

**【日本初！「お酢とお寿司」分野の検定が誕生！
『お酢・お寿司検定公式テキスト』6月20日発売！
ミツカンのお酢博士・赤野の知識とこだわりが詰まった一冊
～第1回検定試験は、8月下旬実施予定！～**



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)の社員である、赤野裕文が執筆した『お酢・お寿司検定公式テキスト』(監修:内閣府認可 一般財団法人 職業技能振興会)が、2024年6月20日に出版されます。お酢やお寿司についての基本的な知識からマニアックな情報までが満載の一冊となっており、検定対策はもちろん、日々の生活にも使えるお酢やお寿司の豆知識も多数ご紹介しています。

■「お酢・お寿司検定」について

内閣府認可 一般財団法人 職業技能振興会が新たに創設した、日本で初めての「お酢・お寿司」の分野に特化した検定試験です。受験資格は特になく、どなたでも受験できます。年3~4回の実施を予定しており、第1回試験は2024年8月下旬に実施予定です。出題内容は『お酢・お寿司検定公式テキスト』の付録を除く、テキスト全体となります。認定は、スタンダードとマスターがあり(スタンダードは正答率70%以上、マスターは85%以上)、両者ともにこの公式テキストから出題されます。スタンダードは「お酢・寿司の基礎的な知識を身につけ、食の世界を広げたい方」向け、マスターは「お酢・寿司の専門的知識を身につけ、食に関連したプロとして業務に役立てたい方」向けとなっております。

尚、ミツカンでは、この検定試験やテキストを活用し、社員の専門知識の向上に繋げていく予定です。

■テキストの著者:ミツカンのお酢博士、赤野裕文より



私は、お酢に関する講演やワークショップ、講義でよくこんな質問を受けます。例えば、「お酢は何でできているの?」、「どうやって作るの?」、「お酢って本当に体に良いの?」などです。売り場に行くと、さまざまな種類のお酢がありますが、それぞれに何が違うのか、共通するのは、お酢は身近な調味料でありながら、実は多くの人とその正体をよく知らないということです。お酢は醤油や味噌と同じく発酵食品ですが、神秘的な存在感があります。その一方で多くの人がお酢について知りたいという強い興味を持っていらっしゃると感じています。また、お酢と言えば、酸っぱいだけでなく、寿司を思い浮かべる方も多いです。寿司は今や日本食の代表的なメニューの一つです。寿司の歴史や知識を深めることで、食生活がより豊かになるかもしれません。

本書は、お酢と寿司を体系的に学べる「お酢・お寿司検定」の公式テキストです。本書や検定を通じて、お酢が食生活をいかに豊かにしてくれるかを理解していただけたらと思います。(本書 はじめにより抜粋)

《書籍の概要》

■出版日 2024年6月20日

■定価 1,980円(本体価格1,800円+税)

■目次

理事長挨拶 / はじめに / はっきり言って、お酢ってスゴイんです！

第I部 お酢検定

1章 お酢っていったい何？

1-1 お酢の定義 / 1-2 お酢の製造方法 / 1-3 お酢の種類と特徴 / 1-4 お酢の成分 /

1-5 お酢 de 自由研究

2章 調味料としてのお酢

2-1 合わせ酢いろいろ / 2-2 お酢をベースにした調味料 / 2-3 ラベルの見方 / 2-4 保存方法と賞味期限について

3章 お酢の歴史を学ぼう

3-1 メソポタミア～中世 / 3-2 オルレアン法とジェネレーター法 / 3-3 シュラブの誕生 / 3-4 中国のお酢 /

3-5 古代～平安時代 / 3-6 鎌倉時代～室町時代 / 3-7 江戸時代 / 3-8 明治時代以降

4章 お酢ってヘルシー！

4-1 お酢にまつわる微生物 / 4-2 防腐・静菌効果 / 4-3 肥満気味の人の内臓脂肪の減少 / 4-4 高めの

血圧の低下／4-5 食後血糖値の上昇抑制／4-6 疲労回復／4-7 減塩／4-8 お酢は健康飲料へ

5章 お酢の使い方

5-1 酸味と味覚の関係／5-2 油とお酢のいい関係／5-3 隠し酢／5-4 お酢でカルシウム摂取量が増加／
5-5 むめり・食感・色鮮やかに／5-6 料理以外に生活の中で

お酢のコラム

粕酢:江戸時代の握り寿司流行を支えた“赤酢”／いろいろな有機酸についても語ろう／

ぽん酢とは、何者なのか?!／どんな偉い人にとってもお酢はすっぱい!／

お酢は、食用のみならず。化政文化が生んだお酢の工業用途需要／お酢のウソ、ホント?

第Ⅱ部 お寿司検定

6章 お寿司っていったい何?

6-1 お寿司の定義とルーツ／6-2 お寿司の美味しさを科学する

7章 お寿司の文化論

7-1 日本古来の発酵ずし／7-2 早ずしの誕生／7-3 握り寿司の流行／7-4 半田の赤酢／7-5 巻き寿司／
7-6 ちらし寿司／7-7 稲荷寿司／7-8 柿寿司／7-9 関東大震災と寿司職人／7-10 戦後の寿司業界／
7-11 回転寿司の誕生と普及／7-12 恵方巻／7-13 握り寿司はなぜ高級品に?

8章 魚とお寿司の相関について語ろう

8-1 寿司ダネに使われた魚介類

9章 日本と世界のお寿司

9-1 日本地図に見る郷土寿司一覧／9-2 日本のお寿司から世界のお寿司へ

10章 知っておきたい お寿司のいろいろ

10-1 すし酢いろいろ／10-2 お寿司に関わる食材 /10-3 お寿司の楽しみ方

お寿司のコラム

半田から粕酢を運んだ弁才船とは／鱧の押し寿司／洒落っ気のある江戸っ子が名づけた「助六寿司」／
旅する鯖が辿ったルートとは…

第Ⅲ部 お酢・お寿司検定模擬問題

お酢検定模擬試験／お寿司検定模擬試験／模擬問題解答

参考資料 / 付録 / お酢・お寿司のレシピ / 粕酢のふるさと 半田を歩く

ミツカンには、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<一般の方のお問合せ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp>