

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	資格と就職活動 資格取得は「ゴール」ではなく「スタート」…………… 1
フードビジネスの窓	国分株式会社・新ブランド『tabete』のご紹介…………… 2
特集	異文化コミュニケーションの実践…………… 4
国際交流と	女子栄養大学における学生の海外研修とフードスペシャリスト教育…………… 6
フードスペシャリスト教育	国際交流と食の専門家の教育…………… 8
	美味しい国際交流入門…………… 10
味・お国自慢	埼玉のハレの日、ケの日の郷土料理…………… 12
	塩昆布(汐昆布)と昆布佃煮との違いは…………… 13
ぶっくえんど	『記録するだけでうまくいく 毎日が10倍楽しくなるライフログHACKS!』/ 『食べることの心理学 食べる、食べない、好き、嫌い』…………… 14
事務局から	…………… 15



巻頭言 資格と就職活動
資格取得は「ゴール」ではなく「スタート」

中小企業診断士・社会保険労務士・キャリア開発アドバイザー 大島 要

若干の薄日が射しつつあるとはいえ、多くの学生たちの就職環境は依然厳しいものがある。かれこれ30年近く「『元気な会社』と『成長する個人』を実現するマッチング」をめざし、就職・採用に関わってきた私だが、企業がここまでの「厳選質採用」を志向するのはかつてないことだ。そういった企業の動きに対応して、学生たちは就職活動の一つとして「資格取得」に取り組む傾向も強まっている。

資格取得自体は良いことであり、私も大いに推奨することだ。ただし誤解してはならないのは、「資格=就職のパスポート」ではないということである。資格は専門的な知識やスキルを習得している「証明書」にはなるが、資格があれば仕事ができるというわけではない。あくまでも応募者の強みの一つに過ぎず、逆に「一部資格保有学生はそれにこだわりすぎて、資格活用職種以外を嫌がる傾向もある」と懸念する人事担当者もいる。

むしろ、可能性採用である新卒採用において企業が評価するのは、資格の有無ではなく、そこで学ん

だ内容であり、その資格取得のための努力である。さらにいえば、その資格取得の動機であり、その活用を含めたキャリア意識である。そういったことを知ることによって、将来的な戦力人材となりうるかどうかの判断をするのだ。

「フードスペシャリスト」は、まだ知名度は十分とはいえないかもしれないが、専門的であると同時に幅広い内容を学び、社会のあらゆる局面で必要とされる「食の総合知識」を証明する資格だ。この資格を取得した学生たちが、資格取得で安心するのではなく、そこで学んだこと、その価値を就職活動の中できちんと説明し、食品産業だけでなく幅広い業種の企業において、どのように活用し、キャリア形成したいかを、自分の言葉で語る。それによって、自分が「厳選した質」に足る人材だとアピールすることもできる。

資格取得は「ゴール」ではなく、「スタート」である。多くの学生がそこを自覚して、厳しい就職活動を勝ち抜き、フードスペシャリストにふさわしい社会人としてのスタートをきって欲しいと思う。



国分株式会社・新ブランド『tabete』の ご紹介



国分株式会社食品統括部オリジナル商品担当
マーチャンダイザー 岩倉 大輔

1 はじめに

私たち国分株式会社は、1712年（正徳2年）の創業以来、社是の『信用』のもと300年にわたり食の流通に携わってきました。社会環境やライフスタイルの変化にともない、食の嗜好はさらに多様化し生活者が求める商品は、より複雑になっていきます。こうした新たなニーズに対応し、「問屋の目利き」によって全国各地、そして世界から商品を厳選・調達し、「売れる商品」「売れる仕掛け」を提案していきます。

中でも、自社ブランドであります『K&K』ブランドは、1908年（明治41年）の商標登録以来、100年を超える長きにわたって、消費者の皆さまにご支持いただけてまいりました。産地・品種限定の国産果実缶詰「にっぼんの果実」シリーズ、お酒のつまみに特化した缶詰「缶つま」シリーズなど、消費者の食シーンに合わせた商品を開発しております。

2 新ブランド『tabete』の開発

2012年、当社は創業300年という節目を迎えます。発売100年を超える『K&K』ブランドに匹敵する新ブランドとして開発を進めてまいりましたのが、『tabete』ブランドです。消費者の皆さまと、『table=食卓』で『eternal=いつまでも』、使って『tabete=食べて』欲しいという思いをこめてこのブランド名をつけさせていただきました。

『tabete』ブランドは、新しい『使い方』『食べ方』『楽しさ』を提供することをコンセプトにかかげ、シリコンスチーマー調理用の調味料シリーズ『楽チンCook』、野菜1品加えるだけの麺メニュー『ひる麺』、スプーンひとさじで料理にアクセントを加える具入り調味料『ONESPOON』の3シリーズを2012年2月に発売させていただきました。以下それぞれのシリーズをご紹介します。

3 『楽チンCook』～シリコンスチーマー調理用調味料～

『楽チンCook』シリーズは、『ほっこり肉じゃが』など計6品の煮物料理のシリーズです。

新しい調理のかたちを提案するということで、シリコンスチーマーにターゲットを絞った商品開発に取り組みました。現在、シリコンスチーマーの保有率は約3割程度（自社WEBサイト『ぐるっぱ』調べ）で、保有者は20代～30代の女性を中心となっております。雑貨店等で販売されるスチーマーの価格は、2000円～3000円程度（1～2人前サイズ）と安価なものではございませんが、1000円前後の商品も販売されており、今後の食卓への広がりも見込めるということもあり、今回の開発に踏み切りました。

開発にあたって苦労した点は、やはり味づくりです。従来30分以上かかる煮物料理を10分前後の調理時間でつくれるように設計しておりますが、鍋で調理するときと比較して味が落ちてしまっただけでは意味がありません。食材を加えるタイミング、レンジアップする時間など度重なるテストを繰り返して、製品化したのが『楽チンCook』です。大量につくらなくてはいけないという消費者の煮物料理のイメージを変える商品になればと考えています。



4 『ひる麺』～昼食をターゲットにした、野菜を1品加えるだけの麺メニュー～

『ひる麺』シリーズは、『トマトラーメン』、『きゅうりを加えてあえる冷やし肉味噌うどん』など計8品（ラーメン5品、うどん3品）のシリーズです。

開発にあたっては、「冷蔵庫に常備している野菜を使う」ということをポイントにしました。『ひる麺』というシリーズ名のとおり、昼に食べることを想定しておりますが、消費者へのアンケートを実施した中で目についた意見が「昼食はその他の食事よりも少ない人数で食べることが多い」ということと「家庭での昼食のためにわざわざ買い物はしない」ということでした。お客様が加える野菜と麺とスープの相性を工夫することで、麺だけ、スープだけを購入するのでは出せない味をつくりあげることがもともと苦労したことになります。

「問屋」としての当社の活動も、加工食品売場、酒類売場だけでなく、生鮮品との組み合わせをご提案することで、青果売場等での販売事例も見受けられるようになっております。トマトの赤色、キャベツやきゅうりの緑色などパッケージの彩りも含めて野菜をイメージできるようにしていくことを、今後も継続していきたいと考えております。



5 『ONESPOON』～スプーンひとさじで料理にアクセントを加える具入り調味料～

『ONESPOON』シリーズは、『具入りパーニャカウダソース』など計6品のシリーズです。

これも消費者へのアンケートでの意見ですが、家庭での調理の際に、アレンジ性やオリジナリティーを求める声が多く見受けられました。『ONESPOON』というシリーズ名のとおり、「スプーンひとさじで

食卓に彩りや楽しさが生まれる商品にしたい」という思いでつくったシリーズです。商品によっても、一緒に使っていただくメニューが異なってきます。例えば、『ざくざくオニオンソース』は肉料理に、『ざくざくオリーブソース』は魚料理にという様に、当社では、味の指標になる情報を商品パッケージ、上蓋に載せておりますレシピ集でご提案させていただいております。ただ、ご購入いただく方によって、アレンジの仕方は多種多様に考えられます。消費者の方と、メニューをつくる楽しさを共有できるシリーズであればと考えております。



6 『tabete』ブランドのこれから

最後になりますが、『tabete』ブランドのこれからについて少しお話させていただきます。

各シリーズは、世帯人数が多い家庭を想定した商品ではなく、2人、3人のような少数の世帯を想定したものになっております。家族構成が少なくなれば、食卓での話題も限られてくるかと思えます。『tabete』ブランドでは、調理方法の「驚き」や様々なレシピを選べる「楽しさ」をご提案することで、食卓に話題を提供できる商品開発を進めていきます。

そして、『楽チンCook』でいえば調理器具、『ひる麺』でいえば青果物、『ONESPOON』でいえば精肉、鮮魚との組み合わせをご提案させていただくことで、より広い売場で消費者に認知していただくブランドを目指していきたいと思えます。

—『table=食卓』で『eternal=いつまでも』、使って『tabete=食べて』—そんな想いを大切にブランドの歴史をつくっていければと思えます。

(当社製品の詳細は<http://www.kokubu.co.jp/>をご覧ください。)

異文化コミュニケーションの実践

藤女子大学 食物栄養学科 准教授 菊池 和美

近年、健全な食生活が失われつつあり、地域や社会をあげた食育など、楽しく食卓を囲む機会の確保や伝統ある食文化の継承等が必要であるとの認識が示されています。第二次食育推進基本計画¹⁾では、平成23年度から27年度までの5年間を対象に作成され、生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進や生活習慣病の予防および改善につながる食育の推進、家庭における共食を通じた食育の推進などが、課題として挙げられています。そこで、現在は食文化の継承のための活動への支援や食育の海外展開と海外調査の推進、国際的な情報交換などに、それぞれ取り組んでいく必要があるといえます。

北海道にある藤女子大学では、食物栄養学科のディプロマ・ポリシー²⁾を次の通り定め、コミュニケーション力を大切に挙げています。

1. 管理栄養士として必要な知識・技能を有し、それらを統合して応用できる。
2. 栄養や食に関する問題を科学的根拠に基づいて論理的に思考し、解決できる。
3. コミュニケーションを基礎として、良好な人間関係を構築できる。
4. 修得した知識・技能をもとに人の健康を栄養と食の面から支援し、保健・医療・福祉・教育などの場で、社会に貢献できる。

そこで、フードスペシャリスト養成講座では、食の本質である「おいしさ」「楽しさ」「もてなし」を学び、豊かで安全かつバランスのとれた「食」を提供できる力を持つよう国際交流を通して異文化コミュニケーションの実践を次のように取り入れています。

I 新入生や留学生のための自炊入門

2011年4月9日(土)という入学式後の最初の土曜日には、新入生や留学生のための自炊入門が開催されました。この自炊入門では、本学保健センターの共催で学生が所有している冷蔵庫にある北海道産食材の活用方法などを学び、フードスペシャリスト養成講座受講生が調理実習のスタッフになって昼食

として北海道産野菜スープカレー(玄米いりご飯)、ひじきサラダ、フルーツヨーグルトを作り、新入生と韓国からの留学生と共に交流しました。

II 国際交流料理教室

本学に通う韓国や台湾からの留学生を対象とした交流料理教室が調理実習室で開催されました(2011年7月18日(月)祝日)。この料理教室は本学国際交流センターの共催で、短期・長期留学生とフードスペシャリスト養成講座受講生や本学から台湾・韓国協定校に留学した学生を対象としています。

(韓国からの留学生5人、台湾からの留学生8人、本学から台湾・韓国協定校に留学した学生3人)。

韓国からの留学生はキムチチャーハン、豚肉のコチュジャン炒めやじゃがいもチヂミを作りました。



台湾からの留学生は水ぎょうざ(皮も手作り)、豆腐とひき肉の料理やきゅうりのつけものを作成。



フードスペシャリスト養成講座受講生は日本料理として、ちらしずし(すし飯の作り方、合わせ酢、



盤台など)や白玉だんご、モチツフル(米粉の扱い方)をデモンストレーション後に調理実習し、お互いの国の料理を発表して、意見交換をはかりました。留学生によるポスター発表も行われ、異文化交流が楽しく・おいしく企画されました。一方、

卒業研究で北海道食材のシーベリー（別名沙棘とも呼ぶグミ科の植物）を用いた商品開発に取り組んでいるフードスペシャリスト養成講座受講生からは、北海道産もち米を用いたモチッフル・シーベリーソースを留学生に試食してもらい、食べた時の食感や感想などを活かして卒論作成につなげることができました。



『北海道産モチッフル・シーベリーソース』

【材料：4人分】

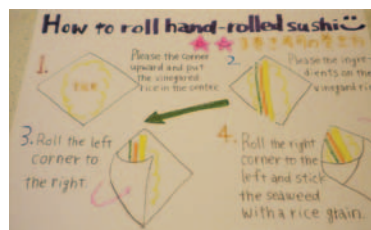
もち米粉	30 g
北海道産小麦粉	10 g
ベーキングパウダー	2 g
牛乳	40ml
絹ごし豆腐	40 g
上白糖	6 g
油	3 g
北海道産シーベリーソース	10 g

1. 絹ごし豆腐をなめらかになるまでつぶし、上白糖を加え混ぜる。
2. 1に牛乳・油を加えよく混ぜる。
3. 2にもち米粉、小麦粉、ベーキングパウダーを入れて、さっくりと混ぜ合わせる。
4. 油をひいて、生地を入れて焼く。
5. 北海道産シーベリーソースをかける。

Ⅲ 短期研修における国際交流「テーマ:食育」

本学では国際交流センター共催でアメリカ協定校において短期研修を行っています。研修では、テーマを食育として、アメリカ文化の授業見学や学外のスーパーマーケット体験などを通して様々な内容を学んできました。交流授業の中で日本食のプレゼンテーションがあり、大好評でした（2011年3月21～29日実施）。以上のように、フードスペシャリスト養成講座では日本の食文化を異文化の人々に伝えることによって、さらに深く学ぶことができるといえます。

巻き寿司&手巻き寿司 (Hand-Rolled Sushi)



石狩鍋Ishikari nabe(hotpot)



揚げだし豆腐

(Deep fried tofu with amber sauce and dessert)

抹茶白玉・クリーム 寒天 (Rice-flour dumpling)



引用文献:

- 1) 内閣府：食育白書、p 36-42 (2011)
- 2) 藤女子大学：履修ガイド2012、p 8-9 (2012)

女子栄養大学における学生の海外研修と フードスペシャリスト教育

女子栄養大学 教授、香川栄養学園・国際交流推進委員会 委員長 立屋敷 哲

本学のフードスペシャリスト資格認定コースは、これまでの栄養学部 食文化栄養学科、栄養学部二部 保健栄養学科、短期大学部 食物栄養学科に加えて、この4月から、栄養学部 保健栄養学科・栄養科学専攻 食品安全管理コースの4系統となった。後述するように、それぞれのコースで特徴的な内容となっている。本稿は「国際交流とフードスペシャリスト教育」という企画下のものであるが、本学ではフードスペシャリスト教育そのものを意識した国際交流は行っていない。そこで、本稿では本学園における学生のフードスペシャリスト教育プログラムと学生海外研修の取り組みの実績を紹介し、その中で、学生海外研修がフードスペシャリスト教育に果たしている役割について述べたい。

本学の国際交流と学生の海外研修

本学の海外提携校は豪州・西オーストラリア州のカーティン大学、西オーストラリア大学、イーディス・コーワン大学、西オーストラリア高等専門学校（ポリテクニク・ウエスト）とタイ国のマヒドン大学の計5校である。この他、ソウル国立大学との学生交流も行っている。特に、カーティン大学には、専任職員1名を配した本学アカデミックオフィスが存在し、教員の学術交流、学生のオーストラリア海外研修の要として利用されている。

学生の海外研修は、本学園の国際交流センター（現・国際交流部と国際交流推進委員会）発足の1994年度から2011年度までの参加学生数実績で、延べ1909名に及ぶ。以下の5つの海外学生研修プログラムのうちの後半の3つは、本学園の香川調理製菓専門学校との協同になるものである。いずれのプログラムも学習履修単位として認定されている。各プログラムの研修内容と目的を以下に記す。

① オーストラリア英語研修（22日間、昨年夏の参加者5名、年平均19名）：カーティン大学附属英語研修センターにおける英語研修。語学力の

向上と共に、ホームステイなどの日常体験、他の国からのクラスメイトとの交流などを通して、広い視野と他文化への寛容な態度を身につける。

② オーストラリア栄養学研修（15日間（夏、大学生履修）/16日間（春、短大生）、参加者20～40名、年平均26名）：語学を学ぶと共に、異なった食文化・食習慣の中での食生活事情を学ぶ。病院・福祉施設などの給食・厨房施設の見学とオーストラリアでの栄養士の業務内容・栄養管理の方法や家庭での食生活・食文化の実態などを、ホームステイ体験をしながら学ぶ。

③ ヨーロッパ料理研修（フランス、8日間、今春の参加者は大学24名、調理師科22名、年平均27名）：料理学校での研修やレストラン厨房見学、市場・チーズ工場・ワイナリー見学等。現地の食材と流通に触れ、ヨーロッパ料理の本場での料理の体験・作る・食べる、食の楽しみを増幅する文化と芸術に触れる。



パリの料理学校での実習風景

④ ヨーロッパ菓子研修（フランス・イタリア、8日間、今春の参加者は大学40名、製菓9名、年平均38名）：製菓学校での実習やパン・菓子店見学、調理器具店見学など。洋菓子はその国の食文化であり、その原点である現地の生活を体感する。

⑤ 中国食文化研修（6日間、2005年から開始、今

春の参加者は大学4名、調理製菓7名、年平均14名)：食材市場・茶畑・茶館・中華料理道具店見学や職業訓練校での調理実習などを体験することにより、歴史・気候・食生活と地域による料理の特徴の違い、システムの違い・レベルの違いを理解する。また日本の中華料理と本場の味の違いを知る。考えて作ること、基本技術の大切さを再認識する。



北京の職業訓練校での調理実習風景

フードスペシャリスト資格認定コースの教育プログラム

フードスペシャリスト資格認定4コースでは、協会指定の必修科目以外に、それぞれ以下の科目が設定されている。

食文化栄養学科：食文化概論、情報処理実習、文章論演習、食具文化論、国際栄養学。

保健栄養学科・栄養科学専攻 食品安全管理コース：専門調理学実習。今年度新設の特修コースであり、4年制大学の栄養士コース中のフードスペシャリスト資格認定プログラムとして、認定単位を栄養士必修科目と必ずしもリンクさせない、別建ての本格的な教育プログラムを組んでいる。

二部 保健栄養学科：栄養・食情報システム論。

短期大学部 食物栄養学科：栄養士必修科目＋食料経済（フードマーケティング論を含む）、食品科学（食品物性・機能論を含む）、食品化学実験。

フードスペシャリスト協会のパンフレットによれば、食の本質をおいしさ、たのしさ、もてなしと位置付けて、フードスペシャリストの専門性を次のように定義している：食の提供・消費、食品の流通・

販売、製造・生産に至るまでについて、食品・調理・食文化など、食に関する幅広い知識と技術、専門的・総合的な知識と視野・深い見識を備え、食に関する確かな情報の提供や、安全・安心で豊かな食生活の確保に寄与できる人材。その一方で、本会報のNo.39の記事「求められる人材とフードスペシャリスト教育をテーマに」では、資格は最低限の品質保証であり、間口の広さと引き出しを多く持った総合的実力の涵養、応用力が重要であると指摘されている。

前述の本学の学生海外研修プログラムは、必ずしもフードスペシャリスト教育を目的としたものではない。しかしながら、上記のフードスペシャリストの専門性に鑑みると、特に専門学校との協同の研修プログラム③～⑤は、食品・調理・食文化、食の提供・フードコーディネーター、食の流通といった観点での貴重な体験の場を提供しており、将来のフードスペシャリストとしての視野の拡大、総合的実力の涵養・応用力の養成に役立つ内容ではないかと考えられる。



フランスの星付きレストランでの食事風景

これらの研修プログラムは、専門学校生対象のものに同一学園内の大学生が参加できるようにしたものであるが、むしろ大学生の参加者が多いのが現状である。フードスペシャリスト教育向けの海外研修を企画する上での一つのヒントになるのではなかろうか。また、学生の海外研修と将来の職業との関連性については、食文化栄養学科のプログラムで取り入れられているような国際的食活動や食品輸入の貿易商社といった流通系への就職を考える際には文字通り貴重な体験となろう。

国際交流と食の専門家の教育

聖徳大学 人間栄養学部 人間栄養学科 教授 永田 忠博

海外研修のプログラム

これからのフードスペシャリストには、国際的な視野が強く求められるであろう。各国の食の専門家との交流も一層活発になると思われる。本稿では、食の専門家を目指す学生の海外研修の一例を中心に紹介する。

聖徳大学人間栄養学部では、2年生の2月に10日程度のアメリカ研修旅行を行っており、原則として必修である。過去数年はロスアンジェルス、サンフランシスコとその周辺が訪問先となっている。年度によって研修の内容は若干異なるが、参加学生は百名を超えるので2班または3班に分けて実施している。60名から75名程度の学生が1班となる。各班には通常、引率教員2名、庶務・生活指導の事務職員1名、生活・健康指導担当の助手1名、旅行社の社員2名が同行する。

学生は2年後期に、この研修旅行の意義・目的をしっかりと理解させ、さらに簡単な英会話、日米の生活習慣などの違い、テーブルマナー、買い物や緊急時の対応などを知るため、8回程度のオリエンテーションを受ける。また予め各自が研究テーマを考え、クラス担任に届け、担任の手直し、指導を受ける。研究テーマは給食施設や介護施設の活動状況、スーパーマーケットの商品展示、菓子などの市販商品・有機農業・食品添加物・栄養士関係制度などの日米の比較、米国の肥満問題など様々である。この研究テーマのレポート、さらには研修中の毎日の行動・食事記録、健康記録は3年の4月に提出する。なお海外研修に参加できなかった学生は、自分で課題を決め、そのレポートを担当が評価する。

スーパーでの買い物も

筆者が参加した2011年の研修では、2月13日に成田空港のVIPルームで結団式を行い、ロスアンジェルスに向けて出発した。学生は機内食が出ると早速、食事記録のための写真を撮っていた。到着した日に

US研修日程

日	主な内容	訪問地
1	大学内で昼食と見学	ロス、UCLA
2	テーマパーク体験	ユニバーサルスタジオ
3	厨房見学	ユニバーサルスタジオ
3	大型スーパーマーケット見学	ロス、ラルフズ
3	講義；米国の管理栄養士について	ホテル内
4	有機農場見学	サンタバーバラ近郊
5	リタイアメントホーム見学	サンノゼ近郊
6	大学食堂厨房見学	シスコ、ミルズカレッジ
6	病院施設とキッチン見学	セント・フランシスコ記念病院
6	大型スーパーマーケット見学	シスコ、セーフウェイ
7	講義；米国の栄養指導など	ホテル内
8	大型ビル内の食料品商店街	シスコ、フェリービルディング
8	大学内見学	スタンフォード大学
9	ロスアンゼルス発	

UCLA（カリフォルニア大学ロサンゼルス校）に行き、その施設の中で自由な昼食と買い物をする。

研修中の移動は、通常はバス2台で、各バスに日本人ガイドが付く。ガイドは全員が過去に何回も聖徳大学の研修を担当しており、観光案内からトラブル対応まで、配慮は行き届いたものであった。2日目はユニバーサルスタジオを訪れ、様々なアトラクションを各人各様に楽しんだ。3日目は、ユニバーサルスタジオの施設内に10以上ある全レストランの調理を担っている厨房や倉庫を見学した。巨大な食材倉庫の見学では実際にリフト作業のデモがあり、米国のスケールの大きさを見せつけられた。午後はハリウッドなどの市内観光と大型スーパーを見学する。スーパーでの時間は十分にあり、学生は市販食品の調査や買い物を思い思いに行った。

夕食後に日系女性のRegistered Dieticianより、「米国での管理栄養士・教育課程の活動状況」の講義を受ける。Registered Dieticianは管理栄養士または公認栄養士と訳される（以下、管理栄養士と記す）。米国の管理栄養士養成課程は、卒業してからインターンシップ1200時間と長く、業務では調理を行わないなど、日米の差に驚く学生も多い。栄養指導を行っている香港出身の管理栄養士が、アメリカ人の朝食の実例や、子供に対する栄養教育について説明した。学生の質問に対して十分な実例や数字を



聴講中の学生



給食委託会社との話し合い(中央手前は筆者)

示せなかった部分については、帰国後メールでの回答を受け取った。

6日目はサンフランシスコで日本語による医療相談等のプログラムを持つ病院を訪問し、日本製の即席麺なども蓄えられた厨房を見学した。そのあと会議室で、活動状況、組織、使用する食材などについて日本語入りのパワーポイントを使った説明があった。7日目の女子大学の訪問では、食堂と厨房を見学し、実際に食事を摂った。この食堂の運営は大手委託会社に任されており、米国の委託会社の企業理念・経営哲学を知り、多国籍の学生に対応した料理が、どのように提供されているのかを学ぶよい機会であった。

成果を学内ロビーに展示

海外研修中の食事の場所やメニューあるいはショッピングも、学生がアメリカの食文化を体験し、フードチェーンを見聞できるように選ばれている。その学習効果は帰国後に出されたレポート・記録でも確認できる。中には食事の量が多いため、食べ残す罪悪感を記したレポートもある。量のみならず、味付け、盛りつけ、給仕方法などの日米の差を目の当たりにすることは、カルチャーショックを伴う刺激的な学習機会といえる。8日目の昼食のレストラン「ベニハナ」では、コックのパフォーマンスに学生は声をあげて喜んでた。このコック達も以前は日本人が多かったが、最近のカリフォルニアではメキシコ系が多数派となるなど、ガイドから教えられるアメリカ社会の変化を強く印象づけられた。

海外研修の成果は、見聞の受容能力次第である。

米国ではトランス脂肪酸の表示も目の当たりにするが、トランス脂肪酸に関する学習レベルにより、学生の反応は全くちがう。オリエンテーションや自分で決めた研究テーマは、受容能力向上に極めて有効と思われる。各自の研究テーマはインターネット情報なども活用してポスターとしてまとめられ、4月後半から学内ロビーに1カ月程度展示される。このポスターは、展示用とは別に冊子としても保存されるので、関係者にとって整理されたよい情報となっている。また、優秀なポスターを選ぶ教員の投票があり、高得点者は表彰され、そのポスターは文化祭でも発表される。

フードスペシャリスト論を踏まえて

海外研修は2年生最後の行事であり、3年になるとフードスペシャリスト論が開講される。コーデックスやISOなどの国際規格、リスク分析やHACCPなどの手法についても取り上げるが、海外経験はこれらの理解を容易にしていると思う。食品分野だけでなく、様々な規格の国際標準化が進んでおり、国際相互承認の流れは加速している。ルールメイキングに関わらねば国際市場では負け、とまで言われている。関係機関の取り組み強化は不可欠だが、日本の食品産業強化のためにも、将来を担う学生が国際感覚を持つことは望ましい。またJASなど日本の規格も、今後は国際規格との整合を強く求められるが、国際交流の経験があれば、その背景や改訂の方向性も理解しやすい。

日本の現状や伝統を学ぶ一方で、国際交流を通じて視野を広げることが期待される。

美味しい国際交流入門

中村学園大学短期大学部 食物栄養学科 英語講師 津田 晶子

地域の国際化に貢献する食のスペシャリスト養成

本学が位置する福岡は、地理的、歴史的に「アジアの玄関口」と呼ばれ、福岡空港の国際線ターミナルからは中国、韓国、台湾、フィリピン、タイ、ベトナム、シンガポールなど、アジア各地への直行便が発着しています。地の利の良さから、福岡県は留学生数が東京・大阪に次いで3番目に多い県となっています。中国からの留学生が約79%と最も多く、続いて韓国、台湾となっており、出身国・地域では全部で88に及んでいます。(福岡県留学生サポートセンター、公式ホームページ<http://www.fissc.net/ja/support/fukuoka.html>より)

本学の卒業生は地域の保育園、医療機関、企業で活躍しています。英語教員である筆者は、卒業後の地域での語学ニーズを調査する過程で、地域の外国人の居住者が、食に関するトラブルを経験した例を耳にしています。「ベジタリアンだと伝えても、少しくらいならいいでしょう、とベーコンが入っているものを勧められた」「大学の学食のメニューに豚肉が多く、食べるができなかった」「隠し味、などといって、酒やみりんを黙って入れられると困る」(イスラム教では豚肉とアルコールはご法度)。短期滞在であればなんとか我慢できることでも、長期滞在者にとっては食の問題は深刻です。将来、食のスペシャリストとなる学生のために、食文化を通じた国際理解のきっかけづくりが必要です。



インドネシアの食品ロゴ

学生のボランティアによる郷土料理の英語レッスン

ある時、近隣の外国人英語教員からシンガポールの駐在員夫人が、英語が通じず困っているとの相談を受けました。「近所のスーパーで調味料を買いたくても、それが何なのか、日本語が読めないから分からない、子供が小さいため日本語や和食を習うこともできず困っている」というのです。そこで、学生たちに話したところ、2年生の有志グループが、郷土料理のレッスンを引き受けてくれました。メニュー作りからお子さんのベビーシッターをする係まで決めて、買い物から自宅のキッチンで料理、配膳まで引き受けてくれました。調理の授業で習った技術を発揮し、和食の食材や作り方を英語で説明するというものです。すべて学生による自主運営でしたが、ご家族にはたいへん喜ばれました。学生たちにとっても貴重な体験だったと思います。

バイリンガル版、郷土料理本の出版

このボランティア学生には、事前に和食を英語で紹介した本を数冊渡していましたが、実際に活動にあたる中で学生から「英語で料理を説明するのは難しい」「ふだん、授業で習っている福岡の郷土料理を英語で紹介したい」との声があがりました。関東と福岡では、だしの取り方やみその種類、しょう油の味まで違います。国内や海外で出版されている和食の紹介本は関東風の味つけが中心ですが、卒業生の多くが活躍するのは福岡を中心とした九州各地であり、学生が卒業後に保育園や病院などで携わる給食は、郷土の味つけです。こういったことから、調理教員の松隈紀生教授と、英語教員である筆者、イギリス人のトーマス・ケイトン講師と3人で協力し、翻訳者で福岡在住歴の長いカナダ人のケリー・マクドナルド講師のアドバイスを参考に『英語で楽しむ福岡の郷土料理』(海鳥社)を出版するに至りました。

いりこだしのとり方、ご飯の炊き方といった基礎

から、郷土料理を写真と英語で説明したもので、博多雑煮、シロウオとつくしの卵とじ、おきゅうと、もつ鍋、がめ煮（筑前煮）などのレシピを、季節ごとの食のエピソードを交えて、英語と日本語で紹介しています。今後は、中国語版や韓国語版、九州・沖縄版などがあれば、さらに学生や地域のニーズに応えられることでしょう。

ゲストスピーカーを招いて、世界の食文化を学ぶ

食物栄養学科では、平成22年度から、筆者と松隈紀生教授、松隈美紀講師のゼミ生を対象に「栄養系学生なら知っておきたい世界の食文化」セミナーを開催し、福岡県在住の外国人留学生や大学の語学教員、海外と交流の多いビジネスマンをゲストスピーカーにお招きしています。ゲストスピーカーには「海外の食文化について、何でもご自由にお話しください。日本語でも英語でも構いません」とお伝えしています。

ご主人の母国アメリカの家庭料理について、クイズ形式で楽しい話題を提供して下さったペントン 和雅子先生（西南学院大学助教）、イランの食習慣や料理の動画などを紹介されたマリヤム・レザガさん（九州大学博士課程留学生）、チェコの歴史と食文化など、日本語で発表したヤン・ブレジナさん（九州大学博士課程留学生）など、セミナーはバラエティに富んでいます。英語を学ぶニーズを感じたり、留学生の上手な日本語に感心したりと、日本人学生にとっても良い刺激となっています。

また、「実用栄養英語」の授業では、九州大学医学部から、アメリカ人英語講師で母国では看護師としての経験もあるスーズィ・コーナ先生をお招きし、



イランの食文化セミナーにて



チェコの食文化セミナーにて

「医用英会話入門」についてお話しいただきました。そして、コーナ先生に審査員になっていただき、「外国人に紹介したい私の手料理」をテーマに「学生による英語レシピコンテスト」も実施しました。

おいしい和食でおもてなし

ゲストスピーカーと外国の食文化を学んだ後は、松隈美紀講師とゼミ生が作った和食によるおもてなしの時間です。

インドネシア人留学生、ユリ・レスティアニさん（九州大学博士課程）には、豚肉とアルコールが使えないということで、そぼろの代わりに大豆、みりんの代わりにハチミツを使用した夏の精進料理でおもてなしをしました。宗教的制限があるのでたいへん、という先入観があったのですが、ちょっとした工夫で、一緒に和食を楽しむことができました。

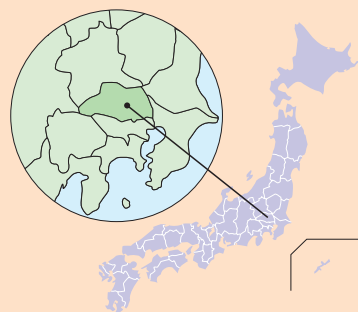


冷やしそうめん、高野豆腐としいたけの含め煮などの夏の精進料理メニュー

「世界の食文化セミナー」では、平成24年度はカナダ、韓国、ルーマニアを予定しています。（本学科における国際交流の様子はホームページで随時、紹介していきますので、どうぞ高覧ください。）

「栄養系学生なら知っておきたい世界の食文化」
URL:// <http://www.akikotsuda.com/workshop.html>

埼玉のハレの日、ケの日の郷土料理



国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 客員教授 大野 智子

埼玉県は関東地方の中央西側内陸部、東京都の北に位置する県で、県庁は県内唯一の政令指定都市であるさいたま市にあります。さいたま市は、日本で9番目に多くの人口を抱える市で、本学が所在するさいたま市大宮区は、新幹線や鉄道路線が集結する交通の要衝でもあります。

埼玉県は農業産出額は全国第6位で、葱やほうれん草、ブロッコリー、小松菜など産出額が全国5位以内に入る農産物も多く、首都圏における近郊農業の盛んな地域でもあります。

ところで埼玉県は、さつまいもの形に似ていませんか？さつまいもは関東ローム層に適していて、特に川越市一帯は名産地です。

川越芋の名称は、十代将軍徳川家治の命名とされています。また、「紅赤」という品種のさつまいもは、明治31年に木崎村（現さいたま市浦和区）の山田イチという人が発見しました。栄養豊かなさつまいもは、料理も創意工夫され、加工も様々な工夫が見られ、芋懐石などの料理も有名です。

また、水田地帯である埼玉県北部の農家では裏作として小麦が作られ、米作りに向かない土地も、小麦の栽培には合っていたようで、日本一の小麦の品質を誇ります。そうした背景のもと、まんじゅうやうどんといった小麦食が盛んに作られるようになり

ました。

今回ご紹介するお祝い事には欠かせない「いがまんじゅう」はその名の通り、栗のいがのように周りを赤飯で分厚く覆い、さいの目に切って蒸かしたさつまいもを加えた彩りも綺麗なまんじゅうです。ハレの日に頂く縁起物の郷土菓子で、お赤飯とお饅頭を一緒にまとめて作ってしまおう！という嫁の知恵から生まれたとか、子どもが病気をしないようにとの願いから作られたとも言われます。現代でもお祭りやお祝いの席などでよく作られ、子どものおやつとしても食べられています。

もう一つご紹介するのが「冷汁うどん」です。埼玉では小麦が多く作られているため、ハレの日、ケの日などの様々な場面でうどんを作り、よく食べられています。うどんは長寿を意味する縁起の良い食べ物で、特に「冷汁うどん」は夏場に人気のあるメニューです。冷汁は、白すりごま（練りごま）大匙3、白みそ大匙2、醤油大匙1、砂糖大匙2～3、をよく混ぜ合せ、刻んだ野菜（大葉5枚、きゅうり1本、みょうが2～3個）と混ぜ、冷水または出汁でのばしたもので、宴会などの締めうどんのつけ汁として、出されることもあります。

食欲のない時でも、手軽に食べられる栄養食として広まったのが起源とされています。

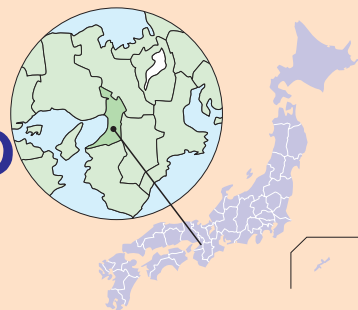


いがまんじゅう



冷汁うどん

塩昆布(汐昆布)と昆布佃煮との違いは



大阪女子短期大学 生活科学科 教授 東尾 志津子

大阪府は近畿地方のほぼ中央に位置し、面積は全国で2番目に狭いが、人口は3番目に多い。北部、東部、南部の三方は山に囲まれ、中央部の大阪平野を淀川、大和川が西に流れ大阪湾に注いでいる。

俗に「京の着倒れ、大阪の食い倒れ」と言われ、大阪人は食に関心が強く、何より美味を求めてきたので大阪には美味しい料理や食品が沢山存在する。

大阪は豊臣秀吉の大阪城築城以降、政治、経済の中心として栄え、江戸に政治の中樞が移った後も「天下の台所」と呼ばれ、経済や物流の拠点であった。

豊臣秀吉が好んだと言われる「結び昆布」は、上質の元揃昆布を食酢に漬けて作ったものである。江戸時代になると航海技術の発達により昆布は松前から下関、瀬戸内海を通過して大阪まで届くようになり、元禄時代には昆布の集積地となり、昆布加工が発達し、一般に出汁にも使われるようになった。「上方の味は、薄口醤油と昆布の味」と言われ、「きつねうどん」が大阪を代表する庶民の味とされるのは、昆布を豊富に使った出汁の美味しさにある。

全国に名だたる刃物の町・堺に昆布職人が多く、昆布を酢に漬けて軟らかくした後、削って「おぼろ昆布」や「とろろ昆布」にし、残った中心部は「白板昆布」と呼ばれ松前寿司や「バッテラ」などの押し寿司や正月の鏡餅の飾りには欠かせないものとして使われてきた。

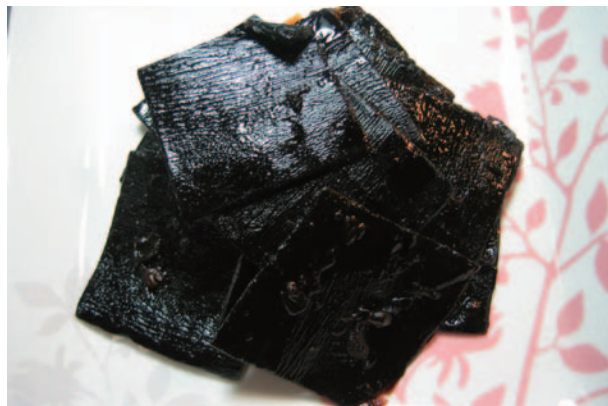
さて、塩昆布はもともと、家庭で出汁をとった後の昆布を醤油で煮て保存性をもたせた佃煮で、食品を無駄にしない大阪人の始末する気性により生み出されたものであった。しかし、商品として市販されている「塩昆布(汐昆布)」は美味を追求する大阪人の創り出したもので、そのまま食べても美味しい上質真昆布に調味料を加え軟らかく煮たものである。それ故、大阪人は「塩昆布」と「昆布佃煮」とは区別している。「塩昆布」の製法は、高品質の昆布を選別して酢を振りかけながら先端と葉の薄い部分を除去して厚みを揃え、縦2.8cm、横2.2cmに切断する。

次に溜り醤油、酒、みりん、砂糖、水などで配合した調味液を沸騰させた中に昆布を入れ絶妙な火加減でじっくり時間をかけて煮込み、水分52~50%程度にする。副材料として山椒や椎茸、松茸なども用いられている。さらに汁気を微妙な火加減でなくし見た目の美味しさを追求した「汐ふき昆布」も考案され、塩昆布を更に乾燥させ、ほぐしながら1枚ずつ粉末の調味料を表面にまぶして仕上げている。伝統的な製品に加え、健康志向の現代に合わせ昆布を発酵させて製造した塩昆布発酵食品も創られている。

北海道産昆布が大阪において昆布加工品として発展したのは、大阪の湿度が昆布の熟成に都合がよかったことによるようである。食事の仕上げに「塩昆布」や「汐吹き昆布」は如何でしょうか。



塩昆布(汐昆布)



昆布佃煮

**記録するだけでうまいく
毎日が10倍楽しくなるライフログHACKS!**

佐々木正悟、富さやか 著
株式会社ディスカヴァー・トゥエンティワン 定価1500円+税

授業でノートをとることは学ぶことの基本である。人の記憶は曖昧だが、記録に残しておけばいつでも見ることができる。人類は文字を発明し、石や動物の皮、木などに記録を残してきた。紙が発明され、さらに活版印刷の発明により記録は膨大なものとなった。これら記録は科学の発展にも多大な貢献をした。最近では資源の節約や環境問題から電子媒体が発達し、紙の使用は大きく減少して、手で文字を書くことは極端に少なくなってしまった。しかし、どのような方法であれ、記録を残すことにはたくさんの効果がある。

本書は7章で構成され、第1章ではログ（記録）の利点や重要性について解説している。ログのメリットとして①体験を再生できる②記憶力がよくなる③仕事に役立つ④習慣をつくり、自分の成長につながる⑤体験を共有できる⑥整理できる、の6つの項

目が挙げられている。第2章～7章では、今や急速に普及しているスマートフォンを利用したさまざまなログのアプリケーションとその記録の方法を紹介している。以下、2章・お金を記録しよう、3章・ランニングを記録しよう、4章・ダイエットを記録しよう、5章・美味しい食事を記録しよう、6章・読書を記録しよう、7章・仕事を記録しようの章だてとなっている。

本書では、スマートフォンを使った記録の方法を紹介しているが、基本は紙媒体でも同じである。記録を残すことの基本は習慣にすること、そしてそれを意識することである。あらゆることを意識して日々を過ごすことが重要で、これが生活のいろいろな面での改善につながっている。

酪農学園大学 石下真人



**食べることの心理学
食べる、食べない、好き、嫌い**

今田純雄 著
有斐閣選書 定価1,800円+税

生きるために必要な「食べる」という行為を、食行動の生物学的・生理的な基礎から、味覚の心理、食行動の学習・発達、家族・社会の問題と食行動の病理まで、幅広くわかりやすく扱っている点が面白い。有斐閣選書という事で、専門書を多く出版している会社というイメージがあるが、本書は食べること全般について扱っている良書であると言える。

専門的に扱っている内容としては、食心理学、食行動学、食べる行為としての人間科学について知ることができる。食行動については、どうしておなかすき、食べると満腹になるのか、美味しいという味覚はどうして生まれるのか、どうして好き嫌いが生まれるのかなど、広く全般にわたって解説している。多くの具体例や心理学を学ぶ大学生を使った実験結果も豊富に掲載されており、非常にわかりやすい的確な言葉で書かれている。現代の飽食社会や、肥満、家族の食行動についての問題点を挙げ、現代

社会の問題点について論じている。特に、ダイエットと肥満の心理について、現代社会での食生活とその背景、肥満治療の方法にも触れられている。ダイエット（摂食抑制）がときとして深刻な食べる事へのとらわれとなることがある。食べることと摂食障害との関連性とどのように患者、家族や医療機関が対処すればよいのかについて書かれており、摂食障害、過食症や拒食症など、身近なところから、読み始められるように工夫されており、興味を持ちながら、読み進められる本である。食に関する書籍は数多く出版されているが、「食べることの心理学」というテーマで食べることと心理について全般的に扱った本は珍しく、お勧めしたい書籍の一つである。

静岡英和学院大学短期大学部 金田一秀



事務局から

会員数、養成機関、資格取得者数の動き

平成24年4月1日現在の正会員数は158校（大学75校、短期大学83校）です。既存の正会員からの追加申請分を含め、新たに下記の6校の学科等がフードスペシャリスト養成機関として認定されました。

正会員	学科等	都道府県
名古屋文理大学短期大学部	食物栄養学科 栄養士専攻	愛知県
大阪大谷大学	人間社会学部 スポーツ健康学科	大阪府
淑徳大学	看護栄養学部 栄養学科	千葉県
広島女学院大学	国際教育学部 国際教養学科	広島県
愛国学園短期大学	家政科 食物栄養専攻	東京都
女子栄養大学*	栄養学部 保健栄養学科 栄養科学専攻	埼玉県

*印は既存正会員からの追加申請

平成23年度のフードスペシャリスト資格認定試験は12月18日（日）、全国154校で行われ、6,122人が受験し、5,113人が合格となりました。この合格者及び平成22年度試験の3年次合格者等からの申請に基づき、平成23年度には4,948人にフードスペシャリスト資格認定証を交付しました。フードスペシャリスト認定試験の受験者等の推移は下記のとおりです。

	受験者（人）	合格者（合格率）	認定証交付数
23年度	6,122	83.5	*4,948
22年度	6,447	81.1	*5,223
21年度	6,769	83.9	*5,434
20年度	7,013	80.2	*5,423
19年度	6,931	79.7	*5,406
18年度	7,118	82.6	*5,675

*前年度合格者も含む

食の専門展ファベックス2012への出展



日本食糧新聞社の主催で、食の専門展であるファベックス2012が平成24年4月4日（水）～6日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催され、当協会もフードスペシャリスト資格の紹介、PRのため出展しました。また、このイベントの無料招待券を会員校および会員の希望者に送付しました。

今年は、「第15回ファベックス2012」「第9回デザート・スイーツ&ドリンク展」「第2回米粉産業展」、

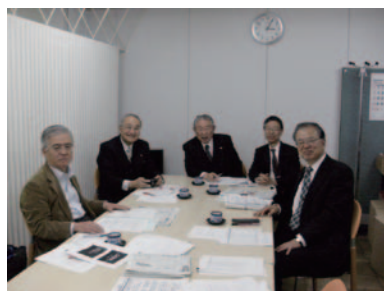
「2012食肉産業展」「ワイン&グルメ2012」に加え、新たに「2012麺産業展」の参加があり、過去最大規模となる六展合同開催となりました。3日間は天気にも恵まれ、来場数は4月4日（水）21,622名、4月5日（木）23,798名、4月6日（金）24,698名で総来場数は過去最高人数の70,118名となりました。

来年は4月3日（水）～5日（金）の3日間、同じく東京ビッグサイトで開催されます。当協会も引き続き出展予定です。

フードスペシャリスト養成機関研修会

平成24年度のフードスペシャリスト養成機関研修会は8月9日（木）・10日（金）に開催されます。9日は「最新のフードコーディネートにふれる」というテーマでアルカディア市ヶ谷（私学会館）で講演や実演を予定しています。また、10日は味の素川崎工場の見学等を予定しています。詳しくは6月早々に当協会ホームページで案内します。

平成24年度 食に関する一般向け啓発事業実施校



今年度で6年目を迎える本事業は、当協会が公益法人として社団法人になったことを契機に取り組んできた事業です。平成24年度事業については、19校から応募があり、4月20日の審査会での審査の結果、優秀な企画として事業実施が決定した応募校および事業内容は、下記のとおり（開催日程順）です。

①新渡戸文化短期大学

食用海藻資源の有効利用

②宇部フロンティア大学短期大学部

体験して、美味しく食べて、郷土の味は元気の素

③関西福祉科学大学

平成24年度「Fukkaの食育」

～ライフステージに応じた食育～

④函館短期大学

親子で楽しく、野菜の好き嫌いをなくそう！

事務局から

- ⑤別府大学短期大学部
平成24年度 中国料理講習会
- ⑥東海学園大学
スポーツ食を考える
- ⑦奈良佐保短期大学
親と子の食育講座“野菜となかよし”
- ⑧昭和学院短期大学
食と健康講座 ～日本の食文化をみなおす～
- ⑨実践女子大学
公開市民講座「食と健康」
- ⑩別府大学
地域住民健康セミナー「発酵食品で健康に生きよう」
- ⑪中国学園大学
地域住民を対象とした食・栄養教育の実践(仮名称)
- ⑫松本大学
お酒の上手な飲み方、教えます。
- ⑬聖徳大学
“食”に関する講演会
- ⑭東京聖栄大学
がんばれ東北
各県の特産品を使った加工食品・料理メニュー展
- ⑮愛知みずほ大学短期大学部
日本の食事 ポリポリ漬物フェア
～日本の漬物・みんなの漬物～
- ⑯聖霊女子短期大学
食を通じた高齢者の地域交流支援
～クリスマスコミュニティーパーティー～

- ⑰東海学院大学
高齢者栄養支援地域システムの確立に向けて
- ⑱純真短期大学
どんなみらいも、食育でゴキゲン!!「クリスマスケーキ作り・クリスマスキャンドル作り」
- ⑲釧路短期大学
第3回くしろエゾシカシンポジウム
～みんなでエゾシカ会議 in くしろ～
食に関する一般向け啓発事業の応募要綱やこれまでの事業結果の概要は、当協会のホームページに掲載していますので、ご覧下さい。

食の就職ガイダンス

2013年3月卒業生向けの食のガイダンス（食品産業合同会社説明会）は、日本食糧新聞社の主催で第1回が2月14日（火）、第2回が3月14日（水）に開催され、引き続き第3回が5月25日に開催されます。当協会ではフードスペシャリスト資格取得者や資格取得をめざす学生が就職活動を円滑に行えるよう、今後も情報提供を行っていきます。



☆新緑のまばゆい季節―かつては新年度のスタートから一ヶ月、「五月病」ということがしきりに言われましたが、近頃は耳にしません。この現象、何やら周年化してしまったとのこと、それだけ社会の病理現象は根深くなってしまったのでしょうか。巻頭言、大島氏の提言のように、資格をスタートとして羽ばたいた社会人一年生にエールを送ります。

☆今号の特集は「国際化」を取りあげました。国際化とひと口に言っても、その様態はさまざま。食の分野に限っても、輸入品の増大、寿司を始めとする日本食の外国での人気、外食産業でのインド・ネパールレストランの急増などがあります。手もとのスーパーのちらしには、ノルウェー産ししゃも、チリ産銀ザケと並んで、ミッドウェー産金目鯛ひらきとありました。太平洋戦争の勝敗の節目となったミッドウェー海戦の名を記憶しておられる方もあるでしょう。70年の時を刻んだ、「国際化」の現実です。

☆フードスペシャリストの活動の世界でも、国際化・異文化とのコミュニケーションは広がっています。外国人留學生の増加もあります。今では11万人を超える外国人留學生が日本で学んでいます。海外に出かける日本人は年間一六〇〇万人超、食の国際化は時代の流れで、フードスペシャリスト教育の大きな課題となっています。

☆古くて新しい会社「国分」の「tabete」は、シリコンスチーマーと結びついた時代の食の提案です。ネーミングも秀逸、「面白い偶然ですがラテン語の taberna（タベルナ）は酒場のこと。その対局 tabete には新鮮な日本語の響きを感じられます。味・お国自慢は彩の国と浪花の味。どちらもそれぞれの風土の歴史を踏まえた伝統の味覚です。味との出合いの折には、その地の歴史探訪も楽しんでいただきたいと思います。

(沢)

編集後記