

—第13回料理検定／第5回菓子検定開催報告—

# 受検者数延べ4万人を超える！

菓子検定受検者数は昨年比8.7%増加／韓国の大学も受検

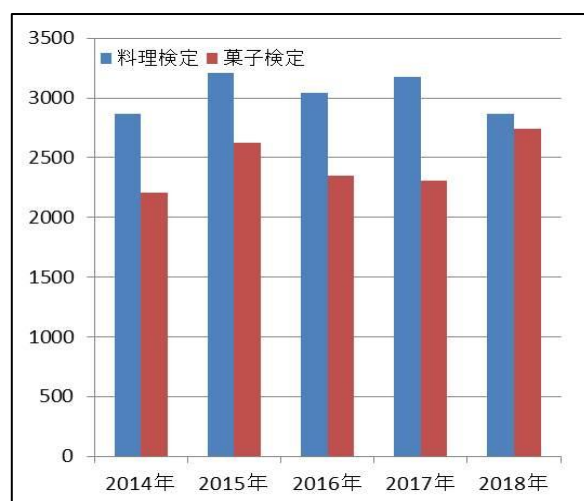


辻調理師専門学校・辻製菓専門学校は、食についての深い教養や専門知識を測る「料理検定」と、お菓子の材料、製菓法や道具、さらに菓子文化について知識を問う「菓子検定」を、2018年6月10日(日)に東京・大阪・名古屋の3拠点で実施しました。今年度の受検者数は合わせて5,605名で、これまでの受検者数は延べ4万人を超えました。また団体では過去最高の128件4,952名が受検しました。

※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に適用されます。

今年は特に、菓子検定の受験者が増加し、前年比8.7%増加となりました。その要因としては、高校や企業の団体受検が増えたことがあげられます。それぞれ、当検定の参考書を教材として活用し、受検を通して学びを深めようと取り組んでいるようです。また、今年初めて韓国の大学でも菓子検定が実施されました。日本語での検定にも関わらず、日本語や菓子を学ぶ学科の学生たちが挑戦してくれました。検定事務局は「国内外問わず、料理検定・菓子検定に関心をもっただけると嬉しい。この検定を通して学ぶ意欲のある方たちのサポートをしていきたい」と語っています。

料理検定・菓子検定 受検者総数 推移



＜料理検定・菓子検定の受検者にアンケート実施＞※一部コメント抜粋

■なぜ受検しようと思いましたか？

- ・料理が好きで、ちゃんとした知識をもって料理できたら、自分の料理に自信が持てるかもしれないと思ったから。(女性・大学生)
- ・将来飲食関係で働くので食の資格が欲しいと思ったからです。(男性・高校生)
- ・自分がどれくらいの知識を持っているのかを明確にするため。(女性・高校生)
- ・食は身近なものにも関わらず、あまりにも無知だったので勉強したいと思いました。(男性・社会人)

■今回の検定をこれからどのように活かしていきたいですか？

- ・これからお菓子を作る時に学んだ知識を活かしてもっと美味しく作れるようにしたいし、菓子検定で知ったお菓子も作ってみたいと思います。(女性・高校生)
- ・デイサービスの仕事をしていて利用者様に手作りおやつを作っているのでレパートリーが増えたらいいと思います。(男性・社会人)
- ・製菓用品メーカーで働いているため、お客様に商品説明をするときなど、知識を仕事に活かしていきたいです。(女性・社会人)
- ・仕事が飲食店の人たちに関わる業界なので、今後はより相手に沿った提案をしていきたいです。(女性・社会人)