

— 第 11 回料理検定 / 第 3 回菓子検定開催 —  
**2016 年度受検者総数は 5,390 名**  
これまで 25,000 人の合格者を輩出

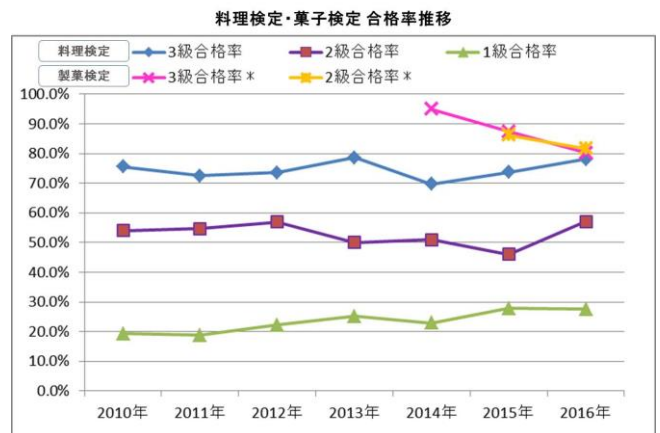
**料理検定** **菓子検定**

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、2016年6月12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5,390名で、4017名が合格となりました。

2008年からスタートした「料理検定」は今年で第11回を迎え、3,041名が受検。受検級によって合格率に差があるものの、各級ともに例年に比べて健闘した結果となりました。一方、第3回となる「菓子検定」では、2,349名が受検。3級検定からステップアップとしての2級受検者がやや伸び悩んでいます。団体受検や親子受検などが目立ったのは特徴的でした。

※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。

近年、外国人観光客の訪日目的の第1位には“日本の食を食べる”があげられています(2014年、2015年 観光庁調べ)。2020年には東京オリンピックも控え、ますます“日本の食”が世界から注目されることとなります。外国人観光客からは料理や菓子についての説明を求められる機会も増えることが予想され、日本にいる我々自身が“日本の食”について認識と理解を深めることが必要となってきます。その一助として、当検定を役立てていただければと願っています。



**<出題例>** ※料理検定3級・菓子検定3級より

- Q.素早くだしが引けるよう薄削りにしたカツオ節はどれですか。  
A:初カツオ B:追いカツオ C:花カツオ
- Q.きな粉の原料は何ですか。  
A:大豆 B:いんげん豆 C:大麦
- Q.「おでん」の語源となったのは何でしょう。  
A:田楽 B:風呂吹き C:田舎煮

**< 受検者の声 ~アンケートより一部抜粋~ >**

**第11回料理検定受検者**

- ・退職後は料理を作りたいと思っているが、作る前にまずは理論だと考え受検しました。今回の結果次第ですが、来年は2級にチャレンジしたいと思っています。(60代・男性)
- ・管理栄養士になりたいので少しでもそのための知識を増やすことに繋がればと思いました。(10代・女性)
- ・若い頃料理が好きだったが、別の職業に就いた。学んだこと、持っている知識の証明には検定が一番だと思った。難しかったが楽しかった。次回は1級を考えたい。(60代・女性)

**第3回菓子検定受検者**

- ・仕事で菓子の販売をしていて使えるのではと思い受検。接客のトークに活かしたい。(20代・女性)
- ・菓子作りが趣味で、知識をつけたいと思い受検。勉強を通して、知らないことが知れてよかった。(60代・女性)
- ・会社から案内があつて受検した。菓子製造の部署ではないが、知識は活かしていきたい。(20代・男性)
- ・趣味で資格をとることに楽しさを感じている。きちんと対策をしたので学びの多い内容だった。(30代・男性)