

----- 私たちの目指すこと -----

- 日常的に食を楽しめる社会の創造
- 農業を次世代に継承する



野菜ソムリエ

日本野菜ソムリエ協会のロゴマークは
「野菜と果物で、人は幸せになれる」という
協会の思いを表しています。またシンボルカラーは、
野菜のグリーン、果物のオレンジ、
自然のブルー、愛のピンクの、
4色で構成されています。

申込み方法・お問い合わせ

ホームページ

野菜ソムリエ

検索

<http://www.vege-fru.com>



東京本部

〒104-0045 東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7F
TEL:03-6278-8456 FAX:03-3541-1337

名古屋支社

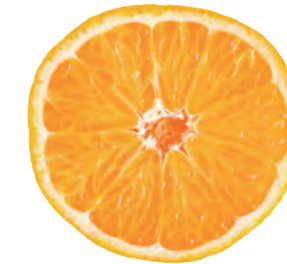
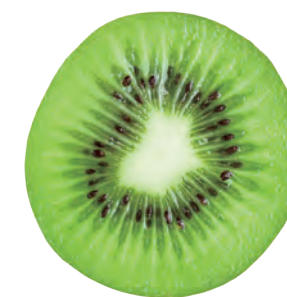
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄3-4-22 エフジー伊勢町ビル5F
TEL:052-249-9557 FAX:052-249-9558

大阪支社

〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田1-12-17 梅田スクエアビル6F
TEL:06-6346-5505 FAX:06-6346-5506

福岡支社

〒810-0042 福岡県福岡市中央区赤坂1-14-22 センチュリー赤坂門ビル3F(B-1)
TEL:092-406-5421 FAX:092-406-5441



毎日の食生活に欠かせない
野菜・果物の幅広い知識が身につく



日本野菜ソムリエ協会



今よりもっと、豊かで楽しく――。
野菜や果物のある生活が広がります。

野菜ソムリエが誕生したのは2001年のこと。農業人口の減少問題をはじめ、食品偽装事件、生活習慣病など、生活者の食と健康に関わる社会問題がニュースを賑わせ始めた時代です。

私たち一人ひとりが自らの食べる物の価値を見極められるようになったら。そして毎日の生活に野菜や果物を楽しみながら取り入れることができれば。こうした社会問題は解決できるのではないかと。それが野菜ソムリエ誕生のきっかけです。

今よりもっと野菜・果物のことを知ると、あなたの生活はどんな風になるのでしょうか。ココロもカラダも元気してくれる野菜・果物の力。野菜ソムリエになって、一緒に感じてみませんか。

買い物に役立つ野菜の目利き

野菜ソムリエになってから、毎日の買い物や料理が楽しくなりました。講座で習った目利きで家族好みの野菜を選べた時、野菜の個性を活かした料理が作れた時。主婦力上げたかな、とちょっぴり自分を誇らしく思います。



生活習慣を見直すきっかけに

最近、体が疲れやすい。そこで資格で得た知識を活かしながら、野菜やフルーツ中心の、栄養価が高く、バランスの良い食生活に改善。日々の生活スタイルを見直すことで、体の内側から健康的になった気がします。



野菜ソムリエと5つのストーリー

野菜や果物の知識を身につけ、その美味しさや楽しさを理解し、伝える。「野菜ソムリエ」の資格には、日々の生活をより豊かに楽しくするヒントがあります。

知識が自信に、自信はより良いサービスに

青果物のプロとして、野菜の栄養や調理法をお客様に分かりやすく伝授したい。これが、私が野菜ソムリエを目指した理由です。今まで苦手だった接客が楽しくて、何より笑顔の絶えないお店になりました。



野菜嫌いの子どもが「おいしいね」って

自然と食卓に並ぶことが多かった野菜やフルーツ。子どもが苦手だった野菜も、味付けや組み合わせを工夫することですぐの間にか食べてくれるようになりました。家族みんなの「おいしい」が何よりも嬉しい。



今こそ、野菜の価値を伝えたい

農業と生活に距離のある今だからこそ伝えたい、野菜の価値。受講して生産者の私自身が分かっていたなかったと気づきました。良い野菜を作るのは当たり前。今後は野菜ソムリエとして青果物の魅力も一緒に伝えたい。





野菜ソムリエ養成講座の全貌に迫る！

野菜ソムリエ養成講座には「野菜ソムリエコース」と「野菜ソムリエプロコース」の2つのコースがあります。ご自身の目的に合わせて、いずれかのコースを選択してください。
※科目名・内容は変更となる場合がございます。

Course 1 野菜ソムリエコース

野菜・果物の基礎知識と、伝え方のノウハウを身につけ、生活力の向上や職場でのスキルアップに繋げていくことを目指します。



こんな方にオススメ！

野菜・果物の知識を活かし、生活力を向上させたい方

職場でのスキルアップを目指す方

ご自身の仕事に付加価値を付けたい方

カリキュラム(2時間×7科目)

✓ ベジフルコミュニケーション

野菜・果物の魅力や情報を伝えるためのコミュニケーション学。野菜ソムリエの役割を理解し、自分の言葉でおいしさや感動を表現し伝える力を養います。

✓ ベジフル入門①②③

ベジフル入門3科目を通して、野菜・果物の生産から流通までの知識や良品の見分け方、保存方法、特徴などの基礎知識を習得します。野菜・果物各3種類の食べ比べや、切り方・加熱など調理法の違いによる食べ比べを行い、学びを深めます。課題(ベジフルカルテ)への取り組み方もここでご紹介します。

✓ ベジフルサイエンス①②

栄養・健康の観点から、野菜・果物に多い栄養素の体への働きとその効果、効率的に摂り入れる方法を学びます。食生活の変遷や生活習慣病の現状を把握し、氾濫する健康情報から正しい情報の選択方法についても触れていきます。

✓ ベジフルクックリー

野菜・果物の基本の調理方法や、品種の特徴を活かしたレシピの作り方を学びます。野菜料理のレパートリーを増やし、さらに食生活を豊かにすることを目指します。

受講料

総額 **148,000** 円(税込)

[内訳]

入会金:10,800円 / 受講料:137,200円

※初回の修了試験料を含みます。

資格取得までのフロー

講座受講



課題提出



修了試験受験
(マークシート)



資格取得

進学制度

野菜ソムリエコース修了後、野菜ソムリエプロコースへの進学ができる制度です。
受講料172,500円(税込・初回検定試験料込)。

Course 2 野菜ソムリエプロコース

野菜・果物の専門的な知識を身につけ、青果物のスペシャリストとして社会に価値を伝えることができる人材を目指します。



こんな方にオススメ！

野菜・果物を取りまくさまざまな分野での活躍を目指す方

“専門家”のキャリアを活かし野菜ソムリエとして更なる発展を目指す方

職業“野菜ソムリエ”として、新たな分野での活躍を目指す方

カリキュラム(2時間×18科目)

野菜ソムリエコース(2時間×7科目)+下記(2時間×11科目)のカリキュラムをご受講いただきます。

野菜ソムリエコースのカリキュラム

●ベジフルコミュニケーション
●ベジフルサイエンス①②
●ベジフル入門①②③
●ベジフルクックリー

+

✓ ブランディング/マーケティング①②

購買行動を理論的に理解し、野菜や果物、またその加工品の販売促進に従事した際のブランディング、販売計画を立案する手法を学びます。

✓ セルフプロデュース①②

社会のニーズを捉え、自分の強みを活かす手法と、企画書の基本や実践的なプレゼンテーションについて学びます。

✓ 流通

価格形成の仕組みや特徴を知り、野菜・果物の流通について考察します。また、食品表示や食の安全について学びます。

✓ 生産

種苗・肥料・農薬をはじめ、土地利用と農業、栽培方法など、生産の現場に欠かせない要素について理解を深めます。

✓ 鮮度管理と目利き①②

野菜・果物の特徴を知り、鮮度管理(鮮度保持・輸送技術など)や良品の見分け方を学びます。

✓ 栄養と調理①②

野菜・果物を「効率的に食べる」「安全に食べる」という視点で、栄養摂取や衛生管理について情報を整理し、賢い摂取方法を身につけます。

✓ 日本の農業の現状とストーリー

日本の農業の現状を知り、国際社会における農業交渉など時事問題に触れ、職業“野菜ソムリエ”として、日本の農業が抱える課題を考察していきます。

受講料

総額 **320,500** 円(税込)

[内訳]

入会金:10,800円 / 受講料:309,700円

※初回の検定試験料を含みます。

資格取得までのフロー

講座受講



課題提出



一次試験受験
(筆記試験)



二次試験受験



資格取得

更新制度

野菜ソムリエプロは年に1回資格の更新があります。更新条件は野菜ソムリエメンバーズ(10ページ参照)に登録し、継続的に自己研鑽を重ねていただくことです。



受講スタイルは四種四様。

野菜ソムリエ養成講座のコースが決まったら、次は講座の申し込みへ。
ライフスタイルに合わせて4つの受講スタイルから選択してください。

Style

1

会場で仲間と一緒に学ぶ

通学制

全国の協会指定会場で全科目を受講いただきます。講師やクラスメートと直接対話しながら理解を深めることができます。振替制度を利用すれば、科目ごとにつつでもどこでも自由に会場と受講日を選択できます。



Style

3

体験科目は通学で受講

半通学制

通学制と通信制の良いところ取りのスタイルです。全7科目中、ワークを含む体験型の講義4科目を協会指定の会場で受講し、その他3科目を通信教材（解説本）で学習するスタイルです。

※本スタイルはクーリングオフの対象外です。

Style

2

自分のペースで繰り返し学習

通信制

(WEB版 or テキスト版)

2つのスタイルから選べる通信制。
ライフスタイルに合わせて選択できます。
■通信制（WEB版）
解説動画とテキストで全科目を学習するスタイルです。

■通信制（テキスト版）
解説本とテキストで全科目を学習するスタイルです。

どちらもご自身のペースで繰り返し学習できます。

※本スタイルはクーリングオフの対象外です。

Style

4

自宅近くの教室で楽しく学習

通信制

(地域校ワーク付き)

解説本とテキストで全科目を自己学習いただき、地域校（全国各地）でベジフルカルテ作成レクチャーと修了試験が受けられるスタイルです。

※野菜ソムリエプロコースは協会指定会場にて検定試験を受験いただけます。

※本スタイルはクーリングオフの対象外です。

<修了試験> 野菜ソムリエコースの試験は、選べる2タイプ

WEB試験もしくは、協会指定の会場での試験どちらかお選びいただけます。
(通信制・通学制・半通学制のみ対象です。※地域校・野菜ソムリエプロコースは、対象外です。)

■WEB試験 — いつでもどこでもご自身のタイミングでご受験ください。

■協会指定の会場での試験 — 札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・福岡を中心に全国の会場にて実施いたします。

【受験期限】 修了試験の受験期限は受講料入金確認日より1年間です。



Q1.

→ 通信教材だと、ひとりで勉強することになるので不安です。

サポート体制は万全に整っておりますので、ご安心ください。テキスト内容やカルテの記載方法など、ご不明点がありましたらお気軽に協会までお問い合わせください。

Q2.

→ 受講スタイルごとに受講料が変わりますか？

いずれの受講スタイルも**同一の価格**となります。

Q3.

資格の更新はありますか？ ←

野菜ソムリエは更新はありません。野菜ソムリエプロは**年に一回更新手続き**が必要です（05ページの更新制度参照）。

Q4.

どれくらいの期間で資格取得できますか？
野菜ソムリエは最短で約2カ月です。受講スタイルやコースにより異なりますので、詳細はお問い合わせください。

受講前の 素朴なギモンに お答えします！

受講前に知っておきたい疑問や不安。
直接聞きにくいけど、確認しておきたい。
よくある質問にまとめてご回答します。

Q5.

合格率はどのくらいですか？ ←

野菜ソムリエは約85%、野菜ソムリエプロは約35%です。

Q6.

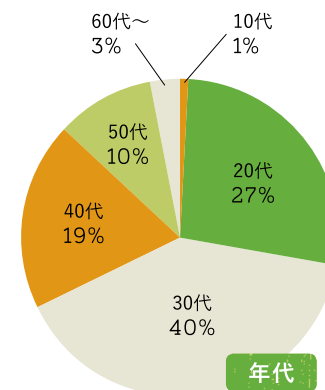
→ ホームページに掲載されている日程で受講できる日がありません。

通学制であれば、いつでも、どこでも、ご自身の都合に合わせて**科目ごとに場所・日時を自由に選択**できますので、ご安心ください。

Q7.

→ どんな人が受講していますか？

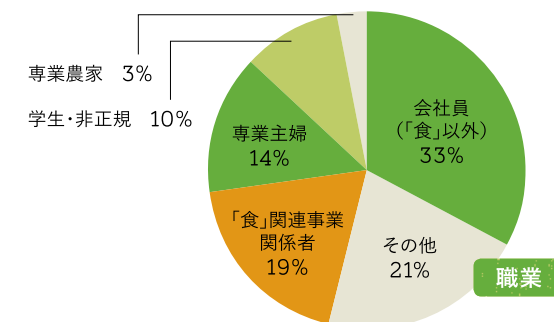
男女比は、**男性約3割、女性約7割**で、職業・年代ともに幅広い方々に受講いただいております。これまでに5万人以上の方々が受講されています。



Q8.

不合格になった場合、どうなるの？ ←

不合格の場合は、**追試験**を受験いただけます。追試験受験料は、野菜ソムリエは14,800円、野菜ソムリエプロは17,200円です（いずれも税込）。





修了生が 活躍する現場で 聞きました。

資格取得のきっかけや、野菜ソムリエの魅力とは、それぞれのステージで活躍されている、3人の修了生を訪ねました。

野菜ソムリエ
主婦

小櫛香穂さん



食べる事を大切にしたいという想いから受講しました。楽しそうに野菜を語る私の影響で、息子も野菜好きに。また、色々な経歴を持つ野菜ソムリエ仲間と共に野菜・果物の魅力を学び伝える活動は、私の世界を広げてくれました。毎日ワクワクしながら、大好きな野菜と地元静岡の情報を発信していきたい。



「野菜・果物の魅力を伝えていきたい」

野菜ソムリエ
料理教室・カフェ運営

丸山順子さん



テレビに出演していた野菜ソムリエに憧れ、資格を取得。目標だったカフェを開き、お客様に地元野菜の魅力をお話しながら料理を出しています。野菜の知識だけでなく、よりおいしく効果的に栄養を摂る方法や歴史、生産者の声など、幅広い情報をお伝えする野菜ソムリエならではの料理教室も大好評です。



「地元野菜を楽しみ、学べるカフェを目指して」

野菜ソムリエプロ
自然食品店勤務

鵜藤佳奈さん



元々「食」に興味があり、野菜ソムリエに出会いました。資格を活かすため転職した私。家族は野菜中心の食生活になったせいか健康診断の結果が良くなりました。野菜・果物をきっかけに業種や世代を超える人とのつながりができたこと、商品開発などの仕事に携われたことにも喜びを感じています。



「好奇心が仕事に直結しました」

企業で資格取得する メリットとは？

食に関わる多くの企業・法人で、野菜ソムリエの資格が求められています。受講人数などを考慮の上、特別料金で受講できる、団体・法人のためのサポートもあります。

Voice_1 → 青果販売

青果のプロとしての 自覚と意識が向上

資格取得者は野菜や果物に対する興味をより深め、研究意欲が増進。結果として自らの自信につながり、店頭での接客力の向上に寄与していると思います。

株式会社九州屋
取締役会長
羽賀秀雄さん

Voice_2 → 青果販売

お客様から信頼される 店を目指す近道

青果担当には資格取得の推進をはかり、受講料の補助も行っています。お客様にとっても、資格取得者が接客しているという安心感が生まれているようです。

株式会社三越伊勢丹フードサービス
経営戦略部人事部人事採用教育担当長
大原宏文さん

Voice_3 → 生産者団体

生活者へどう発信するか スタッフの意識も変化

JA職員および直売所販売スタッフの意識が変わりました。生活者へ伝える心の変化が、県全体のJA農産物直売所の販売高に反映しているように思えます。

JA福岡中央会
農業対策部 主任専任職
ご担当者

Voice_4 → 市役所

地元の特産物の味や 魅力を広くPR

平成25～27年度、愛知県大府市野菜ソムリエ育成補助金制度にて資格取得費用の一部を助成。現在、野菜ソムリエが農業や食育講座の講師を務めています。

大府市役所
産業振興部農政課
ご担当者

Voice_5 → 飲食店

お客様に感動して いただける食を提案

「食を通じ人々に活力を与える」ことを使命とし、全国に飲食店を出店しています。スタッフたちの野菜に対する知識はもちろん、接客への意識も高まりました。

株式会社イトウォーク
代表取締役
渡邊明さん

Voice_6 → 食品メーカー

地元の特産について さらに知識が深まる

JA鹿児島県経済連グループ企業として、全国の量販店で開催される鹿児島フェアに足を運ぶことも。特産を使ったレシピを考案する際も、資格が役立っています。

鹿児島くみあい食品株式会社
企画総務課
福永奈緒子さん

食にまつわるさまざまな企業・法人・団体に選ばれています

企業名一覧

- 株式会社横浜水信
- すかいらーく
- 道の駅 どもんなか たぬま
- 荒尾市地域再生雇用創出協議会(熊本県)

- 株式会社ローソン
- JA茨城県中央会
- 西条市(愛媛県)
- 東京農業大学

- シズラー
- 大阪中央卸売市場
- 田原市(愛知県)
- 京都栄養医療専門学校

(順不同)他多数

資格を取得して
よかった

97%

野菜ソムリエ資格を人材育成に活用いただいている企業・法人・団体の方々に感想を伺いました。資格取得により得た知識と意識の変化が売上やサービスの向上につながっているそうです。

受講後、企業に
聞いてみました！



修了生のサポートも 充実しています。

野菜や果物のある生活をもっと楽しむために、そして資格取得後の可能性をさらに広げるために、たくさんのイベントやセミナーを用意しています。

地域ごとの
コミュニティも



1

地域の特色を生かし発信

野菜ソムリエコミュニティ

修了生が中心となって活動している協会認定の有志団体です。スキルアップのための勉強会・産地ツアーの実施・地域イベントへの参加など、それぞれの地域の特徴を活かした活動をしています。あなたの活動への第一歩を野菜ソムリエコミュニティがサポートします。

認定数：全国50カ所、
海外1カ所の合計51カ所（2019年4月現在）



こちらも注目！

✓ 各種イベント

楽しみながら野菜・果物の知識を深めるイベントを全国で開催しています。資格取得後も継続的なスキルアップの機会に触れ合うことができます。



2

ベストオブ野菜ソムリエを表彰

野菜ソムリエアワード

「野菜ソムリエ」を社会のインフラにすることを目標として活動する日本野菜ソムリエ協会と志を同じくする仲間が一堂に会し、価値ある活動をした野菜ソムリエを選出するコンペティションです。



3

野菜ソムリエの仕事をバックアップ

野菜ソムリエカンパニー

野菜ソムリエを職業として活躍したい方のための「野菜ソムリエプロダクション」です。各分野における野菜ソムリエの活躍を応援するとともに、お仕事を依頼したい企業・団体様とのマッチングを行っています。



さらに広がる 協会の活動をピックアップ

日本野菜ソムリエ協会は、全国の自治体をはじめ飲食店・青果店などと連携し野菜・果物の新たな価値を社会に発信し続けています。



増えるニーズ、応える野菜ソムリエ

野菜ソムリエ自治体パートナー制度

全国の野菜・果物の魅力を広く発信し地域を活性化していくことを目的とした、自治体と日本野菜ソムリエ協会のパートナー制度です。地域特産物のプロモーション活動をはじめ、地域・農業振興を目的とした活動を野菜ソムリエがお手伝いします。

<自治体パートナー制度ご登録団体>

大阪府、青森・山形・山梨・鳥取・高知・徳島・宮崎の各県、十和田（青森県）、山形（山形県）、金沢（石川県）、横須賀（神奈川県）、豊橋・田原・大府（愛知県）、赤磐（岡山県）、西条（愛媛県）、豊後大野（大分県）の各市、南信州広域連合（長野県）の、1府7県10市1広域連合の合計19自治体が登録しています。



生産者と生活者をつなぐ

野菜ソムリエサミット

野菜ソムリエによる「野菜・果物の品評会」です。生活者視点に優れた野菜ソムリエが、全国各地から出品されてくる青果物とその加工品の「美味しさ」を絶対評価形式にて評価します。価値ある青果物とその加工品を広く全国に発信することで生産者を応援し、日本の農業の活性化に貢献することを目的としています。



日本野菜ソムリエ協会のお墨付き！

認定制度

「料理教室」「レストラン」「青果取扱店」を対象とした認定制度を設け、協会から様々なサポートを行っています。野菜ソムリエのブランドを、店舗の告知やPRに活用いただいています。

- 日本野菜ソムリエ協会認定料理教室
- 日本野菜ソムリエ協会認定レストラン
- 日本野菜ソムリエ協会認定青果取扱店