

社団法人 日本フードスペシャリスト協会
Japan Association for Food Specialist

〒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	埋めたい養成機関と現場の距離	1
フードビジネスの窓	特定保健用食品「モーニングバランス」の開発にあたって	2
特別企画	東京聖栄大学のインターンシップ 学生の将来のキャリアプランづくり	4
研修会講演概要	食品表示をメインテーマに	8
研修会感想	平成21年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して	12
味・お国自慢	神奈川の新旧の味「けんちん汁」と「よこすか海軍カレー」	14
	兵庫の伝統の鯖ずしは、今	15
調査報告	平成20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	16
ぶっくえんど	『安全におしく食べられるためのあたらしい栄養学』/『人間は脳で食べている』	19
事務局から		20



巻頭言

埋めたい養成機関と現場の距離

日本食糧新聞社 社長 今野 正義

「食」は字の如く「人を良くする」と書く。良くするが食品関係者第一の努め。ところが安心安全や偽装など食の話題が尽きぬ昨今、マスコミ風に食関連を活字で探索すると「口+食」で「喰」うか喰われるか、「食+耳」で餌食に、「食+包」で飽食、つまり生活者から飽きられてしまう心配が常に付きまとう。食産業の御難時代の到来だが、他産業に比べれば必須商品である「食」はまだ恵まれ過ぎ。しかし、どの「食周り」で存在感を発揮するか必須商材でさえ、かつて無く構造変化が激しく、予断・油断を許されぬ大転換期だ。こうした変化に気づかない組織や人はまず生き残れない。

そんな中、今回の衆議院選挙による政治体制の転換は近代になって明治維新、終戦に次ぐ第三の革命的転換。政変、季節も時間もどんどん急ぎ足で変わり続けているのに私たちの、心も足も止まったままでは進化も変化も望めない。進化も変化も化けて進む・変わると書く。

新しい世の中、制度も資格も、自ら大化けしないと先頭に立てない。自民党はどちらかと言えば産業の振興が巡り巡って生活者へ豊かさが循環すると言いたい。新政権は生活者の豊かさが先、結果として産業へ廻る巡るという考え。どちらにしても生活者優先の戦略を育て、豊かさを広げる指向はいつの時代も挑戦課題だ。

フードスペシャリストはこのような激変、変動の中、存在感をいかに高めるか。フードスペシャリストの養成は「食に関する総合的・体系的な知識・技術を身につけ、豊かで安全、且つバランスの取れた食を消費者に提案出来る力を持ち、食品産業での活躍が期待される専門職」と位置づけられている。知識と技術と提案の先頭に今立っているのか。採用する企業側の期待は高まりを見せているのか。存在感を更に高めるには養成部門だけでなく、現場からの要請を受け止める体験や現場力を、さらにさらに高めて欲しい。「現場」とは場を見た人が王になると書く。現場と養成機関の距離を埋める努力と行動が第一だ。

特定保健用食品「モーニングバランス」の開発にあたって

山崎製パン株式会社 中央研究所 次長 細谷 誠生

■特定保健用食品「モーニングバランス」を発売

糖尿病は血糖値の高くなる病気で、食事や運動などの生活習慣が関係している場合が多いと言われています。血糖値とは、血液中のブドウ糖濃度のことで、食べ過ぎや早食いを繰り返すと高血糖になりやすいと言われています。この時、血糖を調節するインスリンが分泌されますが、この調節メカニズムが崩れると糖尿病になります。厚生労働省の「平成19年国民健康・栄養調査」によると、糖尿病が強く疑われる人と糖尿病の可能性を否定できない人を合わせると約2,210万人と推定され、これは日本人の約6人に1人に相当し、平成14年と比較して約600万人増えています。¹⁾ 一方、特定保健用食品（以下特保という）は平成21年6月現在で868品目が厚生労働省から認可を得ています。この中で品目が多いのは飲料や菓子類で、合わせて70%近くになります。ごはんやパン、麺などの主食の商品は許可数の2%程度に過ぎず、生活習慣病の予防や健康の維持増進を図るには、日常摂取する機会の多い主食である食パンは、特保として最適の商品に成り得ると考えました。この様な社会的背景の中で、山崎製パン(株)は平成21年4月1日、初めての特保「モーニングバランス」を発売しました。この食パンは、2枚(140g)当たり6gの「難消化性再結晶アミロース」を含んでおり、通常の食パンに比べ食後の血糖上昇を抑制する効果があり、血糖値が正常な人を含め境界域の方など血糖値の気になる方に食べていただきたい食パンです。

■おいしさを追求

健康な人を含め、血糖値の気になる人に毎日食べていただける商品にするためには、おいしくなければ受け入れられません。開発にあたっては、何より「おいしさ」を重視しました。10種類以上の素材を検討しましたが、パンが膨らまない、固い、食感が悪い、作業性が悪いなど、品質への影響が大きく、おいしいパンは作れませんでした。この様に素材の

選択を進めていく中で、欧米では食経験があるものの、日本では初めての素材「難消化性再結晶アミロース」を使用すると、通常の食パンと変わらぬおいしさを有する食パンを開発することが出来ました。他にも、発酵種などを使用し、味や風味にもこだわりました。

■難消化性再結晶アミロースと食後の血糖値の上昇抑制効果

対照食（プラセボ群）として難消化性再結晶アミロースを添加していない市販の食パンを用い、「モーニングバランス」との血糖上昇抑制の有効性を比較しました。その結果、境界域糖尿病患者と言われる空腹時血糖値111mg/dl以上の被験者と、それ未満の健常者に分けて層別解析を行ったところ、図1・2に示した様に、111mg/dl以上の境界域糖尿病患者の被験者では血糖変化量(Δ血糖)及びインスリン変化量(Δインスリン)が有意な低値を示しました。²⁾ 通常、炭水化物は小腸で分解されてブドウ糖になり血管内に取り込まれ、インスリンの分泌を促すことにより、血糖値は下がります。

難消化性再結晶アミロースは、タピオカ澱粉由来の消化吸収されにくい炭水化物で、食物繊維の様に小腸で吸収されにくく体外に排出されるため、食後の血糖値の上昇をおだやかにする性質を持っています。

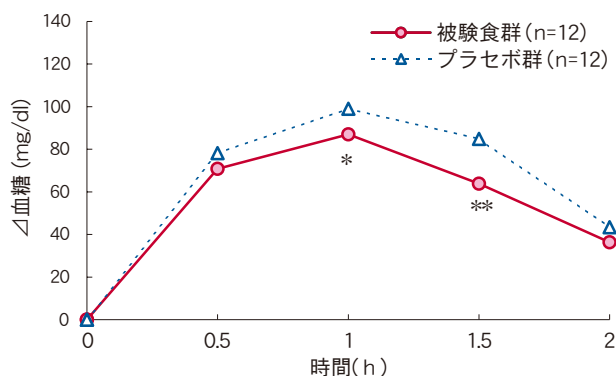


図1 試験食摂取後のΔ血糖の推移
(境界域：血糖値 111mg/dl以上)

群間比較による有意差：* p<0.05, ** p<0.01 (paired t-test)

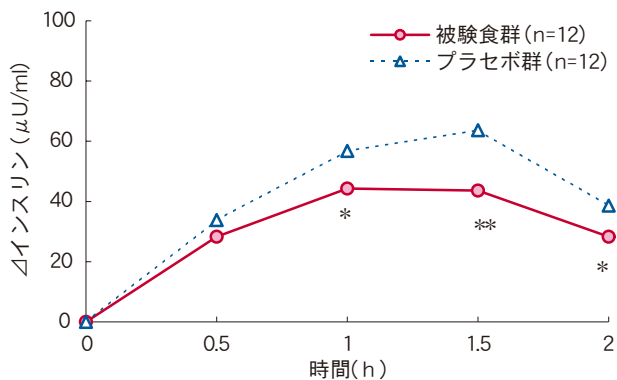


図2 試験食摂取後のΔインスリンの推移
(境界域：血糖値 111mg/dl以上)

群間比較による有意差：* p<0.05, ** p<0.01 (paired t-test)

す。そのため、インスリンの分泌量も少なくなります。また、その製造方法はタピオカ澱粉を原料として、澱粉分解酵素を作用させ、直鎖成分のみにし、その後冷却して老化させるもので、製法上からも極めて安全な食品素材です。

■申請から認可まで

「モーニングバランス」の特保認可までは、開発に2年、申請して認可されるまで3年、足かけ5年の歳月を要しました。平成16年と17年に他社が血糖値上昇抑制効果を謳ったパンで特保の認可を受けましたが、販売に至らなかったり、消費者に殆ど認知されないまま終わってしまいました。開発はおいしさを追及したため2年を要しましたが、その後、食品安全委員

会での審議や指摘事項への対応等にさらに3年かかりました。新規素材であることやパンに初めて使用されることもあり、慎重に審査が行われ、過剰摂取試験や長期摂取試験で安全性や効果も再確認しました。

■今後の展開

「モーニングバランス」は、6枚入り（1斤タイプで税込み315円）と2枚入り（同105円）の2種類があります。血糖値を気にするお父さん方に召し上がっていただくため2枚入りを、また、血糖値に関係なく、おいしくご家族の皆様でご賞味いただくため6枚入りを用意しました。量販店等PBブランドが増え、低価格食パンとの競争が激しい中、病院やドラッグストア等へも販路を拡大し、また、積極的に展示会への出展やセミナーでの講演、商品説明会等を実施しています。平成21年3月に幕張メッセで開催された「09年JAPANドラッグストアショー」の、メタボリック症候群対策コーナーに出展し、商品コンセプトや商品力が高く評価され、「特別賞」を受賞することができました。今後も山崎製パンは、おいしさ、健康、安全を追求した製品作りを行って行きたいと考えています。

<参考文献>

- 1) 厚生労働省 平成19年国民健康・栄養調査の概要について
- 2) Yamada, Y., Seio, H., Shigeru, N., Takashi, T., Kajimoto, Y., Nishimura, A. and Kajimoto, O., Effect of bread containing resistant starch on postprandial blood glucose levels in humans. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 69 (3), 559-566 (2005)



東京聖栄大学のインターンシップ 学生の将来のキャリアプランづくり

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 教授 井筒 雅



■大学の沿革

東京聖栄大学は、平成17年4月に男女共学の四年制大学として発足した。大学は、1学部2学科で構成され、健康栄養学部の中に、管理栄養学科と食品学科が配置されている。定員

は両学科とも80名であり、全学で640名の小規模な大学である。その為、学生と教員との距離が近く、学科内であれば、双方とも顔と名前を覚えられる関係にある。

前身は聖徳栄養短期大学であり、昭和22年に創設された。創設時は、戦後の混乱期であり、生活の手段を持たない婦人達が自立できるようにと、オリンピック洋裁学院を開校したのが始まりである。その後、時代の要請にこたえ、教科内容と学校の体制を整えつつ、昭和38年に聖徳栄養短期大学として今日の礎を築いた。平成19年には創設60周年を迎え、この間に1万4千8百余名の卒業生を送り出している。

■東京聖栄大学のインターンシップ

東京聖栄大学のインターンシップは、食品学科の学生を対象に、3年次の前期に選択科目として実施している。平成19年に一期生のインターンシップを各受入れ先へ派遣し、今年で3回目を迎えた。派遣した学生数は、1回目27名、2回目43名、3回目28名であり、計98名が就業体験した。

派遣先は、食品製造・販売業が多く、その他に葛飾区役所、ホテル・旅館等の接客業、農業団体なども含まれている。この3年間で受入れて頂いた派遣先を表1に示した。当初は、教職員が中心になり、個別に受入れを依頼して派遣先を開拓していた。しかし、2回目、3回目と繰り返す中で、学生自身がインターネットのハイパーキャンパスを利用してエ

表1. 実施派遣企業等

企業等名	業種等
アサマ化成株	食品素材製造業
株あさやホテル	接客業
(有)エルフィン・インターナショナル	製菓・製パン業
株オシキリ	食品製造機械業
葛飾区役所	公務員
株共立フーズサービス	接客業
ケミ・コム・ジャパン株	食品素材製造業
株ゲイン	IT関連業
小久保製氷冷蔵株	製氷業
コスモ企業株	食品製造業
壽食品工業株	食品製造業
株サラダボール	農業
三求化学工業株	食品素材製造業
株白松がモナカ本舗	製菓・製パン業
株生産者連合デコボン	農業
セブン・イレブン	小売業
第一屋製パン株	製菓・製パン業
株中村屋	製菓・製パン業
日本マクドナルド株	食品販売業
野村不動産株	不動産業
福南食品工業株	食品製造業
株ヘクセンハウス	食品販売業
株まごころ一級屋	食品販売業
森トラスト株	接客業
山崎製パン株	製菓・製パン業
ヤマザキナビスコ株	製菓・製パン業
(有)弥生水産	食品販売業
ユニテック・フーズ株	食品素材製造業
米屋株	製菓・製パン業
株ラッシュ・ジャパン	食品素材製造業

ントリーし、受入れて頂く事例が増えている。これは、3年の後期（10月1日）から解禁される就職活動につながるものであり、大学・学生ともに有益な機会になっている。

■運営組織

インターンシップは、食品学科全体の取組みとして推進している。そのためインターンシップ委員会を構成し、食品学科所属の教員8名と事務方として学務課の課長1名、計9名がメンバーで、学科長が委員長を務めている。

インターンシップ委員会は、原則として1～2月と9～10月の時期に年2回開催している。1～2月に開催される委員会では、次年度の実施計画とその内容、および派遣先の開拓等を検討する。一方、9～10月の委員会では、進捗状況の確認、派遣先の担当者様による評価内容の確認、学内で実施する成果報告会の日程、および次年度に向けた修正・改良点等を検討している。

各委員は各自の人脈をもとに、派遣先の開拓と研修時の学生の様子を派遣先の担当者様から伺う等の活動を日常的に行っている。

■考え方

東京聖栄大学のインターンシップに対する考え方は、『学生に就業体験の機会を与えてビジネスの現場や働くことの意義を理解し、自分自身の学業生活の充実や将来のキャリアプラン作りとその実践に役立てる』というものである。産官学の連携を通じて、本学学生の意欲・能力を一層向上させ、社会人・職業人としての在り方を考える契機にすることを狙っている。

そのために、2月から3月にかけて学生を受入れて頂ける派遣先を確認し、4月の開講日には受入れ先一覧表を学生に示し、7～9回行う事前学習の中で学生と派遣先とのマッチングを行っている。インターンシップを推進するための年間日程を表2に示した。

なお本学の場合、管理栄養学科は3～4年次に臨地実習があり、病院・保健所・給食施設等へ実習生として全員が出向く。また、食品学科は選択科目ではあるが3年次のインターンシップで企業等へ行く。そのため、入学時に全員が学生教育研究災害障害保険・Aタイプ（略称：学研災）、および学生教育研究賠償責任保険（略称：学研賠）に加入し、自分自身と相手先の人と財物に危害が生じた時に対して備えている。幸いな事に、この3年間これらの保

表2. インターンシップ推進年間スケジュール

	内 容	時 期
1	インターンシップ委員会	1月～2月
2	受入れ先へ依頼状発送	2月～3月
3	受入れ承諾書受領	4月1日
4	学生への紹介	4月上旬
5	マッチング	4月中旬～下旬
6	誓約書・履歴書の作成	4月下旬
7	受入れ先への学生紹介	5月中旬
8	面接・研修の日時・場所確認と学生への連絡	6月下旬
9	研修（実習）評価表の発送	7月
10	適格者のいない受入れ先への連絡	8月
11	受入れ先への学生派遣	原則として8月～9月
12	評価表の受領と礼状発送	8月～9月
13	インターンシップ委員会	9月～10月
14	インターンシップ手帳の提出締め切り	10月中旬～下旬
15	成果報告用パワーポイントの提出締め切り	11月中旬～下旬
16	成果報告会の開催	12月上旬～中旬

険を利用するような事態は生じていない。

■具体的な取組

東京聖栄大学のインターンシップでは、事前学習、派遣先での研修、および研修後の報告と発表を三本柱とし、これらの全てを体験することを単位認定の前提としている。従って途中で脱落する学生も少なくない。しかし、派遣先の要請に合わない学生や、派遣先に迷惑をかけるような不適格な学生を送り出す訳には行かず、このことを事前学習で再三指導している。この事前学習を通じて学生気分からの脱却を促し、社会人としての自覚を持たせる機会にしている。



成果報告会

次に、7～9回行う事前学習の内容を紹介する。

1回目は「インターンシップとは」と題し、①インターンシップの内容、意義、事例などを知る、②インターンシップの推進体制、③研修受入れ先の紹介、④インターンシップ受講で用いる書類、⑤先輩の事例紹介、⑥インターンシップ研修希望先の調査などを指導する。

2回目は「受入れ先の概況調査」であり、①「インターンシップ研修希望先の調査」書の回収、②研修希望先の概況調査（各自で実施）、③研修期間中に生ずる事例の研究、④目標設定・履歴書作成の準備等を行う。

3回目は「実習期間中に生ずる事例の研究」について、2回目で学習したものよりも更に詳しく考えさせる。内容は、①自分自身の問題、②通勤途中の問題、③研修先での問題、④解決策・対応法、⑤マッチング、⑥履歴書作成等である。

■指導は何回もの繰り返しを重ねて

4回目は「目標設定・履歴書作成」である。このあたりから遅れが目立つ学生が増えてくる。順調に作業を進める学生は受講生の1/3～1/4程である。ここでは、①履歴書作成、②インターンシップ手帳の作成、③ハイパーキャンパスによるエントリー状況の確認、④マッチング等を行う。

5回目は「報告書・日誌などの作成準備」で、①履歴書作成、②インターンシップ手帳作成、③マッチング、④ハイパーキャンパスによるエントリー状況の確認、⑤誓約書作成等である。なお何回も履歴書作成やマッチングを繰り返しているが、履歴書作成では下書き、添削、清書を3名の教員が繰り返し確認して指導しているためであり、マッチングではインターネットのハイパーキャンパスからのエントリーを推奨し、学生自身で動くことを求めているためである。これらの作業が重なると、7回を予定している事前学習が9回に及ぶこともある。しかしながら、これらの繰り返しが、次の就職活動で生かされている事例が増えている。

6回目は「受入れ先との打合せ・面接準備」を行う。①履歴書作成、②インターンシップ手帳作成、③ハイパーキャンパスによるエントリー状況の確認、④受入れ先の責任者、担当者への挨拶、研修内

容の打合せなど、必要事項を整理する、⑤面接を受ける場合はその準備等である。

最終7回目は「報告書の提出・礼状送付・まとめ・発表」である。これらは研修終了後に行うべき事をあらかじめ紹介している。今何をやり、次に何をやり、最終的に何をやるのかを確実に指導しなければ学生の動きが鈍くなる。内容として、①ハイパーキャンパスによるエントリー状況の確認、②報告書の提出、③礼状送付、④発表準備、⑤連絡体制、⑥今後の進め方等である。

以上の事前学習の過程で、学生の内面になんらかの変化が生じているようで、顔つきに良い意味での変化を見て取れる者が現れてくる。一方、途中で脱落する者も現れる。なお、授業開始時に研修には行かないが事前学習を聞きたいという学生もおり、単位認定されないことを理解して聴講している。こういう学生の聴講は歓迎している。彼らは、次の就職活動に事前学習を生かしていると思われる。

■学生が提出する資料

学生に提出を義務付けている資料には2点ある。一つは「インターンシップ手帳」であり、もう一つは「パワーポイントによる報告スライド」である。

インターンシップ手帳は、書式をあらかじめ設定し、研修先の概況調査、事前準備、各自による目標設定、1日1枚ずつ記入する日誌、全研修期間のまとめをする研修報告書で構成されたA4版の資料である。これは、レポート作成の訓練を狙いにしており、第三者が理解出来るように記述するよう指導している。学生に対しては、学生時代の経験を後日誌



成果を発表する学生



担当教授による講評

み返せるものであり、自分自身の財産として作成するように指導している。研修の時期は学生によりまちまちであるが、研修終了後早急に提出させ、教員が内容確認の上、数日内に返却している。これは、次の「パワーポイントによる報告スライド」作りに必要な資料であり、返却時にスライド作りへと学生の背中を押す意味もある。

パワーポイントによる報告スライドの作成と提出は、11月の中旬から下旬に締切日を設定している。これは次の成果報告会で発表するものであり、5～7枚のスライド作成を推奨している。発表は、講堂で学生が一人ずつ行い、全学に公開している。この報告会で、プレゼンテーションを経験し、就職活動や卒業研究発表等を円滑に進めることを狙いに行っている。発表時間は、3分以上5分以内とし、決められた時間内で報告することを求めている。成果報告会は、12月の上旬から中旬の中で土曜日に設定し、食品学科の教職員はほぼ全員出席し、2分以内の質疑応答に参加している。

■単位認定

上述した課程を修了した学生に対して単位認定をしている。この単位認定は、派遣先の担当者様による評価をもとに行っている。特に問題を指摘された場合、インターンシップ委員会で協議するが、幸いな事に、発表会まで終了して単位認定出来なかった事例は生じていない。

■総合的な効果と今後の課題

インターンシップを修了し、次の就職活動あるいは進学の準備を始める頃には、学生にある種共通の雰囲気生まれてくるようである。2年次までの挙動と表情とは明らかに違う。即ち、低学年では服装、頭髪、装飾品、言動等、良く言えば天真爛漫で元気活発、悪く言えば動物園のような状態。これが3年次以降、物静かな雰囲気を漂わせ、将来に対する不安と悩みを抱えて実社会への船出の準備をしている、という状態に脱皮している。

これは、昨今の就職戦線の厳しさを目の当たりにしたり、一期生・二期生の話を直接聞くという体験が大きく影響していると考えられる。社会人・職業人として自立することの厳しさと大切さを実感している結果であり、4年次の卒業研究に取組む姿には入学時とは見違えるものがある。

昨今の社会情勢の影響には大きなものがあるが、一方、インターンシップが果たしている役割も認められると感じている。一期生の中にはインターンシップの研修を契機に、卒業と同時に派遣先に就職した者も現れた。そういう先輩の姿を見て、後輩達も学生同士でもコミュニケーションをとり、東京聖栄大学の学風を作りつつあると感じている。

東京聖栄大学は、4年制大学として歩み始めたばかりである。今後はさらに体制を整え、教育・研究内容を充実し、社会から求められる人材を送り出すと共に、卒業した学生が自信を持ち、学生時代を懐かしく振り返られるように、学業等に打ち込める環境作りが大きな課題であると認識している。

インターンシップに限定した課題としては、食品学科の教員と、派遣先での研修期間中の学生および研修担当者様とのコミュニケーションの充実があげられる。すべての派遣先へ伺うのは困難であるにしても、可能な限りコミュニケーションを取りたいと考えている。

食品表示をメインテーマに

平成21年度フードスペシャリスト養成機関研修会

平成21年度のフードスペシャリスト養成機関研修会は8月20-21日、東京ガーデンパレスで開催されました。今回のテーマは「食品表示」。田島眞実践女子大教授による基調講演を皮切りに、「JAS法」「食品衛生法」「トクホ」「アレルギー」「食品偽装」など幅広い切り口から講演が行われました。また特別企画として「つきぢ田村」を会場に「和食作法の会」を開催。参加者は、田村暉昭会長（当協会理事）じきじきの説明と妥協のない本物の味に大満足でした。

今回の研修会の講演の概要は次のとおりです。（文責：事務局）



会長あいさつ

基調講演 国内外における食品表示等の動向

協会理事・実践女子大教授 田島 眞

食品の表示制度には例外が多く、この例外も含めて全体像を把握することが大事です。

■ 期限表示

消費期限は安全性概念、賞味期限は品質概念ですので一本化は難しいでしょう。製造日表示は諸刃の剣です。加工で日付が新しくなります。

■ 食品添加物の表示

添加物は全て表示するのが原則ですが、酸味料や調味料などは一括表示でよく、加工助剤（製品にほとんど残らないもの）や原材料からのキャリーオーバーには表示義務がありません。

■ 原産地・原料原産地表示

農水産物は国産なら県名又は漁獲水域名、輸入品は国名の表示ですが、畜産物は、国産品はただ国産でよく、輸入品は国名記載です。加工食品は、輸入品は原産国表示が必要ですが、国産品は加工度が低い24種類の食品に限り、主要原料の原産地を表示するだけです。

■ 製造業者等

製造業者等の「等」は輸入業者と販売者です。輸入業者が責任を持つのは分かりますが、問題は販売

者で、誰が作ったのかわかりません。

■ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品の表示義務は、DNA組換え体及びそれから発現したたんぱく質が残存しているものに限られ、大豆油や醤油は対象外です。表示対象は重量比が上位3位以内かつ5%以上の原材料に限られ、コーンスターチ（表示対象）を使ったケーキは重量比5%未満で非表示です。

■ 有機食品の表示

有機農産物は農薬・化学肥料を使用しないものがありますが、これは原則であって、ボルドー液など使用経験が長く、安全性が高い農薬は「特定農薬」として使用が認められています。

■ アレルギー原因物質の表示

7種類の特定原材料について表示が義務付けられているほか、18種類の原材料の表示が推奨されています。キャリーオーバーも表示、コンタミネーションの可能性も表示です。

■ CODEX

コーデックスは食品の国際的規格・基準を策定する国際機関で「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」を定めています。表示基準制定にはWTOに通報して審査を受ける必要がありますが、科学的根拠もなく「一般規格」と離れた基準を作ろうとしても、却下されます。

■消費者庁と消費者委員会

9月1日に消費者問題を一元的に担当する消費者庁と消費者委員会が発足します。所管法律は、JAS法、食品衛生法を含め、21本になります。

講演Ⅰ JAS法に基づく食品表示の概略

農林水産省消費・安全局 表示・規格課課長補佐 茂島 一浩

■品質表示基準

JAS法の品質表示基準は全事業者に一定の表示義務を課す制度です。生鮮食品の表示は店頭での黒板に書いてもOKです。加工食品はコーデックスに準拠して容器包装表示となっています。

■表示事項

JAS法と食品衛生法で重複する表示事項は、協力して考え方や定義を統一してきています。

表示事項は1箇所まとめて記載し、ひと目で分かる表示を目指しています。

■業者間取引における表示

2008年4月に業者間取引での表示制度を導入し、小売商品に正しく表示するために必要な情報が確実に伝わるようにしました。同時に表示根拠を整備・保存しなさいという努力規定も入れました。

■原産地・原料原産地の表示

輸入品については生鮮・加工食品とも原産地表示を義務付けています。国産加工食品のうち原材料が最終製品の品質を左右する加工度の低い24品目に

詳しい表示は分かりにくいときもあり、他方、表示は必要最小限、残りはホームページで提供となると、パソコンを使えない人が困ります。本当に必要な情報は何か、それをどう提供するかは難しい問題です。

については、主原料（重量比50%以上の原料）の原料原産地表示を求めています。

■遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え表示の対象は、安全性が確認された7農産物とそれから作る32加工食品です。組換え品分別使用と不分別使用は義務表示、非組換え品分別使用は任意表示です。組換えDNA又はこれにより生じたたんぱく質が残らない食品の場合、表示は任意です。

■賞味期限・消費期限

食品衛生法もJAS法も賞味期限、消費期限の定義は同じです。科学的試験の結果から導かれる期間に合理的安全係数を乗じて設定し、その根拠を整備・保存するよう求めています。

■表示の監視

食品表示110番などで民間の力も活用しながら食品表示を監視しています。問題があれば農水省や都道府県が動き、違反の場合、是正指示、是正命令、罰金と進みます。警察や関係省庁、都道府県との連携も強めています。

■品質表示の消費者庁への移管

JAS法の表示の部分は消費者庁に行きますが、消費者庁が全てやるのではなくて、農水省も一緒に二人三脚で取り組んでいく形になります。

講演Ⅱ 特定保健用食品・特別用途食品・栄養表示基準各制度の概要と最近の状況

(財)日本健康・栄養食品協会特定保健食品部長兼栄養食品部長 橘川 俊明

口に入るものは、①薬効を表示できる医薬品、②栄養成分の機能表示ができる栄養機能食品、③保健の機能表示ができる特定保健用食品、④特別の用途表示ができる特別用途食品、⑤一般食品の5つに分けられます。

■特定保健用食品制度

1991年にできた特定保健用食品制度は、保健機能成分を含む食品に「保健の用途」の表示を認めるもの

です（医薬品と紛らわしい表示は不可）。2003年にはマイナーなりニューアルなどのときに比較的簡単に許可がとれる「再許可等申請制度」が導入され、2005年には「条件付き」「規格基準型」「疾病リスク低減」の3種類が追加されました。トクホの許可品目は、2009年6月22日現在870ですが、このところ許可件数は少なく、新たな「保健の用途」も2000年以降許可されていません。トクホは厳しい状況にあります。

■コンパクトになった特別用途食品制度

特別用途食品制度は、2009年4月の改正で濃厚流動食を病者用食品に追加する一方、11種類の病者用食品を除外し（他制度で対応）、高齢者用食品をえん下困難者用食品に限定した結果、非常にコン

パクトなものになりました。

■ 栄養表示基準制度の概要

栄養表示基準制度には成分量の表示、欠乏しがちな成分が多い旨の表示、過剰になりがちな成分が少ない旨の表示の3つがあります。

成分量表示は、熱量、たんぱく質等7つの成分を全

て表示する制度で、1項目のみの表示は認められません。欠乏しがちな成分が多い旨の表示は、たんぱく質、食物繊維、特定のミネラル・ビタミンが対象で、含量が一定以上の場合に認められ、過剰になりがちな成分が少ない旨の表示は、脂質、糖類、ナトリウムなどが対象で、含量が一定量未満の場合に認められます。

講演Ⅲ 食物アレルギー概説

：その現状、アレルゲンの特徴、表示

北大大学院水産研究院教授 佐伯 宏樹

■ 食物アレルギーの発生メカニズム

免疫機構が食べ物に含まれる物質を異物と勘違いすると、その物質への抗体ができて肥満細胞と結合します。次に同じ物質が入ってくるとこの抗体につかまり、そのシグナルで肥満細胞からいろんな刺激物質が放出されます。この刺激物質による不快な症状が食物アレルギーです。

食物アレルギーは通常の食べ物で特定の人に起こる問題です。ppmレベルでも発症の恐れがあります。物質毒性の安全思想は通用しません。

■ 食物アレルギーの未然防止

食品工場ではコンタミネーションの排除が課題です。流通では何が入っているかの表示が求められます。消費者段階では原因食物を除外した食生活の維持が必要です。食物アレルギー防止には幅広い気配りが必要になります。

■ アレルギー表示の対象

食物アレルギーの発症頻度が高いか、重篤な症状を誘発しやすい原料食物をppmレベルで含む場合、表示することになっています。義務表示品目は卵、乳など7品目、表示推奨品目があわび、牛肉、さばなど18品目です。原材料名の欄に羅列するだけでは分かりにくいので、別枠でのアレルギー表示が推奨されています。

講演Ⅳ 食品衛生法における表示について

東京都福祉保健局多摩立川保健所
生活環境安全課 食品衛生課長補佐 食品衛生監視員 薩埵 真二

食品衛生法の表示規制の対象は容器包装入りの食品です。生鮮食品は原則対象外ですが、食肉や生食



興味深い説明に聞き入る

同一ラインでうどんとそばを作るときや、エビを捕食する魚をすり身製品の原料にするときなど、コンタミネーションがあるときには、例えば「本製品で使用している〇〇〇は、エビを食べています」という注意喚起表記ができます。

■ 交差性の問題

アレルゲンは種の壁を越えて幅広く存在し、交差性が頭の痛い問題になります。イカアレルギーの人にとってエビはどうかという話です。医師や栄養士が交差性の知識を身につけ、それを踏まえて診断や食事指導することが肝要です。

食物アレルギーは、しっかりした表示を参考に原因食物を含まない食事を摂ることが基本で、それには正確なアレルゲン情報や交差性情報の提供と、これを支える社会の理解が不可欠です。わかりやすい情報の提示と共有がアレルギーの人の生活の向上を支えるのだと思います。

用魚介類などは表示が必要です。

■ 名称

食品の内容を示す一般的な名称を「魚介類の乾製品」「即席めん」などと表示します。食品によっては個別のルールが適用されます。

■ アレルギー表示

小麦など7品目が義務表示、その他18品目の食品が表示推奨です。アレルギー発症状況により対象品目は見直されます。

■ 食品添加物

食品添加物は全て物質名を表示するのが原則ですが、簡略名や別名の表示も認められます。保存料や着色料など用途によっては、用途名も併記します。調味料、酸味料、イーストフードなどは、「調味料（アミノ酸等）」のような一括名表示が認められます。なお、添加物製剤には小麦粉など食品素材を配合しているものもあり、アレルギー表示に際しては注意が必要です。キャリアオーバー、加工助剤、それから栄養強化の目的で使う場合は表示免除です。

■ 期限表示

消費期限と賞味期限は、大体5日が境界線です。

講演 V 食品の偽装と表示制度の改革 —安全で嘘のない食品を求めて

藤田技術士事務所 技術士 藤田 哲

■ 食の安全と安心

安全は科学の問題、安心は信頼の問題です。この点で問題はBSEの全頭検査です。国際獣疫事務局の対策は危険部位（脳、扁桃、脊髄、回腸）の除去とピッシングの禁止です。日本独自の全頭検査では脳をみますが、他の危険部位のプリオンは見逃されます。お金の無駄です。

消費者の心配事の上位には中国産食品や添加物が来ますが、輸入検疫での違反率は中国産が米国産を下回っています。合成保存料不使用をうたう食品の多くは、致死量が塩と同程度で非常に安全なソルビン酸を使わない代わりにアミノ酸のグリシン、pH調整剤、酸味料、ビタミンB1などを沢山入れています。

■ 食品行政を変えたBSE事件

食品行政は業界保護中心でした。しかし、2001年9月にBSEが国内で発見され、4ヵ月後に雪印食品の国産牛肉偽装が発覚しました。その後食品不正が次々と明るみに出たことで、JAS法の罰則は強化

消費期限は日持ちが悪く傷みやすい食品、賞味期限は比較的傷みにくい食品に表示します。期限の設定は、一定の保存条件の下での劣化を微生物試験、官能試験などで調べて日持ちの期間を求め、安全係数をかけて設定します。

■ 保存方法

保存方法は、期限表示とセットになる重要な情報です。保存基準が定められている場合は、基準に合った保存方法とする必要があります。

■ 製造者等

製造所の所在地と氏名（輸入品の場合は輸入者の所在地と氏名）を記載します。本社や販売業者の表示で代えるときは製造所を記号表示します。厚生労働省への事前届出が必要です。

され、指導ですまない違反は公表、悪質者は刑事告発、産地偽装は直罰になりました。

■ 産地偽装と偽和

食品詐欺には原産地偽装と偽和（水増し）があり、欧米では偽和が主体です。食品輸入大国の日本では産地偽装が多いのですが、輸入品が国産と品質的にどれだけ違うかは疑問です。問題は偽和ですが、日本の偽和の検証機関は貧弱で、農林水産消費安全技術センターの食品分析技術者は230人だけです。食品表示Gメン1,800人には検察権がなく、また、食品衛生監視員は衛生監視が本業です。偽和の儲けは大きく、徹底した監視、摘発、処罰がなければ、不正が横行します。

■ 食品表示改革

世界の食品表示のすう勢は消費者の商品選択を容易にするための表示です。それは、①水を含め主要原料や特徴的原料のパーセント表示、②親切的な栄養情報の提供の2つです。各国の表示項目数を比べると日本が一番少ない。輸入品の日本語表示は元の表示の半分程度です。原因は食品添加物の一括名表示が認められるためですが、日本以外の国は全ての表示が必須です。その結果EUでは添加物減らしの競争が進みました。

平成21年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して

青森中央短期大学
清澤 朋子

「例外」の大切さを実感

今回、初めてフードスペシャリスト養成機関研修会に参加致しました。研修会では、講師の方々から食品表示に係る制度の概略についてわかりやすく解説頂き、また、それぞれの立場から、その現状や課題についての貴重なお話を伺うことができました。とくに、一消費者として疑問を抱いていた遺伝子組換え食品市場やその表示制度の現状に対する解答を頂き、また、表示例に関する画像を用いた解説手法も参考になり、大変有意義な2日間となりました。

食品表示は、消費者が食品の安全性を考える上で欠かせない情報源であり、本学の学生においても「日頃から、期限表示、原産地・原料原産地表示などを確認して食品を購入している」との意見が多く見受けられます。しかし、私も含めて、その情報からどれだけのことを読み取れているのか、というと十分ではないように感じておりました。

本研修会に参加して、表示内容を正しく理解するためには、基調講演にて田島眞先生がおっしゃったような、教科書で取り上げられる食品表示の「原則」だけ



ではなく、教科書には記載されない「例外」の部分を知っておくことの重要性を改めて感じました。弁当・惣菜等の期限（製造年月日）表示、食品添加物の一括名表示、原料原産地表示の対象となる加工食品、遺伝子組換え食品の表示における主要原材料（5%）、加工食品のアレルギー表示など、教科書に記載されている項目について、その「例外」とされる実情を解説頂き、その「例外」を知ることが表示内容の正しい理解とおよび食品の賢い選択につながるのだと実感致しました。

また、食品の表示偽装や有害化学物質混入など相次ぐ不祥事への対応や、検出法などの科学的技術の向上により、食品の表示制度は常に変化・改革していることを改めて考えさせられました。食品表示制度を巡る情勢に対する自分の不勉強さを省みるとともに、食についての的確な情報を提供するためには、どのような変化が起きているのか、そしてその変化にどのように対応すればよいのかを、常に意識して情報収集する必要があると感じております。

また、現行の表示制度とコーデックス規格との相違点、世界各国の表示内容、食物アレルギーの原因食品の国別の傾向などの解説により、日本国外との比較という新たな視点を取り入れることができたと思っております。今後は、広い視野で表示制度の在り方、消費者にとって望ましい表示とは何かを考えていくことが重要であると感じました。

大阪城南女子短期大学
友次 淳子

講演から学んだこと

平成21年度のフードスペシャリスト養成機関研修会に参加して考えさせられたことや、感想を述べたいと思います。現在私達の食品の安心、安全を確保するために、様々な法律、規制に守られ関連省庁は大変な努力をされているにも関わらず、相変わらず多くの食品



偽装・不正が後を絶たず、消費者が被害、損害を受けている実態があります。今回の研修会で最もショックを受けたことは講演Ⅴ「食品の偽装と表示制度」の中で述べられた「OECD加盟30か国の中で、日本ほど食品詐欺が放置されてきた国はない。」「日本ほど食品表示制度が遅れている国はない。」ということ、また日本では食品偽和行為などの不正摘発や真正評価の体制が極めて貧弱であるということです。日本は様々な食品偽装や不正がマスコミで取りあげられても世界の中では最も安心・安全な国の一つであり不正や偽装に対する罰則や行政指導は厳重に行われているとい

う甘い認識を私はもっていました。本年9月に発足した消費者庁は国民目線に立って各省庁縦割りになっている消費者行政を統一・一元化するということが、是非消費者側に立って分かり易く、かつ安全・安心を確保するための厳格なる食品行政に取り組んでほしいと思いました。

基調講演では食品表示に係わる各省庁にまたがる法律や制度について、一般の消費者の知りたい情報と表示できる情報とに乖離があり、多くの一般の消費者にとって理想の表示、望ましい表示とは何かについても大変難しい問題だと思いました。

講演Ⅲの「アレルギー概説・・・その現状、原因物質アレルゲンの特徴、安全性確保をめざす特定原材料表示」においては、さまざまな食物がアレルギーの原因物質となり、それらの原因物質の除去が治療

の基本であることから、私は考えられる限りの微量の混入も考慮した表示をするべきではないかと思いましたが、現実はそのともいわずアレルギー表示の難しさを考えさせられました。

さて調理師養成と製菓衛生師養成の本学ではフードスペシャリスト資格の価値や存在意義を学生に理解させることが難しくいつも苦慮しています。これら国家資格とフードスペシャリスト資格の両方を車の両輪と考え、専門学校では得られないフードスペシャリスト資格を取得して就職先の現場で生きた知識として生かせるように心掛けて指導しているつもりですが、これらの研修会で学んだことを持ち帰りいかにわかりやすく学生に還元できるかを考えていきたいと思えます。貴重な研修会に参加し勉強させて頂いて感謝しております。

京都ノートルダム女子大学 米田 泰子

つきぢ田村のご馳走を楽しんで

フードスペシャリスト協会の企画で「つきぢ田村」のご馳走を頂く機会を得ました。最初からこの原稿を依頼されていていればそれなりにご馳走の頂き方も心したのですが、ただ真夏の昼食のひと時を築地で楽しませていただいたというのが正直なところでした。

「つきぢ田村」で頂いた料理は、基本的には私がいつも頂いている京都の料理とさほど違いはありませんでした。なぜなら、田村の一代目平治氏は京都の瓢樹(大正時代に瓢亭より暖簾分け)、西村卯三郎氏のもとで7年間修業をされ、二代目、三代目は吉兆の湯木貞一氏のもとで修業をされていたそうです。そして一代目が京都の瓢樹を辞するとき主人から「五味調和、庖丁はいつも切れるようにしておくこと、料理というものは粋につくるのではなく、もっさりとし上げること」と言い諭された言葉を今も大切に受け継いでおられるとのことでした。一方、京都の瓢樹でも豊富蘆花の兄蘇峰から、初代西村卯三郎に贈られた言葉である「五味調和天下治」を大切に、「いかにシンプルに、いかに無駄のない、いかに自然や季節を感じさせるか、きれいに作らなくともいい、美味しくそしてもっさり、



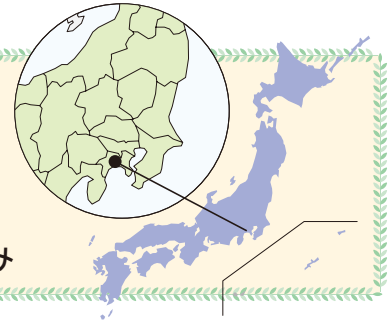
たっぶり」を心がけて料理を作り続けておられます。このように、京都の料亭と信条を同じくし、長年に渡って料理を作り続けられているため、両者の料理にそれほど違いはないのですが、敢えてつきぢ田村の特徴を挙げるなら次のようなことが言えるでしょう。

食材に関して、築地市場に隣接しているという立地条件の良さから、非常に新鮮な魚が豊富に使われていました。刺身の付け醤油は、京都で頂くよりうすく感じられ、そのため魚の新鮮さをより際立たせていたと思います。「日本料理の決め手は、醤油です」という田村氏の言葉通りの工夫ではないかと思えました。料理の分量に関しては、田村氏の著書の中にも「京の料理は分量が少なめなので…」「今京都に行っても食べても食べた気がしない…」等、客の声が紹介されていますが、実際、料理がどーんと豪快に振舞われ、京都の分量に慣れている私にとっては驚きでした。最後に「熱いものは熱く」と吸い物の温度の高さも非常に印象的でした。

このような田村の料理の特徴は、京都の料亭から出発してはいるものの、店を構える場所によって求められる味や量等に違いが生じてきた結果ではないかと思えました。料理は、作る側だけで生み出されるのではなく、食べる側のニーズによっても作られるものです。つまり、その土地の食文化は、作る側が食べる側の要求を取り入れ、それをどのように表現していくかによってつくられていくのではないのでしょうか。

神奈川の新旧の味 「けんちん汁」と「よこすか海軍カレー」

鎌倉女子大学家政学部家政保健学科 高橋 ひとみ



神奈川県は箱根、丹沢の山々、相模川、相模湾などの自然環境に恵まれており、三浦大根、高座豚、湘南しらす、三崎のまぐろなどの農畜水産物が豊富にとれる。また、小田原のかまぼこ、足柄茶、伊勢原の大山豆腐など加工品も多様である。

神奈川県には、日本の政治の中心であった鎌倉や江戸時代に幕府から開港場として選ばれた横浜がある。横浜は西洋文明など海外から新しい文化が入り、アイスクリーム、ビールなど日本の地の事始めになった食品が多くある。

古都鎌倉の味—けんちん汁（建長汁）

臨済宗大本山建長寺は1253年鎌倉幕府の執権北条時頼が創建した禅寺であり、今も多くの修行僧が修行を重ねている。建長寺では祝い事の日や昼食としてけんちん汁と茶飯が出される。これは開山した大覚禅師が1丁の豆腐を寄進され、1人で食すのは申し訳ないと700人もの修行僧と分け合うため、汁にもみつぶして入れたのが始まりといわれ、仏教の食平等（じきびようどう）の教えの象徴とされている¹⁾。別説もあるが、この汁が「建長寺汁」から「建長汁」になり、訛って「けんちん汁」になったといわれている。

建長寺のけんちん汁の特徴は具を大きめの乱切り

にし、油で炒め、しょうゆで味つけること、そして豆腐をもみつぶすことである。

神奈川県では学校給食に採用され、郷土料理として受け継がれている。

新しい名物料理—よこすか海軍カレー

旧日本海軍は軍で最初にカレーを献立に採用した。その時代の海軍割烹術参考書（1908年）のレシピに基づき、海軍にゆかりの深い横須賀市の人たちが再現したのがよこすか海軍カレーである。材料はカレー粉、小麦粉、肉（牛肉または鶏肉）、人参、玉葱、馬鈴薯で、日本のカレーのルーツとも言われ、昔なつかしい味である。飲食店で提供するときは、カレー、牛乳、サラダの3点をセットにし、薬味にチャツネをつけることが原則とされている。

1999年に横須賀市、横須賀商工会議所、海上自衛隊横須賀地方総監部が連携し、「よこすか海軍カレー」を商品登録し、町おこしの一環として、「カレーの街よこすか」を宣言した。横須賀市では金曜日に「カレーの日」を設けた。今ではカレーパンなど関連商品も多く作られ、全国的に知られるようになった。

1) 『日本の食生活全集14 聞き書神奈川の食事』農山漁村文化協会1992



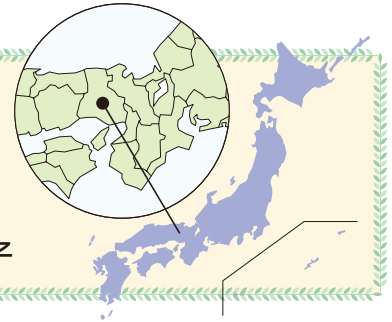
けんちん汁



よこすか海軍カレー

兵庫の伝統の鯖ずしは、今…

兵庫大学健康科学部栄養マネジメント学科 松尾 千鶴子



兵庫の地形と味

兵庫県は南北で海に接し、中部は氷ノ山から東へのびる中国山地がある。その脊梁部を境として北側は日本海式気候、南側は瀬戸内海式気候と大別され、海・山・川・平野ありで日本の縮図ともいわれる。それぞれの地域での食べ物の生産は豊かで、明治時代に開港した神戸港から中国や欧米との交易がもたらした異国の食べ物も多い。一方、兵庫の味は、京都・大阪の食文化圏内にあるといわれる。日本海沿岸は京都の食文化圏、瀬戸内海沿岸は大阪の食文化圏と相互に影響し合ってきた。各地域で特有の郷土料理がみられる中で、県下広域において秋祭りになくてはならない料理のひとつとして鯖ずし(姿ずし)がある。神仏への五穀豊穡のお礼、貴重な米がいただける感謝の祭り(ハレ)の料理である。魚・ご飯ばなれなど食生活の変化、調理に手間が掛かる、鯖の頭が好ましくないなどから、家庭で作ることは昔ほど多いとはいえない。すしといえはすし屋などで買う傾向の昨今、郷土の味、鯖ずしも買ったり、市販のきずし(3枚卸の鯖の酢締め)で押しずし、薄切りきずしで握りずしへと変容がみられる。

しかし、今でも秋祭りが近づくと店頭に並ぶ塩漬けされた鯖(マサバ、体長25~30cm、背開き、祭りずし用として出回り、すし鯖ともよばれる)の塩抜きをして、酢で締めたもので作る地域も少なくない。

鯖ずし

秋祭りの約1週間前から作り始める。まず塩漬け鯖

は、腹部に保存性を高めるための多量の塩があるので取り除き、水に浸し塩分が多少残るくらいまで水を取り替えながら(2~3日間)、塩抜きをする。目、中骨、腹骨等を写真のように取り除き、水気をきって穀物酢か米酢(少量の砂糖、昆布を加える家庭もある)に2~3日漬込む。次にすし飯は、鯖2尾に対して米1合(約150g)の割合で用意する(もち米を加える地域もある)。炊き上がった飯が熱いうちに酢と塩を合わせておく。酢、塩、砂糖の合わせ酢を混ぜ合わせるほうが好まれている。鯖を漬け込んだ酢を手のひらにつけ、冷ましたすし飯を鯖1尾分取って紡錘形ににぎり、俎板に置いてこの上に鯖をのせる。すし飯を鯖の頭の中にも詰めながら形を整える。専用の木箱(現在所有する家庭は少ない)の底にハランを敷き詰めてその上に並べて入れ、ハランを敷き、鯖ずしを並べる、これを繰り返す。最後はハランでおおい蓋をして重石をのせる。2~3日後、あるいは1週間後が食べ頃とされる「なれずし」である。頂くときに5、6切れに切って、鯖1尾ごと盛付け、紅生姜を添える。秋祭りの日の家族の食事や来客の食事とお土産にした。頭のすし飯が絶品、また直火焼きは風味が増し美味しい。

おわりに

地域の産物を材料とした料理は味の原点、画一化しつつある現代の食生活の中で伝統的食文化をいかに伝承し、かつ発展させるかを考える必要がある。



骨を取り除いた鯖



紅生姜を添えて

平成20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21年7月10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

ここでは、平成20年度の資格取得者に対する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のでご覧ください。

なお、「問7 協会や養成機関への意見・希望」は、資格取得者からの「生の声」を掲載するという趣旨から記述されたものをそのまま記載しましたが、同趣旨の意見も多くありましたので、本会報には紙面の都合で一部割愛して掲載しております。

平成21年度の資格取得者についても、例年どおり3月の資格認定証の交付時にあわせてアンケート用紙を配布しますので、関係各位におかれましては引き続きご協力のほどお願い申し上げます。

調査の概要

1. 調査の目的

平成20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20年度フードスペシャリスト資格取得者
5,414名

2) 調査方法

郵送による配布・回収

3) 調査期間

平成21年3月1日～6月30日

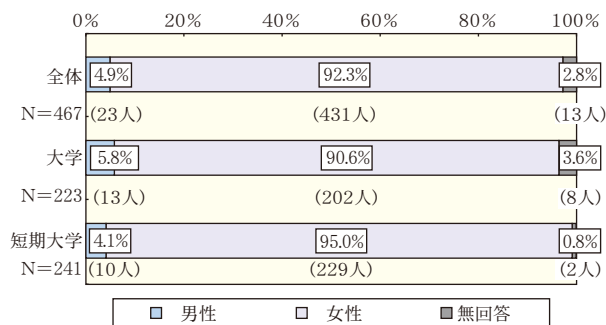
4) 回収状況

①回答率

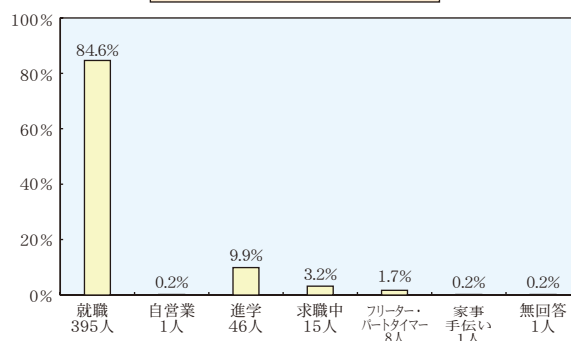
出身校	標本数	回答者数	回答率
大学	2,874	223	7.8%
短期大学	2,540	241	9.5%
合計	5,414	467	8.6%

* 合計には出身校不明の3標本を含む

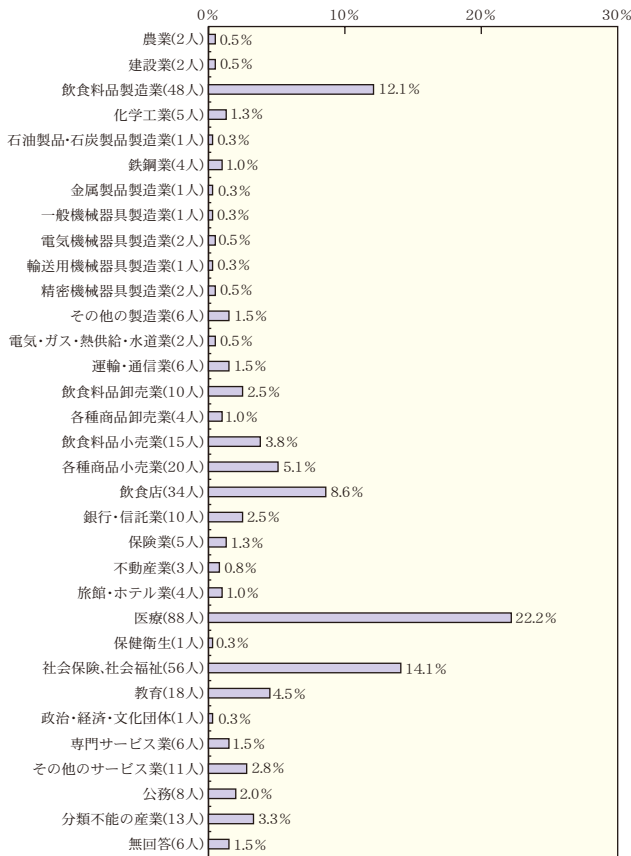
②性別



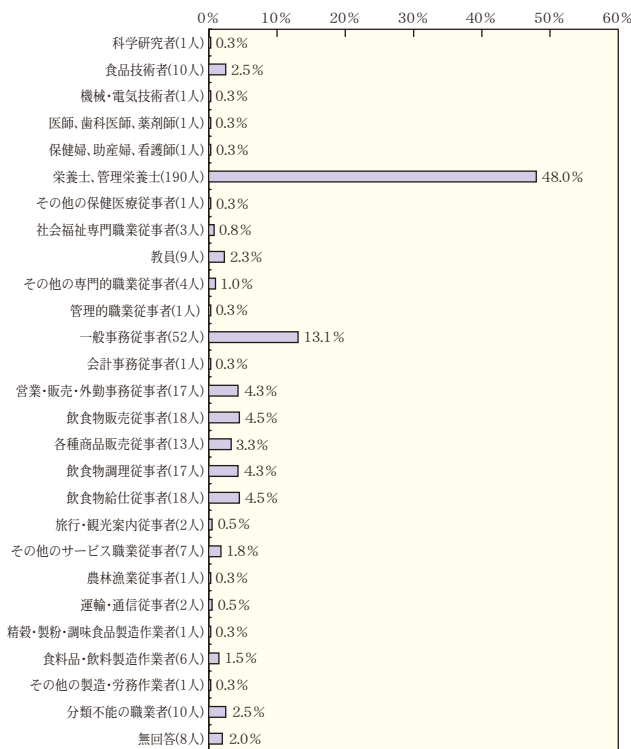
問1. 卒業後の進路(全体)



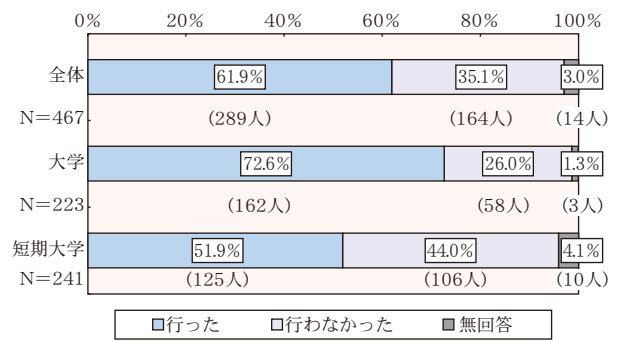
問3. 就職先の業種(全体)



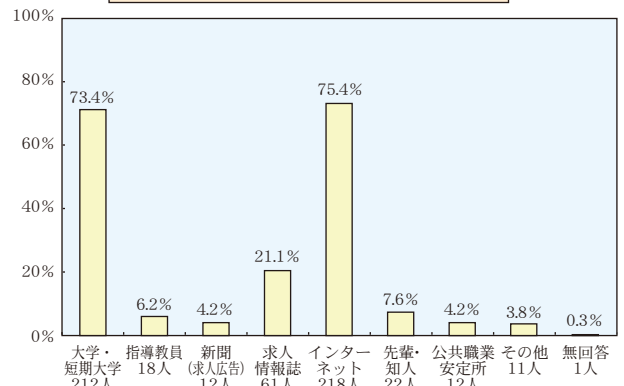
問4. 就職先の職種(全体)



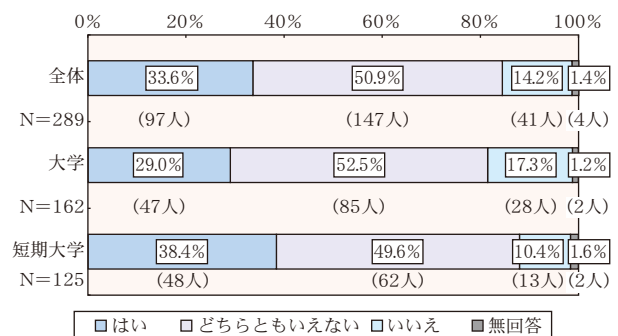
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



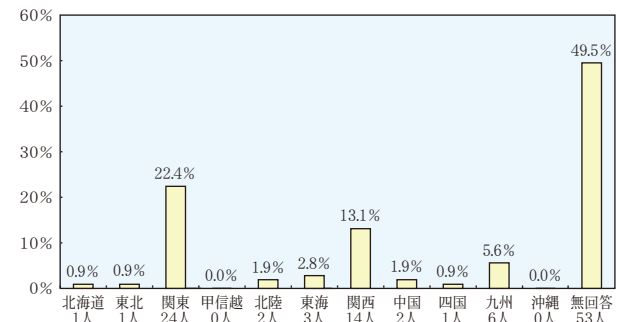
問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



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) (抜粋)

- まだ世間の認知度が低いので、もっとフードスペシャリストの活躍の場を広げ、アピールしていただきたいです。
- 就活の面接で、たびたび「フードスペシャリスト」って何？と聞かれました。食品企業の方々でも知らないようです。なので、もっとその分野の方々くらいには認知される資格になることを望みます。
- フードスペシャリスト資格に対する意義や担う役割をさらに明確にして、社会的知名度を向上していただきたいと思います。
- 健康な生活を送る一個人として、非常に役立つ知識を取得したと思っております。ただし、「フードスペシャリスト」という資格の知名度や、取得者の活躍についての宣伝がないため、社会から認知度が低いと思います。もう少し普及させるよう努力して頂きたいです。
- 就職活動中、資格取得見込みとしてフードスペシャリストと記入したが、まだ一般的には知っている方が少なく驚きました。しかし、自分で説明することで、大学で学んできた事を含め、どうなりたいか具体的に話すことができたので、良いアピールポイントになったと思います。又、社会的に認知度が低いので、資格手当や優遇はされなく残念に思います。
- 幅広く食について学ぶことができるので、フードスペシャリストの資格は仕事に活かすにしてもそうでなくても、非常に有効な資格であると思いました。今よりも認知度が広まり、多くの分野で活躍できる資格になるように期待しています。
- フードスペシャリストという資格をまだ知らない人がいると思います。私も大学に入ってから初めて知りました。この資格をもっと広めるために、興味を持ってもらえるように、宣伝 (TV, 新聞, ラジオ等) や認定校を増やしていただけたらと思います。
- 食に関する知識を得られ、また広めていくための素晴らしい資格だと思います。しかし、調べてもどんな資格か、どう活かしてゆけばいいのか、どこで活かせるのか、イマイチわかりません。
- 机上では学ぶことのできない、フードに関する知識や技術などを教えてくださる講習会があると良いなと思いました。
- フードコーディネーターとの区別が難しく、むしろ知名度や知識不足等でフードスペシャリストが劣っているように感じている学生も多かったです。食の専門家として自信をもって資格を生かせるカリキュラムを充実させてほしい。栄養学、科学、生物学等の知識、有資格者への勉強会や就職支援など。
- フードスペシャリストの資格を取得するための勉強は、食品に関連するあらゆる知識を学ぶことができ役立つものだと思います！フードスペシャリスト資格を活用して、多様な職場で活躍できるとよいと思います！
- 食に対する関心が高まる中、フードスペシャリストという資格がどのような役割を果たしていくべきか、という事を具体的にしていかなければならないと思います。
- フードスペシャリスト協会指定の教科書の内容をもう少し絞り、検定試験の内容を多少難しくしてみてもどうかと思います。その方が勉強内容が身になる気がするからです。
- フードスペシャリストの認定試験は、管理栄養士国家試験等と比べると問題が易しく「スペシャリスト」という言葉に名前負けしているということをよく聞きます。フードスペシャリストという資格をもっと活用した職場を広げるために、試験内容の充実、資格取得後の更新制度の導入を検討すべきではないでしょうか。
- 合格点を上げるべきだと思う。最低7割、できれば、7割~8割くらいでなければ、資格の意味をもたない。個人会員になるメリットもみえてこない。
- 検定日を年1回ではなく、2回にしてほしい。
- 資格取得や勉強の為に使えるような要点をまとめた参考書が欲しい。(表、図、絵、写真などを入れて欲しい。フードコーディネーターなどわかりやすくなる。)
- フードスペシャリスト資格を持っていると就職に便利と聞いて資格を取ったが、実際就職してから具体的にどのような点で役立つのか、位置づけをはっきりしてもらおうと良いと思います。
- フードスペシャリストの資格が活かされる現場や、この資格を得ることによって、どの様な職業に活かせるのかということ詳しく知る機会があるとより良かったと思います。
- とても素敵な職業なので、もう少し需要があればなあと思います。
- 東京だけでなく、各地方でも研修会を行ってけるとありがたいと思った。

安全においしく食べられるための あたらしい栄養学

吉田企世子・松田早苗監修
高橋書店 定価1,300円+税

人々が心身ともに健康に生きていくためには、1日3度の食事を楽しみながら、必要な栄養素を過不足なく摂取することである。食事摂取基準や食事バランスガイドを基に何をどれだけ食べたらよいのか、必要量をチェックし、日頃の食事内容のバランスを考慮しなければならない。

本書は、栄養素の基本、栄養素の欠乏症・過剰症とその要因、並びにその予防対策について、わかりやすく解説されている。さらに生体調節機能、恒常性維持機能をもつ非栄養素系の食品成分も取り上げられている。

本書の内容は、1章TOPICS 安全においしく栄養をとるー知ってトクする10のポイント、2章栄養学のきほんー何をどれだけ食べればいいのか、3章食材と効能ー一体に効く！驚きの食材パワー、4章栄養処方せんー気になる症状別食事法、5章栄養素早引き事典ー体内で働く成分をチェック、の5つで構成されている。

すなわち、1章では残留農薬、遺伝子組み換え食品、食品表示、メタボリックシンドロームなど、多岐にわたって今日の食の問題と対処法が述べられ、社会のニーズに応えた内容となっている。2章では栄養素の種類と働き、食品成分表の使い方や食事計画等が、3章および4章では現代に多い生活習慣病に対して科学的根拠に基づいた有効な栄養素を活用する調理法やアンチエイジングに効く食材がそれぞれ記されている。5章では3大栄養素と微量元素を含む16種のミネラル、および13種のビタミンについて、その働きと欠乏症・過剰症、含有食品がまとめられている。

食品の生産から流通・消費、食品の栄養と機能性、調理、食事スタイルなどの知識を身につけ、さらには安全で安心な食の情報を的確に伝えていかなければならないフードスペシャリストを目指す学生にとっては必携としたい書物である。

食品の生産から流通・消費、食品の栄養と機能性、調理、食事スタイルなどの知識を身につけ、さらには安全で安心な食の情報を的確に伝えていかなければならないフードスペシャリストを目指す学生にとっては必携としたい書物である。

仙台白百合女子大学 高澤まき子



「人間は脳で食べている」

伏木 亨 著
ちくま新書 定価680円+税

食べ物のおいしさは複雑な構成要素からなり、生理的、文化的な多くのファクターが絡み合った複合的な感覚である。食品・栄養化学を専門とする著者は、食べ物のおいしさを科学的に解明する仕事に長年携わってきた著名な研究者である。

本書は、第1章：「情報」は最高の調味料、第2章：四つの「おいしさ」、第3章：おいしさの生理メカニズム、第4章：現代人の食べ方、の四つの章から成っている。この中でおいしさを、①生理的な欲求に合致する時のおいしさ、②生まれ育った国や地域あるいは民族などの食文化に合致する時のおいしさ、③脳を強く刺激してやみつきになるおいしさ、④情報のおいしさ、の4つに分類し、特に④に焦点をあてている。

野生動物は、食べ物を見つけてもすぐに口に入れることはせず、危険を避けるために何度も匂いを嗅いでチェックする。しかも、生きるために栄

養価の高い食物を懸命に探し、それらを吟味した上で飲み込む。一方現代人は、舌で味わう前に脳が表示やブランド、価格などの情報を処理しており、舌はそれを確認するだけである。つまり、おいしさを構成する要素の一つに過ぎなかった情報

が現代社会の中で著しく肥大し、おいしさを左右するのである。このような状態を著者は「人間は脳で食べている」と表現する。その結果、現代人は五感で食物の価値を判断する能力を失い、安全でおいしく幸せな食に対する欲求を膨らませ、脳に支配される食生活が完成された。著者は、食に関する多くの問題が、情報に過剰に依存するこのような食べ方に起因するとしている。当たり前のように快感を追求する現代の食のあり方に警鐘を鳴らす本書は、食に関わる職業人や学生に、重要な示唆を与えるであろう。

くらしき作陽大学 塩見慎次郎



事務局から

フードスペシャリストのロゴマークの 選定について

今年7月発行の本誌会報第30号や協会のホームページなどで、フードスペシャリストのロゴマークを募集しましたが、関係の皆さんからの問い合わせも多く、締切までに28人の方から全部で47点の応募作品をいただきました。

応募いただいた方は、会員校の学生が多く、次いで教職員の方、食品産業の現場で活躍されているフードスペシャリストの資格取得者からもいただきました。

最優秀賞作品1点の選定は、選定委員に当協会専門委員会の広報分科会の先生方にお願ひし実施いたしました。各委員には、ご講評をいただきながら最優秀賞候補作品を順次絞込む形で順位をつけて選定いただきましたが、現在、候補作品に商標登録上の問題がないかどうか確認中です。また、この作品をロゴマークとして採用するには補作の必要があるとの意見があり、専門家に補作を依頼しますので、発表にはもう少し時間をいただきたいと思ひます。補作が終わり次第、本協会のホームページ上に最優秀賞作品と作者の“作品への思い”なども含め掲載いたしますので、いましばらくお待ちください。

ホームページのリニューアルについて

現在のホームページは、2年前(2007年9月15日)にリニューアルしたのですが、魅力的なホームページづくりに向けてページの新設や増設も含め、11月末を目途にリニューアル作業中です。この会報が皆様のお手元に届く頃には、新しいホームページがご覧いただけるよう努力したいと思ひます。

目玉は、携帯電話からアクセスできるモバイルサイトの新設です。QRコードもつけています。フードスペシャリスト資格や協会の簡単な紹介をはじめ養成機関である会員校・学科の紹介をしています。進路を検討中の高校生にアクセスしてもらい、さらにはホームページ本体で詳しい情報を入手してもらえればと思ひています。このほか、「賛助会員(食品企業・団体)」の紹介ページや「会員校の活動」を紹介するページ、「先輩からのメッセージ」のページも新設しました。「先輩からのメッセージ」は、まだ、枠どりだけですが、フードスペシャリストとして社会で活躍する先輩からのメッセージをご紹介いたします。今後、掲載原稿を募集して、現役の学生にも参考となる魅力あるページにしていきたいと思ひています。

このリニューアルしたホームページについてご意見がございましたら、改善点など何でも結構ですから当協会の事務局までお寄せ下さい。お待ちしております。

編集後記

逝く秋の彩り濃い季節——南北に長い日本列島、養成施設の各大学の地域によって、その色彩はかなり違っていることでしょう。カラーとなつての2号めの会報をお届けします。

この夏以降、いろいろな分野で“変革”が表われています。学生と社会とのかけ橋として偏りに望まれるのは、食品関連企業をはじめとするフードスペシャリストが活用される部門の情勢の上向き、仕事・雇用の拡がりです。巻頭言の今野氏の提唱は、掲載した恒例の資格取得者のアンケートの問答の自由意見欄に示された、フードスペシャリスト資格の認知度をもっと高めて欲しいということとも呼応するものです。まだまだ、この面での活動をすすめていかなければ、との思いを強く抱きます。この度選定が進められているフードスペシャリストのロゴマークも、今後のPRに大いに活用してまいります。

インターンシップは、まさに企業などの就職先と大学・学生とを結ぶ有効な制度です。産学の連携、人材需給のミスマッチを防ぐなどの効用が期待されます。ただ、その実施には時間と手間が欠かせません。会員校によっては、到底、時間的に難しい、という意見も、しばしば聞くところです。東京聖栄大学の細やかな実践の紹介は、何かと参考になることと思ひます。

インターンシップについては、大きなテーマでもあるので、是非ともご意見、あるいは実施されているところでの報告などありましたら、お寄せいただくようお願いいたします。(沢)