

# 「発酵検定」 公式テキストが発売されました

---



八海醸造株式会社（代表取締役：南雲二郎、本社新潟県南魚沼市）が理事として協力している一般社団法人日本発酵文化協会（代表理事：横山貴子、事務局東京都目黒区五本木）が、この度「発酵検定」を立ち上げ、2018年10月28日に初めての検定試験を実施することとなり、今月、公式テキストを発行いたしました。

発酵検定とは、発酵食品の基本知識を学びたい、発酵食品を家で簡単に作ってみたい、という多くの声にこたえて誕生した新検定です。発酵食品の酒類や発酵期間、効率的な食べ方、選び方、正しい保存方法など日々の生活に密接する発酵調味料の基礎知識を問います。検定を前に発売した公式テキストでは、「発酵」の具体的な仕組みや、醤油や味噌、甘酒、日本酒など代表的な発酵食品についての分かりやすい解説、世界の発酵食品や発酵食品の歴史などについても分かりやすく紹介し、発酵をより身近に感じられる読み物としても興味深い本となっています。

日本発酵文化協会と協力しながら自社でも発酵セミナーを行っている八海醸造では、日本酒をはじめとした発酵製品に携わるメーカーとして、発酵食文化の継承や発酵についての正しい情報を皆様に発信し、みなさまの健やかな暮らしにお役にたてるよう努めてまいります。

## 書籍概要

---

### 書籍概要

タイトル：発酵検定 公式テキスト

監修：一般社団法人 日本発酵文化協会

体裁：ソフトカバー 平綴じ 143 ページ

発行：実業之日本社

価格：1,500 円（税別）

### 目次

第1章 発酵の基本

第2章 発酵食品図鑑

第3章 郷土発酵食

第4章 世界の発酵食

第5章 発酵の歴史

第6章 発酵と栄養

検定名：第1回 発酵検定

主催：一般社団法人 日本発酵文化協会

運営：日本出版販売株式会社

実施日：2018年10月28日（日）

実施会場：東京・名古屋・大阪

受験料：5,940 円（税込）

申込締切：2018年9月20日（木）

発酵検定公式サイト：<https://www.kentei-uketsuke.com/hakko/>

### <日本発酵文化協会とは>

日本発酵文化協会は日本の伝統的な発酵食文化の進展を目指し2012年に設立された団体で、発酵のエキスパートの人材育成を目的に発酵マイスター養成講座や上級の発酵プロフェッショナル養成講座を実施し、発酵の正しい知識や発酵食の継承、開発、普及など発酵に関する様々な活動に取り組んでいます。

### このリリースに関する問い合わせ先

---

株式会社 八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第2ビル3階  
TEL 03-6264-3366 FAX 03-6264-3367

