お米の食べ比べ)　等**

**※内容は都合により変更する場合があります。**

1. **主なメリット　・平成30年から始まった菊池市・食味鑑定士協会公認の資格**

**・食味コンクール等での審査員参加**

**・お米に関する知識の習得**

**・お米のＰＲや販売に際しての信頼や発信力の高まり**

**・米飯官能鑑定士の称号を使用した活動　　等々**

1. **画像イメージ(例)**

