

沖縄の食を知り、学び、伝える

# 第29回 沖縄食材 in 那覇

## スペシャリスト検定

### & 食育セミナー同時開催

ワークショップも盛り沢山!



検定合格近道のための対策セミナーもご用意いたしました。

試験日

2023年 **8月20日(日)**

会場：那覇市ぶんかテンプス館(3階会議室1&2)

住所：沖縄県那覇市牧志3-2-10

申込締切 **2023年8月13日(日)**

受験料 **11,000円(税込)**

新規開催 **ワークショップもあります!**  
(8月19日、20日開催)

お申し込みはこちらまで  
<https://shokunokaze.jp>

沖縄食材スペシャリスト検定 **検索**



#### 開催日程

開催日	2023年8月19日(土)
<b>A</b>	古代から琉球王朝時代の食の歴史を知ろう! 琉球王朝時代から近代までの沖縄の食の歴史を学ぼう 講師：田崎聡(琉球大学国際地域創造学部 非常勤講師)(沖縄食文化推進協議会 会長) 時間/9:30~10:30(60分) 会場/那覇市ぶんかテンプス館(3階会議室1&2) <b>2,000円(税込)</b>
<b>B</b>	沖縄農林漁業の状況と食・レシピ(検定対策1) 主要農産物のトレンド 講師：小池一嘉(株式会社インフィニティラボ[食ZENラボ]代表) (消費生活アドバイザー、沖縄食材スペシャリスト) 時間/11:00~12:00(60分) 会場/那覇市ぶんかテンプス館(3階会議室1&2) <b>2,000円(税込)</b>
<b>C</b>	フルーツカッティング講座(先着12名様) 魅力あるカッティング技法(沖縄食材等数種実習・試食) 講師：齋藤珠美(野菜ソムリエプロ、ベジフルカッティングプロフェッショナル) 時間/13:00~15:00(120分) 会場/那覇市ぶんかテンプス館(3階調理実習室) <b>5,500円(税込)</b>
<b>D</b>	第29回沖縄食材スペシャリスト検定対策セミナー(検定対策2) 肉・魚編・薬用食物編(コーヒー、アロエ、モリンガ等) 時間/15:30~17:00(90分) 会場/那覇市ぶんかテンプス館(3階会議室1&2) <b>5,500円(税込)</b>

開催日	2023年8月20日(日)
<b>E</b>	災害の多い日本・琉球の非常食=救荒食とは 北前船の交易から昆布や干瓢など、食の伝来について 講師：田崎聡(琉球大学国際地域創造学部 非常勤講師)(沖縄食文化推進協議会 会長) 時間/9:30~10:30(60分) 会場/那覇市ぶんかテンプス館(3階会議室1&2) <b>2,000円(税込)</b>
<b>F</b>	第29回沖縄食材スペシャリスト検定対策セミナー(検定対策3) 野菜・果物・海藻類編 時間/11:00~12:00(60分) 会場/那覇市ぶんかテンプス館(3階会議室1&2) <b>5,500円(税込)</b>
<b>G</b>	もったいないがごちそうに! 沖縄食材アレンジ講座 食品ロス削減レシピ 講師：小池一嘉(株式会社インフィニティラボ[食ZENラボ]代表) (消費生活アドバイザー、沖縄食材スペシャリスト) 崎浜温子(調理師、沖縄食材スペシャリスト、食育インストラクター) 時間/13:00~14:30(90分) 会場/那覇市ぶんかテンプス館(3階調理実習室) <b>2,000円(税込)</b>
<b>H</b>	第29回沖縄食材スペシャリスト検定 沖縄食材スペシャリスト検定公式テキスト 「沖縄食材図鑑(令和5年度改訂版)」より出題。 (4者択一のマークシート方式で全50問) 時間/15:00~16:30(90分) 会場/那覇市ぶんかテンプス館(3階会議室1&2) <b>11,000円(税込)</b>

**申込方法** 公式サイト・メール・FAX・郵送のいずれかでお申込みいただき、申込日から数日以内に受験料または受講料を指定口座にお振り込みください。受験票・受講票は、入金確認後事務局より発送します。開催日3日~4日前までに届かない場合は、必ず事務局までご連絡ください。  
※検定のみ参加、もしくは検定対策セミナーのみ受講でも可能。必ず、沖縄食材図鑑をご持参くださいませ。沖縄県内の書店及び、アマゾン、フジサンドットコム、食の風の公式HPから、購入可能です。

お問合せ先



一般社団法人食の風(琉球大学内)事務局

〒903-0213 沖縄県中頭郡西原町千原1番地 国立大学法人琉球大学 国際地域創造学部 文系総合研究棟601-2 ウェルネス研究分野内

TEL 098-850-9570 FAX 098-987-5992 ✉ [jimu@shokunokaze.jp](mailto:jimu@shokunokaze.jp)

主催：一般社団法人食の風事務局 協力：株式会社インフィニティラボ[食ZENラボ]

