

函館市の魚「イカ」制定30周年



函館

イカマイスター

募集
期間

令和
元年

9/24日

令和
元年

10/28日

受講受験料

5,000円

(養成講習会・認定試験・テキスト代) [郵送での申込の場合 5,360円]

●本制度の認定者は(一社)大日本水産会からも認定されます。

第13回 (令和元年度)

養成講習会・認定試験

定員
80名

養成講習会

令和元年11月 2日(土)

函館市国際水産・海洋総合研究センター

令和元年11月 3日(日)

函館市国際水産・海洋総合研究センター

令和元年11月 4日(月・祝)

函館短期大学付設調理製菓専門学校

認定試験

令和元年11月17日(日)

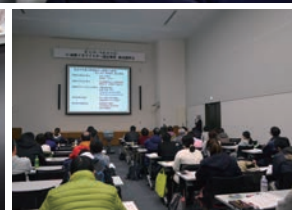
函館市国際水産・海洋総合研究センター

(受験には養成講習会の一部受講が必須です)

●主 催 函館水産物マイスター養成協議会

函館商工会議所、函館水産連合協議会、函館市内漁業協同組合長連絡協議会、一般財団法人 函館国際水産・海洋都市推進機構

●協 力 函館市、一般社団法人 大日本水産会



申し込み・問い合わせ先

お申し込み詳細およびお問い合わせは下記までお願いします。(祝日を除く、月～金曜の午前9時～午後5時まで受け付けます)
※募集要項及び申込書は下記事務局窓口、函館市施設等、もしくはホームページよりダウンロードして下さい。

一般財団法人 函館国際水産・海洋都市推進機構

〒040-0051 函館市弁天町20番5号 TEL:0138-21-4700 FAX:0138-21-4601

〈ホームページ〉 <https://www.marine-hakodate.jp/archives/blog2/2019-9-6>



函館イカマイスター認定制度



イカは函館の代表的な魚介類であり、「市の魚」に制定されています。本制度では、イカについて生産・流通・加工・販売・料理法等について熟知する「**函館イカマイスター**」を養成し認定することにより、食育における魚食を普及するとともに、地域ブランドの強化とPRに努めています。さらに、生産・流通から消費まで正しいイカの理解と消費を促進し、函館の水産業、流通・加工業、水産物小売業および観光業の活性化と地域の振興に貢献しようというものです。

イカマイスターに認定されるためには、養成講習会の受講と認定試験に合格することが必要です。本制度の認定者は、全国の水産関連業界の総合団体である(一社)大日本水産会からもイカマイスターに認定されます。

養成講習会カリキュラム

(時間・科目等について変更される場合があります。)

時 間 割 (会 場)	令和元年11月2日 (函館市国際水産・海洋総合研究センター)	令和元年11月3日 (函館市国際水産・海洋総合研究センター)	令和元年11月4日 (函館短期大学付設調理製菓専門学校)
9:00～10:00	函館市の水産	イカの成分	9:00～10:30 (実習)イカの調理(A)
10:10～11:10	イカの種類	イカの鮮度保持と有効利用	
11:20～12:20	イカの生理と生態	イカの加工	11:00～12:30 (実習)イカの調理(B)
12:20～13:10	昼 休 み	昼 休 み	
13:10～14:10	イカ類の生態と資源変動	水産食品衛生	
14:20～15:20	イカ釣り漁業の漁具・漁法	14:20～16:20 (実習)イカの解剖	

認定試験の概要

出題数・試験時間等	択一式 100問 ・ 試験時間 10:00～11:30 (途中退出可)
程 度 ・ 内 容	「イカ」に関する知識について、養成講習会テキスト掲載内容を中心に 出題します(テキストは受講・受験申し込み時に配付)。 試験は100点満点とし、70点以上で合格とします。
出 題 範 囲	函館市の水産、イカの種類、イカの生理と生態、イカ類の生態と資源変動、 イカ釣り漁業の漁具・漁法、イカの成分、イカの鮮度保持と有効利用、イカ の加工、水産食品衛生、イカの解剖(実技試験はありません)。