



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



武政三男 *profile*

株式会社スパイススタジオ代表取締役。元ライオン株式会社生活者行動研究所テストキッチン室長。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、高校などで多数、非常勤講師として勤務するかたわらスパイスの普及活動を行っている。

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、食欲をそそったりするのです。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。



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。
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6回以上受講し、資格認定試験に合格した方。
協会本部が定期的に認定する資格	
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。

認定試験は全て協会が実施

スパイスコーディネーター

本部セミナー

地方セミナー・
カルチャー
スクール等

企業タイアップ
企画

通信教育



スパイスコーディネーターが
マスターコース10回、
実技セミナーコース6回以上受講で
認定試験受験資格を得る

認定試験は全て協会が実施

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

スパイスコーディネーター
マスター主催のセミナーを
受講し、スパイスコーディネーター
マスターの推薦により、認定試験の受験資格
を得る



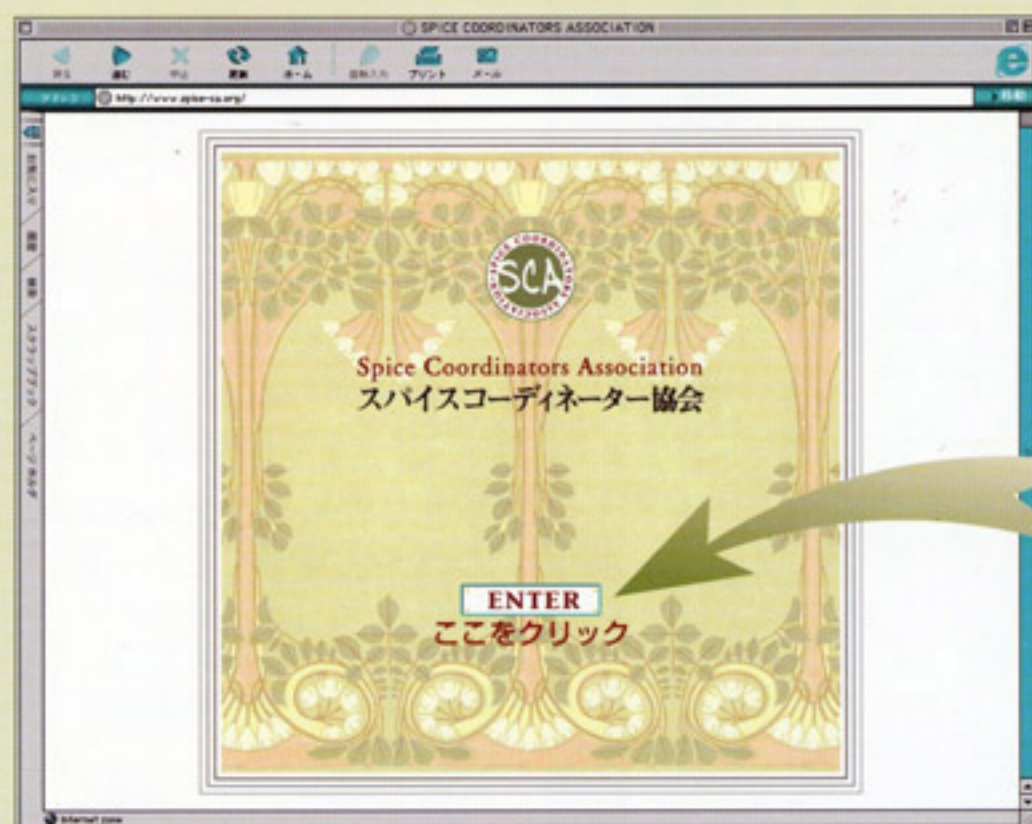
会員登録を受けるメリット

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で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ますので、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。



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。

ENTER と書かれたボタンをクリックして、中のページへお進みください。

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/>

協会推薦図書のご案内

スパイスコーディネーター協会では、次の書籍をスパイス・ハーブの書籍を教本・副教本として採用しています。



スパイスクッキングアドバイザー コース



SCA-1 スパイス調味事典

定 価： 2,940円 (本体2,800円+消費税)
著 者： 武政三男・園田ヒロ子
発行所： 幸書房 電話 (03)3512-0165

スパイスを使用した料理を100点紹介し、スパイスを基準にスパイスの使いどころを全てワンポイントアドバイスで解説し、スパイスの分量を小さじ1/8、原型のスパイスは何粒などと細かく説明しています。スパイスの使いどころを全てワンポイントアドバイスで解説。さらに自分流に応用できるように、世界の主要スパイスの知識を豊富な図表でわかりやすく解説しています。スパイスの調理適性、食品機能効果から、新しい使い方の応用性を提言した調理師・栄養士・食品加工技術者の方には必携本です。

スパイスコーディネーター コース

SCA-2 スパイスのサイエンス パート1



定 価： 1,575円
(本体1,500円+消費税)
著 者： 武政三男
発行所： 文園社
電 話： (03)3816-1705

スパイスの使い方を調理科学で、解りやすく解説しています。ガーリックの臭みはどうすればとれるか、オニオンの甘さ成分の活用法はなど、プロのコツからおばあちゃんの知恵をわかりやすく説明しています。

SCA-3 スパイスのサイエンス パート2



定 価： 1,785円
(本体1,700円+消費税)
著 者： 武政三男
発行所： 文園社
電 話： (03)3816-1705

スパイスの使い方のコツをクッキングサイエンスの目で追及するシリーズ第2弾の本です。スパイス活用プロの技を科学的に解明し、自分流にどう応用すればよいかのヒントが満載です。さらにスパイスを食育、高齢者社会での健康面で、どのように活用するかのヒントを紹介しています。



SCA-4 スパイス百科事典

定 価： 23,100円 (本体22,000円+消費税)
著 者： 武政三男
発行所： スパイスコーディネーター協会
発行所： 文園社 電話 (03)3816-1705

世界の主なスパイスの生態写真と乾燥状態の写真をカラーで紹介しています。スパイス情報を、スパイスの諸外国名、学名、科名、原産地、主産地、形状、栽培地及び収穫方法、性状、採油方法及び精油成分、品質評価、香味特徴、用途、料理適性、特殊(薬理)効果、エピソード、その他(備考)など16項目を事典形式でまとめているので、百科事典として簡単に見ることができます。

スパイスコーディネーターマスター コース



SCA-5 スパイスコーディネーター協会専用バインダー

SCA-6 スパイスコーディネーター マスター指導要綱テキスト

発行所：スパイスコーディネーター協会

協会専用のバインダーで、テキスト・資料類を4穴で保存できます。指導要綱テキストは、●スパイスの生態、原型写真、●スパイスクッキングアドバイザーコース、●スパイスコーディネーターコース、●スパイスコーディネーターマスターコース、●スパイス検定問題集などがありますが、スパイスコーディネーターマスターは「スパイスコーディネーターマスターコース指導要綱テキスト」を使用します。

スパイス情報のご案内

お問い合わせ先：スパイスコーディネーター協会

〒124-0023 東京都葛飾区東新小岩 5-12-7

電話：(03)5672-1180 Fax：(03)5672-1181

スパイスコーディネーターの資格を取りたい方は
<http://www.spice-ca.org>

スパイス情報が欲しい方、スパイス同好会に興味のある方は
<http://www.spice-studio.com>

(「食とスパイスのセミナー」を定期的を開催しています。)

協会推薦教材等のご案内

スパイスを使いこなすための便利な教材や講師陣による書籍の紹介です。



教材

K-1 スパイスの適合性一覧表

定 価：2,000円 (本体1,905円+消費税)
(A4版カラー ラミネート加工品)
監 修：武政三男
発行所：スパイスコーディネーター協会

このスパイスは、どんな国の料理に合うのか、
どんな素材にあうのか、どんな調理法に合うの
か、この一覧表を見るとすぐにわかります。

K-3 スパイス展示ケース



定 価：15,750円 (本体15,000円+消費税)
詰め替え用アクリルケース：840円 (本体800
円+消費税)

20種類のスパイスの見本をスライド式で取り
出すことができる展示用アクリルケースです。
必要に応じてケースを入れ替えるので、
ケースを補充すれば、何十、何百とスパイスを
揃えることができます。

K-4 スパイス計量スプーン



定 価：360円 (本体340円+消費税)

長さ16cm、直径13mmの薬剤師が使用し
ている金属製のさびないスプーン。ブレ
ンドスパイスを作るときの必須品です。

K-5 スモークペパー〔燻製胡椒〕



定 価：400円 (本体380円+消費税)
(35g入り) 発売元 (有) 松浦商店

大粒のブラックペパーを独特の製法でスモーク加工し
たもので、単にスモークパウダーをミックスしたもの
とは異なる本物。素材の旨みを引き立たせます。

K-2 スパイス適合一見盤



定 価：1,050円 (本体1,000円+消費税)
監 修：武政三男
発行所：スパイスコーディネーター協会

スパイスの適合一覧表のデータを円盤に
加工して、スパイス名に合わせれば、す
ぐに知りたい情報が▲印で表示される優
れものです。

講師陣執筆による書籍紹介

B-1 ハーブ絵画館



定 価：2,300円
著 者：新井苑子 (絵画)
武政三男 (文)
発行所：文園社

B-2 新井苑子のハーブのぬり絵



定 価：1,050円
著 者：新井苑子 (絵画)
園田ヒロ子 (文)
発行所：文園社

B-3 ハーブ 新来の香草たち



定 価：1,938円
著 者：武政三男
横島みどり他共著
発行所：朝日新聞社

B-4 スパイス&ハーブ辞典



定 価：1,835円
著 者：武政三男
発行所：文園社

B-5 スパイスレシピここがコツ



定 価：1,260円
著 者：武政三男
園田ヒロ子
発行所：筑摩書房

B-6 スパイス塾



定 価：1,050円
著 者：武政三男
園田ヒロ子
発行所：グラフ社

B-7 スパイス みんなの知らない使い方



定 価：1,260円
著 者：武政三男
発行所：同文書院

B-8 SPICE SCIENCE and TECHNOLOGY



定 価：\$135.00
著 者：M.TAKEMASA
K.HIRASA
発行所：Marcel
Dekker, Inc. (AMERICA)

B-9 CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LAS ESPECIAS



「SPICE SCIENCE and
TECHNOLOGY」のスペ
イン語訳本

B-10 スパイスブック



定 価：1,365円
著 者：武政三男
発行所：講談社

B-11 料理上手のスパイス50



定 価：1,470円
監 修：武政三男
園田ヒロ子
発行所：日本文芸社

B-12 80のスパイス辞典



定 価：2,940円
監 修：武政三男
発行所：フレグランス
ジャーナル社