



# FCEA 発酵料理士協会

## 認定加盟校制度のご案内

### —教えることの意味—

FCEAには「認定加盟校制度」があります。

その理由は、FCEAの学びを通じて、発酵の仕組みや素晴らしさを広く普及するためですが、それにも増して大切なことがあります。

それは、人が人に教えるためには、相当な準備が必要になります。自身が学んだ中で曖昧に理解していた点や不得意な分野を再度、しっかり学び直さなければなりません。

それこそが、自身の学習理解度を深め、成長させるものと考えています。

まさに「教えることは学びを深める」です。

FCEAの教育啓蒙活動にご賛同いただけますことを心より願っています。

### —目次—

- 1、加盟校制度概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2、各種認定講座の開講について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1～2
- 3、受講生の認定試験の受験について・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 4、加盟校主宰者の特典その他・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
- 5、発酵調味料レシピ開発講座 認定加盟校制度について・・・・・・ 5

2025年5月  
発酵料理士協会

## 1、加盟校制度概要

### 発酵料理士協会（FCEA）認定加盟校とは

FCEAが認定した会員主宰の加盟校であり、一般社会人を対象としたFCEAライセンス対応講座を開講することができます。

### 発酵料理士協会（FCEA）認定加盟校登録の条件

- ①FCEA会員であること。
- ②加盟校登録（登録料55,000円（税込）のお支払い及び加盟校申請書の提出）の手続き。

### 認定加盟校主宰者について

FCEAライセンス対応講座を開講できるのは、上記認定加盟校登録の条件を満たした会員個人であり、それ以外の者がライセンス対応講座を開講することはできません。また、認定加盟校の権限や特典は主宰者のみに帰属し、第三者への権利の譲渡はできません。但し、主宰者が住所を変更した場合は、新住所で開講することは可能です。

### 教室の場所について

- ①自宅教室
  - ②自身の店舗
  - ③貸し会議室等様々な場所を教室にすることができます。
- また、自宅を教室所在地にして出張講座も可能です。

### レッスンスタイルについて

- ①マンツーマン授業、1対複数等指導に支障がなければ自由です。
- ②実習授業があるので、対面授業が原則ですが、感染症対策、遠方受講者等、状況に応じてオンライン講座も可能です。

## 2、各種認定講座（アドバイザー、インストラクター、トップインストラクター）の開講について

### 加盟校でのレッスン構成

- ①アドバイザー講座  
原則全9回 1回90分×9回のレッスン （13,5時間以上）
  - ②インストラクター講座  
原則全11回 1回90分×11回のレッスン （16,5時間以上）
  - ③トップインストラクター講座  
原則全12回 1回90分×12回のレッスン （18時間以上）
- ※上記①、②、③に自身のオリジナルな学習体系を加えて指導することは可能です。  
※受講期間は、それぞれ、1ヶ月以上3ヶ月以内を目安とします。

### 講座用の教材

<講師の指導者用教材>

①FCEAテキスト

②動画データ

- ・伏木先生による各講座解説動画
- ・御子川内先生による加盟校主宰者用アドバイザー講座解説動画

<受講生の教材>

FCEAテキスト（講師から購入）

## FCEAテキストの購入について

(主宰者は、該当テキストをFCEAより購入して、受講生に販売します。)

テキスト名	FCEAからの購入価格	受講生への販売価格
アドバイザー	27,500円(税込)	33,000円(税込)
インストラクター	同上	同上
トップインストラクター	同上	同上

## 授業の進め方

講師は指導者用教材にて、毎回授業の準備をします。対面授業でもオンライン授業であっても、受講生の教材はテキストと筆記用具のみです。講師は伏木先生及び御子川内先生の動画により、各章の重要ポイントが分かりますが、受講生には動画データがありませんので、講師は重要ポイントをしっかり伝える必要があります。

※授業の効率を上げるために、必要に応じて、受講生と一緒に伏木先生の動画を見ながら授業を進めることも可能です。一方的な講義にならないように、受講者の理解度を確認するために、会話を交えながらの授業が必要です。

## 実習講座について

①対面授業の場合は、受講生用の材料を事前に用意し、材料費を請求します。

②オンライン授業の場合は、可能であれば受講生に材料を用意していただき、オンライン上で指導します。環境的に不可能な場合は、実習方法を講義し、受講生は、受講期間内に実習していただき、受講期間内に、作成した甘酒や糠床の経過報告や出来上がりの状況を報告してもらいます。

## 講座開講の準備

FCEA主催の講座を受講された方は、基本テキスト、動画データを深く理解して、ご自身が一度学習した内容ではありますが、教え方を意識して、講座開講のための準備としての総復習をする必要があります。

また、講座の指導はFCEAが提供する「運営・指導マニュアル」に則り行ってください。

## 受講生募集

①各種広告媒体の利用(有料・無料)

②自身のSNSの利用(近年の主流)

③FCEAのサポート(受講希望者への紹介等)

※その他、募集方法についてお気軽にFCEA事務局にご相談ください。

## 受講料の設定

原則は以下の価格(テキスト代含む)を参考にして、FCEAから提供される「運営・指導マニュアル」に従ってください。

①アドバイザー講座 88,000円以上(税込)

②インストラクター講座 198,000円以上(税込)

③トップインストラクター講座 275,000円以上(税込)

### 3、受講生の認定試験の受験について

#### 試験日及び受験手続

FCEA ライセンス認定試験は、2月、6月、10月に実施されます。  
尚、加盟校での受験は在宅受験となります。

＜受験資格＞

- ①受験月の1ヶ月前までには、全ての授業を終えます。
- ②受験月の1ヶ月前から3週間以内に受験手続を終えます。

＜受験手続の方法＞

- ①原則 FCEA の加盟校専用ホームページより、全ての受験者情報（人数分）を入力して FCEA に送信します。
- ②受験月の1週間前までに、受験人数分の受験料を FCEA の口座に振り込みます。

＜試験の実施＞

- ①受験月の上旬に、事務局から受験者の自宅に試験問題を送ります。
- ②所定の期日までに試験を終え、試験問題の解答用紙を事務局に送ります。

※試験の実施期間は概ね3週間です。

#### 合格発表から会員登録までの流れ

合格発表 試験月の翌月上旬

↓

会員登録手続 2月受験の場合 3月末日までに完了。登録料の支払い及び口座振替依頼書の提出。（6月受験の場合は7月末日、10月受験の場合は11月末日）

↓

認定証の発行 4月末日までに発送。（6月受験の場合は8月末日、10月受験の場合は12月末日）

↓

会員の有効期間の発生 5月1日～翌年4月末日（6月受験の場合は、9月1日～翌年8月末日、10月受験の場合は、翌年1月～12月末日）

↓

年会費の発生 6月27日（6月受験の場合は10月27日、10月受験の場合は翌年2月27日）

#### 合格の有効期間

合格の有効期間は1年間です。

通常、受験合格後に所定の期間内に会員登録手続をさせていただきますが、合格発表後1年以内であれば、会員登録をすることができます。

1年以上経過してから、会員登録を希望する場合は再受験になります。

## 4、加盟校主宰者の特典その他

### 各種特典内容

加盟校主宰者は、自身のスクールで資格対応講座を開講できる以外に様々な特典があります。

- ①FCEA主催の特別セミナーやご自身の企画セミナーの講師を務めることができます。
- ②FCEAのホームページ、その他各種媒体にて紹介され、集客のサポートを受けることができます。
- ③一般企業、学校関係、各種カルチャーセンター等、「食」に関する関連団体等主催のセミナー及び資格対応講師を務めることができます。
- ④加盟校主宰者としての活動実績により、FCEA本部講師として登録ができます。
- ⑤FCEAの各種媒体にご自身の活動をアピールすることができます。
- ⑥FCEAに対して、様々な企画・提案ができます。
- ⑦加盟校認定証（額付き）が提供されます。

### 事務手数料について

ご自身のスクールの受講生が、受験合格後に会員登録をされた場合、1名につき5,000円（税込）を事務手数料として、加盟校主宰者様にお支払いさせていただきます。  
これは受験手続の取りまとめをしていただいたお礼及び会員を輩出されたことを評価させていただくものです。

### FCEAの提携団体

以下、各種団体と提携関係にあり、共催セミナーや共催イベントを開催します。

- ・JAA日本アロマコーディネーター協会
- ・JREC日本リフレクソロジスト認定機構
- ・FDAフラワーデコレーター協会
- ・IBF国際美容連盟
- ・ICA国際クレイセラピー協会
- ・チャイルドケア共育協会
- ・日本くらし薬膳協会

### 加盟校登録手続きから開講までの流れ

加盟校申請書を提出します。

↓

加盟校登録料の55,000円(税込)を納入します。

↓

指導マニュアル、指導者用動画等が提供されますので、講座開講の準備が整えば開講できます。

—おことわり—

加盟校制度内容が状況により、変更される場合があります。予めご了承ください。

## 5、発酵調味料レシピ開発講座 認定加盟校制度について

※上記、1、加盟校制度概要 3、受講生の認定試験の受験について 4、加盟校主宰者の特典その他、は共用です。

### 加盟校でのレッスン構成

#### 発酵調味料レシピ開発講座

①第1章、第2章、第3章、第5章、第6章、第7章 各60分で合計6時間程度

②第4章 6時間程度

③24品のレシピ 2時間以上

※上記①、②、③に自身のオリジナルな学習体系を加えて指導することは可能です。

※受講期間は、それぞれ、1ヶ月以上3ヶ月以内を目安とします。

### 授業の進め方

①講師は運営・指導マニュアルを事前に確認して毎回の授業の準備をします。

②対面授業でもオンライン授業であっても、受講生の教材はテキストと筆記用具のみです。

※授業の効率を上げるために、必要に応じて、受講生と一緒に松本先生の動画を見ながら授業を進めることも可能です。一方的な講義にならないように、受講者の理解度を確認するために、会話を交えながらの授業が必要です。

### 24品レシピ実習講座について

☆上記「加盟校でのレッスン構成について」にあるように、原則2時間の授業をします。授業内容は、各レシピ料理の目的、発酵調味料の役割、注意点を講義及び教室内で実習が可能であれば、1つ以上の料理づくりをしましょう。

☆対面授業の場合は、受講生用の材料を事前に用意し、材料費を請求します。

☆オンライン授業の場合は、可能であれば受講生に材料を用意していただき、オンライン上で指導します。環境的に不可能な場合は、実習方法を講義し、受講生は、受講期間内に実習していただき、受講期間内に、作成した料理の経過報告や出来上がりの状況を報告してもらいます。

### 料理実習について

☆教材の実習動画を元に、料理実習の授業を開催することができます。

☆24品の料理及びご自身のオリジナルな実習授業も可能です。その際の授業料及び材料費は各自で設定します。

### 講座用の教材

<講師の指導者用教材>

①発酵調味料レシピ開発講座テキスト

②24品のレシピ動画データ

③運営・指導マニュアル

<受講生の教材>

発酵調味料レシピ開発講座テキスト（講師から購入）

### 発酵調味料レシピ開発講座テキストの購入について

主宰者は、テキストをFCEAより購入して、受講生に販売します。

テキスト名	FCEAからの購入価格	受講生への販売価格
発酵調味料レシピ開発講座	27,500円（税込）	33,000円（税込）

受講料の設定（原則は以下の価格(テキスト代含む)を参考にしてください）

発酵調味料レシピ開発講座 88,000円以上（税込）