

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

<p>巻頭言 フードビジネスの窓 特集 就職に向けてのフード スペシャリスト教育</p>	<p>これがフードスペシャリストだ!..... 1 菓子需要喚起キャンペーンの概要について～全日本菓子協会の取組み～..... 2 フードスペシャリストをめざし地域に根ざした食の継承へ取り組む..... 4 フードスペシャリストの食分野での活躍をめざして..... 5 フードスペシャリスト論でのフードコーディネーターによる仕事内容紹介..... 6 東京家政大学とフードスペシャリスト試験対策・就職対策への取り組み..... 7 「フードスペシャリストに聞く」(日本食糧新聞掲載)を教材として学び、就職活動へ..... 8 本学のフードスペシャリスト教育について..... 9 フードスペシャリストの就職に向けての取り組み..... 10 フードスペシャリストとして輝くためには..... 11</p>
<p>味・お国自慢</p>	<p>東京都江戸川区発祥の「小松菜」と食育活動..... 12 名古屋というろう(外郎)..... 13</p>
<p>ぶつくえんど</p>	<p>『若く見られる人はほんとに若い! 老化を防ぐ食事法』..... 14 『Welcome to かむかむクッキング』..... 14</p>
<p>事務局から</p>	<p>..... 15</p>



巻頭言 これがフードスペシャリストだ!

(社)日本冷凍食品協会 広報部長 消費生活コンサルタント 三浦佳子

今や、フード～ と称する職業は数多く存在します。

実は私の母校も、フードスペシャリスト養成機関設置校です。しかし、残念なことに在学中にはまだこの制度はなく、その存在すら知りませんでした。

「フードスペシャリスト論」「食品の官能評価・鑑別論」「食物学」「食品の安全性」「調理学」「栄養と健康」「食品流通・消費」「フードコーディネーター論」と、食に関するあらゆる知識力、豊富な情報収集力、柔軟性のある理解力を求められる資格認定試験に合格した者のみに交付される素晴らしい資格です。学生時代にこれほどのことが学べたら、食に係わる仕事の現場でどんなに役立つことでしょう!

とはいえ、その価値に気付かない学生や先生方がいらっしゃるという残念な現実もあります。就職難と言われて久しく、一つでも多くの資格を、履歴書を埋められる資格をと、必死に取得に努める学生も多くいます。世の中にあふれる様々な資格は数知れず……。そしてその認知度にも当然のことながら較

差があるものの、この名称の通り、「食」に関してのスペシャリストだと、堂々とアピールできる資格であってほしいのです。

未来を支える子供たち、今の社会を支える私たち、益々増えていくご高齢の方たちの「生きる力」の礎となって、「快適な食環境」の提供者であって欲しいのです。

既に、食品の商品開発や生産管理・品質管理、流通、外食、営業など様々な分野でご活躍中の資格取得者がいらっしゃることは耳目するところです。

とはいえ、フードスペシャリストとは何をするのか、他の資格とどこに相違があるのか、そしてそれをどんなシーンでどう活かせるのか……。

食に関して消費者は、まだまだ誤解も多く、科学的・客観的な判断が出来ず、思い込みを持ったまま。そしてそれに気付けないことも多いのです。

だからこそ、冷静にアドバイスが出来る専門家が求められているのではないのでしょうか。他とは違う、「これがフードスペシャリストです!」と宣言できる存在であられることを願って止みません。

菓子需要喚起キャンペーンの概要について

～全日本菓子協会の取組み～



全日本菓子協会 専務理事 奥野 和夫

1 はじめに

全日本菓子協会（以下、「協会」という。）は、昭和60年（1985年）11月に、個々の菓子メーカーやお菓子のジャンル別団体の努力だけでは解決できない菓子産業を取巻く諸課題について、菓子産業の総力を結集して取り組むための統一団体として設立されました。平成24年6月1日現在で会員は、お菓子に関係する全国団体18団体と維持会員企業59社となっています。

【全日本菓子協会会員団体一覧】

- 全国甘納豆組合連合会
- 全国飴菓子工業協同組合
- 全日本菓子工業協同組合連合会
- 全国菓子工業組合連合会
- 全日本菓子輸出工業協同組合連合会
- 全国せんべい協会
- 日本チューインガム協会
- 日本チョコレート工業協同組合
- 日本チョコレート・ココア協会
- 全国半生菓子協会
- 一般社団法人全国ビスケット協会
- 全国米菓工業組合
- 日本スナック・シリアルフーズ協会
- 全国銘産菓子工業協同組合
- 全国油菓工業協同組合
- 社団法人日本洋菓子協会連合会
- 協同組合全日本洋菓子工業会
- 全国和菓子協会

協会の事業としては、①菓子原料の内外価格差の是正と供給の安定化、②食の安全・安心への対応と菓子需要拡大への取組み、③商取引慣行問題への取組み、④容器包装リサイクルなど環境対策の推進、⑤IT活用による取引の効率化促進、⑥情報の収集・提供と統計資料の作成などに取り組んでいます。

今回は、特に、平成17年度から取り組んでいる菓

子の需要喚起キャンペーンについてご紹介させていただきます。

2 菓子の需要動向と需要喚起対策

菓子の需要は、協会の推計統計によれば、バブルが崩壊した平成4年（1992年）の生産金額2兆6,000億円、小売金額3兆5,000億円をピークにして減少傾向で推移してきましたが、平成17年以降は下げ止まり、横ばいないしは微増で推移してきました。リーマンショックのあった平成20年以降については、景気回復の遅れによる消費者の購買意欲の低下、デフレ傾向の継続等から微減となり、平成23年には、東日本大震災及び原子力発電所事故という未曾有の災害がありましたが、前年とほぼ横ばいの生産金額2兆3,570億円、小売金額3兆1,953億円となっています。

少子高齢化、景気の停滞による消費者の購買意欲の低下、デフレ傾向の継続など、お菓子の需要を取巻く情勢には厳しいものがありますが、今後将来にわたって菓子産業が維持・発展を遂げていくためには、消費者の皆さんにお菓子の良さを理解していただき、豊かな生活にはお菓子が無くてはならないものであることを理解していただき、菓子の需要を掘り起こしていくことが何より重要な課題となっています。

そこで協会が中心となって、菓子産業を挙げて、お菓子が美味しいだけでなく、生活に安らぎ、笑顔、夢、団らんをもたらすものであり、心と体の元気を育て、豊かな食文化を創造するものであることを、広く消費者に伝えていくために、平成17年度からお菓子の主原料である砂糖の業界と協同して全国キャンペーンに取り組んでいます。

3 平成23年度菓子需要喚起キャンペーンの概要

(1) 店頭キャンペーン

平成23年度は、前年度と同様に、①スーパー、生

協、ドラッグストア等の流通小売店頭と和洋菓子製造小売店頭におけるお菓子クイズキャンペーン、②小・中学生を対象とした「お菓子で元気になろう」作文コンテストの2本立てで実施しました。

店頭でのお菓子クイズキャンペーンについては、スーパー等12,293店舗、和洋菓子製造小売22,200企業の協力を得て、5問のクイズを掲載した小冊子を店頭を設置し、クイズに正解した応募者の中から抽選で「お菓子買いま賞」として1万円を100名様に、また、「お菓子もらいま賞」として3,000円相当のお菓子詰め合わせを3,000名様に差し上げました。

応募数は、はがき、Web合わせて442,548通となり、多数の応募者にクイズを通じてお菓子の良さを理解していただきました。

(2) 作文コンテスト

作文コンテストについては、全国33,680校の小・中学校に対して、フォトニュース（学校向け壁新聞）及び教員向け冊子を送って告知し、教員に対してはお菓子が人々の生活にどのように関わっているのか、

さらに甘いものに対するマイナスイメージを払拭するための専門家のコメントなどを伝え、お菓子に対する理解を深めることとしました。

賞品としては、応募作品の中から最優秀賞2点（小・中学生各1点）には賞状及び図書カード3万円を、優秀賞20点（小・中学生各10点）には賞状及び図書カード1万円を差し上げました。さらに学校単位での応募に対して、優秀学校賞20校（小・中学校各10校）には「学校行事まるごとお菓子プレゼント」（10万円相当のお菓子または図書カード）を、学校賞20校（小・中学校各10校）には同じく「学校行事まるごとお菓子プレゼント」（5万円相当のお菓子または図書カード）を、特別賞20校（小・中学校各10校）には図書カード5万円分、お楽しみ賞100校（小・中学校各50校）には図書カード2万円分を差し上げました。

応募作品数は、前年度を3%上回る27,019通となり、そのほとんどが学校（学年、クラス）単位での応募となり、冬休みの宿題としての積極的な取り組みが見られました。これだけ多くの生徒の皆さんにお菓子のことについて考えて、お菓子の良さを見出し、それを自分の言葉で作文にいただいたことは大変意義のあることと考えます。

4 今後に向けて

平成24年度においても、引き続き店頭キャンペーンと小・中学生を対象とした作文コンテストを内容とした菓子の需要喚起キャンペーンに取り組むこととしています。このような取り組みによって、一人でも多くの方にお菓子を通じて明るく元気で豊かな生活を送っていただきたいと考えています。

フードスペシャリストをめざし 地域に根ざした食の継承へ取り組む

旭川大学短期大学部 生活学科 准教授 柴山 祐子

本学は昭和39年旭川女子短期大学として開学し、伝統と歴史ある短大として歩んできました。昨年からは男女共学化が導入され、開かれた短大として地域貢献を果たしています。

私が担当している「フードスペシャリスト論」は2年目の後期に15回の講義形式で行っていて、多くの学生が資格認定合格を一つの目標に受講しています。

本学はこの講義とともに13年前より全ゼミナール合同で取り組んでいる農園作業を通し、食の生産(栽培)、加工(調理)についても学んでいます。

今年の農園作業は例年に比べ寒く、5月後半から農作業を開始しました。農作業では全ゼミナール共通作物、大豆・人参・トウモロコシ・南瓜・じゃがいもを種と苗から育てる取り組みを実践しています。3週目の5月31日～6月1日の2日間、食物栄養専攻学生総勢百名で「田植え」を体験しました。2日間は快晴に恵まれ、絶好の田植え日和。約7畝(7疇)の水田に「ななつぼし」の苗を植えました。初めて体験する学生からは「冷たい」「キヤー」などの歓声上がる中、一株一株植えました。



田植え(6月)

毎週1回農園に出向き、作物の成長を観察し、「旬」を実感してもらうのも重要。草取り、肥料、水かけ等大切な作物を丁寧に扱い、半年間にわたり農作業に精を出し生産者の立場を学びます。

作物の収穫は7月中旬から始まり、きゅうり・トマトはその場で試食し、トウモロコシ、大豆、じゃ

がいも、人参は収穫祭向けに保存します。



収穫物

10月上旬に入り、周りの農家より少々遅い秋の「稲刈り」が始まります。青々した稲が4ヵ月後黄金色の「頭を垂れる稲穂」となり収穫日を迎えます。

12月、待ちに待った“収穫祭”当日を迎えます。この日は農園で作物の育て方を教えてくださった二人の先生も招き、全学生が腕を振ります。午前中から各ゼミナールでは試作を重ね確定した料理を作り始めます。大豆煮物、南瓜グラタン、じゃがいもサラダ、南瓜の金平等々、学生は保存された食材を使って提供者としての立場を学びます。

収穫祭の目的は自らが収穫した作物はもちろん、その収穫物を加工し(料理作り)、お招きしたお客様(消費者)に料理を提供する、収穫から一貫した取り組みを学ぶのです。



収穫祭の料理

13年続いている地産地消「食のアメニティーの創造」の追求、そしてフードスペシャリストとして実力を身に付け、起業家栄養士にも挑戦して欲しいと願いながら、フードスペシャリストの育成に励んでいます。

フードスペシャリストの食分野での活躍をめざして

桐生大学短期大学部 生活科学科 教授 高橋 淳子

群馬県内における栄養士養成施設（短大2施設、専門学校1施設）および管理栄養士養成施設（大学2施設）の中で、フードスペシャリスト養成機関として認定されているのは、桐生大学短期大学部生活科学科（栄養士養成施設）および管理栄養士養成施設1機関の計2養成機関となっている。このような状況の中で、本学科を例として、フードスペシャリストの資格が就職に有効であることを紹介する。

本学科では、平成21年度から連続100%の就職率を継続している。それを支える本学科のアドミッションポリシーは、私達の生活を身近な問題からグローバルなテーマに至るまで幅広く研究し、実践を重視して「健康」「栄養」の分野で活躍できる人材を育成し、生活を取り巻く諸問題に幅広い関心を持ち、主体的に研究できる意欲ある人材を求めている。2年間という短期間で、栄養士にプラスして取得できる多くの資格（栄養教諭二種免許、家庭科教諭二種免許、フードスペシャリスト、ピアヘルパー、医事管理士、医療管理秘書士、医療事務士）を持って卒業に至るが、特にフードスペシャリストの資格は、約50%もの学生が毎年チャレンジしている。



フードスペシャリスト論の授業風景

本学科のフードスペシャリストの受講生は積極的である。調理学、食品学、食育論、食品衛生学等の講義・実習・実験に加え、「食」の本質について総合的・体系的な知識・技術を身につけ、バランスのとれた「安心・安全な食」を提供できるよう分野横断的な食の専門家となれるように研鑽を積んでいる。そのため、栄養士として就職する学生が7割以上いる中で、フードスペシャリスト受講生は、公務員、

食品専門職（大手食品メーカーなどの食品関連企業）、委託給食会社の栄養士、保育園の栄養士、管理栄養士課程への編入など多様な進路を取っている。

さらに、本学科の特色として2年次に基礎・専門ゼミを必修科目としているが、特にフードスペシャリスト取得をめざす学生は目的意識を持って、各ゼミの内容を吟味し、就職活動にプラスとなるようなゼミ選択を行っている。たとえば、食品専門職（加工食品の商品開発、生産管理、品質管理）を希望する場合は、実験系のゼミを選択し、学会発表なども積極的に行い、希望する会社に入社後は、確実に成果を出し、活躍している。保育園の栄養士を希望する場合には、食育をテーマとしたゼミで、目的を持ったインターンシップ（年間を通して行事食作りに参加など）を行い、栄養士+フードスペシャリストのダブル資格を備えて社会へとスタートしていく。



日本防菌防黴学会 & 日本食育学会の発表風景

大学内での就職・進学に関する相談等は、学生支援センターが中心となって行っているが、本学科では1年次の早い段階で、昨年より本格稼働した「食活.net」への学生登録を行っている。この「食活.net」の活用により、就職に対する学生の意識を早い段階から高めることが可能となり、希望通りの職業までの万全のナビゲートができるような就職支援体制の強化が可能となった。本年も就職活動の真っただ中にあるが、校外実習（2回）・海外研修（イタリア）などの学外活動も積極的に行い、フードスペシャリストの資格を確実に取得し、笑顔で卒業式を迎えることを希望している。

フードスペシャリスト論でのフードコーディネーターによる仕事内容紹介

大妻女子大学短期大学部 家政科 教授 高橋ユリア

フードスペシャリストの就職に向けての取り組みについて、私の担当している、フードスペシャリスト論の授業の中で、毎年、前期、後期、一回行う、フードコーディネーター・レストランプランナーの福留奈美氏による、フードコーディネーターの実際の仕事内容についての講演の一部を、ここに紹介しようと思います。例年、この講演により、学生達は、食の仕事への理解と興味を深めています。

料理番組や雑誌、広告などの食シーンの演出

福留氏がケーブルテレビで実際に担当している「おやこでクッキング」というTV番組のDVDを学生達に見せながら、いかに料理をおいしそうに見せるかという方法論や、食材を調達し調理するだけでなく、食器の手配や食卓の小物のスタイリングまでを担当することもあるなど、苦労話も含め細かい裏方の仕事の説明をしてくださり、学生達が一番興味を示す場面でもあります。(以下、写真は福留氏講演パワーポイント資料より掲載)

食育情報番組「おやこでクッキング」(CS放送キッズステーション 自社制作)

2006年4月にスタートした初回から、番組ブレインとして企画、レシピ提供、フードコーディネーターを担当。
放送270回を超え、全オリジナルレシピが番組ホームページ内で公開中。



食のセミナー企画や料理イベントの運営

食育イベント講師の体験談から、求められるスキルとしては、食全般に対する幅広い知識や、基本的な料理をおいしく作る技術、レシピ作成や企画提案をするためにパソコンもある程度使えると良いこと、そして、食材や備品を探して買い揃える段取り力、

大手百貨店食器売場での食育イベント

包丁レッスンおよび野菜を使ったサンドイッチ教室など



相手の要望を理解し、それに応えるコミュニケーション力やプレゼンテーション力も、あればあるだけよい仕事ができる。コーディネーターとは、「人と人、人とモノ、モノとモノをつなぐ仕事」なので、その場に足りないことは何でもする、というサービス精神旺盛な人に向く仕事であることなどを、学生達にわかり易くかつ、興味深く説明していただきます。

「フードスペシャリストの資格を取って何の役に立つのか?」という学生の質問に対しては、福留氏の大学からスタートした食に関わる学びは、ワインスクールや日本酒セミナーの受講、テーブルコーディネーターやフラワーアレンジメントの教室通い、と形をかえて続けてきたこと、実績がない駆け出しの頃には、仕事をしていく上でのパスポートだと思い、色々な資格を取ったが、実際は、資格がないとできない、という仕事はほとんどない。しかし、資格を取るために学んだことはかなり役だっていて、資格を取ることの効能を感じる事がよくある、と明確に答えてくださり、フードスペシャリスト資格取得の価値を学生達に感じさせてくれます。

福留氏は講演の最後に、自分の好きなことを見つけること、そして、学び続けること、漠然としていても若いときに思い描いた夢を忘れずに、昨日より少しは成長したかなと自分を認めながら、頑張っていって欲しいと語り、学生達に食の仕事への就職意欲向上に、エールを送っていただきました。

東京家政大学とフードスペシャリスト試験対策・就職対策への取り組み

東京家政大学家政学部 栄養学科 准教授 森田 幸雄

東京家政大学は新宿から埼京線で10分（池袋から5分）の十条駅から徒歩5分の地にある。88,000m²のキャンパスは都内にある大学にしては恵まれていて、都内の私大では早稲田大学について2番目の広さという。大学のキャンパスには11階建ての創立120周年記念棟をはじめ、図書館、講義・研究棟、管理棟、同窓会館、体育館など20以上の建物が建ち並んでいるが、それでも広いキャンパスにはケヤキ、ポプラ、ヒノキ、クスギ、サクラなど約2,000本もの樹群が茂り、その林床には東京都では絶滅危惧種となってしまったキンラン、マヤラン、ホタルブクロ、ワレモコウなどが自生するなど、まだ武蔵野の面影をとどめている。



正門付近の創立100周年記念棟(中央)と120周年記念棟

東京家政大学は明治14年に渡邊辰五郎先生により和洋裁縫伝習所として設立されたのが始まりであり、今年創立131周年を迎えた。当時まだ封建的な考え方が強かった時代に、女性の自主自律を願い、手に職をつけるだけでなく、高い専門知識や教養も身につけて社会に貢献できる女性の育成を志して創立されたという。「自主自律」は建学の精神として、のちの初代学長青木誠四郎先生の提唱された生活信条である「愛情・勤勉・聡明」とともに、代々学生たちに受け継がれていて、伝統校ならではのカラーを打ち出している。

現在、大学は家政学部（栄養学科、児童学科など6学科）と人文学部（英語コミュニケーション学科など3学科）の2学部からなり、そのうえに博士後期課程までの大学院が設置されている。また短期大

学部は栄養科、保育科の2科からなる。このうち、食品・栄養系に該当するのは、大学では栄養学科の栄養学専攻（定員120名）と管理栄養士専攻（160名）、それに短期大学部の栄養科（80名）で、大学・栄養学専攻（120名）と短期大学部・栄養科（80名）がフードスペシャリスト養成課程を選択できる。

平均的に学生の気質はおとなしく、屈託がなく、真面目で、堅実といえる。授業態度も真面目で、授業でも、指定席ではないのに、座席が前の方から埋まっている。「専門職を中心に、社会で活躍できる女性を育成」することが大学の目標であり、その専門職の中にフードスペシャリストも存在している。フードスペシャリスト受験資格を得るには、必修科目の17科目30単位、選択科目の5科目9単位から4単位以上を取得することが必要であり、栄養士養成課程の単位取得と併せて科目の修得を実施している。フードスペシャリスト試験対策としては、大学は4年次、短期大学部は2年次の夏季休暇中に4日間、8科目の試験対策特別講座を実施している。また、試験関連科目の授業中に過去問題や予想問題等、重要項目などを強調して講義を行っており、フードスペシャリスト試験受験者100%合格を目標に精力的に教育を行っている。

就職に関しては、進路支援センターが就職支援・再就職支援等を行っており、募集企業情報、企業の就職エントリーシートや履歴書の書き方指導等、きめ細やかに指導をしている。その中で、より就職に有利な資格としてフードスペシャリスト資格に期待している。



夏季休暇中の試験対策講座 授業中の学生たち

「フードスペシャリストに聞く」(日本食糧新聞掲載)を教材として学び、就職活動へ

湘北短期大学 生活プロデュース学科 教授 布施 眞里子

「フードスペシャリストの就職に向けての取り組み」というテーマをいただいたのだが、この資格に特定した職場開拓などの取り組みは本学では積極的には行っていない。しかし、この資格取得を目指す学生に対し、食に関わる仕事の現場について伝え、さらにはこの資格をどのように活かしていくかを考えさせることは、広い意味での「就職に向けての取り組み」といえるかもしれないと考えて、二つの取り組みを紹介させていただくことにした。

卒業生による職場紹介

一つは、就職のことを意識させ始めるための授業での取り組みである。その中に卒業生を呼んで今の自分の仕事のことを話してもらう、という内容がある。3～5歳程度年上の卒業生の話は学生にとって身近に感じられるとともに、単に「食品販売」とか「レストラン等での接客」程度しかイメージのなかった食関係の仕事や、卒業生が行っている具体的な仕事内容の紹介によって、広がりを持って捉えられるようになると同時に、ある程度は具体的につかめるようになってくる。またこの授業では、企業（例えばスーパーマーケット、菓子製造販売、ホテル）の人事担当者から、その企業での仕事内容やどのような人材が求められるかなどのお話を聞く機会もある。これによって、消費者から見える仕事のみでなく、企業内部で行なわれている仕事についても、多少は分かってくると思われる。これらの学習を通じて食の現場を知り、そのような仕事に自分が就きたいのかどうか、考え始めるようになる。

資格をどう活かすかを学ぶ

もう一つは、フードスペシャリストの資格を活かして働くとしたら、どのような仕事ができるか、したいか考える、という学習である。ここでは「フードスペシャリストが活躍できそうな企業」を自分で考えて選び、そこで働く人にインタビューをして仕事の詳細を知り、その中で自分が働くとしたら・

を考え、それを授業内で発表する。調査対象の企業選びをすることで、身近な企業をフードスペシャリストという仕事の目で見えるようになっていたり、食関連のアルバイトをしている学生が、その中でも授業で学んだことが活かせることに気付いたりという学習効果が得られる。資格を、単に就職活動に有利かどうかではなく、就いた仕事に活かすという観点から考えることを学ぶ。

本学での資格導入時から行ってきたこの学習を、昨年度は「フードスペシャリストに聞く」(日本食糧新聞掲載)を教材に用いて実施することにした。学生が選ぶ企業の種類やその中での仕事のバラエティーよりも、多種の仕事内容が記載されていると考えたからである。具体的にはフードスペシャリスト論(2年次開講)の授業内で、数名で一つの記事について、①記事に書かれている仕事内容と、その人がやりがいを感じていること、仕事で大変だと感じていることを説明する、②その記事にある企業の仕事の全体内容などを、会社ホームページ等で調査して紹介する、③自分が資格を活かしてその企業で働くとしたら、どのような仕事がしたいのか各自の考えを述べる、という内容である。

1年次生からの取り組みも

この学習後のアンケートでは、「明確でなかったフードスペシャリストの仕事が、見えてきた」という感想とともに、「もっと早い時期に学ぶ方が、資格取得や、就職に対して良い」という指摘もあった。これを受けて、今年度は1年次科目の中でこの学習をする計画である。就職活動を始める前に学ぶことで、資格を活かせる就職へ向けて学生が自ら動き出せるようにする、それに加えて資格取得への学習意欲を向上させるという目的で、しばらくはこの取り組みを続けて行きたいと考えている。



本学のフードスペシャリスト教育について

愛知江南短期大学 生活総合学科 教授 吉尾 信子

愛知江南短期大学は、愛知県北西部に位置する江南市唯一の高等教育機関として40年以上にわたり、地域社会を基盤とする教育活動に力を注いできました。車で約5分の本曾川を渡れば、そこからは岐阜県であり、古くは戦国時代より織田信長をはじめ多くの人材を輩出してきた土地柄です。また、名古屋市から電車で20分ほどのベッドタウン都市でもあり、都市近郊型の野菜栽培が盛んな一方、本曾川伏流水の汲み上げ利用及び日本の中核を走る高速道路のインターが近いこともあって、食品製造加工関連の様々な企業が工場を構えている地域でもあります。

食教育は入学前から；学生は、愛知県北西部（尾張地域）出身者が6割強を占め、岐阜県、三重県からも通学してきますが、長野県、静岡県出身者もあり、基礎学力にも差があります。そのため、入試合格者には、入学前に4回ほど課題を送り、入学前指導を行っています。「我が家の行事食」というテーマのレポートでは、ちょうどお正月の時期にあたるため、手作りおせち料理を写真付きで報告してくれる人が多いのですが、お雑煮に「餅菜」が使われていたりして彼らの育ってきた食環境が見えてきます。また、本学では、入学直後から1年生必修の「基礎セミナー」で国語力と計算力をトレーニングする一方、「食のための基礎化学」を設定し、「食」を幅広く学ぶための基礎力養成をはかっています。

多様な角度から「食」を学ぶ；学生が楽しみにしている「調理学実習」は1年次前期から始まりますが、後期には多くの専門科目を学び始め、2年次後半になってようやく「食」に対するプロフェッショナルとしての関心を向けられるようになってきます。本学は、地元江南市主催の市民参加型イベントである「江南市消費生活展」に、毎年専攻学生全員が参加しています。食生活指導の実践編として、市民の方々に向け、一日に食べられる食品の量を簡単に把握できる「手秤（てばかり）法」等のプレゼンテーションを行うほか、江南市で多く栽培されている野菜を使って製作したパウンドケーキを試食して頂い

たり、子ども達にはゲーム形式の「栄養おさかな釣り体験」なども実施しています。

これらを通して、学生の社会性は確実に養われていきます。また、同時期開講の「幼児栄養学実習」では、本学附属幼稚園の園児たちに簡単な調理を教え、いっしょにランチを食べる「食育」も体験しますが、学生一人ひと



「いっしょに作ろう！」—「幼児栄養学実習」での「食育」の実践風景

りの表情が目に見えていきいきしてきます。一方、江南市に隣接する扶桑町には、長さ150cm以上にもなる「守口大根」という特産野菜があり、その粕漬は低塩の「守口漬」として全国的にも有名なのですが、本学では毎年その収穫時期に大根畑と漬物製造工場を見学しています。これが契機となって、その企業に就職した卒業生は、取得した「フードスペシャリスト」そのものの仕事をさせて頂いています。



「守口大根は、こんなに長いんですね！」—食品学授業にて

このように、本学では「栄養士」「調理師」の免許取得のための勉学を幅広く捉え、地道ながら様々な角度から「人間と食」との関わりを学ぶ機会を設けておりますが、目下の課題は、いかにして地域の食関連企業に「フードスペシャリスト」資格を認識して頂くかという点にあり、機会あるごとに様々な形で説明させて頂いております。

フードスペシャリストの就職に向けての取り組み

くらしき作陽大学食文化学部 現代食文化学科 教授 塩見 慎次郎

岡山県倉敷市に立地するくらしき作陽大学の食文化学部には2つの学科がありますが、フードスペシャリスト資格が取得できるのは、そのうちの現代食文化学科です。現代食文化学科は、栄養士養成課程の「食と健康コース」と、食品業界で活躍できる人材を養成する「フードコーディネーターコース」を併設し、毎年平均30名程度がフードスペシャリスト資格を取得します。その結果、資格取得者の累計は平成24年3月31日現在で400名を超えました。

本学は、学生一人ひとりの能力・希望を尊重する就職指導を行っており、多様なサポート体制を敷いています。具体的には、①教職員が一丸となって個々の学生を手厚く支援する、②キャリアサポート講座を計画的に開設する、③多様なニーズにもきめ細やかに対応する、というものです。①では、大学事務局に進路支援室を設け、学部教員からなる就職委員会とともに進路就職委員会を構成し、協力して学生をサポートしています。②は、早い時期から学生に将来の方向性を考えさせ就職への意識を持たせる目的で行われ、一般的な就職講座のみならず、学年に応じた教養講座や公務員・教職講座などを開設しています。食の分野で活躍する卒業生を講師として招聘することもあります。③では、岡山県外で就職を希望する学生に対しても就職開拓を行うと同時に、学内で合同企業説明会を開催するなどしています。以上のような取り組みの結果、100%近い高い進路決定率を毎年達成しています。

卒業生の就職先は、栄養士養成課程では栄養士が40~50%、食品関連企業が25%程度、残りは教員（臨時を含む）や一般企業などです。もちろん、この割合は年によってかなり変動します。例えば昨年度は、厳しい社会経済状況を反映してか、近年にないほど栄養士として就職する卒業生の割合が高く、60%を超えました。その分、食品関連企業や一般企業、進学との割合が減少しました。もう一方のコースでは当然ながら企業への就職が圧倒的で、栄養士養成コースと併せると食品関連企業に就職する学生は毎年か

なりの数に上ります。いずれの大学でも状況は似ているかも知れませんが、在学中に少しでも就職に有利な（履歴書に書けるような）資格を一つでも多く取って卒業したい、と考える学生が大多数であり、フードスペシャリスト資格もそのうちの一つにあげられます。周知のとおり食品業界というのは、製造から販売まで非常に間口が広く、業種や業態、担当する業務内容は多岐にわたっています。その中で本学の卒業生は、食品関連産業では、加工食品の製造や企画・開発、製菓・製パンや総菜などの製造・販売、外食産業での調理・接客、青果市場の卸問屋やスーパーマーケットなどの流通業（所謂フードスペシャリストの活躍分野）への就職が多いと思います。

しかし未だかつて、フードスペシャリストとして就職した例、フードスペシャリストとして働いている例を聞いたことがありません。栄養士より企業に興味がある、あるいは大学で学んだ食に関連する様々な知識や技術を使えるような仕事に就きたいという学生たちが、就職活動の際にフードスペシャリスト資格をどの程度意識し活用しているでしょうか？また、就職後に食の現場でフードスペシャリスト資格を利用しているでしょうか？どちらの場合とも、この資格をほとんど表に出していないと思われるかもしれません。フードスペシャリストとして仕事をするのではなく、大学で学んだことをトータルで仕事に応用する、というのが実情ではないでしょうか。

これまで協会に対して、フードスペシャリスト資格を業界に周知し就職活動に活かせるようにして欲しい、という強い要望が大学側から出されてきました。現実には、フードスペシャリスト資格を持つ卒業生の多くが（特に地方では？）食品関連企業で「フードスペシャリスト」として働いているわけではありません。フードスペシャリスト資格に対する世の中の認知度を上げるには、この大きな2つの課題の解決が不可欠でしょう。卒業生たちが当該資格の開拓者かつ普及者となる方策を協会と養成校とが協力して模索し実践することが急務ではないでしょうか。

フードスペシャリストとして輝くためには

九州女子大学家政学部 栄養学科 准教授 西田真紀子

フードスペシャリスト認定試験が初めて実施された平成11年以来、平成23年度までに60,000人を超えるフードスペシャリストが誕生している。その中で、多くの者がさらに「食」に関する他の免許や国家資格（栄養士、管理栄養士など）を取得し就職しているという事実がある。

このような中で、学生たちが、せっかく勉強して取得した“フードスペシャリスト認定資格”が、その知名度の低さから履歴書に記載しても就職活動の役に立たないのではないかという疑念から、彼ら自身が“フードスペシャリスト認定資格そのものの価値”を疑問視しているのではないかという意見もあったとのこと。この意見を踏まえ、協会や養成校の教員は、“フードスペシャリスト認定資格”の知名度を上げる活動にもっと力を注ぐべきではないかという提案もあったそうだが、これは安易に受け入れ難い点がある。

その理由は、“フードスペシャリスト認定資格の知名度が上がれば本当に就職に有利かどうか”“知名度はフードスペシャリストが誇りを持って仕事することで上がるものではないか”という2点である。

一般的に、企業が新入社員を選考する場合、その分野で必要とされる資格を持っていることが採用の必須条件である場合は別として、履歴書に記載されたクラブ活動や取得資格等を「学生たちの人格や考え方を探る会話の糸口の一つ」として捉え、在籍したクラブ活動や資格取得の目的や体験したことをヒアリングすることで、学生たちの価値観や人格などがその企業組織で活かすことができるかどうかなどを探ることが重要だとのこと。このような状況の中で、フードスペシャリストの知名度はあまり関係ないと思われる。

さらに、多くのフードスペシャリストたちは、自分たちが“専門分野の資格修得者”であることを意識していないのではないだろうか。

当大学の家政学部の2つの学科（「人間生活学科」と「栄養学科」）は、平成13年以来、毎年多くの卒業生をフードスペシャリスト認定資格者として世の

中に送り出しているが、その大半は「栄養学科」の卒業生たちである。彼女たちはフードスペシャリストとは別に国家試験を受け、管理栄養士免許を取得し、これらの免許を肩書として働いているのが現状である。一方、「人間生活学科」は、食に関する免許・資格に関しては、フードスペシャリスト認定資格のみが取得可能であるが、栄養学科で履修できない食生活領域の科目以外の様々な領域の科目を勉強し、家庭科教諭の免許を取得することができる。

フードスペシャリストのみの資格を取得した人間生活学科の卒業生に話を聞くと、職場でフードスペシャリストの話題を口にしたという卒業生はほとんどいなかった。これはある意味、彼女たち自身がフードスペシャリストという自覚や誇りを意識していないといえるのではないだろうか？

現在、当大学に在籍中のフードスペシャリストを目指している学生に質問すると、両学科とも他の免許取得に役立つから受験すると考える学生が多く、大半の学生が就職活動に備え3年次での受験を望んでおり、4年次に受験することはあまり意味がないと考えている。これらの結果から、彼女たち自身において、“フードスペシャリスト”という自覚が希薄であり、またこの資格に価値や誇りを持ち、何があってもこの資格を取ってやろうという貪欲な気持ちがそれほどないことがうかがえる。

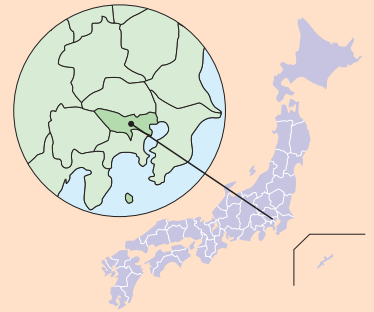
そのような状況の中、協会や養成校の教員の努力で知名度の向上を目指すのは最善策ではないと思う。

資格取得をゴールにするのではなく、資格を取るために蓄えた知識や経験、実技などがどれだけ大切なものであるか、そして今後、学んだことを基礎にして、食に関わる職場でいろいろな形で活かせることができればとても輝いた人になれるのではないかと思う。そして、“私が今輝けるのはフードスペシャリストを目指して勉強してきたから”と、胸を張って言う合格者たちが増えると自然と知名度は上がっていくだろう。

私は、現在フードスペシャリストを目指して勉強を続けている学生にこのことを一番伝えたい。

東京都江戸川区発祥の「小松菜」と食育活動

愛国学園短期大学 副学長・教授 平尾 和子



本学が所在する東京都東部の江戸川区のお国自慢といえば、料理ではなく、調理素材である「小松菜」があげられると思います。全国どこでも生産されている小松菜ですので、お国自慢というとお叱りを受けるかもしれません。しかし、江戸川区の小松菜は年間6～8毛作されるほど効率よく生産され、一年を通して安定供給されており、年間の収穫量は日本一を誇っています。

小松菜といえば、汁の実、和え物、煮びたしやおひたしなどの和食材として利用される一方、グラタン、サラダ、ソテー、クッキー、パン、アイスクリームなどの洋食や製菓・製パンにも幅広く利用されています。味にくせがないため、どの食材とも相性がよく、他の食材の味を引き立てることができます。さらに、加熱後も鮮やかな緑色とシャキシャキした食感を保ち、自分自身もさりげなく主張できるため、とても重宝する食材です。

ご存知のように、小松菜は栄養価の高い甘みのある緑黄色野菜であり、カルシウムはほうれん草の3倍以上であるだけでなく、鉄、カリウム、ビタミンA、ビタミンC、食物繊維が豊富です。アクが少ないという点も調理をする上で非常に便利です。

さて小松菜という名称の由来は、江戸時代の将軍家に関わっているようで、鷹狩り場である小松川を訪れた将軍が昼食に出されたすまし汁に入っていた

冬菜をいたく気に入り、小松川の地名をとって「小松菜」と命名したとされていますが、将軍は八代将軍吉宗という説と五代将軍綱吉という説があるようです。野菜一つの命名に将軍家に関わるなど壮大な話ですね。江戸時代後期に書かれた「新編武蔵風土記稿」には「菜は東葛西領小松川辺の産を佳とする。世に小松菜と称せり。」とあり、江戸時代後期には小松菜という名称で生産され、賞味されていたことがわかります。正月料理の代表である雑煮に、関東では必ずといっていいほど小松菜が入るのも頷けます。

現在、江戸川区は食育を積極的に進めている自治体の一つであり、毎月第三木曜日には小松菜デーを設け、各小中学校の栄養士の先生方は自慢の献立を作って子供達に提供しています。写真の給食は小松菜を使ったパン、ドーナッツ、シチュー、サラダ（献立：区立中小岩小学校 南雲有理子先生）です。各小中学校は新鮮な小松菜を給食に活用するだけではなく、近隣の農家と連携し、種まき・収穫を体験させる授業の取り組みも行っています。小松菜をきっかけに子ども達に食への興味を持たせ、地産地消の大切さを教え、名称発祥地としての誇りと食文化を次世代に伝承するという食育活動を積極的に行っていることも江戸川区のお国自慢の一つです。

本学も食育活動をサポートできるフードスペシャリストを育てることで協力していきたいと思います。



関東風雑煮



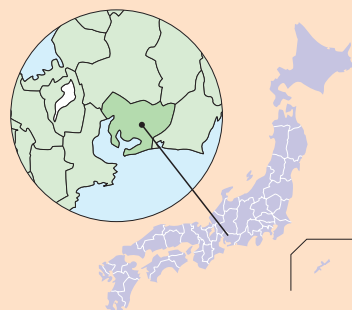
小松菜デーの給食



中小岩小学校の食育活動

名古屋とういろう(外郎)

名古屋文理大学短期大学部 食物栄養学科 教授 佐藤 生一



最近「名古屋めし」といえば味噌カツ、味噌煮込み、きしめん、手羽先、ひつまぶし等々。また、名古屋土産と言えば「ういろう」が定番となっています。ういろうは果たして名古屋が発祥なのでしょうか。

ういろう(外郎)は歴史的には鎌倉時代(建長寺建立)まで遡るといわれ、菓が起源だったようです。お菓子のういろうは、名古屋のほか、小田原、京都、山口、宮崎と全国的にみられますが、ここでは私のお国自慢として名古屋ういろうの歴史と魅力について紹介します。

東海地方では名古屋、伊勢などで作られている伝統的な蒸し菓子です。原料は地域によって異なり、現在は消費者の嗜好の多様化に伴い、米粉、小麦粉、浮粉(小麦デンプン)、くず粉などが使用されています。名古屋で市販されているものの多くは、米粉を主原料として、浮粉、砂糖あるいは黒糖、抹茶などを副原料として、諸説によれば江戸時代(万治2年、1659年)に餅屋文蔵(現餅文総本店)が始めたといわれています。原料はいたってシンプルで、ちょっとした独特の食感が特徴です。米粉が主原料の名古屋ういろうは、毎日ご飯(お米)を食べる食習慣の私たちにとっては、味も香りも飽きがこないこと

も大きな魅力であると言えます。

では、なぜういろうが名古屋(名物)土産になったのでしょうか。そのきっかけは昭和39年東海道新幹線の開通でした。青柳総本家が全列車内での車内販売を許可され、時を同じくして東京オリンピック開催で爆発的にテレビ、ラジオを通じてコマーシャルが流されました。残念ながら今は聞くことができませんが、「くやしかったら言ってみな〜白・黒・抹茶・あがり・コーヒー・ゆず・桜・・・七つの味の〜♪青柳ういろう〜」は皆さんの耳に残っていることでしょう。また、ういろうは、見栄っぱりで^{つま}儉しいという名古屋人気質「安い、重たい(量がある)、腹持ちがいい」にピタッとハマりました。少し前までは羊羹のような棹(さお)ものとして売られていましたが、現在は一口ういろうが主流となり、いろいろな味が楽しめるように、詰め合わせとして販売されています。

以上のように、ういろうは名古屋が発祥でもなく歴史も浅いのに、名古屋市や周辺地域の学校給食のデザート(行事食)に提供されるほど、今では名古屋っ子の食生活になじんでいます。名古屋にお越しの際はぜひ食べてみてください。



手作りういろう



食品学基礎実験授業時でのういろう作り

若く見られる人はほんとに若い！
老化を防ぐ食事法

廣田孝子 著
中央公論新社 定価1,500円+税

多くの方が若く見られることを望んでおられると思うが、本書は、まさに見かけ年齢と暦年齢（実際の年齢）、あるいは生理学的年齢との乖離の仕組みについて最新のデータを交えて分かりやすく解説している。また、その知見をもとに、若々しい身体や心を保つためにはどのような食生活を送ればよいのか、テレビ番組にも出演されている廣田孝子氏が軽妙な語り口で紹介している。

著者は、小児から老年期までを対象に、食生活と運動による骨粗鬆症の予防法について長年研究を続けられている。その研究成果から、まず、若者の骨密度の低下や隠れ肥満が進んでいる実態を明らかにするとともに、その対策として牛乳の効用が紹介されている。次いで、老化の仕組みについて、遺伝子レベルから細胞レベルまで、ホルモンや免疫に関わる研究も交えながら「アンチエイジング」の機構に

迫っている。これらの研究結果から見えてくる食生活へのアドバイスとして、肌、骨などの老化を防ぐ食事、高血圧、糖尿病、がんといった生活習慣病を予防する食事について語られている。また、肉体的あるいは精神的疲労に有効な食事、賢い食品の選び方についても紹介されており、興味深い話題が次々と展開されている。

最終章では、若さを保つための運動や睡眠、ストレスとのつきあい方まで言及されており、著者のライフワークである「アンチエイジング」のための栄養学の広がりを感じずにはいられない。同窓会でちょっと差をつけたい方はもとより、「アンチエイジング」のための食事に興味のある諸兄諸姉に読んで頂きたい1冊である。

京都光華女子大学 吉川秀樹



Welcome to
かむかむクッキング

柳沢幸江、田沼敦子 著
医歯薬出版 定価3,200円+税

平成21年（2009年）国民健康・栄養調査の結果では、「歯の健康」に関する状況が重点項目として報告され、75～84歳で20本以上歯が残存する者は26.8%である。これは、その5年前に比べ改善傾向ではあるが、高齢化に伴う歯の減少は避けることが難しく、噛む能力の衰退がQOLの低下を招く要因であることに変わりはない。

筆者のひとり柳沢氏は、1980年前半、日本で噛むことが下手な子供が目立つようになったころから、「噛むこと」をテーマにした研究に取り組み、食品素材、調理法およびメニューの面から咀嚼との関係を明らかにしてこられた。一方、田沼氏は、歯科医と料理研究家の肩書を持ち、口腔衛生の専門家の立場から、噛むことの重要性を訴え、独自の料理メニューの開発に取り組んでこられた。

お二人の共著である本書では、第1章「噛むこと」で噛むことが脳への刺激、記憶、満腹感、消化・吸

収、肥満などになぜ影響するのかを詳しく説明している。第2章「歯のこと」では、歯の構造、顎と筋肉の働き、虫歯、唾液の働き、歯肉炎・歯周病、歯の寿命などを解説、第3章「おやつのこと」では、おやつとの与え方、第4章「食べること」では、ご飯食の良さ、栄養素の望ましい摂り方、子供の食事、おいしさの発達など、食育の必要性に対する筆者の深い思い入れを語っている。また、「かむかむクッキングレシピ、かむかむおやつレシピ、かむかむお弁当レシピ」など、噛むことを意識して考案されたレシピがカラー写真やイラストで豊富に紹介されている。

2001年に発行されたロングセラーであるため、最新の食事摂取基準や食事バランスガイドには触れていないが、フードスペシャリストを目指す学生には、視野を広げる動機付けの図書として一読を薦めたい。

大阪大谷大学 大喜多祥子



平成24年度通常総会 —事業計画・新法人移行の基本方針等を決定—



平成24年度の通常総会が、6月1日（金）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谷（私学会館）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食料産業局食品小売サービス課の原田嘉一課長補佐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。

《平成24年度事業計画等について》

総会で決議を要する事項として「平成23年度事業報告及び収支決算」、「平成24年度事業計画及び収支予算」が議題となり、それぞれ原案のとおり異議なく承認されました。これらの事項については、当協会のホームページに掲載しましたので、ご覧ください。

この中で「平成24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基準となるコアカリキュラム等の検討を進める。
- ・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会員校の意見を聞きながら、資格制度のあり方を検討する。
- ・フードスペシャリスト論については本年度末に改訂版を発刊するほか、今後改訂が必要な協会指定テキストについてその具体化を図る。
- ・平成24年度フードスペシャリスト資格認定試験を12月16日（日）に実施する。
- ・平成24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。

- ・会員校による食に関する一般向け啓発事業の推進を図る。
- ・新たな資格取得者を対象に就職状況等についてのアンケート調査を行う。
- ・フードスペシャリスト養成機関研修会を8月9日（木）～10日（金）に開催する。
- ・フードスペシャリスト奨学基金に対する会員からの意見を踏まえ基金事業のあり方と内容の見直しを行う。
- ・協会の会報「JAFS NEWS LETTER」を年4回（5月、8月、11月、2月）発行する。
- ・ファベックスや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の掲載により、資格への認知度向上を図る。
- ・平成25年2月を目途に「2013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。
- ・農林水産省その他の関係団体から提供された各種資料を配布する。

《新法人移行の基本方針について》

公益法人制度改革3法が施行され、従来の公益法人いわゆる旧民法第34条に基づき「特例民法法人」として扱われる当協会は、公益社団法人または一般社団法人のいずれに移行するか方針を明確にし、定款の変更など必要な手続きを踏み、内閣府公益認定等委員会に申請して、平成25年11月までにその認定・認可を受け、新法に基づく新法人に移行しなければなりません。

こうしたことから、「新法人移行の基本方針について」は、これまでの理事会等での論議を踏まえ、以下の3点が提案され、異議なく承認されました。

- ①移行先法人については、公益社団法人とする。
- ②申請時期については、平成24年度臨時総会（8月頃を予定）の終了後の8月から9月までの間とする。
- ③移行後の最初の役員の選任方針については、平成23年度通常総会での役員改選における条件等を踏まえ、申請時点での役員を新法人移行後の最初の役員とする。

《役員の補欠選任について》

定款第12条では「15人以上20人以内」となっており、理事の現員数は19人であるので定款上の欠員は生じていないが、昨年度総会の役員改選時の20人よ

り1人減員となっていることから、総会で理事1人の補欠選任が行われました。新たに選任された理事は次の方です。

理事 川並 弘純

(学) 東京聖徳学園 理事長、聖徳大学 学長

通常総会記念講演会 —放射性物質の食品健康影響評価について—



通常総会終了後、東北大学大学院薬学研究科教授で内閣府食品安全委員会「放射性物質の食品健康評価に関するワーキンググループ」座長を務められた山添 康氏から「放射性物質の食品健康影響評価について」と題して講演がありました。放射性物質と健康な生活との関わりを具体的な数値を示しながらお話され、会員からの質問も多く大変興味深い内容の講演会となりました。この講演会の内容は、後日、協会のホームページに掲載します。

食の就職ガイダンス —食品産業合同会社説明会—

2013年3月卒業生向けの食の就職ガイダンス（食品産業合同会社説明会）が、日本食糧新聞社の主催

で5月25日に開催され、参加各社の採用担当者がそれぞれのブースでプレゼンテーションを行いました。このようなガイダンスは、今年に入って3回目で、フードスペシャリストや栄養士等の食の資格取得又は取得見込みの学生等に参加を呼びかけています。

日本食糧新聞社・取締役ビジネスサポート本部長の平山勝己氏が食品関連産業の魅力を分かりやすくレクチャーするとともに、NPO法人食の知識向上活動ネットワーク理事長の内田啓祐氏によるデータをもとにした食に関わる産業の解説もありました。当協会では食品関連産業と学生をつなぐ役割を果たしていけるよう今後とも情報提供を行っていきます。



☆世の中、目まぐるしく変わっていきます。この夏の話題をみても、賑賑しいオリンピック報道、オスプレイ、原発再稼働、中国のデモと、目を追って次々にいろいろなニュースが登場します。食の分野でも、七月一日の生レバーの提供禁止をめぐって、すべり込みの六月末に何人もの中毒患者がでたことがニュースとなりました。恒例の土用の丑の日のウナギでは、価格の高騰もさることながら、米国がウナギをワシントン条約による国際取引の規制を検討しているとの報道もありました。綿綿と受け継がれ、食べ続けてきたウナギが、象牙なみに扱われるとしたら……。食の情報をどう受けとめるか、どのように対処していけばいいのか、フードスペシャリスト教育の面でも、今後、大きなテーマとなることでしょう。☆今回の特集は「就職に向けてのフードスペシャリスト教育」。当初、「フードスペシャリストの職場」としたのですが、原稿の大部分が現状の対策を紹介されたものが多かったので、職場以前の、それに向けての「対応」をテーマといたしました。九州女子大学の西田氏の提言は新鮮な主張です。前号の巻頭言にも触れられたように、資格は出発点です。雇用状況は厳しい現状ですが、ひとりでも多くのフードスペシャリスト資格を得た者が、食の分野で活躍していくことが、認知度自体を高めていくことになるのでしよう。「仕事ができるあの人は、フードスペシャリストの資格を持っているのだ」と。

☆「フードビジネスの窓」の菓子業界の取り組みは、食教育に携わる立場からは、大きな示唆を与えてくれるものです。菓子の起こりは、その文字からわかるように、本来は菓子、いまで言うドライフルーツが菓子の始まりとされています。多様化した食行動の中で菓子がどのように受け止められているのかは知っておきたいこと、業界の提携の広がりや注目したいところ。菓子に関する「味・お国自慢」のうしろ話。蛇足ながら、うしろ話の起こりは菓で、歌舞伎十八番のひとつ「外郎売」があります。この中の早口のせりふは、話をする立場での活舌に役立つのでおすすすめです。ネットで見られます。(沢)

編集後記