

We are delighted to announce our upcoming book
The Beginner's Guide to WASHOKU KENTEI

Japanese people who are proud of its culture would know the correct use of chopsticks before that of forks and knives. True international cultural exchange would begin with a correct understanding of the Japanese food culture as symbolized by chopsticks.



'WASHOKU; Traditional Dietary Cultures of the Japanese' was registered as one of UNESCO's Masterpieces of the Oral and Intangible Heritage of Humanity.

The book aims to use this occasion to unpack the cultural significance of Japanese food culture, which has recently become more and more popular worldwide to the general public and students. It would be a base for further mutual understanding among people as well as a supporting tool for school and home education regarding Japanese food and its culture.

What is WASHOKU KENTEI?

Our centre launched WASHOKU KENTEI in 2011. It aims for a wide spread of basic knowledge of Japanese food culture for its true understanding and information transfer, as well as its succession and promotion.

Three main purposes of WASHOKU KENTEI are as follows:

1. A correct understanding and succession of Japanese food culture.
2. Raising the awareness of the Japanese people through understanding the traditional Japanese culture centering on hospitality.
3. The cultivation of human resources to foster a broad promotion of Japanese cultural features at home and abroad.

Currently, we hold two types of proficiency test: The Basic Level WASHOKU KENTEI and The Practical Level WASHOKU KENTEI.

主催: 一般財団法人 日本ホテル教育センター
後援・協力(一部予定)

国土交通省観光庁 / 公益社団法人日本観光振興協会 /
一般社団法人国際観光日本レストラン協会 / 一般社団法人日本旅館協会 /
一般社団法人日本ホテル協会 / 一般社団法人全日本シティホテル連盟 /
公益社団法人日本プライダル文化振興協会 /

Organized by The Japan Education Centre for the Hotel Industry
Supported by and cooperated with (partly not yet fixed).
Japan Tourism Agency / Japan Travel and Tourism Associations /
Japan Restaurant Association / Japan Ryokan & Hotel Association /
Japan Hotel Association / Japan City Hotel Association /
Bridal Institutional Association /

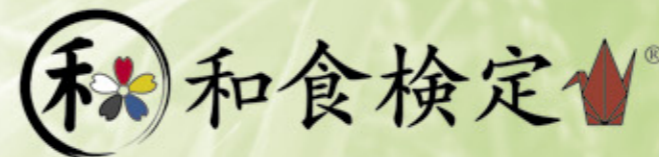
わたしたちは「ビジット・ジャパン・キャンペーン」を応援します。
We support Visit Japan Campaign.



Japan. Endless Discovery.
尽きることのない感動に出会える国、日本

お問い合わせ先
一般財団法人 日本ホテル教育センター
TEL.03-3367-5663 FAX.03-3362-5940
〒164-0003 東京都中野区東中野3-15-14
<http://www.jec-jp.org>

Contact details
The Japan Education Centre for the Hotel Industry
TEL: 03-3367-5663 FAX: 03-3362-5940
Higashi-nakano 3-15-14, Nakano-ku, Tokyo, 164-0003(Postal code)
<http://www.jec-jp.org>



入門編 テキストのご案内

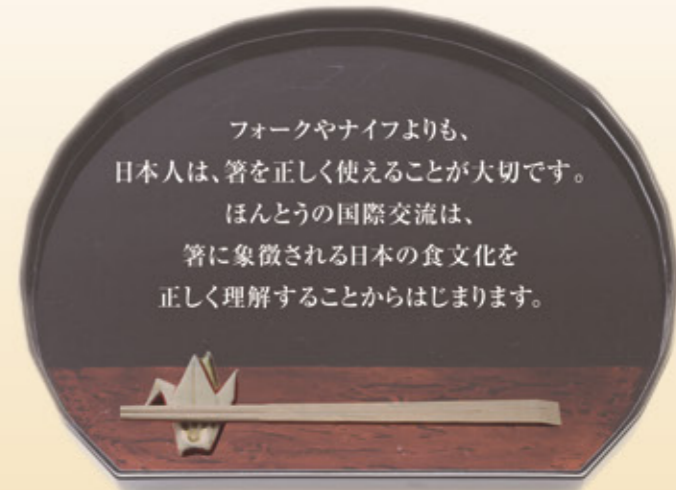
The Beginner's Guide to WASHOKU KENTEI
WASHOKU KENTEI:
The Japanese Food and Manner Proficiency Test; JFMT
'Washoku' means 'Japanese food' and 'Kentei' signifies 'proficiency test.'

2015年10月
第1回 初級レベル検定実施(予定)

The Beginner's Level WASHOKU KENTEI,
the first, scheduled for October 2015 (date not yet fixed).

一般財団法人 日本ホテル教育センター
The Japan Education Centre for the Hotel Industry

当財団は、新たに
「和食検定 入門編」テキスト
を制作します。



フォークやナイフよりも、
日本人は、箸を正しく使えることが大切です。
ほんとうの国際交流は、
箸に象徴される日本の食文化を
正しく理解することからはじまります。

「和食 日本人の伝統的な食文化」が
ユネスコ無形文化遺産に登録されました。
これを機に、世界的に盛り上がりみせる和食と和食文化について、
一般の人々や学生たちにその意義をわかりやすく伝え、
お互いに理解を深めあう機会を作りたいと考えます。
同時に、学校や家庭でおこなう和食と和食文化に関する教育などの
支援につなげたいと願っています。

和食検定とは・・・

和食検定は、日本の食文化を正しく理解し、
正しく伝えるための基礎知識の普及と和の食文化を継承、
発信することを目的に当財団が2011年に開発しました。
主な目的は、次の3点です。

1. 和食文化の正しい理解と継承
2. 日本古来のおもてなしを中心とする日本人の意識向上
3. 日本文化の魅力を国内外に発信できる人材の育成

現在は「和食検定 基本レベル」と「和食検定 実務レベル」の検定試験を
実施しています。

試験準拠テキスト「和食検定 入門編」

◆特色

- 和食と和食文化の初歩的な事柄を分かりやすく簡潔に解説しています。
- 日々の食事や生活の中で役立つ知識を豊富にとりあげています。
- カラーの写真やイラスト、図表が多いので楽しく学習できます。
- 人に教えたくなるような身近な食材や言葉および慣習の意味合いを再発見できます。
- 難しい食材名や料理名の漢字にはすべてふりがなをつけてあります。
- 見開きの日英併記なので日本人には和食と和食文化の英単語と英語表現が、外国人には和食と和食文化そのものが学べます。

The Beginner's Guide to WASHOKU KENTEI

■Features

- A concise and comprehensible guide to a basis of Japanese food and its culture.
- Abundant information useful in the daily diet and everyday life.
- Plenty of color photos, illustrations and charts offering fun learning.
- Re-discovery of hidden meanings in ordinary food, terms and customs, which might tempt you to tell others.
- Hiragana printed beside each kanji name of many ingredients and dishes.
- The Japanese original has its English translation on the opposite page in a spread.
- Japanese people would learn English terms and expressions in Japanese food and its culture, while people from other countries would learn the food and culture themselves.

◆主な内容

- 食卓からみる和食：和食の知恵「一汁三菜」、和食文化と食事様式
- 和食誕生：日本の地理的・気候的・海流的特性、歴史的背景
- 和食の変遷：食文化の伝来
- 地域の食材と郷土料理
- 行事と和食：冠婚葬祭と和食、年中行事と和食、暦と和食
- 四季の食材と和食
- 和食を生み出す食材と料理：米、魚介類、野菜類、香辛料、肉類
- 和食の味わいを生み出す要素：水、うま味、調味料、葉菜、日本酒、日本茶、和菓子、器、箸
- 和食の技とおもてなし：五味五色五法、出汁をとる、ご飯を炊く、和食の調理法（生〈切る〉・焼く、煮る、蒸す、揚げる、茹でる、和える、漬ける）
- 和室のしつらい・振舞・食事作法、主な調理道具
- 和食文化の未来：食料自給率、食育、和食と栄養

■体裁：B5判約270頁、オールカラー

■価格：3600円(+税)



■Main contents

- Japanese food in home cooking: Wisdom of Japanese food- *Ichiju-Sansai*, a meal with a bowl of soup and three kinds of simple dishes, Japanese food culture and table manners.
- The origin of Japanese food: Japan's features in viewpoints of geography, climate, ocean currents and historical background.
- Transitions in the history of Japanese food: Introduced food cultures from abroad.
- Local foodstuff and dishes.
- Traditional events and Japanese food: Ceremonial occasions and Japanese food, Annual events and Japanese food, Calendar days and Japanese food.
- Foodstuff in four seasons and Japanese food.
- Ingredients of Japanese dishes: Rice, Fish, Vegetables, Spices, Meat.
- Elements create flavor of Japanese food: Water, Umami (deliciousness), Seasonings, Spices, Sake, Green tea, Japanese sweets, Dishware, Chopsticks.
- Skills for Japanese food and hospitality: *Gomi* (five flavors), *Goshoku* (five colors) and *Goho* (five methods), *Dashi* (soup stock) making, Rice cooking, Culinary art of Japanese dishes (raw 〈cutting〉, baking, simmering, steaming, deep-frying, boiling, dressing, pickling)
- A set of furnishings for a Japanese-style room, decent conduct, and table manners, Popular cooking tools.
- Tradition of Japanese food culture in future: Food self-sufficiency, Dietary education, Japanese food and nutrition.

■Style: B5-size, about 270 pages, full-color

■Price: ¥3,600 excluding tax

「和食検定 初級レベル」について

「和食検定 初級レベル」とは・・・

当財団が2015年10月に第1回開始を予定している

和食と和食文化の検定試験です。

◆特色

■和の食文化への興味関心が高まる

和食と和食文化についての成り立ちなど、日本文化としての和食の内容と魅力に関する初歩的な知識、事柄を学習することで、和の食文化への興味関心が自然に高まります。

■和の食文化を大切にする気持ちが高まる

和食と和食文化についての身近な慣習や食習慣などの意味合いを理解することで、和の食文化を大切にする気持ちが高まります。

■和の食文化への意識が高まる

和食と和食文化を普及、教育、改善、保護、継承していくことは、日本および日本人にとって今後の重要責務です。こうしたことへの認識と和の食文化の向上意識が高まります。

■和の食文化の英語の知識が高まる

和の食文化の英語による知識と意識が高まります。

The Beginner's Level WASHOKU KENTEI

The Beginner's Level WASHOKU KENTEI is...

a proficiency test for Japanese food and its culture, of which first implementation is scheduled in October 2015.

■Features

■More awareness and interest for Japanese food culture.

Awareness and interest would be accrued by learning basic knowledge and matters regarding contents and features of Japanese food as a part of Japanese culture

■More respect for Japanese food culture.

Respect for the Japanese food culture would be accrued by understanding meanings of things such as familiar customs and eating habits regarding Japanese food and its culture.

■More consciousness of Japanese food culture.

To spread, educate, improve, protect and succeed Japanese food and its culture is a future important responsibility for the Japanese nation and its people. Awareness of this matter and consciousness of Japanese food culture improvement would be accrued.

■More English knowledge of Japanese food culture.

English knowledge and consciousness of Japanese food culture would be accrued.

■和食検定 初級レベル概要 (一部予定)

検定の名称	和食検定 初級レベル
実施予定	2015年10月開始年2回(10月第4木曜日・2月第4土曜日)
受験料	4,000円(税込)
出題形式	マークシート多肢選択方式
出題数	100問
試験時間	60分
試験会場	国内での公開試験場または団体の指定会場

■「和食検定 初級レベル」の主な受験対象者

和食と和食文化に興味関心を持つ学生や一般人
和食関連の職業を目指す人
和食関連の職業に従事する新入社員
食育や和食のマナーに興味関心を持つ人
外国人との接点を持つ機会の多い人

■判定基準

到達度	正答率
1級	90%以上
2級	75%以上90%未満
3級	60%以上75%未満

■Outline of The Beginner's Level WASHOKU KENTEI (Partially not yet fixed)

Title	The Beginner's Level The Japanese Food & Manner Proficiency Test, The Beginner's Level WASHOKU KENTEI
Scheduled date	Twice a year from October 2015 (the fourth Thursday of October, the fourth Saturday of February)
Fee	¥4,000 including tax
Method	Multiple-choice mark sheet style
Quantity	100 questions
Time	60 minutes
Venue	Public examination venue or group designated site in Japan

■Estimated major applicants for The Beginner's Level WASHOKU KENTEI

Students and the general with awareness and interest for Japanese food culture.
People who want to work in the Japanese food industry.
New employees in the Japanese food industry.
People with awareness and interest for dietary education and Japanese table manners.
People who have many opportunities for contact with people from abroad.

■Acceptance criterion

Evaluation of achievement.	Accuracy rate
Grade 1	Over 90%
Grade 2	Over 75% and under 90%
Grade 3	Over 60%and under 75%

