第９回イカマイスター開催を開催します

函館国際水産・海洋都市推進機構では、第９回函館イカマイスターの養成講習会と認定試験を開催いたします。函館の代表的な水産物であり、「市の魚」にも指定されているイカについて、その生産・流通・加工・販売・調理法について熟知する「函館イカマイスター」を養成し認定することにより、食育における魚食を普及するとともに、地域ブランドの強化と PR に努め、生産・流通から消費まで正しいイカの理解と消費を促進し、函館の水産業、流通加工業、魚介類小売業および観光業の活性化と地域の振興に貢献しようというものです。（引用：（一財）函館国際水産・海洋都市推進機構 HP）

おさかなマイスターはご存知の皆さんも多いかもしれませんが、この検定は「イカ」に特化した検定となっています。全般的な知識も大事ですが、ひとつの事について知識を極めるのもいいかもしれませんね。

函館イカマイスター

定員80名

募集期間
平成27年 10月1日(木)から 10月30日(金)まで

但し、定員に達し次第締め切ります。

第9回 (平成27年度) 養成講習会・認定試験

受講料 5,000円
[郵送での申込の場合 5,360円]
(養成講習会・認定試験・テキスト代)

●本制度の認定者は(一社)大日本水産会からも認定されます。

◆養成講習会

平成27年11月21日(土) 函館市国際水産・海洋総合研究センター
平成27年11月22日(日) 函館市国際水産・海洋総合研究センター
平成27年11月23日(月・祝) 函館短期大学付設調理製菓専門学校

◆認定試験

平成27年12月 6日(日) 函館市国際水産・海洋総合研究センター
(受験には養成講習会の一部受講が必須です)

●主　催　函館水産物マイスター養成協議会
函館商工会議所、函館水産連合協議会、函館市内漁業協同組合長連絡協議会
一般財団法人 函館国際水産・海洋都市推進機構

●協　力　函館市、一般社団法人 大日本水産会

申し込み・問い合わせ先

お申し込み詳細およびお問い合わせは下記までお願いします。
(祝日を除く、月～金曜の午前9時～午後5時まで受付けます)
※募集要項及び申込書は下記事務局窓口、函館市施設等、もしくはホームページよりダウンロードして下さい。

一般財団法人 函館国際水産・海洋都市推進機構
〒040-0051 函館市弁天町20番5号 TEL:0138-21-4700　FAX:0138-21-4601
〈ホームページ〉 http://www.marine-hakodate.jp

函館イカマイスター認定制度
第９回（平成２７年度）養成講習会･認定試験募集要項

■函館イカマイスター認定制度

この制度は、函館の代表的な水産物であり、「市の魚」にも指定されているイカについて、その生産・流通・加工・販売・料理法等について熟知する**「函館イカマイスター」**を養成し認定することにより、食育における魚食を普及するとともに、地域ブランドの強化と PR に努め、生産･流通から消費まで正しいイカの理解と消費を促進し、函館の水産業、流通加工業、魚介類小売業および観光業の活性化と地域の振興に貢献しようというものです。

イカマイスターに認定されるためには養成講習会の受講と認定試験に合格することが必要です。また、本制度の認定者は同時に全国の水産関連業界の総合団体である(一社)大日本水産会からも認定されます。

■養成講習会･認定試験の日時・会場

養成講習会　平成２７年１１月２１日（土）函館市国際水産・海洋総合研究センター（函館市弁天町 20-5）
平成２７年１１月２２日（日）函館市国際水産・海洋総合研究センター（函館市弁天町 20-5）
平成２７年１１月２３日（月・祝）
函館短期大学付設調理製菓専門学校（函館市柏木町 7-25）

認定試験　平成２７年１２月　６日（日）午前１０時開始予定
函館市国際水産・海洋総合研究センター（函館市弁天町 20-5）
(受験要件は下記)

※講習会・認定試験会場は主催者の都合により変更する場合もあります。

■養成講習会カリキュラム等（時間・科目等について変更される場合があります。）

時間割 （会場）	平成27年11月21日 （函館市国際水産・ 海洋総合研究センター）	平成27年11月22日 （函館市国際水産・ 海洋総合研究センター）	平成27年11月23日 （調理製菓専門学校）
9:00～10:00	函館市の水産	イカの成分	9:00～10:30 (実習)イカの調理(A)
10:10～11:10	イカの分類	イカの鮮度保持と 有効利用	11:00～12:30 (実習)イカの調理(B)
11:20～12:20	イカの生理と生態	イカの加工	
12:20～13:10	昼　休　み	昼　休　み	
13:10～14:10	イカ類の生態と 資源変動	水産食品衛生	
14:20～15:20	イカ釣り漁業の 漁具･漁法	14:20～16:20 (実習)イカの解剖	

■認定試験の概要

出題数・試験時間等	択一式 100 問以内 試験時間 90 分
程度・内容	「イカ」に関する知識について、養成講習会テキスト掲載内容を中心に出題します。（テキストは受講・受験申し込み時に配付） 試験は100点満点とし、70点以上で合格とします。
出題範囲	函館市の水産、イカの分類、イカの生理と生態、イカ類の生態と資源変動、イカ釣り漁業の漁具･漁法、イカの成分、イカの鮮度保持と有効利用、イカの加工、水産食品衛生、イカの解剖、イカの調理。（実技試験はありません）

■認定試験の受験要件

学歴、年齢、性別、国籍等の制限はありません。どなたでも受験できます。

但し、認定試験を受験するためには主催者が事前に開催する養成講習会を次のとおり受講することが必要です。また、認定試験の出題範囲は全科目です。

(1)受験者は、養成講習会科目のうち「イカの解剖」並びに「イカの調理」の実習２科目とそれ以外の学科３科目以上を選択して受講することが必要です。

(2)受験者のうち調理師免許または栄養士免許を所持している方は、養成講習会科目のうち、実習科目「イカの解剖」、「イカの調理」並びに学科科目「水産食品衛生」の受講を免除し、それ以外の学科４科目以上を選択して受講することが必要です。

(3)受験者のうち函館水産連合協議会から推薦を受けた受験者は、講習科目のうち、実習科目の「イカの解剖」、「イカの調理」並びに学科科目「水産食品衛生」の受講を免除し、それ以外の学科４科目以上を選択して受講することが必要です。

(4)すべての受験者は、上記必須科目・免除科目以外の講習科目について、任意に選択して受講することができます。（募集期間内の受講申込が必要です）

◎受験要件および受講可能な講習について

	必須受講科目	免除受講科目	任意受講可能科目
(1)一般の受験者の方	①実習「イカの解剖」 ②実習「イカの調理」 ③上記以外の任意の３科目	―	実習２科目以外の全ての科目
(2)調理師免許または栄養士免許を有する受験者の方	免除科目以外の任意の４科目	①実習「イカの解剖」 ②実習「イカの調理」 ③「水産食品衛生」	免除科目以外の全ての科目
(3)函館水産連合協議会から推薦された受験者の方	免除科目以外の任意の４科目	①実習「イカの解剖」 ②実習「イカの調理」 ③「水産食品衛生」	免除科目以外の全ての科目

■受講･受験料（養成講習会[含むテキスト]・認定試験）

５，０００円（※郵送での申込の場合は５，３６０円/弁当希望者は別途６００円/個）

※養成講習会テキストは申込時に配付いたします。テキストを既にお持ちで、配付不要の方も同一料金となります。

※テキストのみの販売は行っておりません。

一般財団法人 函館国際水産･海洋都市推進機構 事務局

【〒040-0051 北海道函館市弁天町 20 番 5 号 函館市国際水産･海洋総合研究センター内】

【TEL:0138-21-4700】

■受講･受験募集期間（養成講習会受講科目の選択希望申込を含む）

平成２７年１０月１日（木）から１０月３０日（金）まで。（郵送の場合、当日消印有効）。但し、定員８０名に達し次第、募集を締め切ります。

■お申し込み方法

○窓口でのお申し込み（お問い合せを含む）

所定の申込書（受付窓口等で配布、一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構ホームページからも入手できます）にご記入の上、受講･受験料を添え、

一般財団法人　函館国際水産･海洋都市推進機構　事務局

【〒040-0051 北海道函館市弁天町 20 番 5 号　函館市国際水産･海洋総合研究センター内】

に持参して下さい。

祝日を除く、月曜日～金曜日の午前９時～午後５時まで受け付けます。

下記の場合は申込書のほか、添付資料の提出が必要ですのでご注意下さい。

①調理師免許または栄養士免許を有している方は、それぞれ免許証の写しを添付して下さい。

②函館水産連合協議会から推薦を受けた方は、同協議会からの推薦書を添付して下さい。

○郵送でのお申し込み

必ず事前に電話連絡【0138-21-4700】の上、申込書（各免許証写し、または推薦書がある場合はそれらも）を募集期間内に事務局宛に郵送し、申し込み１週間以内にテキスト送料 360 円を添えて（合計 5,360 円）下記口座にお振り込み下さい。（弁当希望者は別途 600 円/個）なお、振込手数料は受講者負担となります。申込期日の１０月３０日までに振込を確認できない場合は、申込を受け付けないこともありますので、ご了承下さい。

振込先：北洋銀行　函館中央支店　普通　4161866
一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構　代表理事 石尾清広

■お申し込み上の注意

○お身体の障害等で特別な対応を希望する場合は、申込書の記入欄に記入申請して下さい。受付後事務局より連絡いたします。

○養成講習会の受講が受験要件に満たない場合は認定試験を受験できません。

○また、下記の場合は受講･受験することができません。

申込締切日以降に申し込まれた場合。申込書の記載、添付書類について大きな不備があった場合。所定の方法で申し込みされていない場合。

○参加料支払後の取消・払戻し、参加料の次回開催への振替はできません。

○台風、地震、洪水、津波、豪雪等の自然災害または火災、停電その他不可抗力による事故等の発生により、やむを得ず試験施行を中止する場合のみ、受験料を返金いたします。ただし、中止に伴う受験者の不便、出費など個人的損害については責任を負いません。

○受講・受験票に記載された内容に誤りがあった場合は事務局まで連絡して下さい。

■養成講習会に持参していただくもの

○養成講習会申込書写し（受講･受験申込受付時にお渡し、または郵送します）

○養成講習会テキスト（受講･受験申込受付時にお渡し、または郵送します）

○筆記用具

○実習「イカの調理」受講時には上履き（スリッパ等）・前掛け（エプロン）・三角巾をご持参下さい。

■認定試験に持参していただくもの

○認定試験受験票（養成講習会受講完了時にお渡しします）

○筆記用具（黒鉛筆またはシャープペンシル、消しゴム）

■主催

函館水産物マイスター養成協議会（函館商工会議所、函館水産連合協議会、函館市内漁業協同組合長連絡協議会、一般財団法人函館国際水産・海洋都市推進機構）

■協力

函館市、一般社団法人大日本水産会

平成27年度「函館イカマイスター」養成講習会・認定試験 申込書

○養成講習会　平成２７年１１月２１日（土）～２３日（月・祝）
○認定試験　　平成２７年１２月６日（日）

○申込締切　　平成２７年１０月３０日（金）（先着８０名まで）

◎申込書への記入は原則として受験者本人の自筆　★印は必須記入項目　※印は該当者のみ記入

★ふりがな		★性　別	★生年月日
★氏　　名	（姓）　（名）	男　・　女	大・昭・平 年　月　日
★連 絡 先 住　　所	〒		★電話（日中連絡先）
★属　　性 ○印をつけてください	１．小中学生　２．高校生　３．大学・短大・各種学校生　４．会社員･会社役員 ５．公務員・団体役職員　６．自営業　７．無職　８．その他（　　）		学校名又は勤務先名
★希望者には弁当・お茶を手配します。（11/21・11/22のみ） 必要な方は○印をつけてください。代金600円は申込時に徴収します。		11/21　・　11/22	※申込後のキャンセルは受付けません。

※受験要件 ○印をつけてください	１．調理師免許を所有　　２．栄養士免許を所有　　３．函館水産連合協議会の推薦有り

◎養成講習会の受講希望科目を選択して番号を○印で囲んで下さい。
（但し認定試験の出題範囲は全科目です。）

(1)一般受験者の方は実習⑩、実習⑪（AかBいずれか１科目）を必修で選択するほか、受講 希望学科（①から⑨のうち）３科目以上を選択して下さい。（合計５科目以上の選択が必要です）

(2)一部科目免除受験者の方は免除科目以外の希望学科（①から⑧のうち）４科目以上を選択して下さい。

日　時 （会場）	平成27年11月21日(土) （函館市国際水産･海洋総合研究センター）	平成27年11月22日(日) （函館市国際水産･海洋総合研究センター）	平成27年11月23日(月･祝) （調理製菓専門学校）
9:00～10:00	① 「函館市の水産」	⑥ 「イカの成分」	9:00～10:30 ⑪A 実習「イカの調理」A
10:10～11:10	② 「イカの分類」	⑦ 「イカの鮮度保持と有効利用」	
11:20～12:20	③ 「イカの生理と生態」	⑧ 「イカの加工」	11:00～12:30 ⑪B 実習「イカの調理」B
昼休み 12:20～13:10	昼休み	昼休み	
13:10～14:10	④ 「イカ類の生態と資源変動」	⑨ 「水産食品衛生」	
14:20～15:20	⑤ 「イカ釣り漁業の漁具･漁法」	⑩ 14:20～16:20 実習「イカの解剖」	

⑳ 全日程・全科目の受講希望

本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、養成講習会･認定試験における本人確認、受講者･受験者･合格者台帳の作成、認定証等の発行および養成講習会･認定試験に関する連絡･各種情報提供の目的にのみ使用いたします。

（事務局処理欄）

平成２７年　　月　　日

受講料	テキスト

選択科目	添付書類

整理№.