

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	日本の未来を支えるフードスペシャリスト……………	1
フードビジネスの窓	日本初、青魚のサラサラ成分「EPA含有トクホ飲料「イマーク」の開発……………	2
特別企画・ フードコーディネーター論	本学におけるフードコーディネーター論の授業「建学の精神「配慮ある愛の実践」……………	4
	ホスピタリティと実践力のあるフードコーディネーター論をめざして……………	6
	3部構成の楽しい試験勉強……………	8
	フードコーディネーター論の授業と今後への思い……………	10
味・お国自慢	味噌作りの魅力と長野県の郷土料理……………	12
	地産地消の原点「伊予さつま汁」……………	13
ぶっくえんど	『ホントは知らない日本料理の常識・非常識』／……………	14
	『管理栄養士がすすめる 介護食七変化メニュー500』……………	14
事務局から	……………	15



巻頭言 日本の未来を支えるフードスペシャリスト

農林水産省食農連携コーディネーター(FACO)・株式会社エイガアル代表取締役 伊藤 淳子

本年5月30日に川並弘昭先生がご逝去されました。川並先生は1996年(平成8年)に聖徳大学により、この日本フードスペシャリストという養成・認定制度を始められた方です。生前、先生は女性の地位向上のために多大な努力をなさっていらしたなかで、栄養士にならぶ資格として、「フードスペシャリスト」をお考えになられ、1998年より全国的に展開したとはいえ、まだまだお志半ばであったことでしょう。謹んで哀悼の意を表させていただきます。存じます。

「フードスペシャリストとは、食品の開発調査、官能評価・鑑別、顧客に対する情報提供・販売促進、供食事の快適な食事をコーディネートする専門職である」と、教科書に書いてあるように、学習、そして求められるスキルの幅は大変広い分野にまたがっています。

そして、それだけに「フードスペシャリストって何?」と聞かれたときに、ひとことで答えにくいかもしれません。

私は「CanCam」や「ViVi」「プチセブン」といった若い女の子が読む雑誌の創刊に関わり、編集企画を長い期間生業としておりました。その後現在ではそうした編集的視点から、地域のブランディングや商品開発のアドバイス、農商工連携や産官学連携指導などをしつつ、女子の就活支援や独立創業セミナー講師なども数多く行っています。

そうした視点から見ますと、地域を活性化するためのフードビジネスであったり、子育てに活かす食育であったり、安心安全な農業と食・調理であったりと、現在の日本において「食」はすべての根源であり、フードスペシャリストの活躍する場は限りないといえます。

知名度が低いことについては、協会の努力や改善も必要です。しかし、先生方、学生のみならず、資格保持者のみなさんにも、ぜひ、フードスペシャリストとしての自覚とプライドを持ち周囲への理解と信頼を深めていただくご努力をお願いいたしたく存じます。「フードスペシャリストとして、私はこういう仕事をしたい」と表明する学生がたくさん輩出されることを祈っています。



日本初、青魚のサラサラ成分

—EPA含有トクホ飲料「イマーク」の開発—



日本水産株式会社 ファインケミカル事業部 ヘルスケアチーム チームリーダー 中島 秀司

1. はじめに

私たち日本水産は「水産資源から多様な価値を創造する」という方針のもと、創業以来100年にわたり様々なかたちで海と関わってきました。今回はその中の一つ、イワシやサバなどの背の青い魚に豊富に含まれる機能性素材EPAエイビーエー（エイコサペンタエン酸）を日本で初めて特定保健用食品の飲料として開発したおはなしです。

2. 健康調査で注目されたEPA

EPAはもともと1960年代の終わりごろから行われたグリーンランドに住むイヌイットの人たちの健康調査で注目された成分です。極北の環境で暮らすイヌイットの人たちはアザラシなどの肉を主食としていたのにもかかわらず、同じ肉食中心のヨーロッパ人と比較して心筋梗塞で亡くなる方が極めて少なかったのです。続く研究で、イヌイットの人たちの血液には魚由来のEPAがアザラシの肉を通じて極めて豊富に存在することが明らかとなりました。

日本水産はこの研究成果にいち早く注目し、1970年代からEPAに関わる研究を開始しました。その後1979年には大学の医学部とEPAの医薬品化に向けた共同研究をスタートし、1990年にEPAの医薬品化に成功するなど、現在では、食品から医薬品原料に至るまで高品質なEPAを供給できる世界最大級のメーカーとなっています。

3. 日本人の失った栄養素EPA

EPAが循環器系疾患を始めとする疾病の予防と改善に重要な役割を果たすことは、医学会では既に周知の事実となっています。しかし、現代の日本人は、欧米型の食生活により脂肪の摂取量を増大させた反面、EPAの摂取量は大きく減らしてしまいました（図参照）。近年の栄養学では、健康維持のため食品からの脂肪摂取は、その質的バランスを維持



EPAとDHA

魚の油というとEPAではなくDHA（ドコサヘキサエン酸）をまず思い出す人も多いかと思いますが、両者の機能は異なることが知られています。DHAと違いEPAは100%に近い純度の医薬品が開発されたことからその特有の性質を調べる多くの研究が可能になりました。極めて大まかに言えば、EPAは血管、血液などの循環器系に貯蔵脂質として、DHAは脳や神経などに構造脂質として役割を分担しているといえます。それぞれの違いは次の比較表を参照してください。

	EPA	DHA
最初に注目された時期は？	1960年代後半（発表は70年代）	1989年（英国発）
注目されたきっかけは？	イヌイットに冠状動脈疾患（心臓病）が少ない。	「日本の子供の知能指数が高いのは魚食（DHA）が影響」
どんな魚に多い？	イワシ、サバ、サンマ	マグロ、カツオ
摂取後の血液中の量は？	増える。	増えにくい。（一定量保持）
脳や神経に多いのは？	あまり無い。	脂質としては豊富。
研究の進み具合は？	30年以上の研究で医学的（特に血液、血管に関する）データが豊富。	脳の神経、精神、認知症に与える影響などが研究されている。
医療用医薬品としては？	高脂血症、閉塞性動脈硬化症に適用	なし
魚油といえば？	医師の多くはEPA。	一般の人の多くはDHA。

することが求められていますが、現代の日本人の食生活環境において最も「気にして摂取すべき脂質」は背の青い魚に多く含まれるEPAであるといえます。

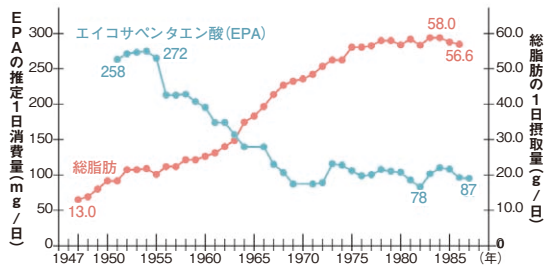
4. 手軽に摂れるEPA食品の開発を目指して

医薬品にまで開発が進んだEPAを薬としてだけでなく、大切な栄養素の一つとして私たちの食生活に取り戻すために日本水産がEPAを機能成分とした食品の開発に取り組んだのは1998年のことです。

毎日の食生活の中で手軽に摂れる食品を目指し、開発に当たっては次の三つの条件を掲げました。

- ①EPAは毎日の継続摂取が必要な成分であることから、毎日飽きずに続けられる食品形態とすること。
- ②イメージ的な量ではなく確実に効果が期待できる量のEPAを含んだものにする。

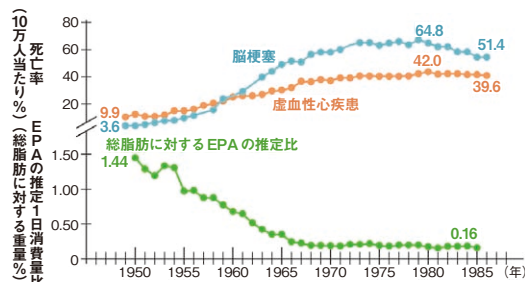
EPAの1日消費量および総脂肪の1日摂取量



参考文献: 秦霞哉ら「わが国の栄養におけるEPAとEPAエチルエステルの血清脂質に対する効果」第3回国際血管薬物治療法国際会議サテライト・シンポジウム講演記録集1989年10月19日(Medical Tribune)

日本人の食生活が豊かになり、魚介類中心の食生活から肉中心の食生活に変化してきたため、脂肪の摂取は多くなる一方で、EPAの摂取量は年々減ってきています。

EPA消費量と動脈硬化性疾患脂肪推移



参考文献: 秦霞哉ら「わが国の栄養におけるEPAとEPAエチルエステルの血清脂質に対する効果」第3回国際血管薬物治療法国際会議サテライト・シンポジウム講演記録集1989年10月19日(Medical Tribune)

日本人のEPA摂取量の減少に逆相関して心疾患の死亡数は増加していることもわかっています。

③EPAの認知度を高めるために保健の用途に記載できる特定保健用食品にすること。

5. EPA含有ドリンク特定保健用食品「イマーク」の開発

開発開始から直ぐに第1の条件、毎日飽きずに続けられる食品というものは意外と少ないということがわかりました。人の食生活というのは多様で、毎日気にせず食べ続けられるものという条件に合う食品は、ご飯、パン、お茶など意外と少ないのです。最終的に、飲む瞬間は存在感があっても摂食したという記憶を長く引きずらないものということで、容量100mlのドリンクを選びました。第2の条件については、相当量のEPAを含む飲料開発を目指したことで、EPAの酸化を受けやすいという性質をいかに押さえ込むか、ということが新たな大きな課題となりましたが、社内にそれまでに蓄積した技術で解決することができました。第3の条件については、飲料の効果確認と安全性の評価を2年かけておこな

い、2003年に特定保健用食品の許可を得ることで達成できました。EPA含有ドリンクとして日本初の特定保健用食品「イマーク」は開発開始から5年の歳月を経てようやく市場にでることができたのです。商品名となった「イマーク」という名前は、EPAが世に知られるきっかけとなったその歴史への敬意と思いを重ねあわせ、イヌイットの人たちのことばで「海」をあらわす“imaq”をもとにしています。

6. これからも続くEPA含有食品の開発

急速な高齢化が進行するわたくしたち日本の社会で、昨今切実に求められているのは健康なままで歳を重ねること、すなわち健康寿命の維持です。そのためにEPAを日本人の食生活に取り戻し健康で豊かな社会の実現に貢献することは、世界に先駆け30年以上EPAと共に歩んできた日本水産がやりとげるべき使命であると思っています。2011年春には、もっと手軽におやつ感覚でEPAを摂取することのできる、エパプラス大豆バーを発売しました。日本人の失った栄養素EPAを取り戻すために、日本水産はこれからもEPAの大切さを広く発信すると共に、より手軽に“EPAを食べること”のできる食品開発に取り組んでいきたいと思っています。

(EPA/DHAの更に詳しい情報は<http://www.nissui.co.jp/sarasara>)

◎EPA含有食品「イマーク」と「エパプラス」

栄養補助食品「エパプラス」
EPA/DHA 300mg含有



黒ゴマきなこ味

練りごまと風味よく焙煎した煎りごまをブレンドし、ごま特有の香り・食感ときなこのまろやかな味わいが楽しめます。



抹茶あずき味

ほどよい苦みと豊かな香りが特長の抹茶と粒あずき入りで、上品な和の味わいが楽しめます。



特定保健用食品「イマーク」

EPA600mg、DHA260mg含有
詳しくは<http://www.nissui-kenko.com>

本学におけるフードコーディネーター論の授業

—建学の精神『配慮ある愛の実践』—

長野女子短期大学 生活科学科食物栄養専攻 准教授 市野 富士子

1. フードスペシャリスト資格について

本学は昭和42年に『配慮ある愛の実践』を建学の精神として開学し、平成9年に栄養士養成施設として、食物栄養専攻が設置された。フードスペシャリスト養成施設になったのは平成11年からで、以降毎年フードスペシャリスト資格保有者を送り出している。

フードコーディネーター論は、フードスペシャリスト資格認定試験科目の一つではあるが、試験のための知識のみにとどまらず、テキスト（新版フードコーディネーター論（社）日本フードスペシャリスト協会編）文中の“おいしさは五感で味わう”という言葉のように授業も五感で習得できるように心がけている。

2. フードコーディネーター論の授業

ヒトの食生活は、料理をどんな器に盛るか、食空間をいかに演出するかなどによって、食事を楽しく豊かにする。そして、食卓を囲む人の心の在りようも美しさに影響し、かつ健康も左右する。そのように、近年は食のソフト面が重要視される時代である。自国に限らず諸外国の食文化を知り体験することによって、国際社会に開かれてゆき、よい人間関係をも結ぶ。このように、食空間を多面的にとらえ、食卓の演出家としてのセンスを磨くことを授業の目標として実施している。

授業は2年次の後期に開講している。初日に三つの課題を出している。この課題は、15回目の最終授業にて発表や、レポートとして提出するようになっている。12月の認定試験に向けて理論にも力を入れているが、テーブルセッティングやテーブルマナーなど実践を伴う内容は、講義だけでは教える側にとっても伝えきれなかったり、教えられる側にとっては理解しづらいこともあるので、ホテルでの洋食のコースや、善光寺のお膝元でもあるので宿坊にて精進料理での食空間の演出やテーブルセッティング、テーブルマナー、サービスのタイミング、食事を頂く時の作法を実際に見て聞いて体験することにより、理解を深めることが出来るので実施している。

授業初日に出した課題は①箸袋、②ナプキン、③食のことわざ、④インビテーションカードである。

①と②は贈る相手と目的、テーマを各自が設定し、明確にして、目的に合った内容を考え作成し発表する。

③は、自国に限らず諸外国のことわざを含め、ことわざの意味することをレポート形式にしてまとめる。

④は、2年後に開くクラス会を想定し、インビテーションカード（招待状）を作成し発表する。

これらの課題は、授業を通して学んだことを自分なりに生かして作成し、学内外にて発表や、授業最終日に提出している。ただ、たんに課題をこなすのではなく、誕生日、クリスマス、お正月やハレの日の行事食などの人生儀礼に生かすことが出来るようになって欲しいからである。行事食・人生儀礼に用いられる食物に関しては、長野県特有の節分のとろろ、旧盆のおやきなどを取り上げ、郷土食についての理解と伝承を促す機会としている。また、発表は学内の授業のみでなく、学外の人たちへの発信として、大学祭にてテーブルマナー実施ホテルの協力

◆授業概要

回	実施内容
1	フードコーディネーターの基本理念
2	現代の食文化とその課題
3	メニュープランニングの基礎
4	料理様式別のメニュー
5	テーブルウェアと食卓の演出
6	食事のサービスとマナー
7	テーブルマナーの体験
8	食事空間のコーディネーター
9	キッチンコーディネーター
10	フードマネジメント
11	フードコーディネーターの情報と企画
12	食環境とフードシステム
13	フードコーディネーターと食育
14	食育とフードスペシャリストの役割・期待
15	演習発表・まとめ

を得て、テーブルウェアと食卓の演習の例として、西洋料理のテーブルセッティングを展示している。

昨年は学生からの希望もあり、ティーパーティのテーブルセッティングを学ぶ時間を組み、紅茶の入れ方、アフタヌーンティーの献立構成、スコーン、ビスケット、サンドイッチなどの調理を授業に入れたが、紅茶=ペットボトルの飲料として連想する学生が多い中、異文化を学ぶ機会として、また、紅茶・お茶の時間に対する考え方も実習を通して理解が深まったとの実習記録が多かった。

そして最終日にはもう一つ、二人一組になり、お互いの①今まで生きてきた中で一番印象に残っている食べ物、②人生最後に食べたいものを聞き、相手になり代わって発表してもらっている。過去の発表では、家族（母、祖母）が作ったもの、外食で食べたもの、学校給食で食べたもの、短期大学の实習で作ったものに大別されるが、①と②とも圧倒的に家族が作ったものが多く、ごはん・味噌汁・卵焼き・煮物といった日本料理が大半を占めていた。

家庭においても社会においても、食の演習をする者はその人の人生で、最も印象に残る食べ物、人生最後の食べ物に携わる可能性があるが故、一食一食への心配りが大切で、それはまさしく、本学の建学の精神『配慮ある愛の実践』ではないかと考える。



ナプキンと箸袋

3. 今後について

食というものは、ヒトの人生を豊かにするものであり、幸せを感じてもらえる方法の一つではないかと考える。

食で幸せを感じてもらうには、空間演出や料理などを、提供する相手に応じて配慮をすることが必要である。資格保有者は、さすがフードスペシャリストであると、食品業界にて感じてもらえるように、実践力を身につけ活躍して欲しいと心から願っている。



ホテルにてテーブルマナー体験

ホスピタリティと実践力のある フードコーディネーター論をめざして

大妻女子大学短期大学部 家政科 教授 高橋 ユリア

写真撮影協力 Photographer: Jake Regala

本学では、半期間、15回の講義形式で「フードコーディネーター論」(本学での教科名)を行っています。しかし、学生達は「フードコーディネーター」というと、非常に実践的な事を期待します。また、選択科目なので、フードスペシャリスト資格を取得しない学生も受講しています。資格希望学生は、認定試験合格が一つの目標ですが、認定試験を受験しない学生も、受講しているわけです。このような状況下です。90分の短い1コマの中で、知識を教え、学生達の興味のある実践的な事を、なるべく多く取り入れるという試行錯誤の授業をしています。そのいくつかを紹介します。

フードコーディネーターの基本理念である「食のアメニティの創造」「ホスピタリティ」の項目では、コンビニ弁当写真を見せ、「①お弁当を、このまま出されて食べるのと、②ちょっと手間をかけて盛り付けし直して、③テーブルセッティングし直したものとでは、どちらがおいしそうかしら？」と問いか



け、ホスピタリティの気持ちの大切さと、フードコーディネーターの一步を教えます。



下記の写真は、糊もハサミも使用せず、A4の半分の紙のみで出来る箸袋です。この作り方を食事の会話の話題にするという、雰囲気作りのきっかけを教える時のものです。



下記のような、ビジュアル的に学生達が興味を引きそうな紙ナプキンを教材として用意し、様々な折り方、活用方法等を教え、学生達も実際に折ってみます。



下記の写真は、学生達が描いたインビテーションカードです。教科書にもインビテーションカード例が載っています。



下記のような、食器やフィギアを用いた、フードイメージ写真を知り合いのPhotographerと協力して、教材製作し、学生達の創作アイデアの参考資料として見せています。



下記の写真は、学生達が最も盛り上がる授業の一つである、テーブルフラワーアレンジメントの授業風景です。本学近くのフラワーショップ（泉花園）の協力により、大妻女子大学家政学会分科会よりの講演謝金のみで、花材等の材料費は、フラワーショップオーナーのご厚意により、無料で学生達に実際にフラワーアレンジを行わせる事が出来ています。



この他にも、知り合いのフードコーディネーターに、格安の講演料で、実際のフードコーディネーターの現場での仕事の映像を用いて講演をしてもらっています。

以上、教科書内容を教えながら、様々な専門的な人々のホスピタリティと知識に助けられ、学生達が興味を示す実践的な事をなるべく多く取り入れる授業を心がけています。

3部構成の楽しい試験勉強

戸板女子短期大学 食物栄養科 講師 高田 葉子

1. 3部構成の授業の流れ

試験日の日程に合わせて、3部構成にしてしっかり試験対策をしながら楽しく学べる工夫をしている。

(1) 第1部：教科書を読み通しポイントを掴む

教科書の10項目を8週で終わるように分割する。前週に次週の予習をしておくように話しておき、当日は教科書をもとに作成した大事なポイントを穴埋めしながらまとめることができるオリジナルプリントによってミニテスト形式で確認を行なう。

ある程度、学生が自力でプリントの穴埋めを終える頃、全体で答え合わせをする。答えを一人一つずつ発表する。自分が指名されると予想することが、睡魔から逃れる手段となる。途中で解説すべき点を、黒板を使って補足説明をする。また、内容に即した付属の資料を配布し情報を膨らませる。

(2) 第2部：過去問題を使った徹底的な試験対策

次の試験直前の4週は、フードスペシャリスト資格試験の日程に合わせて、過去問題を本番さながらにチャレンジして解答を全員で確認する。自習的な試験勉強ではなくクラスのなかで答えを発表する緊張感を作る。各問題について、出題されている内容が記載されている教科書の部分に戻って復習するという徹底的な試験勉強を繰り返す。

(3) 第3部：フードカラーコーディネート

おいしく楽しい食空間が提案できるように、カラーのしくみの基本と配色方法を紹介して工夫をしている。

味と色、香りと色はその特性においてよく似たものを持っている。濃い味は濃い色、薄い味は薄い色をイメージさせ、甘い味は暖色系、爽やかな味は寒色系、というように一般的に連想する関係がある。よりおいしそうに、テーマのイメージを表現するために配色に強くなることも大切だ。料理の食材どうしの配色、料理と器の配色、テーブル上の食器・料理・フラワー・テーブルフィギュアなどとの配色、部屋のインテリアとの配色、このようなフードに関するカラーコーディネートの基礎が学べるワークペ

ーパー（*写真1）の存在は大変ありがたい。

2. ビジュアル資料を活用して視野を広げる

教科書にも多くの図やイラストなどが掲載されているが、より分かりやすく、学生がもっと身近に感じて印象に残るように、テーマの事柄に関する写真や映像の資料や実物サンプルを活用している。

たとえば、食器・食具の実物サンプルを用意したり、日本と西洋の焼き物の主な産地を地図と写真で紹介しその特徴、由来や伝播について説明をする。また、中国4大料理については、大学の図書館に蔵書されている映像資料を活用している。たんに料理だけではなく、調理のしかたや調理道具、中国の家庭の様子や街並みなど、食のバックグラウンドの文化も同時に見ることができる。フランスの食事文化やテーブルマナーについても、その都度必要な箇所を上映する。

図書館の蔵書のほかに、日ごろテレビの番組に役立つものがあれば録画をしておき、テーマに合わせて上映をしている。私が最も気に入っているのが、毎週土曜日の朝放送されている「コレ知っとこ」という番組の「世界の朝ごはん」というコーナーである。新婚カップルがご当地の定番家庭料理を紹介する。冷蔵庫の中、料理のセッティングなどにもお国柄やライフスタイルをも垣間見ることができる。

食に関するテレビ番組は年々増えている。ここでは、人々の関心が何に向いているのか、どのような社会状況なのかということに深く関連することがわかる。スタジオで調理をする番組にはフードコーディネーターが裏で活躍していることに視点を置きかえて見直すことにしている。学生アンケートによると、映像資料の活用はたいへん好評である。



1.『たのしい!おいしい!テーブルカラーコーディネート』日本色研事業株式会社

3. 課題で学生が自ら体験をすること

半期で2回の課題提出を組み込んでいる。学生は自分で調べることで、自主的に食に関する情報を得て、その面白さに気づきそれ以降も続けるようになることを目標とする。

(1) フード業界で活躍する有名人についてレポートする

パティシエ、シェフ、料理研究家などマスコミに取り上げられるなどして少し知っているが詳しくは知らないので、どのように人生の中で仕事と向き合ってきたかを調べる。

(2) ひとつの食べ物を店別、メーカー別に食べ比べて五感を磨く訓練をする

ヨーグルト、プリン、あんぱん、シュークリームなど定番的な食べ物を1種類決めて、食べ比べをする。そのことで、作り手が変わると商品が変わり、その微妙な差を色、形、大きさ、味、食感、匂いなどの面で比べることで、材料や調理法、商品のコンセプトや販売方法などの違いにも注目でき、逆に商品開発をするときのマーケティングリサーチが経験できる。もう一歩進化させ、リサーチをふまえてオリジナル商品の考案に結びつけることも考えている。

4. コーディネートはイメージ力とバランス力が大切

(1) フードコーディネートの仕事の実例紹介

フードコーディネートという多方面での仕事の可能性を感じてもらえればと、これまでの仕事の一例を紹介し現場の様子などを話している。

- ・アジアをテーマとした料理とコーディネートの書籍出版 (*写真2)
- ・料理とテーブルコーディネートのサロン教室 (*写真3)
- ・パーティープロデュース (*写真4)
- ・フード&ファッションのコラボレーションディスプレイ (*写真5,6,7,8)

(2) フードコーディネートの可能性

コーディネートとは、「ある目的のために、複数の条件をふまえ、複数の要素を選択し、組み合わせ、調整し、全体をバランスよくまとめて形にすること」である。そのためには、一般常識、専門的な知識や技術を学び、新たなイメージを形にするための想像

力をふくらませて、まとめあげるバランス力を身につけることが大切である。

あるテーマのもとにイメージできる想像力は、日ごろのいろいろな経験がたくさんの引き出しとなって仕事の広がりや奥行を出せることから、授業の中では常にそのことを強調し楽しく学べるようさらなる工夫に努めたい。フードコーディネートの仕事の範囲は大変広く、今後もさらに新しい分野での新しい発想力をいかした活躍が期待されている。



2.『カフェ気分で楽々アジアごはん』世界文化社



3.「お月見」のモダンなテーブルコーディネート



4.『English Lovely Rose』アフタヌーンティーパーティー



5. Boutique "Le Gourmet"



6. ブディング・ハット



7. Patisserie "La Mode"



8. 半袖ワンピース型紙クッキー

フードコーディネーター論の授業と今後への思い

千里金蘭大学 名誉教授 安田 直子

千里金蘭大学ではフードスペシャリスト資格養成は11年目となる。平成13年から短期大学生生活科学科生活学専攻（その後生活文化学科に改称）で申請養成し、大学設置に伴い17年度より生活科学部食物栄養学科（管理栄養士）、人間社会学部人間社会学科の2学科でも養成をスタートした。短期大学は大学設置により短期大学部に改称、また看護学部設置等により発展的解消が行われ、今は大学の食物栄養学科（管理栄養士）のみで養成している。この間のフードコーディネーター論をずっと担当してきたことから、顧みてその内容・経緯の状況や養成への私見も織り交ぜ述べさせてもらうこととする。

《オムニバス形式でスタート》

当初、生活学専攻はコアに衣・食・住・造形の4本柱を立てていた。その中でフードコーディネーター論は食・造形系の範疇と考えられた。そこで講義、実習、演習の内容を兼ね備えた夏季集中講義の形でフードコーディネーター論を開講した。外部からのテーブルコーディネーター専門家、および造形系教員、調理系教員の計4名で実習を取り入れたオムニバス形式でスタートした。事前に行事食立案レポートを課し、集中講義前半は分担講義、後半は班ごとにテーブルコーディネーターをして出来上がった食空間を種々の角度から皆で合評した。次年度はそれに調理、盛り付け、配膳も加えた。班毎のテーブルコーディネーターは異なっているが料理は同じなのでテーブルコーディネーターの効果を比較できるという学習効果が得られた。集中講義形式は、計画、創作・作業、合評まで一連の流れを具体的テーブルづくりに集中し、また色々と工夫もできるので学生のやりがいの面でも効果的であった。グループワークの協調性、人間関係づくりもみられたが、時間配分が難しく余裕時間も必要であった。短期集中は教員1人で担当する場合は変化に乏しく負担も大きいと思われるが、オムニバス形式で行うことによりその点は解消できた。教員の各専門性を生かせ、また相互に融合・統合もでき、効率アップが図れた。

その後、コーディネーター論の講義とは別に、体験学習の機会として、調理実習、造形実習を同時並行で授業するオムニバスの形式（週交替）をとってみた時期もある。近い2部屋を確保し、調理実習で出来上がった料理を造形実習でコーディネーターしたテーブルに盛りつけ仕上げるという連携である。通常の調理実習はコーディネーターも考えたテーブルでゆっくり試食するにはやや時間が足りない難点がこの連携でかなり解消した。しかし、時間的な調整と試食段階の煩雑さにやや労を要した。さらに次年度には、午前に調理実習し、午後から仕上がり料理の一部はコーディネーターした食卓に実際の盛り付けることも試みた（午後開講の生活トータル演習科目の中で数回実施）。これは午前の調理実習で基本の盛りつけ配膳学修は完了し、午後からのテーブルセットは作った料理をイメージしたコーディネーターなのでアイデアも多く、スムーズに連動した。講義のフードコーディネーター論とは別に設定したこれら演習的スタイルは、学生も体験が身に付き興味をそそるものと思われた。以上、体験学習の取り入れを目的に科目設定等に種々工夫して、テーブルコーディネーターのための備品も少しずつ増やしてきた。またコーディネーターの成果発表の場として大学祭の折、テーブルコーディネーターの創作展示（調理品を盛りつけした展示や調理品盛りつけ写真を添えた展示、見学者へのアンケート等）を行った。テーブルマナーの現地体験としては、西洋料理はホテルでのテーブルマナー試食会、日本料理は座敷での立ち居振る舞い等を含む京料理試食会も実施してきた。

《副読本を使用して》

現在の生活科学部食物栄養学科では学科に必修の実験実習が多くあり、自由な科目設定はみたところ難しい。コーディネーター論もやむを得ず教科書講義だけとなっている。ただ内容的には感性の大事なコーディネーターという点は強調し、資格試験も済んだ後半に、今までの学修内容を結集して各自のアイデアでレストラン構想なるものを練る時間をとり、

レポート提出してもらっている。これには興味を抱いてくれる学生も多い。

短期大学部のときは体験的学修補助に協会指定教科書以外に副読本（私も含め、教員各自がテーブルコーディネーターのもとで研鑽していた内容等も生かし執筆編集した「食卓のコーディネート（基礎）」優しい食卓出版部）も使用した。また備品を目の前にできたので、テーブルコーディネート等に関する理解が比較的スムーズであった。しかし講義形式のみの現在では以前よりやや把握しづらいかもしい。

ここ数年、大学は地域との協調・連携が盛んであるが、私も地域からの依頼でのシルバー世代への調理講習会などを行っている。その際にはただ調理のみではなく、フードコーディネートの授業内容関連も生かすべく、調理と結び付けた食卓作り・コーディネートを盛り込んで喜んでもらっている。また地域の伝統的野菜（吹田くわい）を利用したお菓子づくり、伝統的野菜に関する市民イベントに参加（一部学生、不定期）して市民との交流を図っているが、それらの機会もまた、コーディネートの一端を示す体験活動となっている。以上コーディネートの授業に関係して展開してきた様々な授業を振り返ると、コーディネートの力をつけるためには体験的学修（演習、実習）が効果的であったと思われる。

《履修学生のアンケートから》

以前実施した食卓アンケートの報告結果で、コーディネートを学修した生活学専攻の学生とコーディネートを学修していない他学科学生とを比較すると、現状と将来の食卓での対応や実践への意識付けにおいてその効果が確認できた。また、生活学専攻卒業時でのアンケートでは、コーディネート関連授業は今後への意識変化、自信となって身についたと思われる（右表 参照）。

今後の養成カリキュラムについて、浅薄な経験からであるが次の点が重要であると考えられる。

- フード養成の根幹は食であるに違いないが、「人が食べる」視点をぶれないことを基本とすべき。
- 分野別学修する際、体験学習が必要な分野はそれを必置し、理論と体験（演習、実習）をセットしておく。
- その科目設定は各校の自主性の発展、独自の自由設定として必置する。

また諸々の理論・知識を下地にしてフードスペシャリストは何ができる資格なのだろうかと考えると、

人間が食べるということの意味をよく踏まえていて、他の資格にはない具体的な力を持ち合わせている必要があると思う。それらは、○食の官能評価ができる、○食マーケティング力、○食のプレゼン力、○食空間コーディネート力ではないかと思われる。これらに向かってしっかりした基礎と即戦力、応用力をつける方が更にほしいと思う次第です。

◆食卓アンケート

	現在		将来（希望）	
	生活学専攻	他学科	生活学専攻	他学科
対象：本学学生 (生活学専攻 55 名、他学科 61 名) 方法：平成 16～17 年 調査、自己記入方式	%	%	%	%
1. 玄関や食卓の花に関して生花を飾るのは良い	87	74	84	69
玄関や部屋に生花が飾ってある	60	46	75	52 *
食卓に生花を飾る	29	11 **	53	30 *
食卓に造花やアートフラワーを飾る	24	13 **	53	31 **
2. 食卓のクロスについて				
食卓にクロスが掛けてある	35	39	65	66
食卓にクロスをかけたいと思う	49	48	75	57
季節、行事で食卓のクロスなどを変える	15	13	47	38
3. 料理と食器について				
料理の盛りつけに気を配る	62	57	85	74 *
食器と料理の組み合わせを考えて盛り付ける	64	59	91	66 **
食卓の食器の取り合わせに気を使う	44	36	80	57 *
食器・料理の配膳に気を配る	47	51	78	61 *
箸置きを常に使用する	24	7 **	47	34
4. テイクアウト料理の盛りつけ直しについて				
買った寿司は家の食器に盛り付け直す	47	28 *	64	56
買った刺身は	75	57	76	75
5. 食卓への思いについて				
出来れば毎日、食卓を楽しく整えたい	84	80	89	89
食事マナーに気を付けている	78	74	91	84
家族で食卓を囲み、料理を食べ、楽しく話をする	78	75	95	90
6. 行事や行事食について				
家でお客をもてなす機会がある	49	44	75	62
家でクリスマス料理を作る	53	43	93	74 *
家で正月料理を作る	78	77	89	79 *
家で誕生日を祝う	82	74	93	87
7. 料理やインテリアへの興味関心				
家や部屋のインテリアに興味がある	87	85	91	89
家で料理作りをするのは楽しい	82	64	91	77 **
家の食卓作りに関心がある	69	56	82	70
家で小物を手作りしたり工夫する	36	30	67	52 *
料理など修得したことは家でやってみる	62	52	87	80
料理の雑誌を買う	53	36 *	73	72

* P < 0.05, ** P < 0.01
生活学専攻卒業時＝フードコーディネート関連授業を学修した学生
他学科卒業時＝国文科、英文科所属の学生
%はアンケートの項目に対し、全くその通り、その傾向である と回答した割合

◆生活学専攻卒業時アンケート

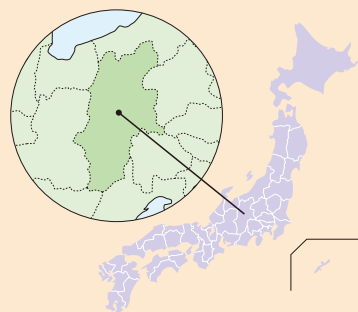
	現在	将来
	%	%
学んだことは自分の意識に変化を与えたと思う	85	90
学んだことは自分の実践行動に変化を与えたと思う	82	90
体験した実習（コーディネート）は役立てたり、応用できる	75	85
見学した体験（ホテルでのマナー）は役立てたり応用できる	75	82
見学した体験（日本料理マナー）は役立てたり応用できる	75	82
見学した体験（コーディネート）は役立てたり応用できる	78	85

%はアンケートの項目に対し、全くその通り、その傾向である と回答した割合

以上のデータは以下より抜粋
千里金蘭大学紀要 生活科学部、人間社会学部 2 号、短期大学部 36 号 2005.10
フードコーディネートに関する授業への一考 安田直子、渡辺豊子

味噌作りの魅力と 長野県の郷土料理

飯田女子短期大学 家政学科 助教 柴本 むつ美



本学（飯田市）は、長野県南部の「伊那谷」と呼ばれる地域にあります。寒暖の差がはっきりとした気候の伊那谷では、寒冷地で育つ農作物の南限と暖地で育つ農作物の北限に当たるため、稲作はもちろん果樹栽培や野菜作りの盛んな土地です。飯田市内の農産物直売所には季節ごとに色とりどりの新鮮な農産物や加工品が並びます。皆さんにお勧めしたい食べ物は沢山ありますが、今回ご紹介するのは味噌です。

信州味噌は米糶と大豆の割合が1：1で、仕込んでから半年以上寝かせて食べる淡色辛口味噌が一般的です。1年以上寝かせた二年味噌は、色がだんだん深くなって塩味が丸くなり旨みが増します。信州で味噌の醸造が盛んになったのは武田信玄の行軍以来と言われています。現在は全国生産量の約40%を占めています。

飯田市周辺には農山村が多く、味噌作り体験をする機会に恵まれています。私自身が参加した味噌作り体験会は、農家の方が企画し、大きな釜で10kgの大豆を煮て、味噌40kgを仕込みました。作り方はとてもシンプルです。親指と小指で挟んでつぶせるくらいまで軟らかく煮た大豆を、昔ながらの手动式ミンサーで潰してから米糶7升、塩4.5kg、大豆のゆで汁2ℓを合わせて素手でよくこねます。その後、中の空気を抜くようにして丸めた味噌玉を勢いよく桶に投げ込むようにして仕込みます。表面を平らにな

らしてから空気に触れないよう密封、重石をして仕込みが完了します。

大人も子供も一緒になってワイワイと進む作業はとても楽しく、心和む体験です。そして秋になり完成した新味噌の味はとびきり美味しく、何とも言えない感動があります。

伊那谷では、味噌作りや大豆栽培まで行う小学校もあります。食べ物の生産現場が見え難くなっている現代社会において、このような体験が作り手や生産現場への想像力を養い、安心安全な食品を見分ける目を養う自然な形の食育になるのではないかと思います。

味噌を毎年仕込むようになってから、料理で味噌を使う機会が増えました。炒めてよし、煮てもよし、ドレッシングとしても重宝します。しかし、手作り味噌の美味しさを味わうには、味噌汁が一番。「手前味噌」といいますが、自分で仕込む味噌は格別で、オンリーワンの美味しさです。

長野県の郷土料理として代表的な「おやき」や「五平餅」も味噌を使う料理です。その他に味噌を使った長野県の郷土料理を最後にご紹介します。

「鉄火味噌」（「油味噌」とも言う）は、茄子の最盛期（夏～秋）の郷土料理です。「にらせんべい」は、おやつや軽食として供されます。

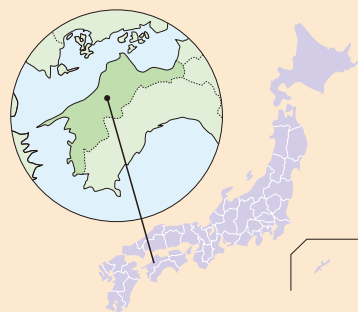


鉄火味噌



にらせんべい

地産地消の原点“伊予さつま汁”



今治明德短期大学 別科調理専修 講師 竹村 竜二

愛媛県はかつて伊予の国と呼ばれ四国の北西に位置しています。北側には瀬戸内海に面した平野が広がり南側には西日本最高峰の石鎚山（1982m）がそびえており、また瀬戸内海・宇和海には200余りの島々が点在して、海・山両方の美しい自然に恵まれています。

今回ご紹介する”伊予さつま汁”は、愛媛県南部、南予地方の宇和島市に伝わる郷土料理です。“伊予ではあるがさつま汁”なぜと思う方も少なくないようです。そのいわれは諸説ありますが、大きくは3つ挙げることが出来ます。1つ目は、かつて薩摩から伝わったという説です。2つ目は、だし汁が馴染みやすいようにご飯を十字に切った形がやはり薩摩藩を治めていた島津家の家紋に似ていたからというものです。3つ目は、「左妻汁」という字をあて夫が妻を左（たす）けて作った料理だからと言われていています。このような事から、薩摩藩島津家と伊予宇和島藩伊達家が親交の深い時代があった事も伺えます。

さて、その“伊予さつま汁”の作り方ですが、まず鯛の上身を白焼きし熱いうちにほぐして、すり鉢で麦味噌と合わせてよくすり合わせます。次にすり鉢の内側に塗りつけるように広げて逆さにし、直火できつね色になるまで炙ります。ここに先程の鯛の骨で取っただし汁を加えて少しずつのぼしていきます。鯛と麦味噌に旨みがあり、炙った事で風味も増していますから味付けは

少し醤油を加えるだけです。次に麦飯を用意するわけですが、今でこそ白米に押し麦（加工した大麦）を混ぜて炊くのが一般的ですが、まだ白米を普通に食すことの出来ない時代には大麦だけを使い、しかも大麦そのものは皮が硬く火が通りにくいため、一度下茹でしてから用いたようです。これで”伊予さつま汁”のうちの飯と汁の用意が出来ました。残るは薬味の用意です。まずは薄味で煮た蒟蒻の細切り、そして青ねぎの小口切り、最後はなんとみかんの皮のみじん切りが加わります。そしていよいよ食べる段階に入ります。熱々の麦飯に冷たい汁をかけ薬味を添えて頂きます。これが何とも言えない絶妙の相性で思わず2杯、3杯と箸が進みます。

県魚である鯛を使い、麦味噌・麦飯・みかんの皮と愛媛ならではのものが勢揃いしています。しかも大麦は白米よりも食物繊維は約19倍、カルシウムは3倍以上、ビタミンB₂も2倍以上と栄養成分的にも非常にお勧めです。またみかんの皮も実よりも栄養素が多く含まれており、ビタミンCは実の約3倍であり、皮を乾燥させたものを陳皮（ちんぴ）と呼び、漢方薬としても利用されています。地元にある食材でしかもこれほど栄養豊か、まさに地産地消の原点と言っていい一品です。昨今「外食」や「中食」に頼る傾向が高まる中、この様な先人達の生活の知恵から生まれた料理を愛媛で暮らす者としてしっかりと次世代に伝承していきたいと考えます。



鯛と麦味噌をすり合わせ直火で炙る



伊予さつま汁のできあがり

ホントは知らない 日本料理の常識・非常識

村田 吉弘 著
柴田書店 定価1,400円+税

「日本料理というのはその周辺文化が果てしなく
広くて深い。それがあってこそその日本料理なんや
ね。「これちょっと前までは日本人としてほんまに
ごくあたりまえやったなあ、ということが、いかに
ぎょうさんあるか。」

京都弁で語るののは京都の老舗料亭「菊乃井」三代
目主人、村田吉弘氏。著者が料理人として、経営者
としての視点から、日本料理に関するマナー、器、
サービス、経営、文化などを全10章132小話として
まとめられた一冊。多くのマナーや日本料理に関す
る本が出でているなかで、誰が読んでも理解しやす
く、京都気分も味わえて面白い。各章、小話になっ
ているので興味のあるところや必要なところの拾い
読みができる。第1章の『器について』は「虫食い」
「きわめ」、「写し」などという言葉の意味について
書かれている。第2章では『かつこよく見える料理

屋でのマナー』として、座布団
の前、後ろの見分け方や食べ終
わったあとの器の扱い方、心づ
けについてなど、一般的なマナ
ー本では知ることができないこ
とも正直に書かれている。第4
章の『京都のこと、ちょっとお
話しましょうか』では京都弁講
座やお茶屋さんでのマナーも必見。第5章『こんな
ところも違う「関西VS関東』では、通じないことば
やお客さんの醸し出す雰囲気の違いなども興味深い。
第8章の『ひとこといいたい！いまどきの料理屋裏
事情』の中には「クレイマー・クレイマーより大阪
のおばちゃんのほうがよっぽどええ」という話など、
読み始めるとうなづいたり、驚いたり、感心したり、
日本の文化を知ることが楽しいと感じさせる一冊だ。
さらに、すぎやまチヒロ氏の四コマ漫画が話の内容
をより印象強くさせ、笑いを醸しだしているところ
もええとちゃいますか。



帯广大谷短期大学 林 千登勢

管理栄養士がすすめる 介護食七変化メニュー500

監修:西堀すき江・五十嵐桂葉
中央法規 定価3,400円

2011年5月13日に世界保健機関 (WHO) は「World
Health Statistics 2011 (世界保健統計 2011)」を發
表した。日本女性の平均寿命は86歳で世界1位、男
性は80歳で世界2位、男女平均が83歳で193カ国中1
位であった。

一方、生命保険文化センターが介護経験者に介護
期間の調査した結果、平均介護期間は3年10カ月で、
4年以上介護した割合も3割を超え、時系列で見ると
平均介護期間は長期化が進んでいると報告している。

こうした状況を背景に、居宅で家族などに介護を
受ける高齢者も増え、その予備軍も増加している。
要支援や要介護が必要な方にとって食べることは、
全身の機能を維持するばかりでなく、QOLを向上
するためにも重要であり、介護度に即した食事形態
が必要になる。

本書は、病院や福祉施設で患者さんや要介護の高

齢者の方に適する治療食や介
護食を提供している管理栄養
士の人たちと一緒に編集した。
基本的には日常的に手に入り
やすい食材を用い、基本献立
から、①嚥下困難な人への展
開食、②ミネラルや食物繊維
などの特定栄養素を積極的に
摂取するための献立展開、③エネルギー摂取量の増
減、④たんぱく質摂取量の増減、⑤脂質摂取量の増
減など、治療食や介護食のプロが行う展開食のワザ
を分かりやすく紹介し、簡単に介護食が作れる内容
である。



病院や福祉施設での食事提供、居宅要介護者の食
事作り、生活習慣病の予防や食生活の改善、治療食
や介護食を学んでいる管理栄養士・栄養士・調理師
養成校の学生にも役立つ情報が収載されているので、
幅広く活用していただけたら考える。

東海学園大学 西堀すき江

平成23年度通常総会開催 —事業計画、新役員を決定—

平成23年度の通常総会が6月1日午後1時30分から多数の会員のご出席のもと東京都千代田区のアルカディア市ヶ谷（私学会館）6階「阿蘇」で開催されました。

総会では岩元睦夫会長の挨拶のあと、来賓を代表して農林水産省 総合食料局食品産業振興課の植村悌明課長からご挨拶をいただきました。その後東京聖栄大学の福澤美喜男学長を議長として議事に入りました。以下にその概要を簡単に紹介します。

《事業計画等の決定》

総会で決議を要する事項として「平成22年度事業報告及び収支決算」、「平成23年度事業計画及び収支予算」が議題となり、それぞれ原案どおり異議なく承認されました。

この中で「平成23年度事業計画」として決定された主な事業内容は以下のとおりです。

- ・フードスペシャリスト養成のためのコアカリキュラムや上級資格認定試験の出題基準について検討を進め、この秋に成案を得る。
- ・上級フードスペシャリスト資格の創設に伴う、問題や課題について専門委員会での対応を検討する。

- ・内容の見直しが必要な協会指定テキストについて、改訂の具体化を図り改訂版を発行する。
- ・平成23年度フードスペシャリスト資格認定試験を12月18日（日）に実施する。
- ・平成23年度フードスペシャリスト資格認定試験において特に優秀な成績で合格した者に対して、特別表彰を行う。
- ・正会員となる資格を有する教育機関からの養成機関認定申請に基づき、審査を行い認定の可否を決定する。
- ・今年度は奨学基金助成事業については基金の造成は行わないこととする。
- ・新たな資格取得者に対するアンケート調査を行う。
- ・会員向けに、フードスペシャリスト養成機関研修会を8月25日（木）・26日（金）に開催する。
- ・会員校による一般向け啓発活動の推進を図る。
- ・協会の会報「JAFS NEWS LETTER」を年4回（5月、8月、11月、2月）発行する。
- ・アグリビジネス創出フェア等への出展、新聞等への企画記事広告やPR広告を必要に応じて適宜掲載する。
- ・24年2月を目途に「2012年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」を発刊する。

訃報



本協会理事の川並弘昭先生（学校法人東京聖徳学園理事長・学園長、聖徳大学・聖徳大学短期大学部 学長）には、病氣療養中のところ、去る5月30日ご逝去されました。享年78歳。

川並先生は日本フードスペシャリスト協会にとってまさに生みの親であり育ての親ともいえるべきお方でありました。当協会は平成8年に聖徳大学・聖徳大学短期大学部学

長であった川並先生の発案・肝煎りにより任意団体として発足し、さらに平成19年には川並先生を設立代表者として社団法人化し、今日に至っております。先生は当協会の発展を主導されるとともに、今日まで暖かく見守って来られました。当協会の新たな発展が模索されている中、先生を失ったことは、当協会にとって誠に残念で痛恨の極みであります。

川並先生のご葬儀は、6月26日に聖徳大学体育館において学園葬として執り行われ、当協会の岩元会長や福澤副会長をはじめ多くの協会関係者が参列しました。

故人は昭和8年4月生まれ。早稲田大学第一文学部哲学科をご卒業後、昭和41年に学校法人 東京聖徳学園理事長に就任されて以降、昭和48年 聖徳学園短期大学学長、昭和59年に学園長、平成2年からは聖徳大学学長を兼任されてきました。

この間、文部省や厚生省の各種審議会の委員や日本私立短期大学協会会長、短期大学基準協会会長、私立短期大学教育振興会会長、全国栄養士養成施設協会副会長などを歴任され、私学振興に尽力されてきました。このようなご功績により、平成5年には「藍綬褒章」、平成15年には「勲三等旭日中綬章」の受章の栄に浴されました。

ここに、川並先生の在りし日のお姿を偲び、謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

《新役員を決定》

また、この6月30日で任期満了となる役員の改選においては、総会で新たな理事、監事が選任され、さらに新たな理事による互選の結果、7月1日以降向こう2年間の新役員を次のように決定しました。

会 長 岩元 睦夫
(社)農林水産先端技術産業振興センター 理事長
副会長 福澤 美喜男
(学)東京聖栄大学 理事長・学長
専務理事 牛島 正美
(社)日本フードスペシャリスト協会
理 事 青柳 康夫
女子栄養大学 教授
理 事 伊藤 淳子
(株)エイガアル 代表取締役社長
理 事 大越 ひろ
日本女子大学 教授
理 事 小笠原 莊一
日本チェーンストア協会 常務理事
理 事 川並 弘昭
(学)東京聖徳学園 理事長 聖徳大学 学長
理 事 小柴 宏美
シダックス(株) 常勤監査役
理 事 今野 正義
(株)日本食糧新聞社 代表取締役社長
理 事 鈴木 恵美子
お茶の水女子大学 教授
理 事 関口 修
(学)郡山開成学園 理事長
理 事 田島 真
実践女子大学 教授
理 事 田村 暉昭
つきぢ田村(株) 代表取締役
理 事 中村 量一
(学)中村学園 理事長
理 事 花澤 達夫
(財)食品産業センター 専務理事
理 事 林 淳三
(学)彰栄学園 理事長・学園長
理 事 原田 博史
(学)原田学園 理事長

理 事 眞下 利晴
大阪青山大学 事務局長
理 事 吉川 恵則
山崎製パン(株) 執行役員 社長室長
監 事 西村 昂三
聖路加国際病院小児科 名誉医長
監 事 山口 富彌
(学)東京聖徳学園 監事

会員数、資格取得者数の動き

《会員数》

平成23年度からは次の3校3学科が新たにフードスペシャリスト養成機関となりました。この中で新規会員は1校で、この結果、平成23年4月1日現在の正会員数は159校（大学72校、短期大学87校）になりました。

また、企業・団体の賛助会員数（4月1日現在）は12団体です。協会ホームページの「賛助会員（団体）」のコーナーにロゴマーク付きで紹介し当該団体のホームページとリンクさせていますのでご覧ください。

賛助会員の中の個人会員は、この4月1日には1,083名になりました。そのほとんどがフードスペシャリスト資格を取得した会員です。

《資格取得者数》

平成22年度のフードスペシャリスト資格試験は、昨年12月19日（日）、全国154校で行われ、6,447名が受験し、5,226名が合格となりました。これらの合格者や21年度までの合格者の中から申請に基づき、平成22年度には5,223名にフードスペシャリスト資格認定証が交付されました。併せて、学校推薦によりフードスペシャリスト資格を優秀な成績で取得した者に対し、表彰状を授与しました。

編集後記

◎東日本大震災以降、食品業界にもさまざまな変化が表われています。中華料理の高級食材とされるフカヒレの生産は、気仙沼が大きな地歩を占めていました。これも津波の影響で、回復までにはまだしばらくかかりそうです。水産の分野での課題が多い中で「フードビジネスの窓」に紹介された日本水産(株)の「イマーク」は、魚の利用の新しいスタイルを提案する明るい話題です。イヌイットの言葉の海にちなんだネーミングも、生命のふるさと海へのロマンが感じられます。トクホのアイテムは制度の始まった一九九一年以来、一貫して増えてきましたが、売上金額はこのところ減少しています。今後の動向にも注目していきましょう。

◎新しい食材が注目される一方で、伝統的な調味料・味噌を使った独自の料理が、期せずして「味・お国自慢」に並びました。味噌の消費が減ってきた時代、このような料理が根づくよう残っていることは心温まる思いです。伊藤淳子氏の巻頭言にも触れられているように、地域の活性化にフードスペシャリストが貢献できるよう、地元食品企業への就職など、いつそうの活躍が期待されます。

◎「特別企画」には「フードコネクト論」を取り上げました。フードスペシャリスト養成課程の必修科目のうち、会員校にも多い栄養士養成課程に規定された食品・栄養関係の科目以外の、特徴とされるのが「フードスペシャリスト論」と「フードコネクト論」です。広範囲の内容を含み、授業の様式にも幅広い方法が配慮されるだけに、各々の養成施設では、それなりのくふうをこらしておられると思います。今回紹介された事例から、何らかのヒントを得ていただければ幸いです。(沢)