



## マグロ解体師エキスパート検定のご案内









「マグロ解体師認定制度」とは、マグロの性質を理解し、必要な知識と技能を身に付け、五感の演出とともに、各種マグロ特殊包丁を使用しながらマグロを解体、その素晴らしさを伝えられるプロフェッショナル(マグロ解体師)に対し、一般社団法人全国鮪解体師協会(JADT)が客観的に審査し証明する認定資格制度です。



## 【目次】

### マグロ解体師エキスパート検定について

※本紙 P3～P9

 当協会の役割・目的.....	3
 マグロ解体師認定制度について.....	4
 資格試験ガイド.....	4
 講座内容.....	5
 資格取得までの流れ(スケジュール).....	6
 教材・テキスト.....	7
 費用について.....	8
 資格取得に伴う注意事項.....	9

## マグロ解体師エキスパート検定について

### ■当協会の役割・目的

日本の食文化を支えるマグロ、マグロの消費大国である日本にとってマグロはなくてはならない重要な水産、観光資源のひとつと言っても過言ではありません。しかしながら昨今の、世界的マグロの需要の増加と乱獲によるマグロ資源の減少、減船や漁獲高制限、資源管理の厳格化等、マグロを取り巻く環境は年々厳しさを増しています。また、日本国内においても産地の後継者不足や、就業者の減少、高齢化に伴う水産業全体の衰退は深刻な社会問題となっております。

このようなマグロを取り巻く厳しい環境の中で、一般社団法人全国鮪解体師協会(JADT)は2009年の発足以降、マグロ流通に関わる協会有識者メンバーにより、新たな市場開拓、雇用創出への取組みとして、マグロ水産業、飲食業界に係わらず、やる気のある全ての人に、専門知識、技能をもった使い手になっていただきたいとの思いから**マグロ解体師認定制度、マグロ品質基準／和鮪認証制度「Quality assurance／Japanese Tuna」**及び、一般社団法人全国鮪解体師協会(JADT)が定める衛生基準、設備環境を満たした事業者に対し発行される**QC マーク「Quality Control」**等の仕組みを構築してきました。また、生鮮マグロの品質保証事業とともに適正な価格でマグロを流通させるためにその消費に至るまでの正しい知識とマグロへの理解、消費促進を目的に、一般社団法人全国鮪解体師協会(JADT)発足以前はその基準が曖昧だったマグロ解体ショーの定義を明確化し、一般社団法人全国鮪解体師協会(JADT)公認マグロ解体ショーを通して日本のマグロ魚食文化を国内外に発信するために尽力しております。

今まさに、日本の伝統産業であるマグロ水産業を再び活性化させて行くためには、業界全体がこれまでの旧態依然とした体制から脱却し、既成概念を捨て、新たな市場を創出していくことが求められています。そして、これからも私たちは立ち止まることなく常に新たな取り組みにチャレンジし、その活動にご賛同いただいている個人・団体・企業会員の皆さまを始めマグロ水産業界全体との連携体制の中で社会に貢献していきたいと考えています。

今回、受講される方の中において、晴れてマグロ解体師認定者となられた方は、今後、公認マグロ解体ショーを通じて、産地ブランドの強化とPR、流通から消費まで正しいマグロの知識と消費を促進するために、世界に誇れる日本のマグロ文化を伝承し、その使命感を担うことを自覚し、共に社会に貢献していけるパートナーとして取り組んでいくことになります。



## マグロ解体師認定制度について

「マグロ解体師認定制度」とは、マグロ解体ショーのプロフェッショナルとして、必要な知識と技能を身に付け、それを客観的に審査し、証明する認定資格制度です。日本の代表的な水産物である「マグロ」について、その歴史、産地特性、分類と生態等について基礎的な知識を有し、五感の演出を加えた口上を交え、各種マグロ特殊包丁を使用しながら正しい解体手順に沿ってマグロの解体ショーができる「マグロ解体師」を養成し認定することにより、食育、魚食普及、また全国各地域のマグロブランドの強化とPRに努めるとともに、生産・流通から消費まで正しいマグロの理解と消費を促進し、日本の水産業、流通加工業、魚介類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認定制度です。なお、マグロ解体師に認定されるためには、一般社団法人全国鮪解体師協会（JADT）既定のカリキュラムを修了し、オンライン講習、認定校での講習、マグロ解体師エキスパート検定（認定試験）に合格することが必要です。

一般社団法人全国鮪解体師協会（JADT）は、水産業界、飲食業界はもとより、マグロの解体経験が無い人でも一から技能習得が可能な募集区分①マグロ解体師エキスパートコース、他、募集区分②では個々の技能に応じた1級～3級までのプロフェッショナルコースを設けることにより、その専門知識、技能をもった使い手になっていただきたいと願い、この「マグロ解体師エキスパート検定」を実施します。また、マグロ解体師認定者には、一般社団法人全国鮪解体師協会（JADT）認定証書と合わせて携帯用認定カードが発行（会員登録）されます。

なお、資格取得後は有資格者を優先的に雇用する求人先の情報提供、各種イベントにおける仕事の紹介、さらには開業希望者に対しての資金、経営に関するサポートや相談も行っております。



## 資格試験ガイド

### ■定員・資格

**定員:**各期80名（1回の募集定員20名）※3ヶ月に1回（年4回）募集

**資格:**満18歳以上70歳以下の男女※書類審査（適性検査）あり／未成年者は親の同意が必要です。

※学歴・性別・国籍等の制限はありませんが日本語でのコミュニケーション能力、漢字、平仮名の読み書きが可能なことが条件となります。

(1) 一般社団法人全国鮪解体師協会（JADT）既定のカリキュラムを修了した受講生は、マグロ解体師エキスパート検定（認定試験）を受験することが出来ます。

(2) 受験者のうち調理師免許または食品衛生管理者を所持している方は、食品衛生責任者講習が免除されます。

(3) 一般社団法人全国鮪解体師協会（JADT）から推薦を受けた者は、知識・技能講習等の受講を免除され、直接、マグロ解体師エキスパート検定（認定試験）を受験することができます。

※検定料1、2級3万円（税別）、3級1万円（税別）。



## 講座内容

### マグロ解体師養成カリキュラム(座学)知識／技能学習

#### 知識学習

- ①マグロ基礎学習(「マグロのすべて」より) 1日8時間×7日 ※基本的な鮪の知識を身につける。
- ②口上マニュアル(口上の流れ) 1日6時間×7日 ※口上の流れを覚える。
- ③マグロ解体マニュアル(解体の流れ) 1日2時間×7日 ※解体の流れを覚える。

#### 技能学習

- ④口上マニュアル(口上の流れ) 1日3時間×7日 ※抑揚をつけた口上。(発声練習)
- ⑤マグロ解体マニュアル(解体の流れ) 1日3時間×7日 ※粘土、カツオ、ヨコワ等で実技練習。

※上記の学習時間はあくまでも目安となりますので、個々の能力に応じてテキストと動画を見ながら①～⑤までのカリキュラムをしっかりと学習してからオンライン講習、マグロ解体師アカデミー東京校での技能講習に臨んでください。



### ZOOM オンライン講習(オンデマンド配信／オンデマンド配信＋ライブ配信)

- ⑥オンデマンド配信＋ライブ配信(時間帯:午前9時～11時／午後1時～3時)1日4時間×1日～

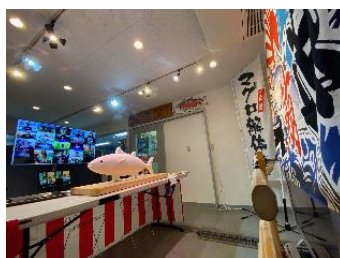
【A】オンデマンド配信希望の受講生には限定公開用の URL を送信します。※動画配信のため、好きな時間帯で学ぶことができます。(オンライン講習の受講回数にはカウントされません。)

【B】オンデマンド配信＋ライブ配信希望の受講生にはスケジュール調整後、折り返し ZOOM の URL を送信します。※【B】オンデマンド配信＋ライブ配信については1日4時間(2時間×2回)の受講、または、午前と午後のどちらか1回(2時間)を選択してください。(オンライン講習での受講回数はスキル状況によって異なります。)

※【A】・【B】の何れかを指定し JADT 事務局にメール送信 (info@zmk.or.jp) してください。

※オンライン講習の最終段階で行われる仮試験に合格した受講生は次のステップ、マグロ解体師アカデミー東京校での講習(オフライン実習)へ進むことができます。

注:オフライン講習受講までの間に、食品衛生責任者講習、腸内細菌検査5項目(・赤痢菌・サルモネラ・チフス菌・パラチフス菌・腸管出血性大腸菌O157)を行うようにしてください。



## マグロ解体師アカデミー講習(技能講習／筆記本試験・技能仮試験)／認定試験

⑦マグロ解体師アカデミー東京校にて講習8時間(午前8時～午後5時)×1～3日間

1～2日目(技能講習)／3日目(技能講習・筆記本試験・技能仮試験)

マグロ解体師エキスパート検定(認定試験)についてはマグロ解体師アカデミー東京校にて上記、講習期間最終日他、指定会場にて年6回開催。※新型コロナウイルス感染症収束までの間は個別対応可。

※募集区分①②でカリキュラム内容、講習回数は異なります。

※1年間のサポート期間内に①～⑦までの全てのカリキュラムに臨むようにしてください。

※マグロ解体師エキスパート検定(認定試験)スケジュールについては、協会ホームページで確認の上、開催日2週間前までに JADT 事務局メール (info@zmk.or.jp) で申込みをしてください。



### 資格取得までの流れ(スケジュール)

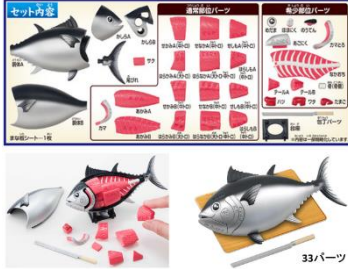
・募集区分【1】マグロ解体師エキスパートコース／募集区分【2】技能別プロフェSSIONALコース





## 教材・テキスト

【A】



【B】



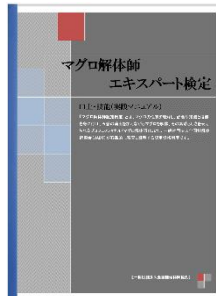
【C】



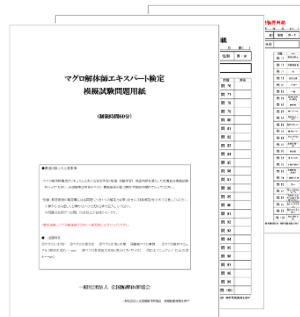
【D】



【E】



【F】



【G】



【A】 マグロ解体フィギュア(33パーツ/小) ※マグロ本体サイズ W130×D52×H69(mm)

【B】 解体練習用包丁一式

【C】 マグロ解体用粘土(約5kg) ※成形が必要です(まな板は含みません。)

【D】 マグロのすべて1冊(150ページ) ※A~D 協会推奨市販教材

【E】 マグロ解体師エキスパート検定「口上・技能実践マニュアル」1冊(17ページ)

【F】 模擬試験 問題用紙1冊(9ページ) / 解答用紙2枚 / 模範解答用紙1枚

【G】 マグロ解体ショー基本的な流れ動画  YouTube ※限定公開アドレス(PC は含みません。)

[https://www.youtube.com/watch?v=YarCA\\_yBqfE](https://www.youtube.com/watch?v=YarCA_yBqfE)



## 費用について

### ●受講料・受験料金

募集区分【1】 マグロ解体師エキスパートコース※対象者: 未経験者、素人からのチャレンジコース!



受講料: 300,000円(税別) ※適性に応じて1級~3級の認定となります。

①56時間 ②42時間 ③14時間 ④21時間 ⑤21時間 ⑥8時間 ⑦24時間(186時間) / ⑧認定試験

### 募集区分【2】 技能別プロフェッショナルコース(1級~3級)

■1級: マグロについて基礎的な知識を持ち、様々な場面で五感の演出を加えた口上とともに、各種マグロ特殊包丁を使用しながら正しい解体手順に沿って豪快な解体ショーをすることが出来る。



1級150,000円(税別) ※対象者: マグロ解体職人、寿司職人、調理人等経験者。

①48時間 ②42時間 ③4時間 ④21時間 ⑤6時間 ⑥4時間 ⑦8時間(133時間) / ⑧認定試験

■2級: マグロについて基礎的な知識を持ち、様々な場面で各種マグロ特殊包丁を使用しながら正しい解体手順に沿って豪快にマグロを解体することができる。※口上無し。



2級100,000円(税別) ※対象者: マグロ解体職人、寿司職人、調理人等経験者。

①48時間 ③4時間 ⑤6時間 ⑥4時間 ⑦8時間(70時間) / ⑧認定試験

■3級: マグロについて基礎的な知識を持ち、様々な場面で五感の演出を加えながら、口上を立てることが出来る。※解体無し。



3級50,000円(税別) ※対象者: MC、司会等経験者または人前で演ずることが得意な方。

①48時間 ②42時間 ④21時間 ⑥4時間 ⑦8時間(123時間) / ⑧認定試験

※座学+オンライン講習+マグロ解体師アカデミー東京校講習+認定試験(初回)

### 【受講料・検定料/振込先】

みずほ銀行 立川支店

普通口座 1418041 シャ) ゼンコクマグロカイトイシキョウカイ





## 資格取得に伴う注意事項

マグロ解体師エキスパート検定テキスト「口上・解体工程マニュアル」は一般社団法人全国鮪解体師協会(JADT)の著作物となりますので資格取得後も許可なしに無断で使用、転用することはできません。マグロ解体ショーを行う場合は、必ず当協会が定めたマグロ品質基準に基づき、公認された会員企業よりマグロの仕入を行うようにしてください。なお、資格取得者として活動するにあたり、検便検査は定期的に行い、検査結果は必ず当協会へメール・FAX 又は郵送してください。また、資格取得後であっても向上心を怠り認定級に相応しくないと判断した場合には条件付きや認定級の変更、独自の判断でマグロ解体ショーを行った場合は認定証は失効しますのでご注意ください。その他、当協会の指示に従い、当協会の利益と相反する活動を行ってはなりません。

※上記の通り、受講生の場合も同様、受講途中であっても失格となり、受講料は返金されませんのでご注意ください。

※サポート期間の12ヶ月とは、座学→オンライン講習→マグロ解体師アカデミー講習(技能講習/筆記本試験/技能仮試験)→認定試験1回までを指しています。

※受講開始日は、申し込んだ日ではなく、当協会から教材一式を発送した翌日となります。

※受講申込者が定員になり次第締め切りとなりますのでご注意ください。

※マグロ解体師認定証(カード)の有効期限は交付日より3年間です。有効期限を過ぎると失効となり、その更新には改めて受講が必要となりますのでご注意ください。なお、更新にあたっては更新料10,000円(消費税、振込手数料別途)を振込後、必ず JADT 事務局へメール([info@zmk.or.jp](mailto:info@zmk.or.jp))送信してください。入金確認出来次第、認定証(カード)を発行しご指定の住所宛に郵送いたします。なお、更新時には顔写真が必要となりますので JADT 事務局宛(〒205-0001 東京都羽村市小作台 3-13-11)に郵送、または写真データを JADT 事務局へメール([info@zmk.or.jp](mailto:info@zmk.or.jp))送信してください。

### 一般社団法人 全国鮪解体師協会(JADT)

JADT 事務局 TEL/FAX:03-6633-5096

JADT 公式ホームページ <https://zmk.or.jp>

E-Mail :[info@zmk.or.jp](mailto:info@zmk.or.jp)

### マグロ解体師養成アカデミー 東京校

住所:〒205-0001 東京都羽村市小作台 3-13-11

