

社団法人 日本フードスペシャリスト協会

〒170-0004 東京都豊島区北大塚1-16-6
TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389
http://www.jafs.org E-mail:info@jafs.org

CONTENTS

- 巻頭言 家政経済学科に「フードスペシャリスト」の受験資格を
- フードビジネスの窓 味の素グループの食育活動
- 味・お国自慢 新潟のナス文化
いま、なぜ「かごしま黒豚」が大人気なのか
- 認定試験 平成20年度資格認定試験終る／問題及び正解
- 調査報告 平成19年度フードスペシャリスト資格取得者の就職に関するアンケート集計結果
- ぶっくえんど 『料理の何でも小事典』『フードファディズム』
- 事務局から

巻頭言

家政経済学科に「フードスペシャリスト」の受験資格を

名古屋女子大学家政経済学科長 美味技術研究会副会長 松山 正彦

このたび、本、名古屋女子大学では平成21年度に発足予定の家政経済学科において、関連の単位を取得した学生には、フードスペシャリストの受験資格を認めていただけることになりました。まことに喜ばしく思っております。

本学の家政経済学科は、家政学部に設けられる学科です。したがって、教育の基本的テーマは、私たちの日々の生活に関わる家政学的諸問題が原点となります。

今、社会は様々問題を抱えていますが、その一つとして、食に関するものがあり、孤食、拒食症、過食症、過度の瘦身願望と肥満、生活習慣病、産地偽装、混入農薬などの問題が毎日のように報道されております。

そうした時、本学は、良き家庭人であるとともに、家政学と経済学の基本的知識と、企業や行政においてビジネスやサービスを提供できる能力、また、生活者・消費者と企業との橋渡しができる能力を養い、

社会に活躍できる力強い職能人を育成することを目的として、家政経済学科を設けることにしました。

本学科に学ぶ学生が、一人でも多くフードスペシャリストの資格を得、本来、食は美味しく、また、楽しまなくてはならないという考えに基づき、食に関する幅広い知識と技術とを習得し、食品メーカーにおいては食品の官能検査、鑑別・管理・販売・消費者への情報提供・相談業務などを担当し、また、デパート、スーパー、ホテル、レストランなどでは食を提供する側と消費者との間の調整を図ることができれば、社会に大いに貢献できることになろうと確信し、フードスペシャリストに期待をかけている次第です。



(H21.4 学科長就任予定)

味の素グループの食育活動

味の素株式会社

○食を支える企業として「食」にこだわる

「食（食べること）」を取り巻く環境は近年大きく変化し、食の安全の問題、子どもたちの食に対する関心の低下などさまざまな社会的な課題が発生しています。私たちは食品企業として、食育活動を通じてこれらの課題解決に貢献していきたいと考えています。

味の素グループでは「おいしいは、あしたのもと」をスローガンとして食育活動を広く展開しています。中でも活動の柱として、「味覚教室」を全国で実施しています。

○従業員が学校に伺う「味覚教室」

「味覚教室」は、味の素（株）の従業員が講師として小・中学校へ出向き、子どもたちに“おいしさ”について楽しく学んでもらう食育プログラムです。

「味覚教室」には、子どもたちに食への関心を高めてもらい、食を楽しむ心を育てたいという願いが込められています。商品の宣伝をするのではなく、おいしさや味の秘密を知ってもらいたい、“おいしいとは何か？”“食べ物の味はいくつあるか”など、「おいしさ」「うま味」「だし」等について体験も交えて楽しく学んでもらうことを目的としています。



授業風景：鰹節の実物を観察する
「堅くて木みたい」「でも匂いは鰹節だよ」パック入りの削り節ではなく、鰹節をはじめて見る子どもも多くいます。

○「本物に出会う」体験も交えた授業内容

授業では、PPTスライドを用いた講義を行います。ただし、それだけでなく授業の中で種々の「体験」も取り入れ、“楽しみながら学ぶ”授業になっています。2mもある昆布や削る前のかつお節に触れたり、昆布と鰹節の「だし」を飲み比べたりの体験をする時間は、子どもたちが特にイキイキとし教室が歓声に包まれることもあります。



授業風景：昆布の実物を観察する
体験では子どもたちが特にイキイキします。本物の昆布は自分の身長より大きいことに驚きます。昆布だしと鰹だしの飲み比べもします。

○全国で年間100校を実施。講師は全社から150名を養成



授業風景：おいしさって何だろう？
授業の始まりでは、児童たちに「好きな食べ物」を言ってもらい、「どうしておいしいのか？」を考えてもらいます。

2007年度は年間で日本全国約60校の学校で実施しました。2008年度は100校での実施を予定しています。講師についても、会社全体で募集して150名以上の講師を養成しており、申込学校の近くの社員を派遣して授業を行います。「味覚教室」は「お

いしい」を大切にした食育活動として、これからも積極的に取り組みを続けたいと考えています。

味覚教室の詳細や実施レポートはHPでご覧下さい。来年度の申込も受付けています。

<http://www.mikakukyoushitsu.ajinomoto.co.jp/>

五つの感覚・・・五感

目で確かめる・・・視覚
 においをかぐ・・・嗅覚
 さわってみる・・・触覚
 音をきく・・・聴覚
 味をみる・・・味覚

おいしさの要因

食べ物をおいしく感じる要因はいろいろあります。例えば、環境や体調もおいしさの要因になります。お腹が空いたときには何を食べてもおいしく感じるものですが、逆に、風邪で食欲がないときなどは、あまりおいしくないかもしれません。また、食べ物の見た目や色彩、香り、食感（歯ざわり、温度など）、鉄板で肉が焼ける音など、人間のあらゆる感覚（五感）を使っておいしさを感じます。もちろん、味もおいしさの重要な要因です。

基本となる味

- ・甘味（砂糖・チョコレート）
- ・塩味（塩）
- ・酸味（酢、レモン）
- ・苦味（コーヒー、ゴーヤ）
- ・うま味（だし）

基本5味

食べ物にはたくさんの味がありますが、基本となる味は5つあります。基本味は「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「うま味」の5つであり、これを基本五味といいます。それぞれの基本味の代表的な食べ物としては、甘味は砂糖やチョコレート、塩味は食塩、酸味はお酢やレモン、苦味はコーヒーやゴーヤなどが挙げられます。うま味は、和食の基本となるだしの味です。だしは、鰹節や昆布からとって作ります。

食べ物の中のうま味



うま味を多く含む食べ物

うま味は多くの食べ物に含まれています。一番多いのは昆布ですが、その他の食べ物にも含まれており、うま味を多く含む物をここに示します。例えば、チーズにはとてもたくさん含まれています。スパゲティにはチーズをかけて食べますが、これはまさに「うま味を足している」ということができます。また、お茶や、種々の野菜にも多く含まれています。

日本人が発見したうま味



東京帝国大学理学部教授
池田菊苗博士

甘味、酸味、塩味、苦味とは
違うもう一つの味がある？



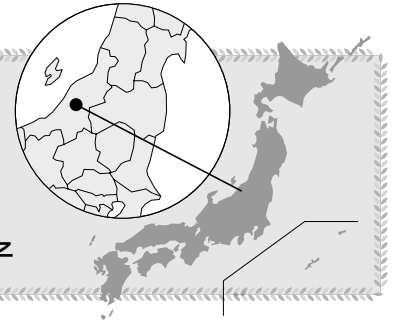
昆布から
うま味を発見

池田菊苗

うま味を発見したのは日本人です。東京帝国大学教授であった池田菊苗という人です。池田博士は若い頃ドイツに留学し、そこで肉・チーズ・トマトなどに共通する味があると考えました。当時は基本の味は4つだと考えられていましたが、池田博士はもうひとつ別の味があると考えたのです。そして帰朝後、湯豆腐のおいしさの味に気づき、1908年、昆布からその味の物質を取り出すことに成功し、その味を「うま味」と命名しました。

新潟のナス文化

新潟医療福祉大学 村山 篤子



新潟県は日本海に面して細長く、海岸沿いに日本一長い信濃川や阿賀野川の流れが形成した肥沃な平野が広がり、周囲を高い山々が取り囲む。典型的な日本海式気候で、夏季は日照が多く、冬の積雪は豊富な水源となっている。新潟の特産品は、魚沼産コシヒカリをはじめ、新鮮で豊かな農水産物に恵まれその種類は多い。

新潟は、一般に上越・中越・下越の三地域に区分され、それぞれの気候風土の違いが異なる産物を生み独自の食文化を形成している。中越地方の中心都市長岡には、長岡ならではの気候風土に育った「他産地に比べて格別おいしい野菜」、「特有の伝統的な食べ方がある野菜」がある。

巾着ナスは、長岡の夏を彩る代表格で主な料理に「ふかしなす」がある。丸形で大きく実はしっかり甘みのある果肉、やさしい味はふかして食べるのが最適である。図1に示したように蒸して冷やしてショウガ醤油

などで食べるとおいしい。その他、煮もの、みそ炒め、味噌汁、天ぷら、から揚げなどにする。下越ではあまり見られない。

梨ナスは、黒十全ナスと似ており、長岡では梨ナスと呼んでいる。梨のようにジューシーで浅漬けに最適、漬かりきる手前、半生状態のものを醤油でいただくとおいしい。

表1に新潟県産ナスの品種一覧を示す。新潟は日本一のなす栽培面積をもち、日本一ナスを食べている県で在来種も多く、各地域でナス文化があえあし継承されている。



梨ナス



巾着ナス



図1 ふかしなす

表1 新潟県産茄子の品種一覧 (資料提供 新潟中央青果株式会社)

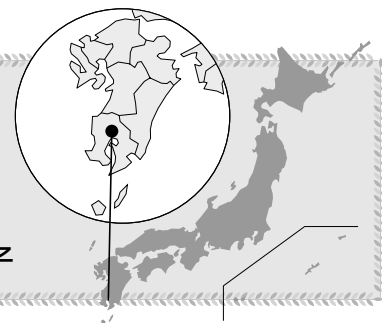
十全茄子系	黒十全茄子	梨型	白根 長岡 三条	長岡地域では梨茄子とも呼ばれる。十全茄子と似ているが、色が濃く黒味を帯びていることから黒十全と呼ばれる。蒸す、煮る、鉄板焼き、漬物等どんな料理にしても美味しい。
	白十全茄子	梨型	白根	本十全茄子と呼ばれ、果皮の色が薄緑色をしている。果皮は柔らかく、果肉が緻密で、漬物に向く。流通量が少ない。(緑十全とは色の違いのみ)
	緑十全茄子	梨型	横越	本十全茄子と呼ばれ、果皮の色が緑色をしている。果皮は柔らかく、果肉が緻密で、漬物に向く。流通量が少ない。(白十全とは色の違いのみ)
	紫水茄子	梨型	豊栄	別名巾着茄子と呼ばれる。肉質が緻密で漬物に向く。
	八石茄子	梨型	柏崎	
	巻機茄子 魚沼巾着	梨型 梨型	六日町 塩沢	黒十全とほぼ同じ
長岡巾着	大梨型	長岡	中島巾着とも呼ばれる。大型の巾着茄子で、煮崩れがなく、煮物に向く。	
千両2号	長型	鳥屋野 白根	一般的な茄子で、栽培しやすい。調理法の用途は選ばない。	
水茄子	長型	鳥屋野 白根	果皮が柔らかく、水分が多く甘味がある。浅漬け塩もみ等に向くが、柔らかいため、煮物、長期の漬物には向かない。	
仙台長茄子	細長型	鳥屋野	長さ25cmほどの長茄子。果皮、果肉ともに柔らかい。漬物などに向く。	
エンピツ茄子	長型	白根	先が尖っていることが名前の由来。果皮、果肉ともに柔らかく、新潟では30g程度で出荷されるが、大きくしてもおいしい。	
久保茄子	長型	豊浦町	エンピツ茄子とほぼ同じ。	
焼き茄子	長大型	豊栄	果皮、果肉ともに柔らかく、水分が多い250g程度で収穫され、名前の通り焼茄子に最適。	
丸茄子	丸型	豊栄 白根	果皮、果肉が固めで、煮物、揚げ物、焼き物などに向く。果肉がしまっていることから、長期の漬物に良い。	
越の丸	丸型	糸魚川	新潟園芸試験場で育成された。加茂茄子と同様の用途に使われる。	

資料 にいがたのおかず：開港舎 2008

いまに生きる伝統料理：笠原賀子 第一出版 2007
糖尿病献立集：新潟県栄養士会長岡支部 2007

いま、なぜ「かごしま黒豚」が大人気なのか —ホンモノの味を届けたいこだわりが美味しさを育てる—

鹿児島女子短期大学 福司山 エツ子



かごしま黒豚のふるさとは、中国、今から400年前の江戸時代後期に、島津18代藩主、家久により鹿児島島の地に移入されたといわれている。

かごしま黒豚の名が全国的に知られるようになったのは、幕末から明治にかけて、黒船来航で揺れる徳川幕府に外交問題の重鎮、水戸藩主斉昭に、「いかに珍味、滋味あり、コクあり、何よりも精がつく」と言われ、また郷土の偉人西郷隆盛も好んだと伝えられている。

さらに美味しい黒豚を品種改良への情熱は、休まない

黒豚の先進地である鹿児島は、黒豚の研究においても、世界でも他に類を見ないスケールと内容を誇っています。研究は鹿児島県畜産試験場で主に行われている、他見からの見学に訪れるほど、美味しさの背景には、常にそれに関する研究への姿勢がある。

イギリスパークシャを基礎とした系統造成を開始し、平成3年に「ニューサツマ」を完成。さらに鹿児島在来の黒豚のみを基礎とした第3系統を開発中。

すぐれたかごしま黒豚を作っているのは、 サツマイモ・パワー

かごしま黒豚を支えるもう一つのパワーは、鹿児島名産のサツマイモを飼料として与えることで、黒豚の脂肪の質が向上。普通の豚肉とどこが違うのか、脂肪の融点が高い(図1)ことと、総筋繊維数(図2)が最大の特徴で、この特質がさっぱりした食感と適度

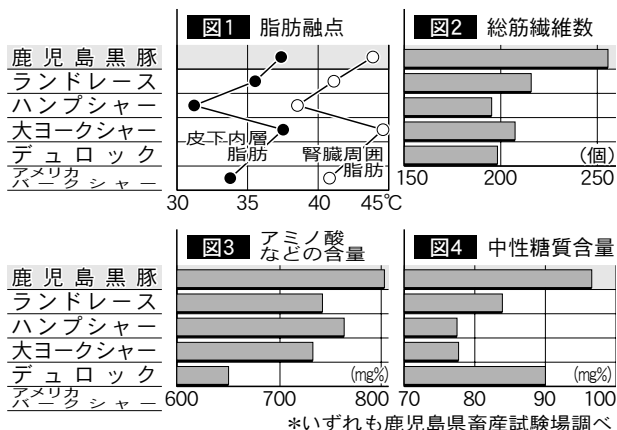
な歯ごたえをもたらす。とんかつなどに使われるロース肉を構成する筋繊維の数が多いほど食べる時歯ざりがよい。さらに、旨味、甘み、といった味に影響する遊離アミノ酸(図3)、それに中性糖質、ブドウ糖など(図4)が他の豚より多い。鹿児島黒豚と白豚の大型種を比較し、肉質の優秀さを科学的に明らかにした。しかし、黒豚の旨さが完全に解明されたわけではない。味や食感はもちろんだが、いろいろな要素の相乗効果でかごしま黒豚は、そのバランスがとれて独特の風味を生み出している。自然の中で、自然なものを食べて育つ、これがかごしま黒豚の美味しさの秘密。また、サツマイモを与えることで赤肉脂肪中に抗酸化作用のあるビタミンEが増加する。

鹿児島県全体で、質の向上に挑戦

品種、品質の研究とともに、生産者の努力が美味しいかごしま黒豚を作っている。消費者に常に美味しいものを届けたいという願いから、かごしま黒豚の質の向上を図ることに挑戦している。黒豚の生産者は、鹿児島黒豚生産者協議会を設置し「かごしま黒豚証明制度」を発足させ、シールを添付して販売ルートにのせ、平成11年11月に「かごしまブランド」に指定された。

このように銘柄を確立し【安全、安心】で美味しい、かごしま黒豚をつくる原動力となり、消費者の食卓に美味しさをお届けしている。

参考文献 かごしま黒豚 南日本新聞



黒豚茶しゃぶ

平成20年度資格認定試験終る

－受験者7,013名中5,627名合格－

昨年12月21日（日）、平成20年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領に基づき、各認定校を会場として午前10時30分から午後0時10分まで1時間40分に亘って一斉に実施されました。今回の受験校は大学67校、短期大学98校にのぼり、受験者数は大学3,461名（うち3年次受験1,743名）、短期大学3,552名、併せて7,013名が受験されました。受験者は前回よりも82名の増です。

本年1月16日（金）に開催の専門委員会において、

設問毎の正解率、科目別の正解率及び各年度の平均正解率などを判定材料として、慎重に合格ラインを検討しました。その結果、受験者の80.2%を合格ラインと決定しました。80.2%合格ラインは110点満点（1問につき2点）の48点以上の得点者を示しますので、受験者7,013名（100%）のうち、合格者5,627名（80.2%）、不合格者1,386名（19.8%）ということになります。平均正解率は53.9%（前回57.4%）でした。

平成20年度認定試験の問題及び正解

フードスペシャリスト論

問題1 食生活の変遷と消費行動についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 中食や外食が増えると食の外部化率が高まる。
- (2) 食料自給率とは、その国で消費される食料がどの程度国内で生産されているかを示す指標である。
- (3) 食品ロス率は、結婚披露宴や宴会で低い。
- (4) 日本型食生活とは、PFCバランスが理想的であった1980（昭和55）年頃の食生活を指す。
- (5) 食育基本法は、2005（平成17）年に制定された。

正解：(3)

問題2 フードスペシャリストの養成課程と業務についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) フードスペシャリストの資格証は、認定試験に合格すると与えられる。
- (2) 認定試験に欠席した者は、追試験を受けることができる。
- (3) 公民館や消費者センターで栄養指導を行う。
- (4) 食品メーカーやスーパーマーケットで食品の

流通情報を収集する。

- (5) ジャムやマーマレードに適した果実の品種改良を行う。

正解：(4)

問題3 おいしさと文化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 日本人の食事では、うま味文化とテクスチャー文化が特徴とされる。
- (2) おいしさを表す用語として、日本語にはたくさんのおノマトペ（擬音語・擬態語）がある。
- (3) 「淡」という味わいは、素材そのものの味で日本料理の原流とされる。
- (4) うま味文化を形成するコンブのうま味成分が発見されてから、ちょうど50年が経過した。
- (5) グローバルの時代に沿って、世界の食文化は融合の段階へと進んできている。

正解：(4)

問題4 フードビジネスについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ネットスーパーは、近年増加の傾向にある。
- (2) プライベートブランド（PB）商品は、1990年

代以降減少している。

- (3) コンビニエンスストア業界でコラボレーションとは、ベンダーや食品機械メーカーと共同で商品開発を行うことをいう。
- (4) コンビニエンスストアの売上げは7兆円を越すが、その売上げは大手3社でおよそ3分の2を占めている。
- (5) 外食産業では1970年代以降、チェーンレストランの増加が著しい。

正解：(2)

問題5 食に関する情報とその活用についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 見慣れない食品の情報を得たい場合は、事典だけでなく食品図鑑も参考にするとよい。
- (2) 食生活に関する国の白書としては、『食料・農業・農村白書』『厚生労働白書』などがあげられる。
- (3) 食品の消費の実態を知るには、『家計調査年報』が参考になる。
- (4) 食物やその成分の健康への影響を過大に評価する考え方は、フードファディズムと呼ばれている。
- (5) EOS（エレクトロニック オーダリング システム）とは、売り上げ情報をリアルタイムでコンピュータ集計し、仕入れなどの販売管理を行うシステムである。

正解：(5)

問題6 現代のフードシステム（食をめぐる社会の仕組み）についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 日本のフードシステムにおいて、調理した食品を提供するフードサービス業や食品製造業が急激に発達したのは、1985（昭和60）年以降である。
- (2) 小学生がおやつを食べている時間帯は「帰宅してから夕食まで」の時間帯がほとんどで、その他の時間帯は極めて少ない。
- (3) 食物素材の調達から、予備調理、加熱調理を経て食卓に提供するまでの工程を連続的に行う「従来型調理システム」は、これまでプロの調理人だけが行ってきた。
- (4) 主に給食施設や航空機の機内食など大量調理で行われている「クックチル型調理システム」は、微生物の危害を防除して安全な調理作業をしようとする調理システムである。
- (5) ファーストフード型調理システムとは、販売店

舗ですべてを合理的に調理するシステムである。

正解：(4)

食品の官能評価・鑑別論

問題7 米についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 米には、低温障害があるので、低温貯蔵よりも常温貯蔵が適している。
- (2) ビーフンは、もち米を原料にして作る押し出し麺の一種である。
- (3) 日本で最も作付面積の多いうるち米は、日本晴である。
- (4) 玄米は、精米よりもぬか層が多いので、貯蔵時の脂肪の酸化が進みやすい。
- (5) 精米の加工歩留まりは、通常91~90%である。

正解：(5)

問題8 魚介類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 魚の脂肪には、n-6系の脂肪酸が豊富に含まれている。
- (2) 魚介類の鮮度判定法であるK値は、数値が低いほど鮮度がよいことを示している。
- (3) 魚介類の塩蔵品を作るときの立塩法とは、魚に直接塩を振りかける方法である。
- (4) 鰹節の荒節とは、カビ付けしてすぐのものをいう。
- (5) 塩辛は、水産練り製品の一種である。

正解：(2)

問題9 食品の色素成分とその変化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) クロロフィルからマグネシウムが離脱したものをフェオフィチンという。
- (2) 血液中の色素をヘモグロビン、肉の色素をミオグロビンという。
- (3) フラボノイドは、タンニンと同じく、ポリフェノールと総称されるベンゼン環にヒドロキシ基をもつ構造を有する化合物群に包含される。
- (4) カロテノイドは、炭素と水素のみからなるキサントフィル類と、それ以外の酸素を含むカロテン類に大別される。
- (5) ミカン缶詰製造時のアルカリによる剥皮で濃黄色を呈するものは、ミカン中のヘスペリジンがヘスペリジンカルコンになるからである。

正解：(4)

問題10 乳濁液（エマルション）についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 油中水滴型のエマルションには、マヨネーズ・牛乳等がある。
- (2) 水中油滴型のエマルションの方が、油中水滴型より脂っこさを感じやすい。
- (3) エマルションの型は、非常に安定であり変化することはない。
- (4) みそ汁・ジュースなどの懸濁液は、液体を分散相としたエマルションの一種である。
- (5) エマルションは、液体の分散媒に液体の分散相が分散した状態である。

正解：(5)

問題11 食品レオロジーについての記述である。正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. 食品に力を加え破断させることを小変形と呼ぶ。
 - b. 食品の多くは粘性体か弾性体に属し、両方を併せ持つ粘弾性を持つ食品は少ない。
 - c. ニュートン流体では、粘度は必ず速度によらず一定である。
 - d. ダイラタンシーは、糊化したデンプンが放置により硬化する現象を示す。
 - e. 一定の方向にかけられた力に対する抵抗力を応力と呼ぶ。
- (1) aとd (2) aとe (3) bとd (4) cとe
(5) dとe

正解：(4)

問題12 官能評価を行うにあたっての記述である。正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. 他人の影響を受けないで判断を下す方法をオープンパネル法という。
 - b. 官能評価室は、他人の影響を受けないように仕切りがあればよく、ほかの施設は必要ではない。
 - c. 試料を調製するときは、試料間の差が明確になるように予備テストを行って、効率のよい評価が行えるようにする。
 - d. 濃度差をみるテストでは、少なくとも濃度差が感知できる差をつけて試料を調製する必要がある。
 - e. 正確な結果を得るためには、一度に比較検討できるように、出来るだけ多くの試料を準備するのが望ましい。
- (1) aとb (2) aとe (3) bとd (4) cとd
(5) cとe

正解：(4)

問題13 官能検査についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 試食順序は、順序効果を避けるためパネリストごとに試食順をランダムにする必要がある。
- (2) 検査時間は、空腹でも満腹でもない午前10時あるいは午後2時頃がよいとされる。
- (3) 容器は、基本的には白色で模様がついていなければ、大きさなどはパネリスト全員が同じでなくてもよい。
- (4) 試料は、その食べ物を食べる時の温度が望ましく、パネリスト全員が同じとなるよう配慮する。
- (5) うがいは、水を使うことが多いが、白湯を使うこともある。

正解：(3)

問題14 食商品学とマーケティング戦略についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ブランド化は、消費者に食の安心を抱かせる一つの重要な手段である。
- (2) プロダクト・ライフサイクル（製品寿命）とは、食品をおいしく安全に消費できる期間をいう。
- (3) トレーサビリティは、消費者に安心を保障することにつながる。
- (4) 製品差別化は、価格競争をしないで売るためのマーケティング手法の一つである。
- (5) ホスピタリティは、販売における重要な差別化の方法である。

正解：(2)

食物学に関する科目

問題15 穀類の加工品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ポップコーンは、スイートコーンを原料として製造される。
- (2) オートミールは、ライ麦を原料として製造される。
- (3) 麦茶は、大麦を原料として製造される。
- (4) 麦芽は、小麦を原料として製造される。
- (5) 麩は、もち米を原料として製造される。

正解：(3)

問題16 いも類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サツマイモの貯蔵温度は、5℃の冷蔵庫での貯蔵が最適である。

- (2) ジャガイモには、発芽した部分にソラニン配糖体が含まれる。
- (3) サトイモのえぐ味は、微量のシュウ酸カルシウムとホモゲンチジン酸である。
- (4) コンニャクイモには、難消化性のグルコマンナンが含まれる。
- (5) タピオカデンプンは、キャッサバの塊根から製造したものである。

正解：(1)

問題17 豆類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 豆類のタンパク質含量は、大豆が30%を超えるなど穀類よりも高い。
- (2) 大豆の脂質含量は、他の豆類と同様数%と低い。
- (3) 大豆には、他の豆類と異なりデンプンはほとんど含まれない。
- (4) 豆類には、食物繊維が米や小麦粉よりも多く含まれる。
- (5) 豆類には、野菜と同様ミネラル成分としてカリウムが多く含まれる。

正解：(2)

問題18 食肉についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ハム、ソーセージは冷燻により、ベーコンは熱燻により製造される。
- (2) ベーコンの製造に使われるのは、主に豚ばら肉である。
- (3) 天然ケーシングとして、ウインナーソーセージでは羊腸、フランクフルトソーセージでは豚腸を用いる。
- (4) 肉食用の家畜の殺・解体処理は、鶏を除くと畜場法によって規制されている。
- (5) ブロイラーは、国内の鶏肉生産の90%以上を占めている。

正解：(1)

問題19 鶏卵についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卵白、卵黄いずれのタンパク質もアミノ酸スコアは100である。
- (2) 脂質は、大部分が卵黄に存在しリン脂質を多量に含む。
- (3) 卵の起泡性は、主として卵白のオボムチンによる。
- (4) 卵黄の色は、黄色系統の色素であるフラボノ

イドによる。

- (5) 卵黄は、ビタミンAのよい給源である。

正解：(4)

問題20 油脂についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) パーム油は、大豆油に比べると酸化に強くフライ用に適している。
- (2) オリーブ油は、リノール酸を高濃度に含むので酸化されやすい。
- (3) マーガリンは乳から作られる。
- (4) キャノーラ種のコサネ油は、エルカ酸を20～50%含む。
- (5) 硬化油は、大豆油に比べて酸化安定性が低い。

正解：(1)

問題21 甘味料についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ショ糖は、還元性の二糖類である。
- (2) 異性化糖は、ブドウ糖の一部を果糖に転換した液体状の甘味料である。
- (3) 転化糖は、ショ糖に酵素を作用させて加水分解し、果糖とブドウ糖の等量混合物にしたものである。
- (4) アスパルテームは、アミノ酸系甘味料でショ糖の約200倍の甘味度を示す。
- (5) ソルビトールは、ブドウ糖から製造される糖アルコールである。

正解：(1)

問題22 非酵素的褐変についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 味噌や醤油の褐色は、アミノ・カルボニル反応が原因である。
- (2) 糖類を単独で加熱したときに起こる褐変反応をカラメル化という。
- (3) 魚油は、酸化されると魚肉のアミンやタンパク質と反応し油焼けを起こす。
- (4) アスコルビン酸は、アミノ酸と反応しても褐変しない。
- (5) パンやクッキーなどの焼き色は、褐色色素のメラノイジンによる。

正解：(4)

食品の安全性に関する科目

問題23 微生物の増殖条件である栄養素についての

記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 無機物だけで増殖できる細菌を従属栄養菌という。
- (2) 無機物のほかに増殖に有機物を必要とする細菌を独立栄養菌という。
- (3) 食中毒菌は、一般に独立栄養菌に属する。
- (4) ブドウ糖は、窒素源になる。
- (5) 有機酸は、炭素源になる。

正解：(5)

問題24 各種消毒薬と微生物との関係についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 消毒用エタノールは、微生物のタンパク質を変化させる作用がある。
- (2) 高い濃度の次亜塩素酸ナトリウムは、ウイルスに対して有効である。
- (3) 逆性石けんは、芽胞に対して有効である。
- (4) カチオン（陽イオン）系界面活性剤は、逆性石けんともいう。
- (5) ポピドンヨードは、ヨウ素の酸化力により微生物の殺菌作用がある。

正解：(3)

問題25 食品の表示についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の品質表示の適正化を目的とする主な法律は、JAS法である。
- (2) 加工食品は、名称、原材料名、内容量、賞味期限（または消費期限）、保存方法、製造者等を一括表示する。
- (3) 賞味期限を過ぎても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない。
- (4) 表示が義務付けられているアレルギー物質を含む特定原材料は、卵、乳、小麦のみである。
- (5) 特定保健用食品では、疾病治療表示は認められていない。

正解：(4)

問題26 微生物性食中毒についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 腸炎ピブリオ食中毒の感染源は、主に生鮮の海産魚介類である。
- (2) ぶどう球菌食中毒の主症状は、吐き気、嘔吐、腹痛である。
- (3) カンピロバクター食中毒の原因食品は、主に鶏肉とその加工品である。
- (4) サルモネラ属菌による食中毒の主な原因食品

は、おにぎりなどの穀類である。

- (5) クリプトスポリジウムによる食中毒は、原虫類によるものである。

正解：(4)

問題27 食品添加物についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 発色剤の亜硝酸ナトリウムは、発がん物質のニトロソアミン生成に関わる。
- (2) 酸化防止剤の*dl*- α -トコフェロールは、ビタミンE強化剤としても使用される。
- (3) 防かび剤は、かんきつ類やバナナのかびの発生を防止するために使用される。
- (4) 保存料は、食品中の微生物の増殖を抑制するために使用される。
- (5) 漂白剤には、酸化型と還元型とがある。

正解：(2)

問題28 食中毒についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) コレラ菌、赤痢菌、腸チフス菌、パラチフスA菌は、食中毒菌でもある。
- (2) ウイルス性食中毒は、夏季に多く発生する。
- (3) 化学性食中毒の原因物質に内分泌かく乱化学物質が含まれる。
- (4) 植物性自然毒は、市販食材には含まれない。
- (5) フグやシガテラ魚、貝などの毒性物質はその魚や貝固有のものである。

正解：(1)

問題29 食品からの微生物の検出についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) カビが多量に検出されるのは、加熱不足を意味する。
- (2) 大腸菌群の検出は、糞便汚染のみを意味する。
- (3) 大腸菌の検出は、腐敗の進行度を示す。
- (4) 一般細菌数は、35℃で発育する雑菌の汚染状況を示す。
- (5) 芽胞は、脱酸素や真空包装した食品で検出されることはない。

正解：(4)

調理学に関する科目

問題30 献立作成の基本理念についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食べることの第一義は健康的意義であり、喫

食者への栄養的配慮を優先する。

- (2) 「おいしさ」は食べる人に感動を与え、脳を活性化し、生きる喜びを与えるので、好きなもののみを選択するのがよい。
- (3) 食生活行動は消費生活の一つであり、その経済性を無視することはできない。
- (4) 食材の長距離輸送に伴う環境負荷や、調理に伴う排水、廃棄物等の問題にも配慮する。
- (5) 調理の手間、使用可能な調理器具・熱源、調理時間にも配慮する。

正解：(2)

問題31 おいしさにかかわる酵素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 野菜や果物を切ると褐変するが、これはアミラーゼの作用によるものである。
- (2) タマネギやニンニクの香気成分は、リパーゼの作用で生成する。
- (3) 米粒に存在するプロテアーゼは、炊飯の温度上昇期に作用し、米飯の甘味を形成する。
- (4) キュウリを切ったときに出てくるグリーンノートといわれる香りは、クロロフィラーゼの作用によるものである。
- (5) 果実の熟度に伴うテクスチャーの変化には、ペクチン分解酵素が関与している。

正解：(5)

問題32 非加熱の調理操作についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 乱切りとは、表面積を大きくする操作で、形や重量は異なっても良い。
- (2) 卵白の泡立ては、冷やしながら行くと早い。
- (3) 寒天やゼラチンは、吸水、膨潤してから用いる。
- (4) レンコンは、切ったまま放置すると褐変するので、1%の砂糖水につける。
- (5) ワサビは、目の粗いおろし金でおろす。

正解：(3)

問題33 塩を用いる操作についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 酢に少量の塩を加えると、酸味が強調される。
- (2) 塩の代わりに醤油を使う場合は、約4倍量必要である。
- (3) 塩は、小麦粉ドウの粘弾性を減少させる。
- (4) 塩は、生のタコなどのぬめりをとる効果がある。
- (5) 塩は、保水性に富むため、デンプンの老化を

遅らせる。

正解：(4)

問題34 調理による色の変化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ナスの漬物を作るとき、鉄クギを用いるとアントシアニンが反応して青紫色が安定になる。
- (2) 赤カブを酢の物にすると、カロテノイドの反応により鮮やかな赤色になる。
- (3) カリフラワーを酢水で煮ると、フラボノイドによる褐変をおさえて白く仕上がる。
- (4) ニンジンを通常の調理時間で加熱しても、カロテノイドは影響を受けず色は変化しない。
- (5) インゲンを醤油で味付けして長時間加熱すると、クロロフィルが変化して色が悪くなる。

正解：(2)

問題35 砂糖の調理機能についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) スポンジケーキやカステラでは、よい色や香りをだす。
- (2) 卵焼きでは、熱凝固を遅らせ、軟らかな状態に固める。
- (3) デンプン性食品のようかんでは、糊化デンプンの老化を防ぐ。
- (4) メレンゲを作る際には、卵白の起泡性や泡の安定性をよくする。
- (5) 寒天ゼリーでは、ゼリーを硬くし、透明度を高める。

正解：(4)

栄養と健康に関する科目

問題36 ミネラルについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人体を構成する元素のうち、酸素、炭素、水素、窒素の4元素を除いたものをミネラルとしている。
- (2) カルシウムの吸収には、ビタミンDと女性ホルモンのエストロゲンが関与している。
- (3) ナトリウムは細胞内液に、カリウムは細胞外液に存在し、浸透圧に関与している。
- (4) ビタミンCには、鉄の吸収率を高くする作用がある。
- (5) 亜鉛は、酵素の構成成分として重要であるとともに、不足すると味覚障害になる。

正解：(3)

問題37 生体内のコレステロールについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コレステロールは、生体膜の構成成分である。
- (2) コレステロールは、副腎皮質、性ホルモンの生成材料となる。
- (3) コレステロールは、肝臓で胆汁酸をつくる原料となる。
- (4) コレステロールは、体内では合成されないもので、食物から摂取しなければならない。
- (5) コレステロールには、動脈硬化を促進する形態のものと、抑制する形態のものがある。

正解：(4)

問題38 日本人の食事摂取基準についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食事摂取基準は、5年ごとに見直しが行われるので、現在使用している2005年度版は、2005（平成17）年度から2009（平成21）年度まで使用する。
- (2) 推定平均必要量とは、該当する集団に属する50%の人が必要量を満たすと推定される一日の摂取量である。
- (3) 推奨量とは、該当する集団に属するほとんどの人（97~98%）が、一日の必要量を満たすと推定される1日の摂取量である。
- (4) 目安量とは、推奨量が設定できない栄養素について、該当する集団において、ある一定の栄養状態を維持するのに十分な一日の摂取量である。
- (5) カルシウムの摂取基準に関しては、妊婦、授乳婦に付加量を定めている。

正解：(5)

問題39 食品の機能性についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) カゼインホスホペプチドは、カルシウムの吸収を促進する。
- (2) 大豆イソフラボンは、男性ホルモンに相当する効果がある。
- (3) エビやカニに存在するカロテノイドをセサミンノールという。
- (4) 栄養素以外の生体調節機能を、食品の機能性の一次機能という。
- (5) 食物繊維をはじめとする機能性成分は、栄養素の一種である。

正解：(1)

問題40 ライフステージの食生活についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 幼児期は、消化機能が未熟であるので、3回の食事だけでよい。
- (2) 60歳代男女の外食率は高く、嗜好や価格が優先され、栄養のバランスが悪い。
- (3) 骨粗鬆症は、成人男性に多く見られ、カルシウム、たんぱく質の摂取が重要である。
- (4) 高齢者では、塩味の閾値が小さくなるため、濃い味付けを好むようになる。
- (5) 妊娠中期から後期にかけては、食事から十分に鉄を摂取するようにする。

正解：(5)

問題41 健康づくりのための食生活についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 健康増進法の定めにより国民健康・栄養調査を行っている。
- (2) 食事バランスガイドには、ピラミッドのイラストが使われている。
- (3) 健康の維持増進には、運動、栄養、休養のバランスが有効である。
- (4) 「改定 食生活指針」には、「食事を楽しみましょう」という項目がある。
- (5) 過度の飲酒や喫煙は、生活習慣病のリスクファクターである。

正解：(2)

食品流通・消費に関する科目

問題42 内食・中食・外食についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ファーストフードを持ち帰り、家庭で食するものは外食に当る。
- (2) 持ち帰り弁当を家庭で食するものは外食に当る。
- (3) 惣菜のてんぷらを家庭に持ち帰り、天井にしたものは内食に当る。
- (4) 学校給食は中食に当る。
- (5) 病院給食は中食に当る。

正解：(3)

問題43 食生活の変化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 家族がそろっていても違う料理を食べる個食化が見られる。
- (2) 主食・副食といった古典的フォーマットから外れた食事が増加した。

- (3) 家庭の食卓に中食が取り入れられるようになった。
- (4) テレビに話題となった食が家庭内で、もてはやされるようになった。
- (5) 『家計調査年報』によれば、主食的調理食品よりもその他の調理食品（惣菜類）の伸びが大きい。

正解：(5)

問題44 最近の食生活の変化の要因についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 単身世帯が増加した。
- (2) 核家族世帯が増加した。
- (3) 食料品の購入先としてコンビニエンスストアの割合が増加した。
- (4) 食料品の購入先として生協・購買の割合が増加した。
- (5) 冷凍食品やレトルト（パウチ）食品等食品加工技術が進歩した。

正解：(4)

問題45 外食産業についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) チェーンレストランで使用される食材は、サイズ、形状、部位などそろったものでないといけない。
- (2) チェーンレストランでは、料理の下ごしらえをセントラルキッチンで行い、各店舗では調理の後工程を担当して行う。
- (3) 初期の頃は、企業経営よりも個人経営が主流であった。
- (4) チェーンレストランでは、本部機構と店舗機構を分業せず合体して企業経営が行われる。
- (5) 店舗スタッフの教育にOJT（オンザジョブトレーニング）が採用されている。

正解：(4)

問題46 スーパーマーケットについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) バックヤードシステムのことを中継基地方式という。
- (2) ワンストップショッピングは、スーパーマーケットの特徴の一つである。
- (3) 店舗経營業務が、客観化されている。
- (4) POSレジスターが普及して、商品の管理水準が向上した。
- (5) 短時間就業の労働力を必要とする。

正解：(1)

問題47 食品の安全確保についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) リスクの状況に関して、消費者等と情報や意見を交換して理解を深めることをリスク評価という。
- (2) 食品安全基本法は、BSE問題を発端として制定された法律である。
- (3) HACCPは、アメリカのNASAの宇宙開発の際に誕生した。
- (4) 食品安全基本法に基づいて、内閣府に食品安全委員会が設けられた。
- (5) 和牛のトレーサビリティを確保するために、個体識別番号が導入された。

正解：(1)

問題48 この数年わが国の食料輸入量が減少している理由についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 後継者不足によって農産物の生産量が減少しているため。
- (2) 米や野菜を中心とした食事が好まれるようになったため。
- (3) 円高がすすんでいるため。
- (4) 飼料用穀物に代わって食肉などの輸入が増えたため。
- (5) 外食産業が発展したため。

正解：(4)

フードコーディネーター論

問題49 日本の食事文化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一人当たり年間総摂取エネルギーの1/3以上の食材で作られている料理を主食という。
- (2) 一般に日本風の食事を和食という。
- (3) 和食の伝統的な献立では、主食は米飯、副食は野菜・魚介などを食材とする。
- (4) 炊き干し法とは、炊いた飯を乾燥して保存する方法のことである。
- (5) 伝統的な炊飯用の調理設備には、甑、竈等があった。

正解：(4)

問題50 外国の食事文化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 医食同源は、食物を選んで病気を治療できるという考え方である。

- (2) フランスの新しい料理としてヌーベル・キュイジーヌが起こった。
- (3) インドのカレー料理は、西洋料理を経由して広まり、現在世界中で愛好されている。
- (4) 日本では、明治期に肉を使った洋風料理が受け入れられた。
- (5) ファーストフード・サービスは、イタリアではじまった。

正解：(5)

問題51 行事の食についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 年中行事や人生儀礼に伴う行事に食する特別な料理や献立をハレ食と呼ぶ。
- (2) 節分の日を代表するハレ食としては、にぎりずしがあげられる。
- (3) 春の彼岸、秋の彼岸のハレ食としては、ぼたもちやおはぎがある。
- (4) 祝い事一般のハレ食には、赤飯が用いられることが多い。
- (5) ハレ食は近年、食育の推進や食ビジネスの戦略として復活の兆しをみせている。

正解：(2)

問題52 日本の食事様式についての記述である。誤っているものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. 懐石は、茶の湯の席での食事様式で、喫茶の前取る軽い食事である。
 - b. 本膳料理は、宴席での正式な食事の様式とされたもので、ご飯は右、汁は左に配膳する。
 - c. 会席料理は、現在の一般的な宴会様式で、酒宴の後でご飯、みそ汁、香の物が出される。
 - d. 精進料理は、動物性食品を使わずに調理する食事のことで、仏教の法事などで供される。
 - e. 普茶料理は、精進の懐石料理のことで、大豆製品や麩もろを使い、揚物や餡かけ料理が多い。
- (1) aとc (2) aとd (3) bとc (4) bとe
(5) dとe

正解：(4)

問題53 食卓用リネンについての記述である。誤っているものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. リネンは、テーブルウエアのなかでテーブルク

ロスやナブキン類の総称である。

- b. 素材と色によって格付けがあり、素材のフォーマル順は、高い方から綿、麻、化繊で、色のフォーマル順は、高い方から白、淡い色、柄物や濃い色である。
- c. ランチョンマットは、テーブルクロスの上に敷く個人用の略式テーブルクロスである。
- d. ランナーは、テーブルの中央に縦長あるいは横長に敷く美しい布や和紙などのことで、個人と共用とのスペースとを区別する役目がある。

- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
(5) cとd

正解：(4)

問題54 会食の形式についての記述である。誤っているものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a. ブッフェ形式は立食、ディナー形式は着席でなければならない。
- b. テーブルから各自の料理を取り、自分の席に着席して食べるホテルの朝食はブッフェ形式に属する。
- c. 着席したまま料理を取り分けて食べる中国料理の円卓スタイルは、ブッフェ形式に属する。
- d. ディナーは着席で行うが、時間帯によっては立食形式もある。

- (1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc
(5) bとd

正解：(3)

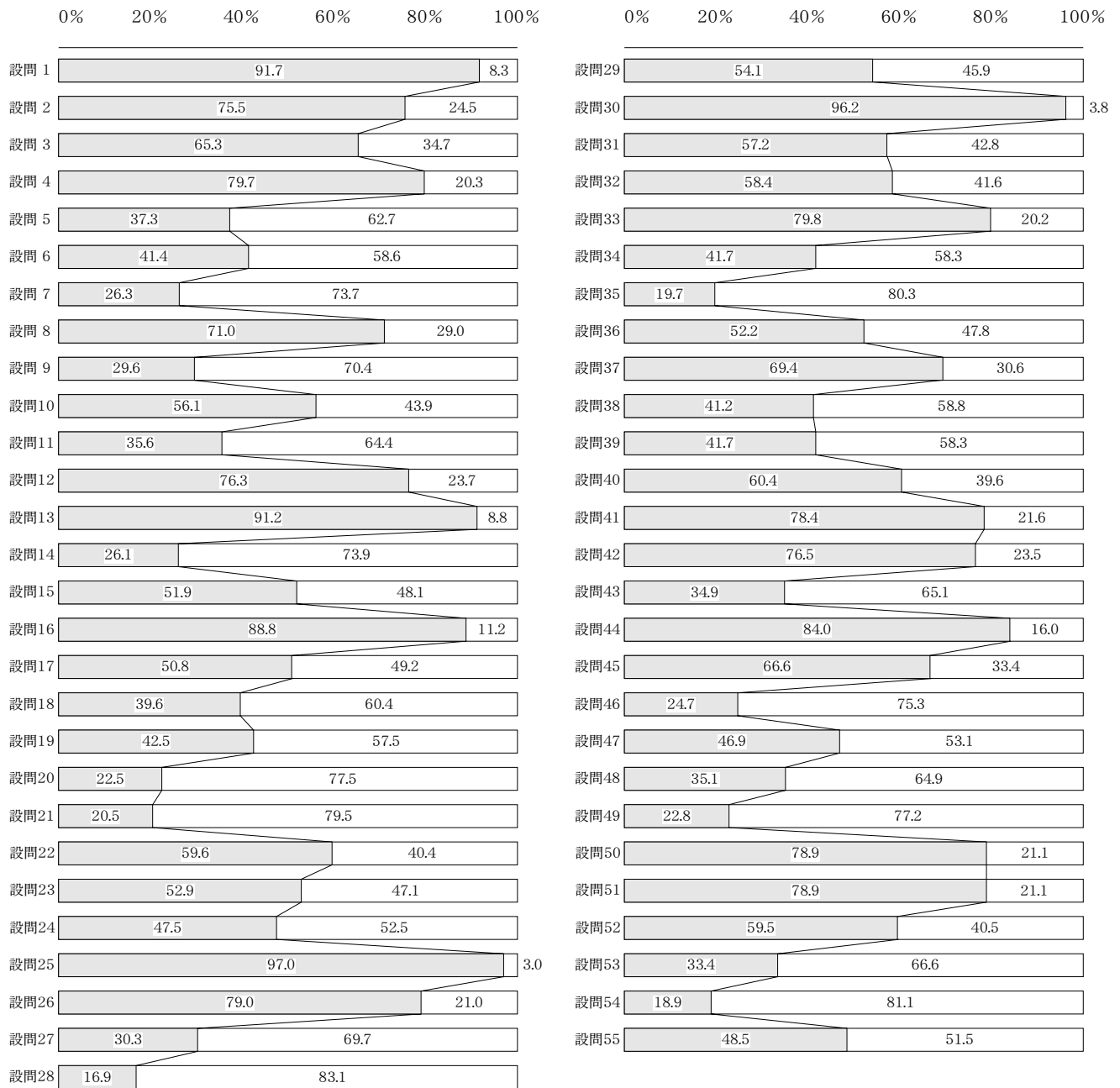
問題55 フードマネジメントについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フードマネジメントのもっとも大事な概念は、事業のコンセプトである。
- (2) フードマネジメントを代表する事業の一つには、ケータリングがある。
- (3) フードマネジメントにおける事業客体とは、顧客のことである。
- (4) 事業の立地開発では、店舗の候補物件にあわせて事後にコンセプトを作成するのがよい。
- (5) 事業の店舗開発では、食材の仕入れが高頻度に行える配送方式の場合、ストックスペースは小さくてよい。

正解：(4)

正解率一覽

受験者数：7,013名 ■：正解 □：誤答



平成19年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果

社団法人 日本フードスペシャリスト協会 平成20年7月11日

はじめに

協会では、毎年、新規資格取得者に就職状況について次の質問でアンケートをとっています。

- 問1 卒業後の進路
- 問2 フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格（会報では省略）
- 問3 就職先の業種
- 問4 就職先の職種
- 問5-1 食品企業を対象とする就職活動
- 問5-2 求人情報の入手手段
- 問5-3 フードスペシャリストの知識は役立ったか
- 問6 勤務先
- 問7 協会や養成機関への意見

本誌会報29号ではこのアンケートの集計結果の抜粋を掲載します。集計結果全体はホームページに掲載してあります。

また、資格取得者からの「生の声」を掲載するという趣旨から「問7 協会や養成機関への意見」は、紙面の許すかぎり記述されたものをそのまま記載してあります。

なお、平成19年度のフードスペシャリスト資格取得者には、全員にこのアンケートを配布しています。今後も3月の資格証書の配布時に合わせてアンケート用紙を配布します。ひきつづき関係者各位にご協力お願い申し上げます。

調査の概要

1. 調査の目的

平成19年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況の把握を目的とする。

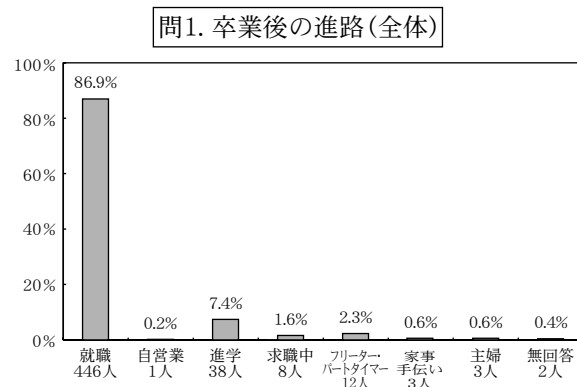
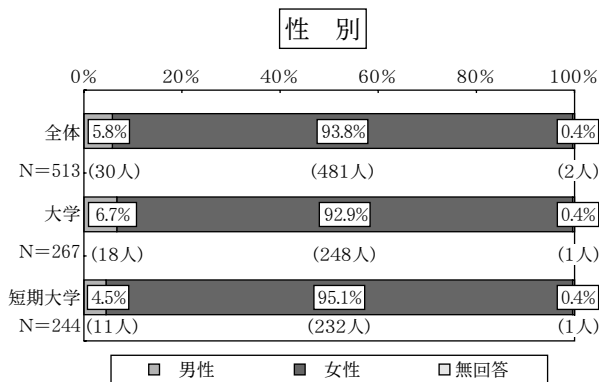
2. 調査方法

- 1) 調査対象
平成19年度フードスペシャリスト資格取得者
5406名
- 2) 調査方法
郵送による配布・回収
- 3) 調査期間
平成20年3月1日～6月30日
- 4) 回収状況

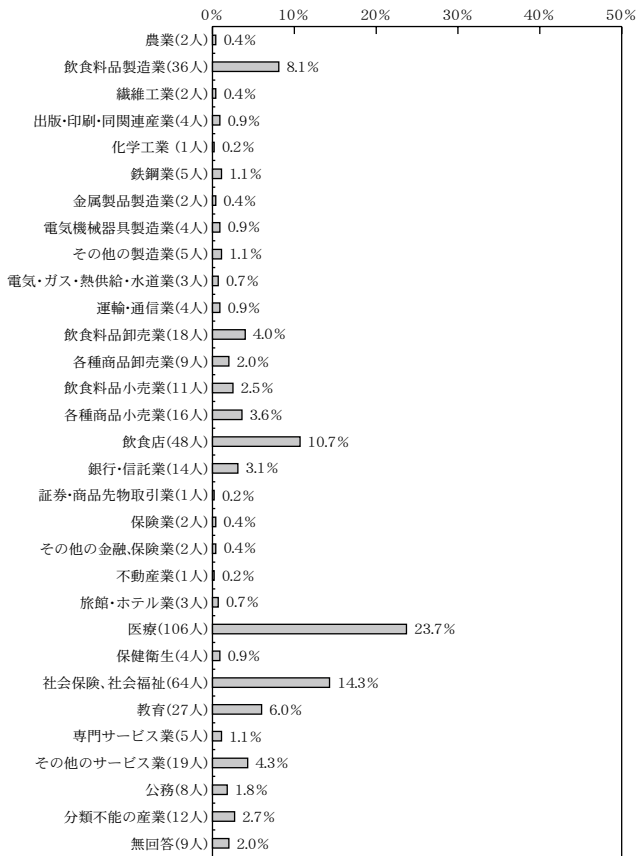
①

	標本数	回答者数	回答率
大学生	2891	267	9.2%
短大生	2515	244	9.7%
合計	5406	513	9.5%

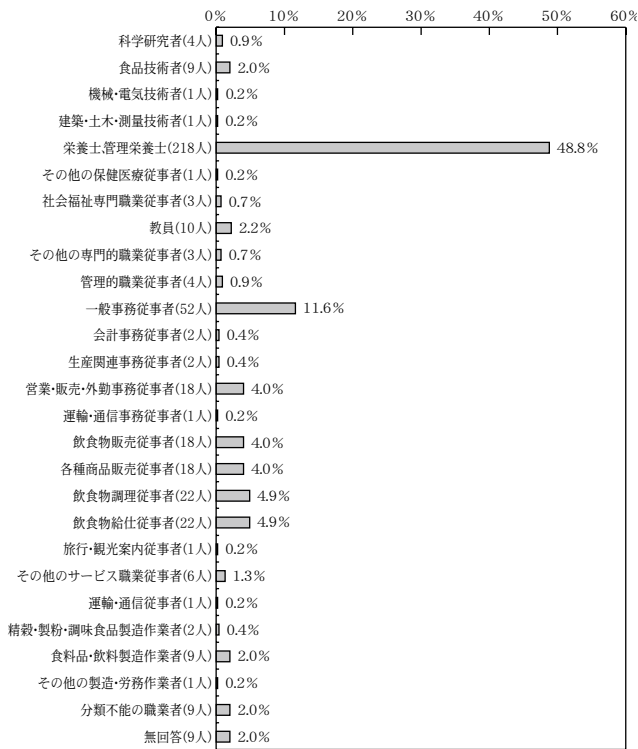
* 出身校不明の2標本を含む



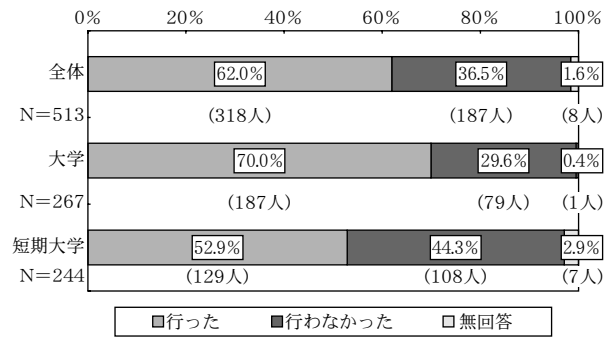
問3. 就職先の業種(全体)



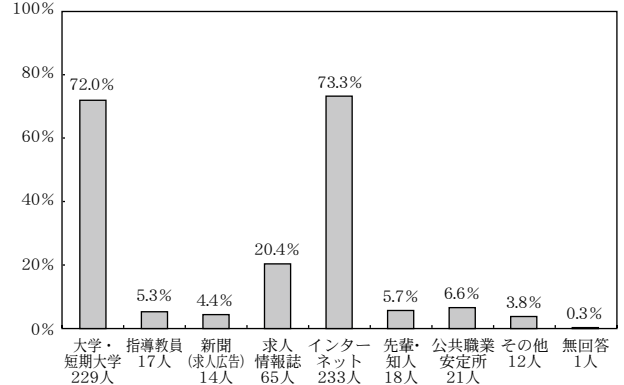
問4. 就職先の職種(全体)



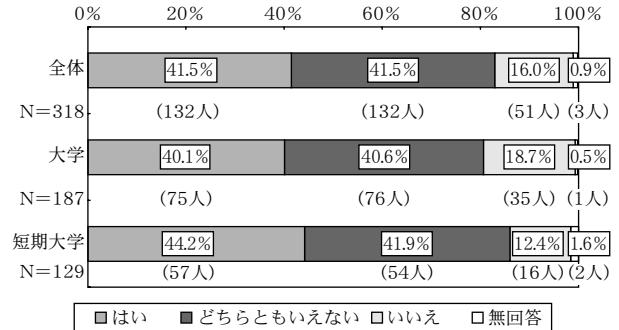
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



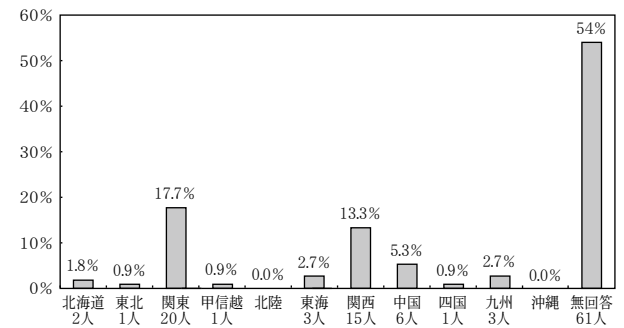
問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



問5-3. 就職活動において知識は役に立ちましたか



問6. 勤務先所在地・地域別(全体)



問6. 勤務先（都道府県別）飲食品関係者（製造業、卸売業、小売業、飲食店）

【大学】

- 宮城県 (株)モリヤ
 群馬県 関口漬物食品(株)
 埼玉県 赤城乳業(株) カッパ・クリエイト(株)
 千葉県 ヤマサ醤油 (株)イオンイーハート
 東京都 (株)明治屋 中条商事(株)
 日本ケンタッキーフライドチキン(株)
 (株)大冷 タリーズコーヒージャパン(株)
 三経フードサービス 明治乳業(株)
 キリンビバレッジ(株) スターゼン
 東洋冷蔵(株)
 三重県 (株)柿安本店
 京都府 西利
 大阪府 (株)テストィバル(2名)
 一富士フードサービス(株)
 リボン食品(株) (株)神戸屋
 アンキッキグループ
 岡山県 明治乳業(株) 竹久夢二本舗敷島堂
 鹿児島県 南九州畜産興業(株)

【短期大学】

- 北海道 日本罐詰(株)
 埼玉県 キサイフーズ工業(株)
 東京都 (株)メリーチョコレートカムパニー
 東亜商事(株)
 神奈川県 タカナン乳業(株)
 長野県 (株)ナチュラ
 三重県 (株)柿安本店
 滋賀県 千成亭
 大阪府 丸玉給食(株)(2名) パテスリーボン
 兵庫県 (株)アンリ・シャルバンティエ
 (株)ケーニヒスクローネ
 広島県 (株)ちから(3名) ハゴロモ(株)
 香川県 (株)中央
 福岡県 九州フジパンストア(株)
 (有)デリカサポートシステム

問7. 日本フードスペシャリスト協会や各養成機関に対する意見・希望。(自由記述)(全体)

①フードスペシャリストの資格が必要とされる職業がよく分からないので、少しでもいいので、就職(求人)

- 案内など、ホームページ上でもいいので欲しい。
 ②今後さらに注目される資格だと思うので、少しでも多く研修会に参加し、自分の糧になればと思っています。
 ③私の学校はフードスペシャリストの必修科目の講師の先生が、かなりの高齢者でした。まだ新しい資格なのにフレッシュ感がない・・・。というか、年季が入っていて講義に興味を持ってませんでした。若い人がもっとこの資格のよさを教えていかなければ、この資格は価値がなくなってしまうと思います！
 ④ただのペーパー免許ではなく、何か形のある資格になることを望みます。そのために、もっとこの資格の知名度を上げていただきたいです。
 ⑤現在、活躍しているフードスペシャリストの仕事の詳細を知りたいが情報不足なので、情報を得るものを作ってほしい。
 ⑥日々進化していくフード分野、セミナーの開講などを積極的に取り入れて頂きたいと思います。
 ⑦フードスペシャリストの勉強をする時、内容や食品に対する知識ばかり勉強したが、実際にフードスペシャリストというのがどのような仕事内容をするのか、少しでも実践してみたかった。
 ⑧安全な食品をお知らせするような事をインターネットなどを通じて発表してもらえたらうれしいです。
 ⑨フードスペシャリストならではの仕事ができる環境が欲しい。今のままでは、正直無意味な資格だと感じてならない。
 ⑩合格点や基準など不明確な点が多く、「フードスペシャリスト」という名称に適していないと思いました。合格基準が低すぎるのではないのでしょうか。
 ⑪認定試験を管理栄養士並に難しくした方がよい。それであれば合格基準(70%以上など)を上げた方がよいと思いました。
 ⑫フードスペシャリストの資格を持ってできれば活かした仕事をなさっている先輩方の話が聞きたいです。
 ⑬資格取得に必要な教科の教科書をまとめた方がよい。
 ⑭教科書が文字ばかりが多く、フードコーディネートの教本の場合は、もっと、絵を入れた方がよい。
 ⑮フードスペシャリスト資格を取得する為に、たくさん事を勉強できた。このような資格があると、「食」についてだけでなく「マナー」なども学べて良いと思います。
 ⑯今回の試験から以前の試験と比較し、問題が栄養士・管理栄養士向きの人体や食品の深くまで含まれていたように思いました。フードスペシャリストの制度が変わったことにより、今以上にフードスペシャリストの職域を広げていくためにもなると思うし、とてもよい問題傾向と思いました。

料理の何でも小事典 カレーはなぜ翌日に食べる方がおいしいの？

日本調理科学会編
講談社 定価1,060円

本書は、日本調理科学会設立40周年を記念して同学会に所属する50数名の研究者が、調理の際、食品材料の味や香り、口触りがどのように変化し、おいしい食べ物となるかをわかりやすく解説した書物である。

本書は全9章で構成され、その内容は、1、おいしさの科学、2、下ごしらえと食品の保存、3、加熱調理の科学、4、ご飯と麺類のおいしさ、5、肉、魚、卵調理のコツ、6、野菜のおいしさを引き出す、7、味付けと調味料、8、調理器具の科学、9、お菓子づくりのコツとなっていて、全説明項目数は105あり、さらに各章ごとに参考となるコラムや解説が載せられている。

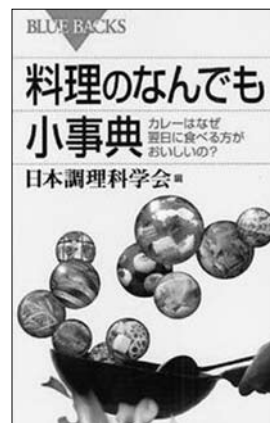
まず第1章「おいしさの科学」を読んでみると、おいしさの評価法として、人間の五感を使った官能評価法がわかりやすく解説されている。さらに機器を使った食品の物性、味覚、においな

どの分析結果も、官能検査結果をベースに考察するよう説明されている。また、食事をおいしくする要因として、食前酒の効用や、料理の色取りの効果が解説され、油脂の性状の違いや、だしの種類、とり方の違いによるおいしさの差異がわかりやすく説明されている。コラムでは、だしと香りものの相性について、解説では呈味効率が具体的に解説されている。

このように第1章だけを見ても、本書が調理科学のポイントを簡潔に分かりやすく説明していることがよくわかる。他の章も同様で、楽しく読みながら理解することができる。

本書は、食を扱う人々にとって、調理科学のよき参考書であり、また食を勉強する学生にとっても指南の書として推薦できる1冊である。

東京聖栄大学 筒井知己



フードファディズム メディアに惑わされない食生活

高橋 久仁子 群馬大学教育学部教授 著
中央法規出版 定価1,200円

フードファディズム(food faddism)とは、フリー百科事典「ウィキペディア」によると、食べものや栄養が健康と病気に与える影響を過大に信じること、科学が立証した事実に関係なく何らかの食べものや栄養が与える影響を過大評価することであるとされている。

著者はフードファディズムを、わが国に最初に紹介したパイオニアであり、第一人者でもある。本書の「はじめに」に以下の重要な考えが示されているので紹介する。マスメディアや産業界からの食情報の問題点を、「フードファディズム」をキーワードにメディアリテラシーを含めて考えた。また同時に、食生活および生活に関して、「常識」のように語られる論へ疑義を呈したものである。食をめぐる情報を、自然科学的な妥当性だけでなく社会科学側面からも考察する一助になれば幸いである。このように示唆に富む内容となっている。

本書は7章からなる。第1章は「フードファディズム」

とは何かであり、食に対する過剰なまでの期待と危惧に関して記されている。第2章はあふれる食情報との付き合い方、第3章は「健康食品で健康」は買えるか、第4章はマスメディアに見る食情報、第5章は宣伝トリックを見抜く目をであり、テレビや活字メディアなどに

よる食に関する情報を鵜呑みにしないなどの提言をしている。第6章は男も女も料理ができて一人前、第7章は「フードファディズム」に陥らない食事法で、食生活の自立の必要性などの重要な意見が述べられている。

現在、ほとんどの人が多くの食に関する情報や知識を有している。それが正しい情報なのか否かは良く分からない場合がある。フードスペシャリストは食や食生活に関して、消費者サイドに立った専門家として期待されている。食、栄養、健康を考える上で一読をお勧めしたい。

女子栄養大学 川井英雄



事務局から

「メタボ事業」のその後 —農林水産省委託事業—

今年度、協会は農林水産省の委託により、食生活改善による健康への効果を検証する事業、通称「メタボ事業」に取り組みました。

前号（第28号）では、10月に実施した参加者（モニター）への事前の食生活の説明会と身体調査について報告しました。その後、8週間の食生活実践後、

12月8日から12日までの5日間、延べ9ヶ所で参加者（モニター）への事後の身体調査を実施しました。1月には調査データが完成し報告書の作成にとりかかりました。予定では、3月の中旬に報告書が完成し農林水産省に提出します。最後にこの事業をすすめるにあたり、食生活の指導またはモニターに協力していただいた会員校の関係者各位に心から感謝いたします。ありがとうございました。



制作：株式会社 電通／プロデューサー：牧 紳太郎
コピーライター：松村 心平／アートディレクター：沼澤 祐治



今年も農林水産省では『めざまし・ごはんキャンペーン』を展開しています。テレビCM等に松浦亜弥さんを起用し、朝食の欠食率が高い20～30歳代の若者に、「朝ごはんを9時までに食べて、仕事に、勉強に、一日シャキッ」と呼びかけています。さらに、今年は『みんなでごはんキャンペーン』も展開しています。家族そろって夕ごはんをとることの大切さを全国のお父さん、お母さんに呼びかけます。

編集後記

梅薫るこの季節、毎年、会報では当年度の資格認定試験の問題と解答を掲載しています。当協会も発足から10年、当初1,000人に満たなかった受験者も7,000名を超えるまでになり、フードスペシャリスト資格試験も大きな地歩を築くまでになりました。大学を中心に新たな会員校も増加しています。

会報の目的は、フードスペシャリストの展望を踏まえての社会への提言、産業界との交流、会員校相互の情報交換、食にまつわる話題の提供など、多岐にわたっています。25号からは、当協会の専門委員会に設けられた編集委員会が編集に当たっています。会報へのご感想、注文などありましたら、事務局宛にFAXでもメールでも結構です、気軽にご意見をお寄せくださるようお願いいたします。

フードスペシャリストの養成は、さまざまな学科から囑望されています。食の世界の広がりに応じて、そこに働きかけるアプローチも、また多様化しているということでしょう。巻頭言では、家政経済学科で受験資格を目指す名古屋女子大学の例をご紹介いただきました。「フードビジネスの窓」は、フードスペシャリストの今後の活動の場である食品関係企業に次つぎに登場していただきます。恒例のフードスペシャリスト資格取得者へのアンケート結果—今後の課題を探る手だてに。「味・お国自慢」では各地に広がる会員校の、それぞれの地域のホットな食の話題を掲載していきます。日本列島、北から南からの味にご期待ください。（沢）