



一般社団法人
日本食肉マイスター協会

食肉マイスター養成講習会（Basic コース第 1 回目）開催要領

2026 年 8 月

一般社団法人日本食肉マイスター協会

1 目的

食肉に関する専門知識および鑑識眼を有する人材を育成し、食肉文化の発展と消費者への正しい知識普及を目的として、「食肉マイスター養成講習会（Basic コース第 1 回目）」を開催します。

本講習会では、家畜生産、食肉流通、衛生、加工、食味評価等に関する基礎知識を体系的に学び、食肉に関わる実践的な理解を深めるとともに、認定試験を通じて一定水準の知識・技能を有する者を「食肉マイスター」として認定します。

2 主催

一般社団法人日本食肉マイスター協会

3 開催期日及び場所

○長野会場

令和 8 年(2026 年)10 月 15 日（木）、10 月 16 日（金）、10 月 19 日（月） 3 日間

<講義>

綿半インテックレンタル長野店

長野県長野市南長池 236-1 TEL.026-266-6434

<実習>

綿半長野ビル

長野県長野市南長池 205 TEL.026-243-3200（代表）

○群馬会場 *受講者のうち 6 名程度選考します。

令和 8 年(2026 年)11 月 10 日(火)

公益社団法人全国食肉学校

群馬県佐波郡玉村町大字樋越 1794 TEL : 0270-65-2571





一般社団法人
日本食肉マイスター協会

4 受講対象者

食肉販売業従事者、食肉加工業従事者、飲食・調理関係者、畜産関係者、流通・小売関係者、食に関する教育関係者、その他、食肉に関する知識習得を希望する者

5 募集定員

15 名程度

6 受講料

150,000 円（税込）

【受講料に含まれるもの】

講義資料代、実習費、試食費、認定試験料、認定証発行料

* 本講習会は、厚生労働省の人材開発支援助成金（人材育成支援コース）の対象になります（申請書の提出期限：9 月 15 日）。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11800000/001687559.pdf>



7 講師（予定）

○日本食肉マイスター講師

神田 章（日本マイスター協会代表理事）

野原 佳代子（日本食肉マイスター理事 綿半ホールディングス株式会社取締役）

○外部講師（五十音順 敬称略）

桑原 康（農事組合法人富士農場サービス代表、豚肉勉強会代表）

小磯 孝（国産純粋種豚改良協議会アドバイザー）

柴山 千穂里（綿半ホールディングス株式会社デザイナー）

清水 洋介（信州セキュアフーズ株式会社代表取締役社長）

鈴木 啓一（東北大学名誉教授、宮城大学客員教授）

底原 孝之（公益財団法人全国食肉学校教務部次長）

日向 朝之（株式会社北信食肉センター常務取締役）

山本 修（一般社団法人長野県獣医師会専務理事）

和田 由美（一般社団法人長野県食品衛生協会専務理事）





一般社団法人
日本食肉マイスター協会

8 講習内容

講習は、食肉に関する基礎知識から実践的内容までを体系的に学ぶカリキュラムとします。

<講習会日程>

日程	時間	講義	担当講師
1 日目	9:40～	開校式・ガイダンス	神田 章
10 月 15 日(木)	10:00～12:00	基礎 1 コミュニケーション	野原 佳代子
	12:00～13:00	昼食休憩	
	13:00～14:30	基礎 3 畜産学特論 家畜の品種や系統の特性、飼育方法 豚	小磯 孝
	14:40～15:40	基礎 7 食肉科学 I 食肉のおいしさ成分	神田 章
2 日目	9:15～	ガイダンス	神田 章
10 月 16 日(金)	9:30～10:30	基礎 6 食肉加工学 牛肉をよりおいしく提供、食べるには<講義>	清水 洋介
	11:00～12:00	基礎 6 食肉加工学 牛肉をよりおいしく提供、食べるには<実習>	清水 洋介
	12:00～13:00	昼食休憩	
	13:00～14:30	基礎 6 食肉加工学 牛肉をよりおいしく提供、食べるには<実習>	清水 洋介
3 日目	9:10～	ガイダンス	神田 章
10 月 19 日(月)	9:20～10:50	基礎 5 畜産物流通学 食肉の総論	日向 朝之
	11:00～12:00	基礎 4 食肉衛生学 ①家畜衛生学	山本 修
	12:00～13:00	昼食休憩	
	13:00～14:00	基礎 4 食肉衛生学 ②公衆衛生学	和田 由美
	14:10～16:10	基礎 2 畜産学特論 家畜の品種や系統の特性、飼育方法 肉用牛	鈴木 啓一
	16:20～17:00	認定試験 認定証交付 終了式	神田 章





一般社団法人
日本食肉マイスター協会

9 認定試験

講習終了後に認定試験を実施します。

一定基準を満たした受講者を「食肉マイスター」として認定し、認定証を交付します。

