

生ハム（長期熟成ハム）の食文化資格認定試験制度について

一般社団法人日本生ハム協会では、生ハムの食文化資格認定試験制度を 2020 年 8 月より開始致しました。

この制度は、世界の生ハム市場と比較し、大変特殊な状況にある日本市場を理解し、将来創設予定である世界的生ハム資格制度受験を可能にするために当協会が創設したものです。

この制度の中で身に着ける生ハムの知識は、当協会が編纂した世界で初めての「生ハム教本」に基づいたものであり、当協会の代表理事渡邊直人が提唱し、創設委員を務める「世界生ハムコルタドル・ソムリエ協会」及び提携関係にある **AFDJS**（アカデミア・フランセス・デ・ジャンボン・セック）との知識の共有をしています。

この制度では、初級と中級の資格にて、国内の特殊な市場と生ハムの基礎知識と基本的扱い方、産地特性を修得して頂き、2千年以上にわたり地中海の食文化の花形であり続ける生ハムの価値を説明できる素養を身に着け、エキスパート資格では、更に実技能力と官能能力を身に着けて頂きます。

生ハム（長期熟成ハム）の初級資格：

生ハムの概論・食文化・産地の基礎的な知識を持ち、日本市場の特殊性や生ハム（長期熟成ハム）の特徴を説明できる知識を修得します。

生ハム（長期熟成ハム）の中級資格：生ハムの製品としての規格や、法律、原料となる豚という動物に関する知識と生ハムの産地ごとの違い、生ハムの保管や取扱い方法を正しく説明できる知識を修得します。

生ハム（長期熟成ハム）のエキスパート資格：日本の生ハム市場を説明でき、生ハムの各産地の違い、製品特徴や基本的な飲料とのマリアージュを説明できる。生ハムのカットができる。生ハムに付いてセミナーを開始できる能力を身に付けて頂きます。合格者にはエキスパート資格証とバッジ（有料 4,000 円）が授与されます。貴方も生ハムのプロの一人として活動が可能となり、生ハムの食文化の普及活動を担って頂きます。