

-第12回料理検定／第4回菓子検定開催-

2017年度料理検定・菓子検定 受検者数 5,484名

団体受検者数は4,562名で年々増加

# 料理検定 菓子検定

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校は、食についての深い教養や専門知識を測る「料理検定」と、お菓子に興味を持つ方々を対象にした「菓子検定」を、2017年6月11日(日)に東京・大阪・名古屋の3拠点で実施しました。今年度の受検者数は合わせて5,484名で、3,822名が合格となりました。

今年の団体受検実施数は過去最高の113件、受検者数は昨年対比で9.3%の増加となり、その中で高校生の受検者数は5年連続の増加となりました。その主な理由として、農業系高校を対象に制定された“FFJ検定”において料理検定・菓子検定が評価対象に認定されていること、また検定のテキストを授業教材として活用している高校が増えていることが挙げられます。

社会人受検者は得た知識を現在の職業や、後進の育成に活かしたいという意見が多く挙がり、検定をキャリアの向上につなげる傾向が見受けられました。

今後も、食関係の仕事に就く方などを中心に料理検定・菓子検定を広く知っていただき、学びのきっかけ、スキル・能力の向上に活用していただくよう、働きかけていきます。

※団体受検とは、10名以上の団体で指定会場以外に設けた独自の会場(準会場)で受検ができる制度です。  
必要な書類を提出し、承認を受けた団体にのみ適用されます。

**<受検者の声～アンケートより一部抜粋～>**

**Q.なぜ受検しようと思いましたか？**

- ・友人たちと料理教室をしている。素材を取り寄せたりして、西洋料理にもチャレンジしている。
- 皆を牽引するためにも知識は増やしていきたいと思っている。(80代・男性)
- ・娘が高校生で、子育てが落ち着いたので、好きな料理の勉強をしたくなった。(50代・女性)
- ・調理の仕事を希望しており、技術だけではなく、食材の知識も必要だと思ったので。(10代・男性)

**Q.料理・お菓子への理解は深まりましたか？**

- ・「わかったつもり」でいたことが、実はわかつていなかった。新しいことをいろいろと知ることができた。(20代・男性)
- ・知っているお菓子や、その材料の名前の由来を知ることができてよかったです。(10代・女性)

**Q.この受検をどんなことに活かしたいですか？**

- ・料理に関する過去の歴史・文化・技法を知ることができたので、自分の子供たちに伝えたい。(30代・男性)
- ・今後職場の後輩へ指導する際に、内容を幅広く、深く伝えることができると思う。(40代・女性)

