

## 公益社団法人 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

CONTENTS	巻頭言	公益社団法人化に当たって……………	1
	フードビジネスの窓	転換期にある外食産業の取組み……………	2
	特集	食育作文コンテストから高校生の食体験を知る……………	4
	わが校のフード	フードスペシャリストと化学教育……………	5
	スペシャリスト教育	食の文化を学んだ研究者として食品の開発とサービスの提案に挑戦する……………	6
		地域との連携で、農・水産物の知識を深めることをめざして……………	7
		合格に向けてのフードスペシャリスト試験対策……………	8
		より実践的に学ぶために～調理と加工～……………	9
		食の専門家としてフードスペシャリスト養成への本学での取り組み……………	10
		地域の食生活や食文化への貢献をめざして……………	11
	味・お国自慢	青森の春の山菜と冬の郷土料理……………	12
		日本の宝、和菓子……………	13
	ぶっくえんど	『グルメ以前の食後マナーの常識』/『どんな魚がうまいか』……………	14
	事務局から	……………	15



## 巻頭言 公益社団法人化に当たって

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 会長 岩元 睦夫

日本フードスペシャリスト協会は、平成25年4月1日より公益社団法人へ移行しました。公益社団法人は社会に開かれた団体として、今後は定款の目的にある「食に関する専門的・総合的知識と技術を有する人材の育成に努め、我が国の食品産業の健全な発展と国民の健康で豊かな食生活の確保に貢献する」の実現に向け、協会は一丸となって前進してまいります。

協会はこの数年、公益社団法人への移行を前提に新たな事業の検討を行ってきました。そのひとつに、新たなフードスペシャリスト資格制度である「専門フードスペシャリスト」があります。この件は5月30日の通常総会においてご審議いただく予定ですが、「専門フードスペシャリスト」は、幅広い知識と技術の上に専門性を求める社会的ニーズに応え、フードスペシャリストがより広範な場で活躍できることを目指しております。

ところで、現在農林水産省において「介護食品を

めぐる論点整理の会」が開催されております。筆者は日本フードスペシャリスト協会会長として座長を務めており、協会の大越ひろ理事（日本女子大学教授）は委員としてご参加しておられます。

この会でのさまざまな意見の中で、介護食品を必要とする者は高齢者のみならず幅広い世代に渡っていること、介護食品は栄養面の視点からだけではなく、毎日の食事の中で利用する食品として美味しさやテクスチャーなども重視すべきこと、利用者にあった介護食品を見極めることができる専門家の養成が課題といった指摘があります。

フードスペシャリストは、食品に関する基本的な教育課程を履修した者で、さらに食の専門家としての知識と技術を習得した者です。まさに介護食品のスペシャリストとしても基本的な資質は備わっております。

公益社団法人化の機会を捉え、フードスペシャリストの周知度を向上させる活動の強化に努めたいと思います。

# 転換期にある外食産業の取組み



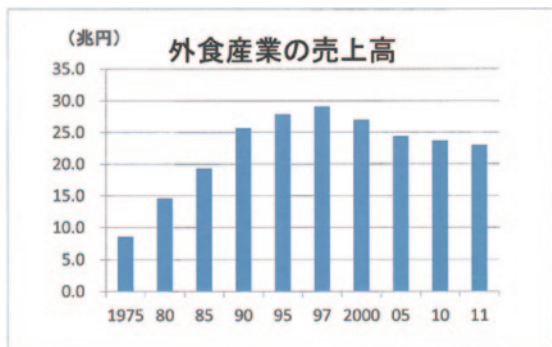
一般社団法人 日本フードサービス協会 常務理事 関川 和孝

## 1 食生活の変化と外食産業

1970年、大阪万国博覧会が開催されたこの年は「外食産業元年」といわれています。セントラルキッチンの設置、均一メニューの提供、チェーン店舗の展開など、外食の「産業化」、「近代化」が始まり、今日の外食産業発展の嚆矢となりました。社団法人日本フードサービス協会（通称JF/ジェフ）は、それから4年後の1974年、日本の外食産業の発展と国民食生活の向上に貢献するために設立されました。現在の加盟社は、外食事業者である正会員（450社）のほか、外食に関連する事業者である賛助会員（360社）、合わせて810社を数え、外食産業関連で最大規模の組織となっています。

外食産業の売上高は23兆円（2011年）となっています。1970年代以降、食の外部化・簡便化が急速に進むとともに売上高が増加し、1997年には29兆円に達した後、消費の停滞、デフレの進行、中食の拡大等により低迷しました（下図）。今後、アベノミクスにより力強い経済の再生が期待されますが、その効果は雇用の確保と所得の増加といった実体経済のいかに関わってきます。当面はむしろ外食産業にとっては、物価上昇や円安による食材・エネルギー価格の上昇等により、厳しい局面が予想されます。その中で、安倍総理は、アメリカをはじめ太平洋地域における新しい経済圏をめざす環太平洋パートナーシップ協定（TPP）交渉への参加を正式に表明しました。

我が国の経済社会が大きく変わろうとしている今



日、外食産業は、国民食生活の向上と新たな日本の食文化の創造に向け、大きな転換を図ってまいりたいと考えております。

## 2 東北地域の復興支援と風評被害の払拭

東日本大震災の被災地の復興に向け、外食産業が「持続的な」復興支援にどう関われるかを検討するため、行政、有識者、生産者、現地で復興支援に携わる方々の参加のもとに「東北支援JF戦略会議」を設けています。その検討を踏まえ、実行に移せるものから取り組みを行っています。①農業・漁業への支援：福島県産をはじめとする農産物等を利用し、会員社において1社3品メニューの開発や東北産品フェアの開催を業界全体で実施する。②生活者への支援：仮設住宅等で不安、孤独を感じている人々に対し、外食産業ならではの楽しい食事の提供を行う。③街づくりへの支援：コミュニティの場、潤いの場としての飲食拠点の展開を行う。



長野県のキャベツ圃場

## 3 BSE対策の見直しと牛肉輸入の正常化

2001年、我が国でBSE感染牛が確認されてから12年になります。この間、科学的知見が蓄積され、国際的基準が大きく変化してきました。本年2月ようやく、①検査月齢（20か月超→30か月超）、②SRM（特定危険部位）についてBSE対策の見直しが行われました。これは科学に立脚した対策としての信頼性を回復するのみならず、消費者の需要に見合った十分な米国産牛肉が供給され、健全な牛肉マーケッ



トが形成されることにつながります。

私ども外食産業は、低迷する消費動向の中で、米国産牛肉の供給不足からくるコストアップをしのぎ、価格を抑えながらも「食の安全」を確保するために最大限の努力をしております。このたびの見直しを機に、さらに安全でバラエティに富んだ美味しい牛肉料理を賞味いただけるよう努めてまいります。なお、今回の措置はBSE対策の全面的な見直しの通過点であり、今後とも、スクリーニング検査の廃止や都道府県で続けられている全頭検査の撤廃などを求めてまいります。

#### 4 日本食レストランの海外展開と日本食文化の普及

世界的な日本食ブームの中で、外食産業は海外展開を図っています。特に、台頭するアジアの新興途上国の中間層（ボリュームゾーン）をターゲットにした進出はめざましいものとなっています。海外への日本食レストランの展開は、海外市場の確保だけでなく、日本食の普及、農林水産物・食品の輸出、経営資源や人材の交流など、大きな意義があります。私どもは、2007年に「NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）」を設立し、外食産業の海外進出、日本の食材輸出拡大への取組みを行っています。昨年、日本食文化をユネスコの世界無形文化遺産に登録するための申請が行われました。ユネスコへの登録により、日本食に対する海外での評価が高まるとともに、日本産の食材や日本の食文化に対する理解が広がることが期待され、国内でも改めて日本食が見直される機会につながると考えられます。



香川県 商談会

#### 5 外食・中食用の米の需給安定

2012年産米は作況指数102で、収穫量が需要見込量を上回るにもかかわらず、価格は11年産米より1割高、10年産米より3割高となっています。とりわ

け、多くの外食事業者が調達する低価格帯の米は3~5割高で、300円/kgを超える水準ともなっています。私ども外食産業は、需要に即したメニュー開発を工夫するなど、米の消費拡大に努力を続け、今や全体の4割近くを占めて国産米消費の下支えを担っています。

以上のような状態が続けば、外食・中食における国産米消費量は大幅に減少することが見込まれ、結果として米市場の縮小を招き、我が国における米生産に大きな影響をもたらすことが危惧されます。このため、低価格帯の米の増産、SBS枠の機動的な運用のほか、戸別所得補償制度及び政府備蓄制度の見直しなど、外食・中食用米穀の需給の安定対策を求めてまいります。

#### 6 環太平洋パートナーシップ(TPP)

外食産業は、「安全・安心で、付加価値の高いメニューを、リーズナブルな価格で提供する」ことにより、消費者の豊かな食生活に貢献する役割を担っています。この役割を果たすには、国内、海外の産地を問わず、かつ、品質と価格の両面で、食材調達に「多様性」が求められます。

世界に誇る技術水準を有する日本の農業を我が国産業界の基盤として位置づけ、その再生を図っていくことは決して実現不可能ではありません。国際的視点に立った「攻めの農業」を志向し、農業の足腰を強化することにより、消費者のニーズに即した「ビジネスとしての農業」が展開され、国内産の強みを活かす農産物のマーケットが形成されることとなります。

TPPへの参入は日本農業の足腰を強くし、近い将来成長分野へと飛躍させていくためのチャンスと捉えるべきです。私どもは、今後とも意欲的な国内農業者と積極的な関係強化を図り、日本の農業を支援し続け、共に成長していくことを切望します。



NRAショーのJAPANパビリオン

# 食育作文コンテストから高校生の食体験を知る

東洋大学 食環境科学部 食環境学科 准教授 太田 昌子

食の範疇の広さが、食の大切さを、食の意義を曖昧でわかりにくいものにしていくように感じる今日、東洋大学食環境科学部では「食育」に焦点を絞った教育を大学2年次に実施しています。具体的には、平成22年度より高校生を対象に「私が考える食育」作文コンテストを毎年実施し、その企画、運営、作品の査読を学生が行っています。これまでのコンテストにおける応募作品は、1593作品、2659作品、3138作品と増加の一途であり、大学生自身が全国の高校生から応募された作文の査読を通して食育とは何かを問うと、私たち一人一人に直接かかわることであり、自分自身が食育について考え、その重要性に気づいた経験が、食への関心、強いてはフードスペシャリストの醸成につながっているようです。



コンテスト表彰式の様子

このコンテストの趣旨は、①コンテストの運営や応募作品の査読を通じた、大学生における人間力の醸成②双方向的・持続的な高大連携の構築（従来の高大連携は、高校生の大学訪問や大学教員の高校訪問など、一方的・単発的と指摘されている）③高校生や大学生が食について考える機会の提供、の3点です。この趣旨が支持され、大学内の「組織的な教育改革プログラム支援」に採択されており、群馬県の後援も得ています。ここに、これらの趣旨に合致した高校生の作文を一例紹介いたします。今後もこれらの取り組みを続け、大学生、そして高校生が「食」について幅広く考えるうえでの一助にしたいと考えています。

【作品介绍】第2回 「私が考える食育」作文コンテスト審査委員長賞受賞作

私は、3・11の大震災を体験した時、満足な食事を摂ることが出来ず大変苦労しました。三食きちんと摂ることが出来なかったり、野菜が不足していたり、一日をお菓子だけで済ませたこともありました。そんな中私は妹と一緒に早起きをし、最寄りのスーパーへ食料を調達しに朝早くから並んだりして、食べ物と食べられることへの有難さを感じました。以前はおやつを食べすぎて夕飯を残すことも多々あったのですが、今はそんなこともありません。私も不満足な食事でもいいのでは、と思ったことは勿論あります。ですが、野菜抜きの食事もお菓子だらけの食事魅力的なものではありませんでした。三食きちんとバランスの良い食事を摂れるということは本当に素晴らしいことです。

私は皆が同様の経験をして欲しいとは思いません。それでは、皆が食事の大切さを知るにはどうすればよいのか。私のように辛い食体験を経験した人が自分自身の体験を発信すればよいのです。

今回の大震災で私達は沢山のものを失いました。でも、それだけ大切なものが沢山あるのだと気付くことも出来たはずです。その大切なものの中にある食を皆が大切にしようと思えたなら、この悲惨だった災害も「食育」になるのではないのでしょうか。



受賞者の記念撮影



## フードスペシャリストと化学教育

共立女子大学 家政学部 食物栄養学科 教授 村上 昌弘

フードスペシャリスト資格に関連する分野の中で「化学」の基礎的な知識を必要とされるのは、“食品の官能評価・鑑別”、“食物学に関する科目”、“食品の安全性に関する科目”、“調理学又は調理科学に関する科目”、“栄養と健康に関する科目”の5分野であろうか。無論、その他の分野でも化学的な知識が必要とされる場合もあるだろう。フードスペシャリストを目指す卵達の中には高校時代に化学を履修していない、苦手意識を持っている学生が多く見受けられる。拒否反応を起こしている学生もいる。高校までの化学の基礎を持っていない卵達にとって、求められる「化学」のハードルはなかなか高いようである。筆者は、共立女子大学家政学部食物栄養学科で食品学関連分野の講義・実験を担当して10年余になるが、「化学」、特に「有機化学」の必要性、面白さをどのように伝えればよいか頭を悩まし続けている。

食品は、“複雑な多分子不均一分散系”として定義される。言葉自体は難しくても、要は“食品は沢山の分子から構成されていますよ”という単純な事なのだが、目に見えない分子、原子という存在を受け入れられずに、この時点で「化学」を放棄してしまう卵達もいるようである。モルが苦手というのは、恐らく分子、原子を意識できていないのだと思う。鉛筆の1ダースは何本？と問えば、12本と答えてくれる。砂糖1モルは何分子？と聞いても答えは返ってこない場合が多い。アボガドロ数という言葉、 $6.02 \times 10^{23}$ という大きな数字に混乱しているだけだと思いたい。

次に問題になってくるのが化学構造式である。化学構造式は、必要ないという意見もあるようであるが、実際、食品学の教科書の中には沢山の構造式が出てくる。その多くは線構造式で書かれている。この表記の仕方は、高校化学からの大きなギャップの一つかもしれない。まずは、漫画と思って、構造式に馴染んで欲しいと卵達には伝えている。しかし、それ以前にカタカナで書かれた化合物名に拒否反応を起こし、“カタカナは覚えられない”という卵達のいかに多いことか。そう言うわりには、高級バッグ、化粧品等のカタカナ名はすらすら出てくる。これも悩みの種である。

構造式をみれば水に溶けやすい物質か、溶けにくい物質か卵達にもおおよそ分かるはずである。食品成分が親水性であるか、疎水性であるかということは、食品の加工特性、調理特性を考える上でとても重要なファクターの一つである。その他にもさまざまな情報が得られるのだが、残念ながら構造式に興味を示してくれる卵達は少ない。

水に溶けるということを理解するためには水分子( $H_2O$ )の性質をまず知らなければならない。また、多くの食品、私達の身体は、“水ですよ”ともしつこく話をする。水系の中で、親水性の領域と疎水性の領域を持つタンパク質はどのような状態で存在するか？疎水性の脂質がどのような方法で運搬されるか？等。少々極端ではあるが、“水”の中に食品成分が存在するというのを卵達に常に意識させるようにしている。

例えば、牛乳を温めれば皮膜ができる、豆乳を加熱すれば湯葉ができる、ということは知っている。それでは、なぜ、牛乳を温めれば皮膜ができるか？これを「化学」的に説明できる卵達は少ない。しかし、牛乳は、“水”であること、牛乳のカゼインタンパク質が温める前後でどのように構造変化するか、空気は疎水性であることを考えれば、意外に簡単に説明できる現象なのだが、卵達は、振り向いてくれない。

マヨネーズの作り方を学ぶ過程でホスファチジルコリンが両親媒性の物質であることを知ることは、細胞の成り立ちにも繋がる。疎水性・親水性という物質の性質を理解することだけで、食品学だけでなく、食品加工学、調理学、栄養学、食品衛生学、生化学、生物学…、と様々な分野に派生的に知識が広がり、相互に繋がっていく。

フードスペシャリストの卵達に求められる「化学」は、それほど多くない。個人的には、この他に酸性・塩基性、酸化・還元をしっかりと学んでもらえれば、立派なフードスペシャリストとして巣立つことができると思っている。如何にすれば「化学」へのハードルを低くすることができるか？楽しく学んでもらえるか？頭を悩まし続ける日々が続きそうである。

# 食の文化を学んだ研究者として食品の開発とサービスの提案に挑戦する

東京農業大学 応用生物科学部 栄養科学科 教授 阿久澤 さゆり

## 本学でのフードスペシャリスト養成課程

東京農業大学は、明治24年（1891年）に榎本武揚先生により徳川育英会の育英農科として創設されたのが始まりであり、平成25年で創立122周年を迎えた。現在は、東京世田谷キャンパスに応用生物科学部、地域環境学部、国際食料情報学部、そして短期大学部の4学部があり、神奈川県厚木キャンパスに農学部、北海道網走市に生物産業学部で、3キャンパス6学部21学科からなり、大学院は2研究科で学科ごとに19専攻が設置されている。

栄養科学科は、バイオサイエンス学科、生物応用化学科、醸造科学科とともに応用生物科学部におかれ、食品栄養学専攻（定員80名）と管理栄養士専攻（定員80名）からなっている。栄養科学科のなかでも食品栄養学専攻がフードスペシャリスト養成課程として認定されており、栄養士の資格取得と併せて、食品による健康増進や生活習慣病予防、食品のおいしさや安全性に関する高度な専門知識・技術を身につけた「食の研究者や技術者」を養成することを目的としている。フードスペシャリストの受験資格を得るには、栄養士資格必修科目の他に数科目の選択科目の履修が必要であるが、ほとんどの学生は科目を修めて認定試験を受験し、資格認定証を手に入れている。

## 横断的に履修可能な魅力的課目

「フードスペシャリスト」を目指して特化した教育は行っていないが、資格取得のために、フードスペシャリスト論、食品の官能評価・鑑別論、フードコーディネーター論などの履修が必須であり、化学・生物学関連科目とともに、人の感覚による食品の評価方法、食文化の成り立ちと食卓・食空間に関する科目を開講できるメリットでもある。このような科目を通して、「食べもの」を物質化学的な栄養素の集合体という考え方のみではなく、わたしたちには「栄養素摂取としての生理的な意義」と「精神的充足としての意義」を両輪とした食生活が大切である

こと、食材が調理操作によって料理となり、共食によって食べ方の傾向をつくり食事文化が醸成されたように、「食べものと食べ方」に背景（理由）があることなどが、しっかり修得できる。これは、食品の研究開発・情報の発信を志す学生にとって大変重要であると思う。本学は、学科や学年に関わらず横断的に他学科開講科目の履修が可能であり、フードスペシャリスト関連の科目は、多くの他学科の学生も履修登録をしている。これは科目の内容が食品に興味のある学生にとって魅力的であるということではないだろうか。

## 学生に期待するもの

フードスペシャリストとは、『「食」に関する総合的・体系的な知識・技術を身につけ、豊かで安全かつバランスのとれた「食」を消費者に提案できる力を持つ「食」の専門職』と謳われている。学生たちは、フードスペシャリストという認定資格は大学で用意された科目を修得すれば得られる資格であり、就職活動にどのように役に立つのか、という近視眼的な捉え方をする傾向がある。学生というのんびりした立場であるためか、専門的であると同時に幅広い内容を学び、社会での多様な局面に対応できる糸口を学んだという自覚が薄いように感じる。知識の修得度合いは個々に違うかもしれないが、学んだことを基礎にして、社会の立場に応じて必要な専門性を高めていく努力を継続してこそ、食の総合知識を持った専門家として評価され、食品の研究者や技術者、製造から流通、小売、外食に至るまで、食品産業を支える幅広い業種の企業において、自信をもって活躍できるのではないだろうか。

生命を支える食の専門家として、化学、生物学、栄養学、食品学、調理学、分子生物学、遺伝子工学など多くの知識と技術を身に付けて横断的に連携させ、『食べる人にとって安全であり、安心（心地よい）な「食」はどのようなものなのか』を探求し続けて欲しいと思う。



## 地域との連携で、農・水産物の知識を深めることをめざして

日本大学短期大学部 食物栄養学科 教授 神戸 絹代

本学は、1960年に栄養士教育を始め創立53年になる伝統と歴史のある短期大学部である。静岡県東部の駿河湾に接した富士山麓から伊豆半島にまたがる食糧生産地にあり、大学は「地産地消」の学校給食が盛んな三島市内にある。

わが校は、昭和48年（1973年）から地域と連携した「健康教育」に取り組み、平成17年（2005年）文部科学省の「特色ある大学教育プログラム（特色GP）」に採択されたことをきっかけに、地域と連携した健康支援プロジェクトを開始した。

農業教育では、地元のJAの協力で箱根西麓野菜の生産の見学、さらにじゃがいもや沢庵大根などの農産物栽培も行い、直接野菜を手にする事で新鮮さを見分ける機会ともなっている。箱根西麓野菜の中でも特にメークインは収穫後の保存方法に特徴があり、その特徴を活かした三島市のB級グルメでも有名な「みしまコロッケ」が地域ブランドとして商店街でも売り出されている。その普及活動の一環として「日本一大きいコロッケ（写真1）」作りに挑戦したり、自作の無農薬イモで作った日大食米みしまコロッケを考案し大学祭やイベントなどで販売し

ている。大根の新たな取り組みでは、「大根寿司（写真2）」や「羊羹（写真3）」などおかずとしてだけでなくスイーツとしても活用できる料理考案で箱根西麓野菜の特徴を活かした食材の利用方法の提案技術につながっている。

一方、駿河湾は自然資源豊富な水域で捕獲できる魚の種類も多く、旬の魚を実際に釣ることで、机上での知識と実際とを融合して勉強する機会となっている。水産物と農産物を合わせてインスタント商品を健康に食べられるように工夫した料理（写真4）は全国大会で優勝するなど学生の経験につながっている。これらの活動から産官学の連携をさらに深め、学生が考案した自作の黒米を使った「シフォンケーキ（写真5）」、地元の人参を使った「みしまプリンキャロリン（写真6）」など地元の菓子店との連携で販売されている。このように商品開発への取り組み、料理コンクールでの優勝や入賞などを通して農産物の多岐に亘る利用方法の提案など、食品会社や食品売り場で活用できる実践力を学べる機会を15回の講義とともに提供している。



写真1 「日本一大きいコロッケ」



写真2 「大根寿司」



写真3 「大根の奉書巻羊羹」



写真4 「鯰内(あじな)ラーメン」  
(インスタントラーメンオリジナルコンテスト2010優勝作品)



写真5 シフォンケーキ



写真6 みしまプリン「キャロリン」

## 合格に向けてのフードスペシャリスト試験対策

大阪成蹊短期大学 総合生活学科 教授 山本 友江

今回私共短大でのフードスペシャリスト資格認定試験に対する対策を記す機会をいただきました。一昨年度、昨年度と連続して学生が特別表彰の栄誉を賜りましたことがこの機会をいただいた大きなきっかけです。が、これは本当に学生たちが頑張ってくれたからであり、私共はそのお手伝いをしたにすぎません。お役に立つかわかりませんがご紹介させていただきます。

フードスペシャリスト試験の対策は2年生後期に開講しています「フードスペシャリスト論」が中心となっています。初回の授業で学生に

1. 試験を受験するからには頑張って合格を目指そう
2. 授業には遅刻・欠席することなく参加すること
3. 課題を毎回出します、次週に提出してください、

次々週に採点して返却します。課題の提出は遅れても採点して返却します。必ず解答してください  
2.と3.がきちんと守れば、フードスペシャリスト試験に合格しますし、最後の定期試験でよほどのミスをしないうりこの授業科目は合格点（6）を差上げます。この点数を10点満点に近づけるのは皆さんの努力次第です、と伝えます。

授業は教科書であるフードスペシャリスト論の1章から順に1つの章を1回もしくは2回に分けて進めていきます。その日の範囲が終了しましたら、確認テストとして模擬試験問題集から授業の内容に沿った問題を提示します。考える時間を与えた後、学生を指名して答えを求め、本日の内容のポイント確認といたします。その後、課題として過去問題集を配布します。フードスペシャリスト試験は既に13回実施されていますので、毎回の課題として学生に配布しても十分数はあります。本を参考にして仕上げるよう指示しています。

次の週に回収して採点、教員は学生の得点の推移を確認していきます。次々週に採点結果を各自に返却して全体講評をいたします。

大体の流れは以上ですが、FD（Faculty Development）の一環として短大全体で行っている

授業アンケートで、一昨年「課題を採点して返却するだけでなくもう少し解説してほしい」という要望が出ました。正解は3週間経過後に各自に印刷して渡し、「わからないところは聞きに来てください」としていましたが、もう少し授業内で解説すべきであった、と反省し、過去問題を課題として手渡した時、講義時間内にその中の1科目分の解答時間を作り、学生を順に指名して答え合わせをする日や、返却する時に“間違いが多かった問題の解説”“例年よく出る出題内容の確認”をとるようにしました。昨年度の授業アンケートでは「課題が多くてしんどかったが、その分ためになった」の意見があり「前期からこの授業があればよかった」と書いてくれる学生もおり、積極的な気構えに嬉しく思いました。

このほかにフードスペシャリスト必修の課目を担当している先生方が授業内でミニテストを実施して学生の力を高めてくださっています。

このように書きますと順風満帆のように聞こえますが、実際は試験受験24名中17名の合格、合格率71%で、全国平均83%には到底及びません。試験当日の無断欠席もあります。「短大・大学の食物系に在籍しなければ取得できない資格です、自分の2年間の頑張った証拠に合格を目指しましょう」と伝えていますが、モチベーションの上まらない学生は「先生この資格をとったら就職にどう役立つのですか」と資格イコール仕事を問いかけてまいります。そうなりますと、精神論をかざすだけでは今の学生には通用しません。毎回の課題を提出できない学生も出ており、いかにして学生に“前向きな気持ち”を持続させるか、が課題になっております。

本年度、フードスペシャリスト論の教科書が大幅に改訂になります。今までの方法でフードスペシャリスト論自体をきちんと学修できるかも検討が必要になります。今後も学生のフードスペシャリスト資格取得に向けて、授業の改善を行い、学生の合格率を上げていきたいと考えています。



## より実践的に学ぶために ～調理と加工～

武庫川女子大学 食物栄養学科

武庫川女子大学短期大学部 食生活学科 准教授 升井 洋至

多くの栄養士養成施設、管理栄養士養成施設でフードスペシャリスト試験の受験資格を学生に与えるための開講科目には、教育内容が協会より指定されているため大差がないと思われます。本学においても大学、短大の両課程において、指定科目を設定して食の専門家たる資質の獲得を目指し単なる資格ではなく、取得して満足感がある活きた資格となるように教員が担当しています。

実際のカリキュラムは座学として食品学、食品衛生学、食品プロセス学、基礎栄養学、食料経済学などとともに実験実習科目に調理学実習、食品加工学実験、調理科学実験（短大では食品評価演習）といった科目設定で行っています。

実験実習の内容は、調理科学実験を中心に官能評価の経験・解説、食品の評価方法である色差計による測定、物性測定機による食品物性の実験を通して、人と機器測定による食品の評価方法の理解を行っています。食品加工学実験では製麺、豆腐、缶詰、製パン等の内容を実施し、原料から食品、食べ物への取り扱いについて学ぶ機会を提供しています。一方、短大では両実験の代わりに食品評価演習を開講し、官能評価法、個別食材の鑑別実験を行っています。

これらの科目は通常の講義として行っていますが、本学の教育の特徴は前期、後期以外に特別学期を設けた3学期制をとっていることがあげられます。特別学期には、学内における他学部、他学科の教員の講義（1コマ完結型のものが多い）が聴講できるため広い見識の獲得に有効な手段と考えています。食品会社提供の味についての講義もあります。また、食物系学生向けにはホテルでコース料理（実費必要）の調理解説を聞き、加えて食事マナーの講習会とともに、普段は見学が出来ないホテルの厨房関連の施設見学も実施し、フードサービス全般の知識獲得も行っています。

さらに大学過程では単に栄養士・管理栄養士に必要な食に関する知識の獲得ばかりでなく、食に関連する教育策として、「健康」に貢献できるスペシャリストを目指し、本学の食物栄養学科、健康スポーツ科学科、健康生命薬科学科での3学科連携教育プログラムを開講して、食生活の基礎となる「健康」

についての一層の知識獲得の場も提供しています。

以上にあげてきた以外にも、普段は調理することがない食材の特別調理実習も行っています。例えば徳島産の「はも」を実際に調理し、骨切りも経験するといった内容の調理実習です。各地の特産品としての農水産物についての知識は、最近の学生はよく知りません。統計的な数字より、むしろ実際に調理することで「頭」と「腹」におさめる」といった内容です。はも料理は、関西では祇園祭りや天神祭りでは欠かせない食材ですが、徳島での水揚げについて学ぶとともにその調理を行うものです。写真は、はもずし、はものお澄まし、はもサラダといった「はもづくし」で学生が作ったものです。少々形は悪くても、骨切りなど初めて経験し、自分たちで食べることから、多くのことを学びとる経験をさせています。また、時期を変えて徳島県産の「アオリイカ」を使った調理実習も行いました。イカをさばき、徳島産のニンジン、レンコンなどの野菜を使った献立です。ほぼ年に1度の開講で30名程度を対象としていますが、希望者が多く先着順となっています。これらは徳島県および水産卸会社・うおいち(大阪市)による協力で行っています。ほとんどの食材についてはネットで調べればすぐにわかる時代ですが、実際の食材を手に取り、取り扱っている担当者からの生の情報を耳にすることで消費者としての立場からも考える機会を提供する「生きた情報教育」も、本学のフードスペシャリスト教育の一つともいえるでしょう。

本学では、フードスペシャリストとしての食の本質である「おいしさ」「楽しさ」「もてなし」を学ぶためこれらの学習環境を提供し、“よりスペシャルな”フードスペシャリストを養成しています。



はもづくし



楽しい試食

# 食の専門家としてフードスペシャリスト養成への本学での取り組み

徳島文理大学短期大学部 生活科学科 准教授 長尾 久美子

## 大学の沿革

徳島文理大学の前身である村崎学園は、明治28年に村崎サイが女性の自立を唱えて創立しました。「自立協同」の建学の精神を掲げ、昭和36年に徳島女子短期大学、続いて徳島女子大学と設立しその後昭和47年薬学部の設立に伴い、徳島文理大学と改名し、男女共学となりました。

現在9学部、26学科、5大学院、3専攻科の総合大学として運営されています。そのうち食品関連学科は、人間生活学部食物栄養学科と人間生活学科、短期大学部生活科学科食物専攻です。フードスペシャリストの養成は、現在、人間生活学部人間生活学科と短期大学部生活科学科食物専攻で行っており、食の専門家として社会で活躍出来ることをめざして取り組んでいます。

## 本学のフードスペシャリスト教育の取り組みについて

平成11年に第1回のフードスペシャリスト試験が行われておりますが、本学は平成12年の第2回から短大で、受験参加をしております。当初は生活科学専攻と食物専攻の2専攻で養成していましたが、現在は食物専攻単独となっております。

人間生活学科では平成16年に導入し、3年後が最初の試験でした。受験前には対策講座を実施してきましたが、開講科目が生活全般に渡っていることもあって難関であります。本学では「消費生活論」「食生活論」「食品学実験」「食品加工貯蔵学」「フードコーディネーター論」等の科目を学び、食物専攻は、栄養士養成施設としてのカリキュラムに加えて「食品学実験」「食品加工学」「フードコーディネーター論」等の科目を学び栄養学の知識と共に、食品の官能評価・鑑別・情報などの食関連の知識も兼ね備えることができます。

入学当初は、フードスペシャリストに関する理解が乏しかったが、各科目を学ぶことで、食の専門家として「健康・食」の知識を付けることができ、フードスペシャリスト履修科目はより実用的な側面を強化し受験まで進んでおります。実践的な取り組みでは、フードコーディネーター論の一環として、人間

生活学科、食物専攻共に、ホテルにてテーブルマナー講習会を行っております。学外の授業として野菜ソムリエ等の専門家からの知識と、プロトコルからよりカジュアルな場まで対応できるような食事作法を学ぶことを臨地体験しております。

また、調理実習において、将来職場で取り組む行事食で食のコーディネート、食サービスの授業として、学生が献立作成をして、購入から調理を行い、バイキング食の実習をしております。学生は、フードコーディネーターの知識をフル活用して、楽しいバイキング食を演出しております。

## 就職状況について

食の専門家として本学での就職は人間生活学科では家庭科教員、食物専攻では栄養士が大半を占めます。栄養士の業務で、フードスペシャリスト資格を持って就職することは大きな利点となります。献立立案時には商品の知識も必要とし、盛りつけのカラーバランス、や食器の選び方が食欲増進の効果を演出できます。行事食のコーディネートは日常の中に潤いをもたらします。

また厨房や食堂の機能的で安全な設計に関する知識にも役立つはずで、家庭科教員としても将来を見据えた食育として、ライフスタイルを改善できるような具体的な指導に活かれます。本学における建学の精神に基づいて、人間的な自立を前提として協同することを、食の分野で実践していきけるフードスペシャリストの養成を心がけております。



ホテルでの野菜ソムリエの講義



学生のバイキング食



## 地域の食生活や食文化への貢献をめざして

鹿児島女子短期大学 生活科学科 教授 村山 恵美子

鹿児島女子短期大学は、鹿児島市の中心部、鹿児島中央駅から徒歩約10分、バス停や電停からも徒歩数分と交通至便な上に、甲突河畔の桜並木、ナポリ通りのツツジ群落と街路樹、明治維新の旧跡など、環境にめぐまれた文教地区にあります。

本学は昭和40年に開学以来、現在までの卒業生数3万4千人、姉妹や親子二代の入学者が多い、歴史と伝統ある短大として、地域に親しまれています。入学者は県内出身者が大部分であり、地元就職率ほぼ100%と地域貢献度の高い短大です。

現在、本学は児童教育学科、生活科学科（生活科学専攻、生活福祉専攻、食物栄養学専攻）、教養学科の3学科からなり、そのうち、フードスペシャリスト養成課程があるのは食物栄養学専攻です。

南九州でフードスペシャリスト養成課程がある大学・短大は少なく、資格の食品企業への知名度が低く、フードスペシャリストとしての求人はほとんどないのが現状です。

本専攻でフードスペシャリスト資格取得を目指す学生は、栄養士の資格取得も同時に目指しており、栄養士の職域を広げ、食品関連の商品開発や品質管理等の分野での活躍を視野に入れています。

### 時代の要請に応える栄養士育成

本専攻では、「食の専門家」をめざして、地域密着型の人材の育成と給食実務に強く、高い目的意識を持った栄養士の養成に努めています。また、外部講師による様々な講演・講習会を実施する等、栄養士としての可能性を引き出す教育を行っています。

学生は、生産農家との現地交流や独居高齢者昼食会ボランティア「さわやか会」の手伝い、オーガニックフェスタや食育フェスティバル等の食に関する様々なイベントに参加し、積極的に地域貢献活動をしています。

### フードスペシャリスト教育

食品関連の商品開発や品質管理等に興味があり、

フードスペシャリスト資格取得をめざす学生の大部分は食素材研究会や製菓・紅茶研究会というサークルに所属しています。活動内容は、日本茶料理コンテストで最優秀賞を受賞した作品をメニュー化、(株)鹿児島TLOの依頼に応え、焼酎もろみを使った料理の開発で32種類のメニューを考案、「べにふうき」緑茶を使用したJA鹿児島茶業(株)主催新商品開発プロジェクトにおいて、並みいる企業を抑えて准グランプリを獲得等、地域の食生活や食文化に様々な形で貢献しています。サークル以外でも、産学連携企画でコンビニエンスストアと共同でお弁当や麺類、スイーツ等の新商品開発を実施しています。

また、フードコーディネーター論・演習では、「理想のレストラン」という内容で、献立作成、栄養価や原価・人件費の計算等、レストラン経営プロデュースの講義・実習を行っています。

新商品開発や食企画等の体験を通して、食品関連の企業に興味を持つようになり、商品開発や品質管理に携わる学生が少しずつではあるが増えているのは、フードスペシャリスト教育の成果と思われれます。



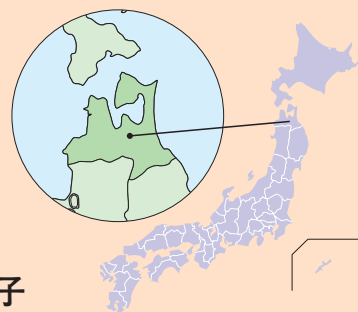
新商品開発プロジェクト準グランプリ受賞作品  
「焼酎塩味気(しょちゅんしおけ)」



実習風景

# 青森の春の山菜と 冬の郷土料理

青森中央短期大学 食物栄養学科 講師 池田 友子



3月に入り、青森市にもようやく春の気配が漂ってきました。今年も1メートル以上の積雪がありましたが、今年はやや雪が解けず庭にもまだたっぷりの雪が残っています。東京の桜満開のニュースを聞きながら春を待ち遠しく感じています。

さて、春の青森で、旬の味といえば4月から6月にかけて採れる山菜です。春を告げるといわれるカタクリの花ももうすぐ見ることができます。浅虫温泉の船着き場から小舟で5分ほどにある湯の島は小さい島ですが、島全体が淡い紫のカタクリの花に覆われ圧巻の景色を堪能できます。そして、青森の桜の季節に合わせて、様々な山菜が市場に並び春の味を楽しむことができます。わらびはあく抜きをした後、からし醤油で。少しの苦みとしゃきとした食感が美味しさを引き立てます。根曲がり竹(チシマザサ)は普通の筍と違いあく抜きが必要ありません。皮をむき、さっと茹でて煮物や炒めもの等に使われます。もちろん皮つきのまま焼いて味噌をつけて食べても甘くおいしく食べられます。そして、昔からたくさん収穫された山菜は保存食として加工され冬の大切な食材として使われています。根曲がり竹は茹でて瓶詰にして保存します。わらびやぜんまいは塩漬にするか乾燥させて保存されます。

春の山菜を活かした冬の青森の郷土料理はたくさんありますが、冬の行事食で代表的な「けの汁」と

「煮しめ」をご紹介します。

「けの汁」は小正月に食べられる津軽地方の代表的な家庭料理です。材料は各家庭により少し異なりますが、大根、人参、ごぼう等の野菜や高野豆腐、油揚げ、こんにゃく、そしてわらびやふき、ぜんまい等を細かく刻み煮込んだ素朴な料理です。だしは昆布や焼き干し等でとり、味付けは味噌味になります。大きな鍋にたくさん作り繰り返し煮込みながら、2～3日かけて食べる事が多く、もう無くなりそうな時が一番おいしいとも言われます。

青森の正月に作る「煮しめ」には、わらびやぜんまい、根曲がり竹が欠かせません。人参、ごぼう、椎茸、高野豆腐、ホタテ、つぶ貝等と合わせ煮含めますが、各家庭により入れる具も違い工夫が見られます。また、野菜が少ない冬の時期の貴重な一品といえます。こちらも大鍋に作り、味がしみる頃が一番おいしいようです。

このように春の食材が大切に保存され、冬の料理に使われています。現在、使われる山菜は袋詰された水煮のものが主流になっていますが、塩抜きをしたり、戻したりと手間をかけたものを使用すると一味違うような気がします。けの汁や煮しめは青森の正月にはなくてはならない料理です。春の山菜は冬にまた違う味を作り出します。そして、冬の行事食の中で大切に活かされています。



けの汁

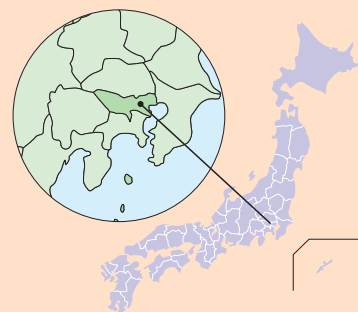


煮しめ



## 日本の宝、和菓子

共立女子大学 家政学部 食物栄養学科 准教授 近堂 知子



幼い頃、母は来客用のお茶菓子としてよく練りきりを用意しており、その日のおやつはもちろん練りきりでした。アイスクリームやチョコレートも大好きでしたが、練りきりは別格のおやつでした。四季折々の花や風景をみごとに表現した繊細な細工に感動し、またその味は上品な甘さで大人のお菓子を楽しむ喜びとともに深く記憶に残っております。昨年、恩師が和菓子に関する本を出版されました。

『和菓子の魅力－素材特性とおいしさ』（高橋節子著、建帛社、2012）です。その関係で普段以上に和菓子を食べる機会が多く改めて和菓子の魅力を実感しました。

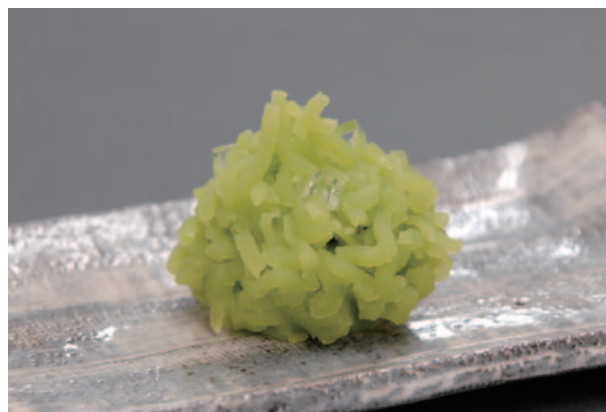
和菓子の歴史を見てみますと、江戸時代中期以降、砂糖がある程度供給され始めると和菓子は大きく発展しました。現在親しまれている和菓子のほとんどは、この頃に作り上げられたと言われていています。京都では茶の湯の隆盛とともに工夫を凝らした京菓子が、江戸では庶民が手軽に楽しめる餅菓子や団子類などが人気を集めたようです。現在、和菓子店は全国各地にあります。東京にも羊羹、団子、大福、くず餅、まんじゅうなどで有名な老舗が数多くあります。本学（千代田区一ツ橋）の近くにも「御菓子処さゝま」「神田亀澤堂」「大丸焼き茶房」「橘菖文銭堂」などの和菓子店があります。

東京発祥の和菓子を2つほど挙げますと、関東風桜もちの発祥は長命寺桜もちであると言われていま

す。創業者が享保二年（1717年）に土手の桜の葉を塩漬けしたもので餅を巻いた関東風桜もちを考案し、現在の墨田区向島の長命寺の門前にて売り始めたのが始まりだそうです。またお餅に甘いあんが入った大福は、明和8年（1771年）現在の文京区小石川あたりに住んでいたおたよさんという方が最初に売り出したとも言われています。

本学の学生達に日頃どんな和菓子を食べるか聞いたところ、団子、大福、わらび餅という回答が多く、購入して食べる人が多いようです。今はコンビニエンスストアで手軽に、またお取り寄せで手に入る老舗の味もありますが、おはぎなど家庭で作ることができるものは是非手作りして欲しいものです。小豆をことごとと煮るところから始めて、おはぎができあがったら、まずは御佛前にお供えし、そして時にはご近所におすそ分け、その過程を通して初めて気付く日本の誇らしい食文化、素晴らしい伝統について考えさせられるのではないかと思います。

紫陽花をかたどった和菓子をいただきながら長い梅雨を楽しむような粋な心、高い職人技術が光る繊細な技の数々を誇る心、親しみのある和菓子のあたたかみ、手作りによって学び取る日本の食文化、その文化や心を伝承していくこともフードスペシャリストの大切な仕事の一つです。和菓子は自慢すべき誇らしい日本の宝だと思います。



御菓子処 さゝま（東京・千代田区），宮嶋謙三氏撮影

## グルメ以前の食事マナーの常識

小倉朋子 著  
講談社+α文庫 定価560円+税

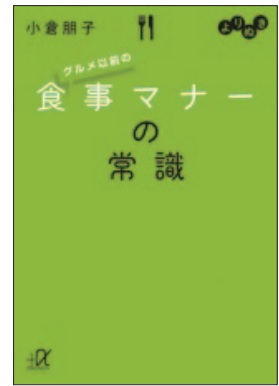
箸の持ち方に注意を受けた人は少なからずいると思うが、箸を上手に使えること、これは食事のマナーでもある。箸を上手に持って食べている人は、素敵であるし、美しく見えるのは事実である。この周囲からみて美しく見えること、これこそが食事のマナーであるということだ。多くの人は食事のときに恥をかきたくないなどと、いわゆる自分本位にマナーを学んでいると思われるが、筆者はマナーの本質は自分自身を見つめるのではなく、いかに心配り、慈しみ、自分本位にならずに「自分以外」の万物に対する関わりを考えた食べ方であるとしている。だから、自分は上手に箸を持ってなくても食事をするのに困らないが、周囲からみて、不快と思わせてしまうことがマナー違反となるわけである。

この本の優れたところはナイフとフォークの扱い方についてはもちろんだが、刃先の向きから握ったとき

の指の位置まで、いくつかの項目について「ルール」が図示され、解説がなされていることである。さらに、なぜそのルールがあるのかという合理的な理由が記載されているため、それについて納得することができる。マナーを表面的な決まりごととしてみていたが、マナーの奥深さに感動してしまった。

章立ては、絶対だめなマナー、和洋中の会食、冠婚葬祭（披露宴、仏事などでのマナー）、幹事を任されたときの宴会・接待のマナー、料理ごとの食べ方などである。付け加えるならば、食べ方についてはバラバラになりやすいミルフィユ、スプーンは使うべきか悩むパスタ、骨が邪魔な骨付き肉、串の手元奥にある肉の食べ方が困る焼き鳥などもこの本を読めば、食べ方が楽しく学べて、食事のマナーがしっかり身につくこと間違いなしである。

東海学院大学 木村孝子



## どんな魚がうまいか

坂口守彦 著  
成山堂書店 定価1,800円+税

周囲を海に囲まれた日本に暮らす私達にとって、魚介類は有史以来きわめて重要なタンパク源であり、私達の食を支えてきた。にもかかわらず、日本人の魚介類摂取量は年々減少を続けている。その要因のひとつとして、魚の本当のおいしさに気が付いていない消費者が多くいるのではないかと思われる。

このような背景をふまえ、著者は魚介類のおいしさに関して分子生物学から調理人の知見まで幅広く記述し、科学的根拠に基づいた考察を試みるとともに、長年にわたり魚介類のおいしさに関連した研究を行ってきた著者ならではの、感性に基づいた大胆な発想を展開している。

「うまい」ということばは単純であるが、この感覚を私達がどのように感じとっているのかは、いまだに複雑怪奇な謎が多く残されている。関連図書では科学的側面あるいは歴史・食文化の側面からそれぞれの専門分野の知見を展開されているものが多い

が、本書ではそれらを包括的にとりあげ、「うまい」のしくみの解説を試みている。

第1章から第2章にかけては味物質の伝達機構を中心にいわゆる科学的知見が紹介されているが、第3章からはがらりと趣が変わり、外観・イメージ・料理方法といっただれにでもなじみのある要素について述べている。さらに第9章では内臓の「うまさ・まずさ」、第10章では廃棄部位の有効利用にまで言及しており、「うまい」をはるかに超えた領域にまで踏み込んでいる。

本書では著者の主観的な意見が随所に見受けられるが、いまだ謎の多い領域だけにこのような大胆な発想も“あり”と考えるのも楽しい。

本書を読み終えた後、今晚の夕食に“うまい魚”を探してみようかと思える一冊である。

大阪樟蔭女子大学 安藤真美





## 事務局から

### 会員数、養成機関、資格取得者数の動き

平成25年4月1日現在の正会員数は前年と同じ158校（大学78校、短期大学80校）となりました。昨年度末には短期大学の廃止等により3校が退会され、平成25年度は新たに表の3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、正会員として入会されました。

正会員	学科等	都道府県
石巻専修大学	理工学部 食環境学科	宮城県
常葉大学 (注)平成25年4月1日に 浜松大学から改称	健康プロデュース学部 健康栄養学科	静岡県
大阪国際大学	人間科学部 人間健康科学科	大阪府

平成24年度のフードスペシャリスト資格認定試験は昨年12月16日（日）、全国150校で行われ、6,328人が受験し、5,267人が合格となりました。合格率は前年度の認定試験とほぼ同じでした。この合格者及び平成23年度試験の3年次合格者等からの申請に基づき、平成24年度には4,827人にフードスペシャリスト資格認定証が交付されました。フードスペシャリスト認定試験の受験者等の推移は下表のとおりです。

	受験者（人）	合格者（合格率）	認定証交付数
24年度	6,328	83.2	*4,827
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2013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2013が平成25年4月3日（水）～5日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催されました。当協会も食品メーカーや食関連の企業へのフードスペシャリスト資格の紹介・PRや食品産業界の情報を収集する目的で出展しました。また、食品企業の商品

開発の働きをみてもらうため、会員校および個人会員の希望者に無料招待券を送付しました。

今年は、「第10回デザート・スイーツ&ドリンク展」「第1回食品&飲料PB・OEMビジネスフェア2013」「2013食肉産業展」「ワイン&グルメ2013」「2013麺産業展」の同時開催がありました。

中食・外食・スイーツ業界に係わる有力企業約400社等が出展し、3日間の来場者数は初日の雨にもかかわらず昨年を上回る、過去最高の71,175名となり、関係者の関心の高さがうかがわれました。当協会の展示ブースにも、食品関係企業の方々や会員校の先生や学生も多数訪問いただきました。

また、今年は関西初の開催となる「ファベックス関西2013」「関西デザート・スイーツ&ドリンク展2013」が、日本食糧新聞社の主催により9月11日（水）～13日（金）の3日間、インテックス大阪で開催されることになりました。外食産業フェアも同時開催される予定です。当協会では、「ファベックス関西2013」に出展することにしました。当協会の各種フェアへの出展はこれまで東京圏に限られていましたが、大阪での出展により西日本の食品産業界関係者にフードスペシャリスト資格の紹介・PRを直接行うことができ、西日本の会員校や個人会員にも喜んでいただけるものと思っています。

このフェアの詳細は7月中頃までに当協会のホームページに掲載します。フェアへの無料招待券をご希望の会員校と個人会員に送付しますので、ご遠慮なくお申し込み下さい。



### 平成25年度は広報活動を強化 — 理事会で事業計画を決定 —

当協会は、この4月1日より公益社団法人に移行

し、これまで以上に諸事業の充実と公正かつ適正な運営を図り、社会的信用の維持向上に努めることとしていきます。

新法人では、機動的な運営を図るため法令に基づき事業計画及び予算を理事会で決定し、直後の総会に報告することになっています。去る4月25日に理事会が開催され、平成25年度の事業計画が決定されました。この中で、公益社団法人への移行初年度として平成25年度においては、特に、養成機関における教育内容の充実、フードスペシャリスト資格の認知度向上のための広報活動の強化、食品産業界との連携の強化の3点に重点をおいて諸事業の推進に努めることとされました。

フードスペシャリスト資格の認知度向上は、会員校をはじめ資格取得者からこれまでも強く要望されてきた課題でしたが、今年度は特に以下の事業の取組を強力に進める計画です。関係の皆様方の積極的なご協力をお願いしますとともに、建設的なご意見、ご提案をお待ちしています。

- ① 公益社団法人への移行を踏まえホームページのリニューアルを図り、会員やフードスペシャリスト関係者にとってわかりやすく使いやすいものにする。また、ホームページの充実により食品産業界関係者や幅広い国民に向け、協会からの情報発信に努める。
- ② 当協会や会員校の活動及びフードスペシャリスト資格制度を紹介するためのビデオを作成するための作業を進める。来年度の完成をめざし、会員

校等に配布する。

- ③ 食品産業界関係者等にフードスペシャリスト資格の紹介、PRを行うため、4月3日(水)～5日(金)に東京ビッグサイトで開催される「ファベックス2013」に出展するとともに、9月11日(水)～13日(金)にインテックス大阪で関西初の開催となる「ファベックス関西2013」(ともに日本食糧新聞社主催)に出展する。

## フードスペシャリスト養成機関研修会

平成25年度のフードスペシャリスト養成機関研修会は8月8日(木)・9日(金)の両日、「カゴメ総合研究所・カゴメ那須工場」と「那須オオシマフォーラム」を会場として開催を予定しています。

那須高原の涼しい場所での研修です。研修内容は、カゴメの研究施設・工場の見学と指定テキストのフードスペシャリスト論の改訂を踏まえた内容にしたいと考えています。多くの方々の参加をお待ちしています。

参加申込みの締切りは、宿泊施設「那須オオシマフォーラム」の予約の関係で平成25年7月5日(金)を予定しています。参加者の定員は70名です。研修の具体的な日程、内容については、会員校に直接案内をするとともに、6月中頃には当協会ホームページに掲載します。

☆「朝には毛皮を身につけ、昼にはシルクを身につけ、夜には炉端でスイカを食べる」―中国の奥地、シルクロードの要地とされた新疆ウイグル自治区で聞いた言葉です。この春からの日本列島の気候は、寒暖の差の激しい大陸性の気候を見紛うような陽気でした。季節の移ろいのなかで、新しい年度を迎えました。当協会は一九九六年に任意団体として発足、以後、社団法人を経てこの春、公益社団法人となつての初めての会報をお届けします。岩元会長の巻頭言にもあるように、「食品産業界の発展」と「健全で豊かな食生活」に貢献できる人材の教育の、さらなる充実を期待したい。

☆「フードビジネスの窓」は、外食産業の現状と取組について紹介していただきました。TPPをめぐることは、農業をはじめ各分野にわたつた議論の分かれるところですが、外食を提供する立場からの問題提起がされています。中食市場の拡大の中での売上減少への対処も課題でしょう。年表を繰ると、ちょうど100年前の一九一三年、東京の日本橋に開店した日本料理店「クローバー」が、一品十銭均一で、お得意様に回数券を出した、とあります。同じく上野不忍池畔に開店した「東仙閣」では、料理と酒は飲み放題で一円の回数券を発行したと。売上増進への努力は今も昔も変わりありません。最近、ファミレスでの高齢者への割引カードの発行、居酒屋チェーンでのキッズメニューなど、これも時代を見据えたアイデアなのでしょうか。

☆特集は「わが校のフードスペシャリスト教育」です。さまざまな分野からのレポートをいただきました。個性的な教育がそこに行われています。フードスペシャリストの養成課程の基本的な授業科目は決まっていますが、その様態はいろいろ。まだまだ多くの試みがあることと思います。今後も続編をお届けいたします。この夏も恒例の研修会を行います。近くご案内しますので、ふるってご参加ください。(沢)

## 編集後記