

## 漬物製造管理講習会のご案内

全漬連では、漬物製造・販売に従事する者の技術・技能及び知識の程度を評価すると同時に、さらに必要な技術・技能等の向上を図り、また、伝統文化の継承と新たな技術の発展に貢献し、漬物業界の経済的、社会的地位の向上に資することを目的とした漬物製造管理士制度を構築いたしました。

この漬物製造管理士の技能評価試験（30年9月2日実技・学科試験実施）に向けた講習会を開催いたします。

また、漬物製造管理士・技能評価試験の受検資格を有する全漬連会員以外の方にも本講習会を受講していただき、漬物製造に関する技術や衛生管理に関する知識を学んでいただく機会を設けることといたしました。

なお、本講習会の全課程を受講し、講習会終了時の試験を受検された者には、「漬物製造管理講習会修了証書」が授与されます。

### 1. 受講対象の方

全日本漬物協同組合連合会会員で漬物製造などに関する実務経験を有する者及び全漬連会員以外で漬物製造に関連する業務に従事している者（営業や管理などの製造以外の方も対象になります。）

なお、漬物製造管理士・技能評価試験の受検資格は、全漬連会員に限ります。

### 2. 開催年月日及び開催地

開催日	日時	会場
東北	平成30年 6月30日(土) 13:00～	仙台市生涯学習支援センター（50名） 仙台市宮城野区榴ヶ岡4-1-8
関東	平成30年 7月 8日(日) 13:00～	ホテルラングウッド（100名） 東京都荒川区東日暮里5-50-5
中部	平成30年 7月 1日(日) 9:00～	ウインクあいち（50名） 名古屋市中村区名駅4-4-38
関西	平成30年 6月24日(日) 13:00～	大阪中央卸売市場 大ホール（100名） 大阪市福島区野田1-1-86
九州	平成30年 6月23日(土) 13:00～	宮崎市総合体育館 大会議室（50名） 宮崎市宮崎駅東1-2-7

### 3. 講習内容

- ① 技能評価試験公式テキストについて
- ② 漬物の製造技術などについて
- ③ 漬物関連法規について

教材：漬物製造管理士技能評価試験テキスト  
テキスト＝平成26年10月27日発行の改訂版  
青色のテキストです。

講師：大学教授、公的機関職員、全漬検、全漬連

### 4. 受講料

10,000円

※上記教材を購入している場合は、5,000円

納入受講料について、受講しない場合は返済しませんので、あらかじめご了承ください。

### 5. 申込方法及び支払方法

**受講申込書に必要事項を記入し、開催日の1週間前までにFAX(03-5875-8095)にて送信してください。** FAX送信後、ただちに受講料をお振込み下さい。（振込み手数料はご負担願います）

振込先

三菱UFJ銀行 神田駅前支店

口座名義：ゼンニホンツケモノキョウドウクミアイレンゴウカイ

(普) 0549817

受講申込書を確認後、受講票（日時・場所等を記載）をFAXでお送りします。受講票がお手元に届かない場合にはご連絡ください。受付は先着順に行い、各会場の定員に達した場合は締め切りますので、お早めにお申し込みください。

6. 漬物製造管理士・技能評価試験 試験日までの予定

試験実施日(学科・実技試験共通) 平成30年9月2日(日)

受検受付期間 平成30年6月1日(金)～平成30年7月31日(火)

7. 問合せ先

全日本漬物協同組合連合会

TEL 03-5875-8094

東北ブロック TEL 0238-57-2510

関東ブロック TEL 03-5875-8253

中部ブロック TEL 052-831-1257

関西ブロック TEL 073-427-3532

九州ブロック TEL 0993-34-1180

8. 漬物製造管理士・技能評価試験に関する情報(※随時更新いたします。)

【全日本漬物協同組合連合会 漬物製造管理士ページ】

<http://www.tsukemono-japan.org/tmqp/index.html>