

## 第6回 味噌学検定講座開催要領

平成26年4月吉日

主催 社団法人東京味噌会館・みそソムリエ認定協会

協賛 東京都味噌工業協同組合、神奈川・埼玉味噌工業協同組合、千葉県味噌工業協同組合  
栃木県味噌工業協同組合、茨城県味噌協同組合

開催日 平成26年10月17日(金)・平成26年10月18日(土) ※どちらか1日になります。  
午前9時00分より

会場 第6回講座は、会場設備の都合上、以下の2つの会場を往復して行います。

東京農業大学グリーンアカデミーホール  
〒156-0054 東京都世田谷区桜丘3-9-31  
電話03-5477-2561 FAX03-5477-2647

募集人数 10/17 70名、10/18 70名 申込の希望日に添えないことがあります。

受講費用 2万7千円(消費税含む) 手づくり味噌キット(4.5kg程度)は、後日、送付します。

### 講座内容

- ・ みそを知る(歴史、種類、原料、表示等についての講義)
- ・ みそを作る(専門家が仕込みをしながら、ポイントごとのコツを教授)
- ・ みそを味わう(味噌の分類についての説明を受け、全国各地の味噌30数種の味見を行う)
- ・ きき味試験(味噌の判定、みそ汁の判定)
- ・ 総合解説(筆記試験に先立ち、重要な事項を改めて解説する)
- ・ 筆記試験(短答式、論文)
- ・ 試験終了後、希望者に質疑応答

※ 同じカリキュラムで行いますので、参加いただくのはどちらか1日で結構です。

### 講師

飯田 重次郎	社団法人東京味噌会館副会長	平成21年度「現代の名工」表彰
青木 敬信	栃木県味噌醤油技術会 会長	味噌製造技能士試験委員
川口 守彦	千葉県味噌技術会	味噌製造技能士1級
岸野 洋	平成15年「東京マイスター(味噌製造技術)」表彰	
天野 勝幹	味噌製造技能士1級、東京農業大学醸造学修士	

みそソムリエ認定協会HPからも、受講申込ができます。

<http://www.tokyomiso.or.jp/sommelier/>

## 第6回みそソムリエ認定講座申込書

※ 講座 10月17日金曜日 10月18日土曜日 どちらか1日選んでください。

お名前

※ 姓 名

ふりがな

※ 姓 名

ご住所

※ 郵便番号 -

※

※

※ 電話番号

※ Fax 番号

メールアドレス

※ 生年月日 昭和・平成 年 月 日

※ 職業 会社経営・会社員・公務員・農業・自営業・自由業・主婦・学生・教育関係・マスコミ関係  
○印をつけてください  
その他

お勤め先

※ 性別 男 ・ 女

「みそソムリエ」講座を何を見て知りましたか？  
ホームページ 雑誌または新聞  
知人からの紹介 会社からの紹介  
その他（ ）

※  キャンセル規定を確認の上、承諾して申し込みます。（要チェック）

※印は、必ず御記入下さい。

この用紙は Fax 専用となります。Fax. 03-3669-2575  
HP よりの申込は専用メールフォームを御利用下さい。