

安全・安心と
信頼確保のスペシャリスト

お米 アドバイザー



Okome Adviser

お米に関する専門知識がわかる！

確かな商品提供や新事業の創出など、専門知識は必要です。

「伝える」ではなく、「伝わる」知識の学習をサポートします。



< 講習内容 >

DVD・テキストでの通信学習

※ 認定試験対策用問題集で知識が深まります。

食味・品質編

- 第1章：お米に関する知識
- 第2章：米の品質と農産物検査に関する知識
- 第3章：米の保管及び管理に関する知識
- 第4章：カビ及びカビ毒に関する知識
- 第5章：防虫・防鼠に関する知識
- 第6章：ご飯・炊飯に関する知識、食味評価
- 第7章：米粉及び米粉食品に関する知識

法令編

- 第1章：食糧法、米トレサ法等の知識
- 第2章：JAS法に関する知識
- 第3章：計量法に関する知識

理化学分析編

- 第1章：放射能に関する知識
- 第2章：米の安全性分析に関する知識
- 第3章：米の鮮度判定に関する知識
- 第4章：米のDNA鑑定に関する知識
- 第5章：米の原産地判別に関する知識

集合スクーリング（2日：実習・試験）

※ 全国6ヶ所で同時開催

1日目：実習

- ◇ 米の品位・品質の鑑定実習
- ◇ 食味試験の実習
- ※ 食味、味覚、嗅覚試験の手順と実習

2日目：認定試験

- | | |
|------|-----------------------------------|
| 筆記試験 | ・ 四択式マークシート
・ 論文 |
| 実技試験 | ・ 食味試験
・ 味覚、嗅覚試験
・ 玄米品位確認試験 |



開催予定地(全国6ヶ所同時開催)

- ・ 札幌
- ・ 仙台
- ・ 東京
- ・ 名古屋
- ・ 神戸
- ・ 福岡

集合スクーリングは、
年2回開催(2月、8月)



お米
アドバイザー



認定



お申し込み方法

Webで

穀検ホームページの
お米アドバイザーページへアクセス

申し込みファイルに
必要事項を入力

申し込みファイルをメール送信

教材がお手元に届きます



※ 認定試験対策問題集 付

学習start

FAXで

申し込み用紙に必要事項を入力

FAX 送信

※ 申込用紙は Webからもダウンロードできます

合格通知

フォローアップ

穀検
ホームページ
合格者
公表

認定証書
発行

認定カード
発行

ロゴシール
進呈(100枚)

メール
マガジン

・相互交流
・情報交換
・Webサービス

情報提供
・法令等
・イベント
・活躍状況etc

合格者(お米アドバイザー)の声

「信頼して頂けるお米を、お客様に届けるために」

株式会社むらせ：佐々木 剛 さん(東京)

お米アドバイザー認定試験は、産地、銘柄、お米の分析データ、表示の方法等に加え残留農薬や放射能分析等の「安心・安全」の内容が充実した試験で、これほど総合的な範囲をカバーした試験はありません。

受講内容はお米業界の方は最低限知っておくべきことだと思います。

更に小売業界や米飯工場等のお米担当の方にも是非この資格を取っていただきたいと思います。この資格を活かし、消費者第一にお米の信頼性向上のために努めていきたいです。

「お客様に嬉しさと感動の提供を目標に」

株式会社千野米穀店：川口 豊 さん(札幌)

お米アドバイザーを取得した今後は、試験学習で得た知識や仕事の中で培った経験を積極的に外部に発信し、お客様の好みや必要に応じた、満足頂ける商品を提供していきたい。

また、喜びや感動とは、自分の想像や期待を上回った時に感じるので、お客様のことを考え想像や期待を上回る、「喜び」や「感動」のある商品を提供し、それを自分自身の喜びとして積み重ねていきたいです。

「生産者としてお米の良さを伝えるために」

有限会社まるきん農林：堀 ひろ代 さん(兵庫)

お米アドバイザーに合格したものの、これから何をすべきなのか、まだ、はっきりとは見えていません。

しかし、生産販売をする者として消費者の求める「お米」や、生産者が丹精込めて育てた「お米」への想いを聞き、生産・販売・消費それぞれの立場で求めるものに差はありますが、今回得た知識を活用し、お米の良さを伝え、想いを近づけていき、そして、つなげることが出来るアドバイザーになりたいと思います。

「米についての知識を更に深めるために」

株式会社セツト科学研究所：江原 崇光 さん(東京)

教材が手元に届き目を通してみると、多岐に渡った内容で、特に最近注目の内容(放射能関係)もあり、非常に興味深く学習出来ました。

まとまった時間での学習は大変でしたが、無事合格出来ました。

資格取得後は、普段の業務だけでなく、米業界をはじめ、広く社会の役に立てよう勉強して得た知識を活かしていきたいです。

FAQ よくあるご質問

Q. 受講資格はありますか？

A. 特にありません。
どなたでもご受講いただけます。

Q. 1人で勉強(通信講座)していくのが、不慣れで不安です。

A. 学習上の疑問点は、質問票の送付で専門講師からの回答が得られます。
また、教材別冊の「認定試験対策問題集」で、学習度合と試験形式が理解できます。

Q. 試験に不合格の場合はどうなりますか？

A. 再試験を受験して合格すれば、資格取得できます。
(再試験料 15,000 円(税別))

Q. 資格に有効期限はありますか？

A. 有効期間は3年間です。
3年を過ぎると、更新が必要となります。
(更新講習料：別途必要)

認定講座 概要

- 講義方法：通信制(DVD&テキスト)
集合スクーリング2日(実習、認定試験)付
- スクーリング：年2回開催(2月、8月)
- 申込方法：E-mail、FAX
- 受講料：120,000 円(税別)

□ 詳細については、ホームページにてご確認ください。

☆ お米アドバイザー紹介

<http://www.kokken.or.jp/inspect09.html>

お問い合わせ・お申込み先

一般財団法人日本穀物検定協会 本部 業務部 木野、岸野

TEL：03-3668-0911 FAX：03-3668-0058

E-mail：okome-adv@kokken.or.jp

H P：http://www.kokken.or.jp

こくけん

検索

click!