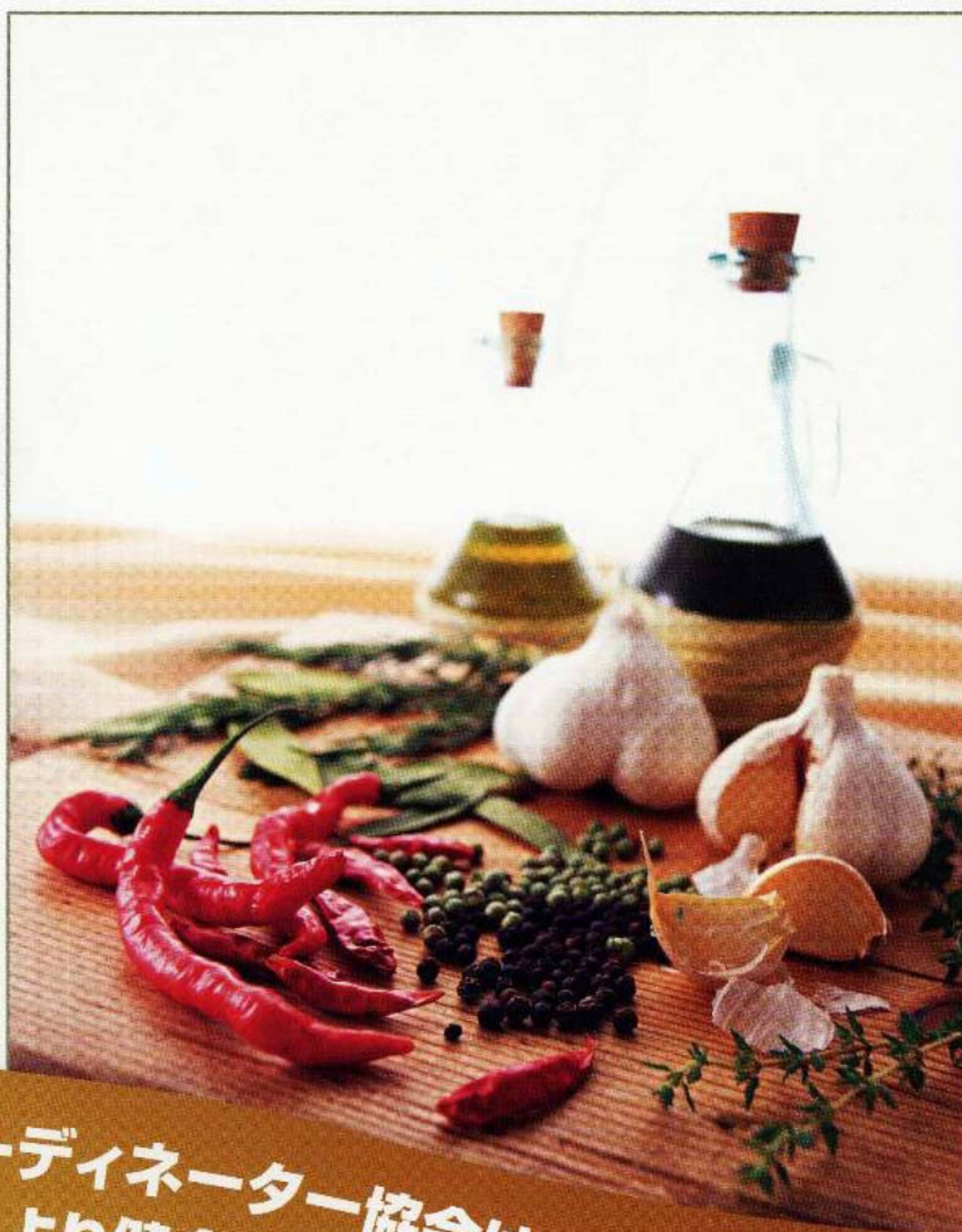




協会のご案内



スパイスコーディネーター協会は、スパイスのさらなる普及と、
使用の啓発、より健全な業界の発展を目的とした組織です。



Spice Coordinators Association
スパイスコーディネーター協会



What is Spice Coordinators Association? スパイスコーディネーター協会とは？

スパイスコーディネーター協会は、スパイスのさらなる普及と、
使用法の啓発、新しい活用法、楽しみ方の提案などを行える指導者の育成と、
より健全な業界の発展を目的とした組織です。

理事長よりご挨拶



株式会社スパイススタジオ代表取締役社長。スパイスの製品開発のアドバイザーや販売企画のコンサルタント業務を展開。大学、調理師・栄養士専門学校、高校など多数で非常勤講師を勤務するかたわらスパイスの普及活動を行なっている。

日本におけるスパイスの受け止められ方は、「辛い刺激のあるもの」というイメージが強いようです。そのため子どもや高齢者の食事に適さないと思われがちですが、実はスパイスの多くは辛くありません。スパイスのほとんどは香りに特徴があります。この香りが素材の臭みを消したり、食欲をそそたりするのです。時には香りも辛味もなく、単に色をつけるだけというスパイスもあります。

スパイスコーディネーター協会は、スパイスをイメージではなく調理科学的に系統だって理解し、スパイスの素晴らしさ、楽しさを提案し、広く指導する人材を育成します。さらにスパイスの指導者としての資格を取得した後のサポートシステムに重きをおいているのが特徴です。

スパイスは単に料理を美味しくするだけではありません。高齢化、生活習慣病予防、食育などの面からも、スパイスの活用が期待されています。人は高齢になると味覚の感度が生理学的に減退しますが、それを補って食生活を楽しくさせるのもまた、スパイスの働きなのです。

スパイスは、それを活用した減塩、減糖テクニックや病人治療食での活用なども含め、様々な方面で大きな可能性を秘めています。スパイスコーディネーターの働きは今後、ますます求められることになるでしょう。

What is Spice Coordinator? スパイスコーディネーターとは？

「スパイスコーディネーター」「スパイスコーディネーターマスター」
「スパイスクッキングアドバイザー」は民間資格です。
スパイスコーディネーター協会が独自に行なう認定試験により認定します。



資格の種類

スパイスコーディネーター



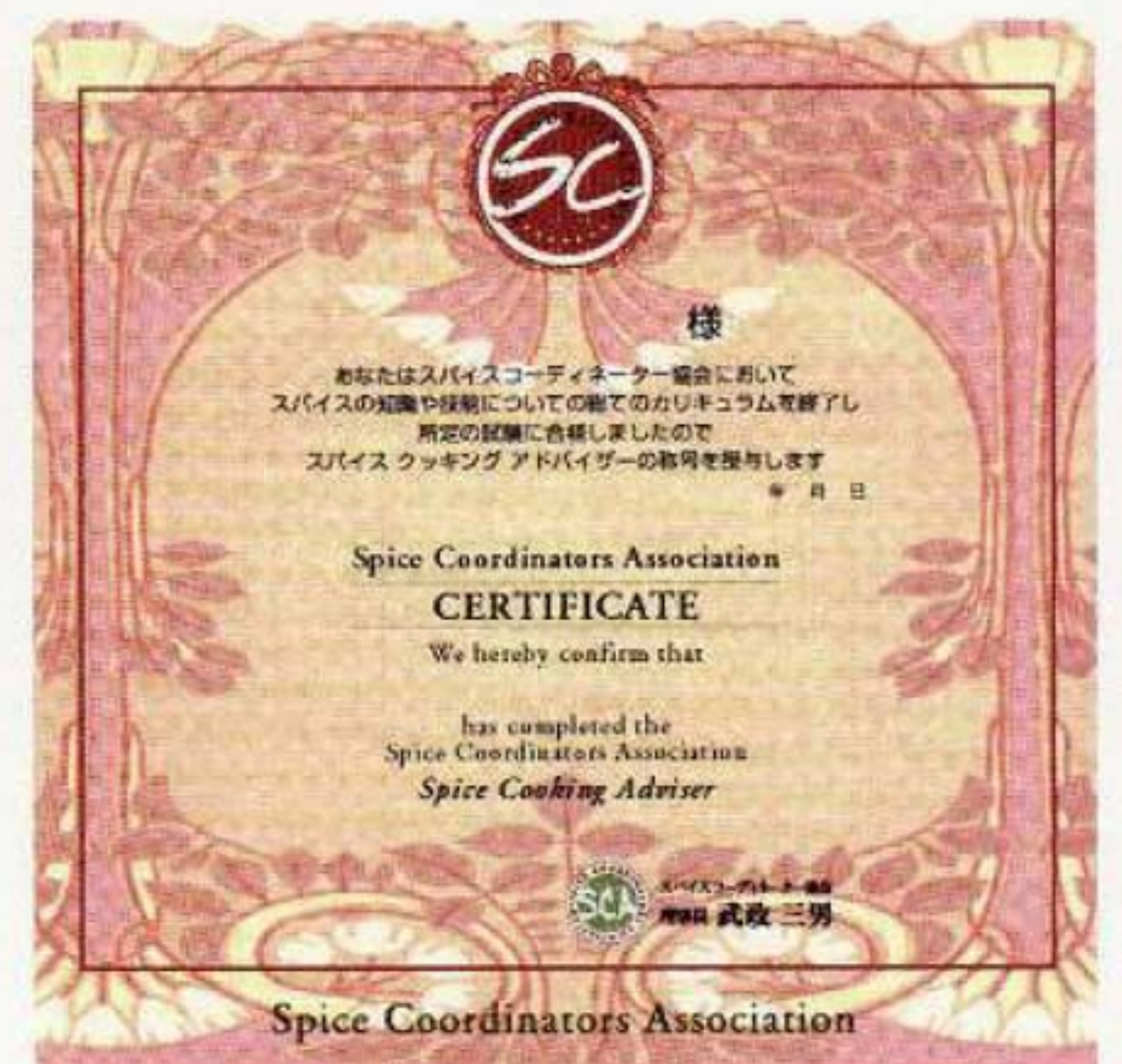
スパイスを調理科学的に理解し、スパイスの活用法が提案できるレベル

スパイスコーディネーターマスター



スパイスの品質特性を調理科学的に理解し、スパイスの活用法や応用方法などを指導できるレベル

スパイスクッキングアドバイザー



スパイスの特性を理解し、実践的に簡単な料理に使いこなすことができるレベル

これらの資格は、スパイスコーディネーター協会が「スパイスの知識や技能を高め研鑽すると共に、教育、福祉などにおいて貢献できる人材を社会に送り出す」ことを目的として、指導者を養成する認定制度です。

本協会は、スパイスのさらなる普及と健全な発展を目的として、次の事業を行ないます。

- スパイスの普及、啓発を図る事業
- スパイスの学術研究事業
- スパイスを通じた教育、学術支援事業
- スパイスに関する講演会、セミナー等の企画開催
- スパイスに関する講演会、セミナー等への講師派遣
- スパイスコーディネーター、スパイスコーディネーターマスター、スパイスクッキングアドバイザー等の資格認定事業

本会は「スパイスコーディネーター協会」と称します。
また、本会の英語表記は、「Spice Coordinators Association (略称:SCA)」と称します。
スパイスコーディネーター協会とスパイスコーディネーターは商標登録されています。



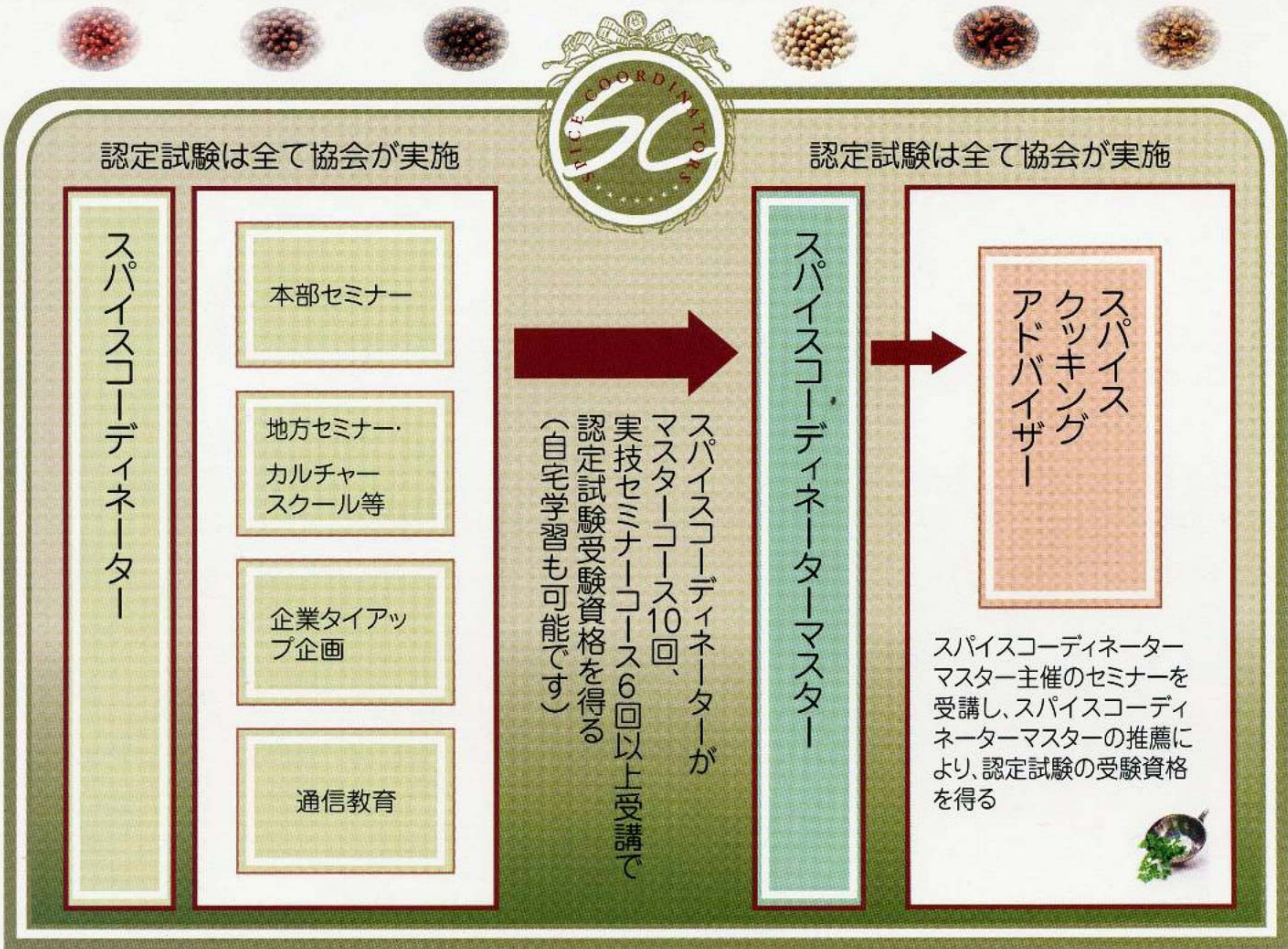
How to be Spice Coordinator?

スパイスコーディネーターになるには？

スパイスコーディネーターになるためには、セミナーの受講が必要です。
規定の回数を受講して、認定試験を受けてください。
(地方で受講できない方は、自宅での学習も認めています)



本部コースと資格認定基準	協会本部が定期的実施するコース(認定試験は年2回以上実施)
スパイスコーディネーター	スパイスコーディネーター協会の定める「スパイスコーディネーター養成セミナー」を10回以上受講し、資格認定試験に合格した方。(自宅学習も可能です)
スパイスコーディネーターマスター	「スパイスコーディネーター」の有資格者が「マスターコース養成セミナー」を10回、「実技セミナー」を5回以上受講し、資格認定試験に合格した方。(自宅学習も可能です)
協会本部が定期的認定する資格	
スパイスクッキングアドバイザー	「スパイスコーディネーターマスター」の主催する教室や 社外機関のカルチャー教室などで講座や養成セミナーを受講し、「スパイスコーディネーターマスター」の推薦を受け 資格認定試験に合格した方。(協会では、通信教育コースを行なっています)



会員登録を受けるメリット

スパイスコーディネーター協会では認定を受けたコーディネーターが会員登録した後の活動を支えます。

登録後のフォロー

協会は会員登録者に対し、次のようなフォローを行います。

1.希望者は協会のホームページ及びスパイススタジオのホームページに常時公開されます。

協会のホームページに各認定者のアドレスにリンクできるため、自己PRのページとして活用できます。

**2.希望者には専用Eメールアドレスが与えられ、自分のホームページにリンクさせることができます。
そのため、協会のホームページと連携して活動できます。**

協会は、必要に応じて地方からの講師依頼があった場合はご紹介しますが、細部の打ち合わせは会員登録者として行なってもらいます。

**3.希望者はロゴマーク入りの専用の名刺(4色)を作ることができます。
名刺にはホームページのアドレスを記載できます。**

名刺の制作は有料となりますが、作成は任意です。

4.希望者は講習に必要な資料類などの企画・作成支援を受けることができます。

専門分野の協力スタッフがいるので、ご相談ください。協会は登録されている資料制作者を無料で紹介します。制作は有料です。

**5.スパイスに関するメールでの質問を随時事務局が受け付けます。
また、認定取得後の指導についてのアドバイスも随時受けられます。**

6.協会が主催及び協賛するスパイス関連のセミナー、スパイス研究会の会合などに優待割引で参加できます。

**7.会員になると協会の料理実技の研修を受けることができます。料理実技研修の試験に合格しますと、
協会の料理講師登録者として認定されます。**

**8.スパイスコーディネーターマスターの資格を保有し、会員になると協会の准教授コースを受講することができます。
准教授になりますと、スパイスコーディネーターの認定試験の受験資格を与えることができます。**

協会ホームページも、ぜひご覧ください。

スケジュールや講義内容その他を配信。希望する会員登録者は専用ページに記載されます。

また、セミナー受講料、テキスト代、スケジュールや講義内容などについても協会のホームページで詳しく説明しています。
どうぞご覧ください。

スパイスコーディネーター協会
<http://www.spice-ca.org>



スパイスコーディネーター協会

所在地：〒124-0023 東京都葛飾区東新小岩 5-12-7
電話：(03) 5672-1180 FAX：(03) 5672-1181
URL：<http://www.spice-ca.org>