



山形県庄内浜では約130種類の魚介類が水揚げされ、季節ごとに様々な旬の地魚を楽しむ魅力があります。

庄内沖で漁獲される魚の特徴・旬や食文化などを含めた浜文化を伝える普及活動に積極的に参加可能な人材を「庄内浜文化伝道師」として県が認定しています。



庄内浜文化伝道師 認定試験

※講習会を受講したうえで、筆記試験に合格し、調理実技試験で優秀と認められた方を「庄内浜文化伝道師」に認定する。

【応募資格】18歳以上の方

【受験料】無料

【申込期間】2025年8月1日(金)から8月29日(金)まで

講習会・筆記試験 9/6(土)

〔会場〕おいしい魚加工支援ラボ
(鶴岡市加茂大崩594)

〔講習会〕9:30～11:55

- ◆庄内浜の漁業と魚の特徴
- ◆庄内地方の魚食文化
- ◆魚介類の衛生対策と食中毒の予防

〔筆記試験〕13:00～14:00

- ◆50題出題 (4択問題)

調理実技試験 9/30(火)

※筆記試験の合格者が受験できます。

〔会場〕酒田調理師専門学校
(酒田市幸町2-10-12)

〔1回目〕9:30～12:00

〔2回目〕13:30～16:00

- ▼午前か午後のどちらかの受験です。
- ▼人数によってはどちらか1回で実施します。
- ▼調理時間は60分で刺身及び1品料理を調理してもらいます。

山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課

〒998-0838 酒田市山居町二丁目14番23号

TEL:0234-24-6045 FAX:0234-24-6164

E-mail:yshonaisuisan@pref.yamagata.jp

申込みは
こちらから→

