

— 第10回料理検定／第2回菓子検定開催 —
これまでの受検者数 延べ3万人超える！

料理検定・菓子検定ともに堅調に受検者増加

料理検定 **菓子検定**

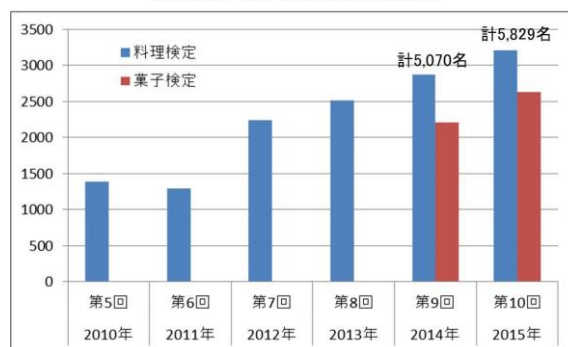
辻調理師専門学校など、東京・大阪・フランスに食のプロを育成するスクールを持つ日本最大の“食”の教育機関「辻調グループ」(大阪市、校長:辻芳樹)は、食についての深い教養や専門知識を学ぶ「料理検定」と、お菓子里に興味を持つ方々を対象にした「菓子検定」を2015年6月14日(日)に東京・大阪・名古屋の3拠点で実施しました。今年度の受検者総数は5,829名、これまでの受検者数は延べ3万人を超えました。

2015年度受検者総数は、5,829名！

2008年からスタートした「料理検定」は今年で第10回を迎え、3,206名(昨年比112%)が受検しました。今年から農業系高校を対象に制定された“アグリマイスター顕彰制度”で高校の団体受検が増加したことが追い風となり、受検者増加につながったと考えられます。また昨年からの実施し、第2回目となる「菓子検定」では新たに2級検定を設け、2,623名(昨年比119%)が受検。3級検定からステップアップとしての受検や料理検定ではアプローチできていなかった企業の団体受検が目立ちました。

※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、承認を受けた団体のみ適用されます。

料理検定・菓子検定 受検者数推移



※2008年、2009年は年2回の実施で比較条件が異なるため掲載していません。

＜ 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ったのですか

- ・食に関わる知識に興味があり、歴史の説明も面白いと思ったから。(30代・女性)
- ・食材を扱う商社で働いているが、自分の知識を再確認したいと思って受検した。(50代・男性)
- ・普段から趣味でお菓子を作っており、もう少し詳しく勉強したいと思って。(40代・女性)
- ・栄養系の大学受験を考えている。今のうちに関係する資格を取っておきたいと思った。(10代・女性)
- ・料理を時々作るので少し興味があつて。(20代・男性)

Q. この受検をどんなことに活かしたいですか

- ・ジャンルを超えて幅広く基本を学べたのでよい経験になった。(30代・男性)
- ・料理教室で教える時に役立つと思うし、本当に楽しく取り組めたので生徒にも勧めたいと思う。(40代・女性)
- ・将来栄養士を目指しており、大学の受験に活かしたい。(20代・女性)
- ・趣味として家庭料理の中で役立てることができればと思う。(50代・男性)
- ・将来店を開いた時の肩書きにしたい。(30代・男性)

