

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

<p>巻頭言 フードビジネスの窓 特集 地域社会への貢献</p>	<p>私が会社で学んだこと……………1 株式会社ニチレイフーズ 食と健康の取組「カラダにうれしい食卓に」… 2 酪農学園大学の地域貢献活動…………… 4 トキめき新潟国体・トキめき新潟大会記念「いがた弁当」開発プロジェクトに参加して… 5 調理師養成と食育教育～広げよう心の和、地域の人々と共に～… 6 地域特産品の商品開発でまちの活性化をはかる!!…………… 7 平成25年度の福祉栄養学科学学生による食育活動を通しての地域社会への貢献… 8 「スイーツ学」で地域社会への貢献…………… 9 学生と高齢者をつなぐ「お弁当配食サービス」と「クリスマス会」… 10 筑紫路の野遊…………… 11</p>
<p>味・お国自慢</p>	<p>大和野菜と奈良の味…………… 12 「いかなごの釘煮」・春の風物詩…………… 13</p>
<p>ぶつくえんど 事務局から</p>	<p>「科学でわかるお菓子の「なぜ?」」/「植物はすごい 生き残りをかけたたくみと工夫」… 14 …………… 15</p>



巻頭言 私が会社で学んだこと

東京聖栄大学 非常勤講師 前 山崎製パン(株)執行役員 社長室長 吉川 恵則

全く個人的なことになりますが、私はこの3月に40年間勤めた会社を退職し、第二の人生のスタートを切りました。会社の中で経験したことをこれから社会に飛び立つ若い方々にお伝えしたいという強い気持ちがあり、この気持ちを実現できる機会をいただきました。

私が就職して学んだことは、それぞれの企業が社会の中でそれぞれの役割を果たしており、その役割を理解していないと、働くことの意義を失ってしまうこと。仕事はみんなの協力があって前に進められるもので、決して一人ではできないこと。自分自身も企業の成長・発展とともに成長・発展していくものであること。正直言って、このような考えに至るには相当の時間がかかりました。

最近、企業活動は社会の目まぐるしい変化に対応するために、急速にテンポアップしています。このような中で自分を見失わないためにはしっかりと自

分を磨いていくことが大切だと思います。自信の持てる専門分野をしっかりと身に着けることだと思います。私自身フードスペシャリストの勉強をしていくうちに、企業にとって極めて重要な役割を担える資格であることを知りました。また、自己啓発のツールとしても大変興味深いものであることを知りました。さらに、これまで男性の仕事と考えられていた分野への女性の進出が目立ちますが、営業の折衝の場面でメーカー側も流通側も共に女性が担当する現象も見られます。製品開発や提案にはフードスペシャリスト論が共通の言語として用いられていくことは想像に難くありません。今年からフードスペシャリストの資格には専門フードスペシャリストが加わりますが、さらに社会のニーズに応えるものとなっており、さらに皆さんの挑戦意欲を掻き立てるものと思われま

最後にもう一つ私が会社の中で学んだことは、根気と忍耐によって道がひらかれて行くということです。

株式会社ニチレイフーズ 食と健康の取組「カラダに美味しい食卓に」

株式会社ニチレイフーズ 家庭用事業部 ウエルネス部長 武永 早苗



1. はじめに

はじめに、会社の設立経緯をご紹介しますと1942年公布の水産統制令に基づき、海洋漁業に伴う水産物の販売、製氷・冷蔵業などの中央統制機関として、同年に帝国水産統制株式会社が設立されたことが会社の起源となります。3年後の水産統制令の廃止を受け、広くあまねく日本の国民に良い食材をお届けする事を目指し、1945年12月1日に社名変更が行われ、日本冷蔵株式会社が誕生しました。その後、1985年12月に株式会社ニチレイに商号を変更し、現在は4つのグループ会社をもつ持株会社体制となりました。

この中で、冷凍食品をはじめとした加工食品の開発から製造・販売を行っているのが株式会社ニチレイフーズです。「くらしに笑顔」を企業コンセプトに、人々のくらしを見つめ、食を通じて、健康で豊かな社会の実現に貢献すべく、2005年4月に株式会社ニチレイのグループ会社として分社化され誕生しました。

食のグローバル化や人口構成の変化などの社会環境変化や、生活者のライフスタイルの変化などに伴い生活者の嗜好は多様化し、需要はめまぐるしく変化しています。特に近年は、世界に先駆けて超高齢社会を迎えている日本は、新たな需要創出に向けて、世界から注目されているマーケットとなっています。

ニチレイフーズでは、より便利で豊かな食生活の実現をお手伝いする商品をはじめとし、生活者の健康と笑顔を支える力になるよう、商品の開発を進めております。

2. 発売25周年を迎える「カロリーナビ」シリーズ

1989年4月、現在注目されている生活習慣病のひとつである糖尿病患者様向けの食事セット「糖尿病食」を発売しました。この商品は当時、厚生省 特別用途食品の認可を受け、糖尿病又は、糖尿病が強く疑われる生活者の方々に、「安心して食事を召し上がっていただきたい」、「食事で病態コントロールや健康維持のお手伝いをしたい」という想いのもとスタートしました。

1989年の厚生省の統計で、糖尿病が強く疑われる人と可能性が否定できない人の推計人数は1370万人、

2012年では2050万人と増加の一途をたどっており、糖尿病食のような食事セットの需要は増大しています。現在は、「カロリーナビ」という商品名に変更し、食事セットの種類も42種類と増えています。この42種類の食事セットは、主に主菜・副菜・汁物のレトルト食品が1食のセットとなり、毎日の食事コントロールが必要な方々にご利用いただいております。セットの機能は、栄養バランス・カロリー調整・塩分調整であり、糖尿病の単位コントロール管理を前提として、240kcal、320kcalの食事セットにしています。またこれらの成分のばらつきが非常に少なく管理されています。例えば魚は、季節により脂ののりが異なり、同じ魚を使用しても主菜のカロリーが季節により異なってしまいます。また、ちょっとした部位の違いや魚体の大きさの違いでもカロリーは異なってしまいます。こういった食材の状況の下でも安定した品質の商品の提供を実現できているのは、その背景に幾つかの技術やノウハウの集積があります。ご利用者の方々からは、「この食事では血糖値が安定しました」「一人暮らしでも色々な食材が食べられるようになり、食生活が豊かになりました」という声をいただいております。

常温で保存できるこのシリーズは、今年で発売25周年を迎えます。栄養バランス・カロリー・塩分などがしっかり調整されている食事セットですので10年以上続けてご利用いただいているお客様もおりますし、一人暮らしの高齢者やしっかり健康管理をしたいという方々にもバランスのとれた通常食としてご利用いただいております。何よりも保存しやすいのが特徴。これからも、よりおいしく楽しく食事をしていただけるよう、商品の改良を進めていきたいと考えています。



3. 発売10周年を迎える「気くばり御膳」

糖尿病食の発売当時は、国民1人当たりの冷凍食品の消費量は現在の半分以下でしたが、味や食感、見た目等のおいしさや調理の簡便性に優れた冷凍食品の消費量は拡大を続けています。今では、食品スーパーやコンビニエンスストアには、冷凍食品の販売コーナーがあるのが普通で、多くのお客様の生活にとってなくてはならない食品になっています。このような状況の中、糖尿病食の機能を備えた冷凍食品の商品開発を進め、2004年にカロリーや塩分に配慮したお惣菜セットの「気くばり御膳」を発売しました。

「気くばり御膳」は、カロリーや塩分量はもちろん、栄養バランス・野菜量に加え、食事としての彩や食感などのおいしさにも配慮した惣菜セットです。食事管理が必要な方はもちろん、食事作りが大変で沢山の食材が余ってしまうような世帯、食事が減少し色々な食材が摂れない方などにご利用いただいています。現在、「気くばり御膳」は約40種類。更に毎月、旬の食材を使用した「気くばり御膳」を追加発売し、これまで機能性・保存性や安定供給で力を発揮してきた冷凍食品に、健康とおいしさ・更に季節感を加えています。

疾病を抱えた方は高齢になるほど増加しますが、家庭で栄養成分やカロリーを計算して調理するのは大変です。その結果、おかずの品数や量が減り、どんどん体力が落ちてしまう。身体の変化に対応するだけではなく、好きなモノをおいしく食べて、より元気になって欲しいというのが当社の考えです。この便利なセットを上手に使っていただきたいと思っています。



4. パーソナルユース&シニア層の開拓に向けた「選べるおかず」シリーズの発売

健康に配慮した惣菜セットを開発・販売してきましたが、この間に女性の社会進出、少子高齢化、単身世帯の増加、生活習慣病の増加など、社会環境は

大きく変化してきました。この社会環境の変化に伴い生活者の需要も変化しています。そこで、これまでの経験を活かして2013年10月、「選べるおかず」シリーズを新発売しました。

冷凍食品の「選べるおかず」シリーズは、現在10品。メインのおかず野菜を添えた主菜が4品、いつでも食卓に1品追加できるような日常おかずの副菜が6品です。

副菜は、緑色野菜・根菜・海草を中心にし、少人数世帯や高齢者が使いやすいように、レンジアップしてそのまま食卓に出せる容器入り。天候の悪い日に傘をさして買い物に行く高齢者の姿や、重い荷物を抱えて買い物から帰る姿、また、食べ残した食材が沢山冷蔵庫の中に保管・廃棄されている状況、1度作ると毎日同じおかずが並んでしまう食卓など、主に単身世帯・高齢者世帯の生活の状況に対応した商品です。

高齢者をはじめとして、様々な生活環境の方々には健康的で豊かな食卓が実現できるよう便利に利用していただきたいと思っています。健康感のある白色基調のパッケージに、カロリー塩分の表示を前面に出し、現在は量販店で販売されております。今後は、メニューを増やしていく予定です。



5. これからの健康と食の取組について

「健康でいたい」「楽しく暮らしたい」は、誰もが持つ願いだと思います。毎日食べる食事が、このサポートをしてくれれば、この願いを実現に向けて進める事ができます。誰もが生活の中で自然に取捨選択でき、簡単便利に手に入れられることができれば、楽しくおいしい食生活が実現できると思います。

病気で食事コントロールの必要な人も、一人暮らしの人も高齢の方も、日々の食生活に自然に溶け込み健康に貢献できる商品、楽しくおいしく豊かな食生活に貢献できる商品を生活者の皆様と一緒に考え、ご提供して参ります。

(ご紹介した商品の詳細は、<http://wellness.nichirei.co.jp/>をご覧ください)

酪農学園大学の地域貢献活動

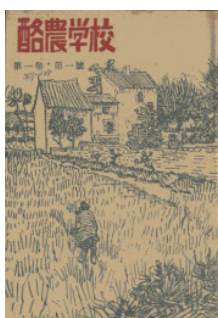
酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類 教授 竹田 保之

酪農学園大学は北海道の酪農教育のため1933年に設立された北海道酪農義塾が原点である。「三愛精神（神を愛し、人を愛し、土を愛する）」を建学の精神とし、「健土健民（健やかな土から産み出される健やかな食物によって、健やかな生命が生まれる）」の理念のもと、「実学教育」によって有為な人材を育て、社会に貢献することを目指している。

このような建学の理念は学生に向けた教育・研究活動だけでなく、一般の方々を対象にした社会貢献への取り組みを広く進める原動力にもなっており、EXC（エクステンションセンター）を中心にさまざまな活動が行われている。今回はその取り組みのいくつかを紹介させていただく。

1. 雑誌「酪農ジャーナル」の発行

「酪農ジャーナル」は1948年に創刊された「酪農学校」に始まり、「酪農の学校」、「近代酪農」を経て、現在まで引き継がれてきた雑誌である。酪農業や酪農学を取り巻くさまざまな分野における基礎から専門分野まで、読みやすく、分かりやすい記事が掲載されている。主に酪農家の方々向けの雑誌ではあるが、酪農家さんから発信される記事も多く、大学と現場の懸け橋となる雑誌である。一般の方もご一読いただければ幸いである。



「酪農学校」第1号



「酪農ジャーナル」最新号

2. 小学生を対象にした活動

本学は所在地である江別市や近隣の栗山町と交流協定を結び、食育体験学習としての農場見学、パタ

ーやアイスクリーム作り、調理実習のほか、羊毛や牛乳パックの利用法など農、食、環境、動物を楽しむイベントを開催している。

北海道牛乳普及協会やホクレン農業協同組合と協力して、牛乳と酪農についての関心を高めてもらうために、全道の小学生を対象とした「元気！ミルク大学」を1997年より開催している。嬉しいことに数年前には、ミルク大学に参加した小学生が本当の大学生として本学に入学してきた。

“食育”は近年のキーワードの一つである。本学は農場だけでなく、乳製品や肉製品の加工施設そして調理室や実験室などが揃っており、食育学習にはまさに理想の環境と言える。



「元気！ミルク大学」の入学式

3. 一般の方々を対象にした生涯学習事業

市民公開講座は当初、江別市民講座という名称で1990年より始まり、江別市のほかに近隣の北広島市や恵庭市、石狩市でも同様な講座が開催されていた。現在は、本学キャンパスを中心に、農、食、健康、伴侶動物、園芸などさまざまな話題に関する講演と体験実習が組み立てられており、道内各地から多くの方々に参加いただいている。

専門性の高い内容を分かりやすく伝えることを目的とした大学公開講座や酪農公開講座も開催している。「食の安全・安心」、「口蹄疫とは」、「ミルクと酪農の真実と未来」、「放射能について」など話題性の高いテーマについて、道内はもとより東北から九州まで全国で開催している。

トキめき新潟国体・トキめき新潟大会記念 「にいがた弁当」開発プロジェクトに参加して

新潟青陵大学短期大学部 人間総合学科 准教授 海津 夕希子

平成21年9月～10月にかけて開催された「トキめき新潟国体・トキめき新潟大会」を記念し、新潟の美味しい食材を県内外の方にもっと知って食べていただきたいという思いから、新潟商工会議所によって「にいがた弁当」開発プロジェクトが立ち上げられました。にいがた弁当はスポーツ系、ヘルシー系に分かれており、私はヘルシー系弁当の監修担当として、当プロジェクトに参加させていただきました。

新潟商工会議所としてもこのようなプロジェクトは今まで経験がないとのことで、全く白紙の状態からのスタートでした。駅弁価格を参考に、値段は1,000円程度とし、販売促進のためには付加価値が必要とのことで、新潟のPRや健康情報などを入れ込んだカードをつけることになりました。また、私が監修した弁当では、このようなかなり細かい基本ルールを設けました。さらに、料理ごとに区分されているほうがSV数（食事バランスガイドの数え方＝サービング）を数えやすいこと、また見栄えがすることから、容器は9マス仕切りのものを使用することを提案しました。

このような外枠が出来上がった頃、参加業者を募り、弁当の名称や風呂敷のデザインなどが委員の方

により決定されていきました。参加業者が決定してからは、「にいがたのおかず 開港舎（2008）」を参考に推薦料理のレシピも紹介するなどして、できるだけ新潟特有の弁当のイメージでメニューを選択してもらうようにしました。



一回目の試食会では、定番弁当のイメージが固定しているためか、主菜主体の弁当が提出されましたが、商工会議所担当の方の熱意ある働きかけのおかげで、各業者とも真摯に取り組んで下さり、完成品は、ほとんどの業者で基本ルールに忠実に沿った弁当になりました。

現職に就いてから、このようなプロジェクトに一人から関わるといった経験がありませんでしたので、正直なところ当初はかなり戸惑いました。しかし、各方面のご尽力により商品化されていく様を間近で見て、今では大変貴重な体験をさせていただいたことに感謝しております。「にいがた弁当」は国体後、3年間販売が継続され、プロジェクトは一旦終了となりましたが、販売を継続している業者もあります。ヘルシー弁当の考案や新潟の食材の素晴らしさの普及に、微力ながら少しは貢献できたかなと当時を懐かしく思い出します。



調理師養成と食育教育 ～広げよう心の和、地域の人々と共に～

宇都宮文星短期大学 地域総合文化学科 准教授 高橋 公子

1. 本学の調理師養成

宇都宮文星短期大学の地域総合文化学科フードフィールド調理師ユニットは、栃木県の県庁所在地宇都宮市の日光街道沿いにあり、春は桜・秋は紅葉を楽しむことができます。今年で創設13年を迎え短大としては数少ない調理師養成施設校です。フードスペシャリスト教育は、調理師としての「食」に関する知識と技術を身に付けるため、総合的・専門的調理師の養成を目的として始まりました。

本学では調理師の資格取得のほか、フードスペシャリスト、レストランサービス技能士、フードコーディネーター、家庭料理技能検定などの資格取得に向けた教育と人間教育を行っています。

2. 食育教育

フードスペシャリスト教育では、食育の教育の実践に力を入れ、地域社会との連携や生涯教育の視点にたって、「広げよう心の和、地域の人々と共に」をテーマに開かれた学園作りをめざしています。

平成25年度に、「戸祭四丁目のシニアと調理師ユニットの交流会」を5月と2月の2回にわたり実施し、地域の高齢者を招いて、料理作りを通しての交流体験をもちました。

第1回目は、27名の高齢者の参加をえました。本学からは13名が参加し、地域の食材である壬生町のかんぴょうを用いた「おしゃれ寿司」を調理し、デザートに「ショートケーキ」を作りました。

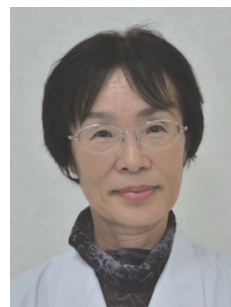
第2回目は、高齢者20名の参加をえて、本学から



は18名が加わり実施されました。献立には、「湯葉こんにゃく丼」と「湯葉こんにゃくみぞれ仕立て」を取り上げ、地産地消の食材を用いることにし、日光の湯葉や鹿沼のこんにゃくを使用しました。また手軽にできる「簡単にぎり寿司」を各自で作って、参加者にお土産として家に持ち帰ってもらいました。

学生にとって、授業で習得した料理の知識や技術・コツを地域の参加者達と一緒に実践することは、新鮮な経験となりました。参加者は、2回の交流会を併せて延べ47名で、続けて参加した方も複数おりました。年齢は60歳以上の方で、女性が大部分でしたが、男性も6名いて一人は82歳の最高齢の方でした。実習と試食の後、全員で「ふるさと」を合唱し、楽しい雰囲気の中で交流会を終了しました。交流会のあと実施したアンケートでは、地域の参加者からは、「今後も続けて実施してもらいたい」との要望や、「地域の人々とのふれあいの場をつくって欲しい」との意見をもらいました。学生たちにとって、この交流会は普段の授業では得られない学習を体験でき、地域社会との間にパートナーシップを深める重要なきっかけとなっています。

学園祭（北斗祭）では、レストランを開き、地域の人々にランチサービスを行っています。昨年度は「金目鯛の定食」と「牛のステーキ定食」でした。金目鯛の煮付けまたは牛のステーキには、それぞれ茶碗蒸し・湯葉と野菜の煮物・香の物・茸の炊き込み飯・澄まし汁・2色ゼリー・果物が付き、地元の食材を使い格安なため、毎年楽しみにしている地域の人々が多数来場しています。このような行事を実践することで、学生たちが食育教育に関心を持ち、地域の人々の信頼を得て、将来の調理師として活躍できる下地を養えるよう、フードスペシャリストの育成をさらに充実したものにしたいと思っています。



地域特産品の商品開発で まちの活性化をはかる！！

愛知学泉大学 家政学部 家政学科 教授 森山 三千江

「NPO21世紀を創る会・みかわ」の「まちの活性化に資する活動支援事業」の一環としてJAあいち三河より依頼を受け、管内の岡崎市および幸田町の特産品である「とげなし美茄子（びーなす）」の商品開発を行いました。

目的として茄子を手軽に食べてもらい、消費拡大による地域活性化を目指すとともに、食育として野菜嫌いの子どもにも好んで食べてもらえる商品を開発し、野菜嫌い克服も目指しました。商品開発の取っかかりにあたり、既存の商品の種類と好まれる味のマーケティング活動を行いました。スーパーで売られている商品を購入し、持ち寄ったものを参考に意見交換をしました。茄子を使った商品は漬物が多く、また野菜を使用し子どもに好まれそうな商品では、野菜チップスがありました。そこで、私たちは漬物、惣菜、スナックの形態で商品開発を目指しました。

味付けは、甘酢、柚子、ワサビ、しょうが、南蛮、トマト、コンソメなどさまざまな味付けの試作品を作って学内で試食してもらい、意見を聞きましたが、大学内では年齢層が限られているため、私達の目的とする幅広い年齢層の方から感想、意見を頂くために市場調査を行うことにしました。ちょうどその頃、1万人程が参加する岡崎市内の食育メッセが開催されると聞き、JAを通して参加を希望したところ、出展が認められました。学内で好評だったものを作成し、1時間半で漬物と惣菜はそれぞれ約200人、スナックは約80人の方から官能検査結果を得ることが出来ました。

そこで好評だった南蛮、トマト、トマトチーズ、



食育メッセでの官能検査

甘酢柚子風味の4種類の味で作成することに決定し、さらに味の染み込みを良くするために、茄子へ切れ込みを入れ、乾燥機

にかけて水分を飛ばしてから真空調理法を用いて味付けをするなどの工夫も加えました。完成品はファーマーズマーケットで惣菜の調理品として販売しました。私達が出店したブースは野外で、悪天候ということもあり、とても寒かったのですが見事完売することができました。茄子のスナックは、トマト味、



ファーマーズマーケットでの販売

トマトチーズ味、コンソメ味の3種類を作成し、JA主催による茄子の栽培農家の方々が集まる勉強会で試食して

いただいたところ、大変好評でした。このような商品開発をし、JAの方に愛知学泉大学の名前が広く知られたため、農林水産事務所の方から岡崎額田農業者のつどいに招待していただきました。地域の農業者と地域の食材を用いた調理品を作っている事業者と行政の方々の集いで、地域の特産物を使った安全で美味しい調理品を試食させて頂きました。本学の取組は茄子のみでしたが、岡崎や額田ではさまざまな農産物を使用した商品が開発され、多くの方々が地域活性化のために日夜励んでいる実態を身近に感じることができました。今後もフードスペシャリストを目指して、日ごろ学んでいる知識や技術を活かして地域活性化のお手伝いできれば、ぜひともしていきたいと思えます。



食と農のつどいで試食会

平成25年度の福祉栄養学科学生による食育活動を通しての地域社会への貢献

関西福祉科学大学 健康福祉学部 福祉栄養学科 准教授

澤田 崇子

関西福祉科学大学 健康福祉学部 福祉栄養学科では人が豊かに生きるための「食」について学び、ライフステージを通しての栄養の管理・指導を行える管理栄養士の育成を目指しています。栄養や食品に関する基礎知識、栄養指導の実践技術力を修得することを目標としており、その結果として管理栄養士国家試験受験資格やフードスペシャリスト受験資格、栄養教諭1種免許などを取得することができます。このような学生の育成のなかで、授業で日ごろ学んでいる知識や技術を総動員し、「いかに食事をおいしく楽しく食べてもらうか」「食に関心を持ち、食べることをもっと大切に」「食から健康に」、そんな視点でさまざまな食育活動を行い、地域社会への貢献も行っています。ここでは、平成25年度における活動の一部を紹介します。

1. 地元市民を対象にした健康フェスティバルでの食育活動

平成25年10月に地元の大阪府柏原市で市民対象の健康フェスティバル（会場：市立柏原病院）が開催され、19名の学生ボランティアが食事診断を行いました。この食事診断は、実物大の料理模型の中から日ごろの食事を選んでトレイに載せるとパソコンで瞬時に栄養バランスが診断できるシステムです。学生はコーナーへの誘導、食事診断、アドバイスなど一連の流れのなかで各自の役割を務めました。学生は慣れないながらも懸命に対象者の方から食生活の話を伺い、診断結果をもとにアドバイスを行いました。アドバイスには、本学科オリジナルの『たっぷりVege食べる料理コンテストおすすめレシピ集』も活用し、掲載レシピの紹介や冊子の配布も行いました。また、対象者が子どもの場合は、野菜や魚のジグソーパズルやお箸の豆運びゲームなどにも参加できるようにしたところ盛況でした。

学生の活動後のアンケートには「管理栄養士の仕事の楽しさを少し感じる事ができた」「自分が説明する側になって、知識がまだまだ足りないと感じ



健康フェスティバルでの食育活動

できた」など、学内では学ぶことのできない新たな刺激を得ることができ、学ぶ喜びに気づく機会となりました。

2. 学園内併設幼稚園保護者対象の食育セミナーでの食育活動

平成26年3月に幼稚園の保護者を対象とした食育セミナーを開催しました。今年度は「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されたこともあり、「日本型食生活でバランスよく」の講演のあと、「和食のおもてなし料理」として松花堂弁当の調理実習を行いました。参加した学生ボランティア（17名）は保護者の方と調理操作を通して接することで、子どもの健やかな成長を願う親の気持ちがわかり、改めて食の大切さを実感したようです。またこの松花堂弁当には『たっぷりVege食べる料理コンテストおすすめレシピ集』掲載の学生考案メニューも含まれており好評でした。

このような地域社会での食育活動を通して、ボランティアに参加した学生は「食の大切さ」を改めて気づくとともに、人に伝えることの難しさ、また喜びも感じており、さらなる修学意欲につながっています。



幼稚園保護者対象の食育セミナー

「スイーツ学」で地域社会への貢献

大手前短期大学 ライフデザイン総合学科／大手前大学 総合文化学部 スイーツ学専攻 教授 松井 博司

食教育の重要性

人類が火を手に入れ、長い歴史の中で調理という新しい技術を開拓してきたが、このことが食生活の安定と向上を飛躍的に進化させることとなった。その結果、天然の味覚や風味から新しい味覚を獲得し、消化・吸収および衛生の改善へとさらに発展することができた。こうした調理の技術から製菓の技術が誕生したわけで、調理が素材をいかに生かすかに腐心するのに対して、製菓では素材（スポンジ等）をどう作るかに力点が置かれる。食に関する新しい知見は、より専門的に、より科学的に探究することが必要となってきた。そうした中でフードスペシャリストの資格取得は大手前短期大学での「調理」と「製菓」の教育の中に取り入れられている。

スイーツ学と地域社会

大手前大学総合文化学部スイーツ学専攻が設置されて4年が経過したが、「スイーツ学」が地域に与えた影響（地域貢献）とともに、地域から学ぶ相互依存の関係がより増大してきているといえる。大手前短期大学では、西宮市との提携で市民に対する「スイーツイベント」や地域の企業振興プロジェクトの数々を行っている。学術交流では、市民講座やワークショップの活動を通じて、技術や食育の普及に務めている。さらに大学では「神戸スイーツ学会」にも参画している。また大学では、地域企業

との関わりも多く、西宮市の和菓子組合との新商品開発事業プロジェクト（産官学連携）や神戸の洋菓子メーカー数社との新商品開発などを行っている。このことは、単に大学と地域との結びつきに止まらず、「地域と学生」「市民と学生」「学生と企業」といった関係の進展にも大いに貢献している。

また、農産品との関わりで他府県との協同企画にも拡がりを見せている。

地域社会への情報発信

本大学・短期大学の「スイーツ学」が最も地域社会への貢献として力を入れていることの一つに情報発信がある。「スイーツ」に関する情報発信基地として、グランフロント大阪（JR大阪駅前）に「大手前大学スイーツ・ラボ」を開設し、一般市民への専門的な知識や最新情報の伝達とともに、業界関係者との交流も行っている。また、技術のトレーニングや再教育システムの構築、新素材、新商品の開発といった分野では、最先端技術の発信にも取り組んでいる。

「食」の領域は、生命に関わるが故に、保守的で新しい技術の発展は比較的ゆっくりであったため、まだまだ将来有望なフロンティアでもある。大学生や将来この分野に興味をもって進学してくる高校生にも未来を提示する必要がある。そのためにも「食」の教育機関が「食育」はいうに及ばず、研究・開発の進展と将来のビジョンを掲げて地域社会に貢献すべきと考えている。



「第10回西宮和菓子まつり」で新作発表する学生



グランフロント大阪「大手前大学スイーツ・ラボ」

学生と高齢者をつなぐ「お弁当配食サービス」と「クリスマス会」

広島文化学園短期大学 食物栄養学科 教授 萱島 隆之

広島文化学園短期大学は、広島駅の北西4.5kmにあり、眼下に広島市街地そして瀬戸内の小島を遠くに臨む高台の住宅地にあります。

昭和39年に広島文化女子短期大学として創設され、昭和42年に食物栄養科が栄養士養成施設に指定されました。本年は広島文化学園創立50周年の節目にあたり、現在では短期大学と大学3学部および大学院で構成されています。

本学は住宅地に位置することから、地域の社会福祉協議会と連携し、ひとり暮らし高齢者の「お弁当配食サービス」と「クリスマス会」を実施し、地域に根差した活動として17年間続けています。

平成9年に初めて高齢者の「配食サービス」「食事会」、「クリスマス会」を開催し、平成18年度からは、学科のボランティア事業と位置付け、10～2月の間に4回、1回あたり約50食を提供しています。



配食サービスは1年生のセミナー活動の一環として行っていますが、学生にとっては、授業で「給食計画・実務論実習」を修得しながら大量調理の実践も経験しています。どのような方にどんな顔で食べてもらうかを想像しながら、一食一食に真心を込めて作っています。出来上がった弁当は手作りメッセージカードを添えて、社会福祉協議会や民生委員の方々の協力を得て、学生が笑顔と一緒に家庭に届けています。高齢者の方には毎回異なった料理とカードの到着を楽しみに、喜んでもらっています。

12月には、大学周辺に住む一人暮らしの高齢者を

大学に招いて、社会福祉協議会と共同でクリスマス会を開催しています。会は学生が立案したフルコースメニューの提供を主に、出来立ての温かい料理を運ぶサービス係のおもてなしと対話、テーブルセッティングからフラワーアレンジメント、華麗なクリスマスカードの制作、余興のゲームや音楽学科学生による演奏など、企画から運営を通してボランティア精神を学んでいます。

入学からわずか9か月の1年生で、こんな料理を作れるのかというほどの丹精を込めたメニューについて、各料理の担当者が参加者の前で詳しく説明し、料理のおいしさや学生の思いを直接伝えることで、より食事を楽しんでもらっています。

最初は緊張していた学生も高齢者の方々のこぼれた笑顔で、次第に会場に一体感が生まれ、最後に皆さんから拍手をもらうと充実感にあふれていました。

参加者からは、“心のこもったあたたかい会だった”“また来るよ”と好評で、何よりも、高齢者の方々の笑顔が学生をさらに成長させてくれました。



これらの活動を通して、高齢者の方と直接交流のことができることが学生にとって大きな励みになり、豊かな心が地域社会への貢献に役立ち、心豊かな感性と深い人間性を育み、地域における食育の推進を目指すフードスペシャリストの人材育成に大きな一歩となることを望んでいます。

筑紫路の野遊

筑紫女学園大学短期大学部 現代教養学科 准教授 小川 暢祐

——君がため春の野に出でて若菜つむ わが衣手に雪はふりつつ

そのような和歌に遣された清冽で静かな抒情は、幾代を経た今日、舞い散る桜花の下での山菜摘みや筍掘り、バーベキューへと趣を変えつつも、古都の野遊としてなお連続と受け継がれている。

太宰府天満宮や九州国立博物館にほど近く、宝満山系に属する小山の麓に位置する筑紫女学園大学は、家族的な雰囲気に含まれたキャンパスである。

入学式前後の慌しさのさなか、誰からともなく、「そろそろ（筍が）出てきました」との声が、“筑女の森”メーリングリストに寄せられる。その週末の朝にはもう、教職員や学生有志に加え家族やペットも参集して、山菜摘みや山小屋の掃除、林道整備に取り掛かれることとなる。

野趣あふれる昼食には、幾つかの不文律がある。「火には薪や柴を」「伐採した青竹を鍋代わりに」等である。雨のため延期され4月12日となった今年は、あいにくタラの芽は伸びきっていたが、フキ・ユキノシタ・ウバユリの根の天ぷら、焼き筍、筍詰め、チキンパテ・レモン風味、ミツバを散らしたアサリ汁等が林間のベンチを彩った。メインは筍の炊込みご飯、デザートはドライフルーツ入りプディングで、これらは、底がほどよく焦げた竹筒から搔きだして、めいめいの皿に盛りつけるのである。

冬場のバーベキューとなると、さらに宝満山系で捕れたシカやイノシシの肉が差し入れられることもあり、華やきを添える。筆者も、近所の旦那がたと、^{わな}罾猟にご相伴させていただく機会が多い。

寒中の猟期は気が抜けない。何の前触れもなく、こちらの都合にも関係なく、研究室の電話が鳴る。「おう、今から来れんと？」

その20分後には猟場に到着し、ひとつの命をいただくプロセスが始まる。

陽がさしこむ明るい杉木立の中に、雄鹿が伏している。我々が取り囲むと、やおら立ち上がり、走りだそうとする。だが、脚はワイヤーに絡めとられ、

逃れるすべはない。ワイヤーがピンと張ったところで、がくつ、と崩折れる。熟練者が、ロープを投輪状にして徐々に近づき、一瞬にして角を捕捉する。続いて起こることが、鹿にわかろうはずはない。興奮の極点に達した彼は、「ヒョーッ」という声を揚げる。甲高い笛の如き音が、幾度か森のしじまに響き渡る。呼気が陽光に白く輝きながら沸きあがる中で、本気になった男の荒い息遣いと、生命の瀬戸際に立たされた雄鹿の乱れた息とがもつれあう。長い時間に思えるが、ほんの数十秒のことであろう。突如、周囲の空気が弛緩する。男の息づかいだけが残り、それは次第に落ち着きを取り戻していく。

「行こか」我々は溪流のほとりへと、無言で獲物を運ぶ。頭を川上に据え、流れに横たえる。喉にナイフを入れ、下腹部まで割く。気道・食道と大血管を断ち切り、順次、内臓塊をたぐりだして、体幹から切り離す。小半時の後に剥皮解体にかかるまでの間、ささやかな焚き火を起こし、暖をとる。

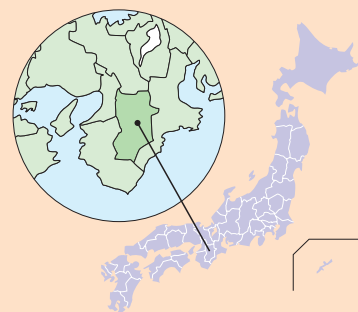
——奥山に紅葉ふみわけ鳴く鹿の 声聞くとときぞ秋はかなしき

捕獲されたシカやイノシシの脚部皮下に認められる鬱血と膿汁からは、生前の彼らを感じたであろうワイヤーの苦痛が偲ばれる。さればこそ、「全て」が、貴重な教材かつ食材となる。あらゆる内臓は、ブタやウシのモデルとして、解剖学や食品加工学の見地から。胃に詰まっている餌や、腸管内に見出される寄生虫等は、食品衛生学の見地から。そして皮は、ダニや結合組織等についてだけでなく、生命倫理と人権への眼差しを育んでもらうために。

“ふくおかジビエの勧め”というサイトが、福岡県庁により開設されている。「山林荒廃を防ぎ、特産品・観光資源として、地域の活性化につなげる」との趣旨は、一面において確かに納得できるもので、いささかながらその一端を担っている自負もある。だが私達は、政策やビジネス、グルメといった大義名分や美辞の陰に見落とされがちな、しかし極めて大切なことごとを、決して見失ってはならない。

大和野菜と奈良の味

帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科 教授 尾立 純子



奈良には昔から、京都や大阪に比較して「うまいものなし」という言葉に代表されてしまっているようなところがありました。しかし、奈良にもミシュランの星のついたレストランもあり、大和野菜の普及とともに、大和肉鶏や、大和ポーク、大和茶など、大和と名のつくブランド品も出回り、入手しやすくなりました。

奈良は昔から「海なし県」であり、新鮮な魚は手に入らず、干物や雑魚（じゃこ）をよく食べていました。若狭の海から取れた鯖は、鯖街道に沿って京都から奈良にと運ばれ、その鯖を保存食として定着したのが「柿の葉寿司」です。奈良吉野の名産の柿の葉を使った「柿の葉寿司」は全国で有名となり、奈良の代名詞の寿司となりました。魚を酢に浸けてさらに柿の葉の抗菌性を利用するのは、保存食の一つだと考えられます。その他、有名な「奈良漬」も保存食として発達してきたのは、奈良の地形によるものかもしれません。

最近では食育推進事業の一環として、奈良県独自の野菜を売り出すことが多くなりました。京野菜、加賀野菜、なにわ野菜に並んで、大和野菜も引けを取りません。その中でも特に有名なのが「大和まな」です。「大和まな」は、軟らかく、甘味があって、ジュースにも適しており、全国版になりつつあります。その他に大和と名のつく、丸なす、芋、大根（祝い大根）、蕪（片平あかね）、宇陀金ごぼう、黄金まくわ、筒井レンコン等が大和野菜の代表作です。

大和の歴史とつながった「奈良薬膳」や、東大寺や興福寺といったお寺で食されている精進料理としての「奈良茶飯」や「奈良茶粥」は、名物料理の一つとなっており、ホテルでも提供されています。この他に、奈良の食材を使った新しい料理や、スイーツへの応用等も積極的に行われるようになりました。そこで、学生が作成した、黄金まくわや、大和丸なすを使ったスイーツをご紹介します。

2014年3月15、16日には『奈良食祭』も、第3回を迎え、盛大に実施されました。「奈良に美味しいものあり」を合言葉に、大いに活気づいたお祭りでした。

奈良の南方面は過疎が進んでおり、大学では過疎化地域との連携も進めています。その中で、山中を荒らしまわっている、猪や、鹿肉の加工も課題の一つになっていて、今回は焼肉として売り出されました。また、南に位置する吉野川で獲れた鮎を塩焼きにして食べさせていましたが、全国2位の収穫量を誇る柿のさらなる利用にも、地元では力を入れています。

発展していく「奈良の味」ご期待ください。



柿の葉ずし

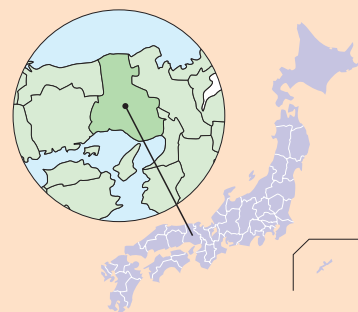


黄金まくわ大福



大和丸なす

「いかなごの釘煮」・春の風物詩



甲南女子大学 人間科学部 教授 角田 万里子

「神戸の味」、たとえばチョコレートやバウムクーヘンなどに代表される洋菓子やパンを思い浮かべやすいかもしれない。

しかし、神戸を代表する食べ物の一つとして「いかなごの釘煮」をはずすわけにはいかない。

大阪湾から播磨灘にかけて、神戸を中心とした海沿いの市町村には、江戸時代から伝わるいかなご漁がある。いかなごは春告げ魚とも呼ばれ、3月に入ると新聞やテレビで解禁が報じられる（ちなみに今年は2月28日であった）。早朝から漁船が繰り出し、晩秋から冬にかけて生まれた「シンコ（新子）」とよぶいかなごの幼魚（体長4～5cm）が水揚げされる。『食材図鑑』（小学館）によれば、「かますご」と呼ぶこともあり、東北では「めろうど」、関東では「こうなご」、九州では「かなぎ」とも呼ばれる。同じいかなごでも体長が15cm前後に成長したものはふるせ（古背）といい、釘煮には向かず、空揚げや天ぷら、焼いて二杯酢などで食される。

今年の新子は1kgあたり千円ほどの値段で魚屋さんやスーパーマーケットで売られていたが、いかなごの釘煮が上手にできたら神戸の人、といわれるほどこの季節、住宅街に生姜醤油の甘辛いにおいが充満する。

鮮度が落ちやすい新子を手早く醤油、中双糖と生姜で炊いて、古釘のようにクッキと折れ曲がった、

かための仕上りにする。

一人で5kgや10kgを買い込んで炊くのは珍しくなく、親類や知人に送る地方発送用にと、郵便局の前には春のキャンペーンのぼりがはためき、レターパックといかなご封入容器がセットで販売される。

しかし当節はご多分に漏れず、この神戸名物にも高齢化のきざしが見られ、家庭でのいかなご作りの伝承が難しくなっているようだ。卒業生が届けてくれる釘煮もやはり“おばあちゃんの手作り”らしく、本人は食べるだけというのが現実である。

<作り方の概略>

- ① いかなごの新子1kgを濃い塩水でキズをつけないようそっと洗い、水気をしっかり切る。
- ② 皮付きの千切り生姜30g、醤油200gと中双糖300gを強火で沸騰させ、煮立った泡が消えないよう、いかなごをひとつまみずつ、少量ずつ入れていく。
- ③ 全部入れたらふたをせず、強火で20分ほどグラグラ煮る。煮汁がつけねにわき上がって魚にかぶるようにする。
- ④ 煮汁がなくなってきたら鍋返しをして、弱火で煮汁を充分にからませる。
- ⑤ 焦げつく寸前に火を止め、皿に広げてさっと冷ます。常温で1年もつ。

（元兵庫大学入江一恵先生のレシピからの抜粋）



科学でわかるお菓子の「なぜ？」

中村弘典、木村万紀子 著 辻製菓専門学校 監修
柴田書店 定価3200円+税

食品開発の基本は、対象となる食品の基本的な性質を理解すること、製造原理を理解すること、失敗した時にその原因を究明し、改善できることである。本書は、菓子の製造について、それらをわかりやすく解説し学生の教育にも非常に役立つ内容となっている。例えば、パイ生地を作るとき、あの多層構造を作り、パリパリとした食感を引き出すためには、その製造原理を理解する必要がある。層状に仕立てるには、生地と固体油脂が薄く積層する状態を作る。生地が油脂の層に挟まれて、焼成時に油で揚げるように加熱される。よって、多層状のサクサクとしたパイが出来上がる。また、使う小麦粉の種類、何故個体油脂を使うか？何故冷やすか？などの基本が理解できると思う。菓子を作る→失敗する→原因を究明する→改善する。お菓子作りが好きな学生はとて多いが、このプロセスを経ることで食材を学術的に捉え、食品への興味を更に深

めてくれると確信している。松本大学は地域貢献を基本理念とし、学生と一体となって多彩な活動を行っている中で、食品の開発も盛んに行われている。地域に還元できる商品を提案するには、大学生らしく知識に基づいたものづくりを行うべきである。本書は、お菓子作りの参考書として、また食品の知識を深めるために非常に適しているの、学生の食教育や菓子作りのスキルアップに是非活用して欲しい。

しかし、私が個人的に愛読するのは講談社の「クッキングパパ」である。料理のアイデアが満載されているばかりでなく、食を通じた人との関わりがとて美しく描かれている。

実は、25年前に私のコレクションを南極観測隊に寄贈し、越冬隊の食を支えていたことは誰も知らない事実である。

松本大学 矢内 和博



植物はすごい

生き残りをかけたしくみと工夫

田中 修 著
中央公論新社 定価840円+税

本書は端的に言うと、「動物のように動けず、声も出せない植物の生命力のすごさ」をあらゆる角度から紹介し、なるほどと納得させられる内容になっている。

まず直接食に結びつくことでは光合成である。緑の葉は水と二酸化炭素から、光のエネルギーを利用してデンプンを作り出すことができるのは、植物しか持ち得ない能力である。この植物の光合成力こそが、地球上の全ての食糧の源であり、ヒトを含めた生物は植物なしでは生きていけないことを、改めて認識させられる。

植物は根をおろした所で、光と土壌（+肥料）から生きるための全ての栄養を作り出せるだけでもすごいのだが、さらに生き抜くためのさまざまな仕組みをもっている。有毒物質を身につけることによる防衛手段はよく知られているが、その他にも、バラやヒイラギにトゲがあり、柿が渋くゴーヤが苦いの

も、動物に容易に食べられないためであり、松や檜が出す香りや、山芋、オクラのネバネバ液は、虫や病原菌を退治しているのである。また植物は子孫を別の場所で残すための知恵をさまざまな形で備えている。上述の柿やゴーヤは完熟すれば甘くなるが、それは動物に食べて欲しいからであり、砂地で育つピーナツがカサカサの殻に包まれているのは、水に流されて新しい土地に辿り着くためである。光合成に必要な太陽光も植物には強すぎて、諸に活性酸素の害に曝されている。その防衛手段として、野菜・果物はビタミンCやE、美しい花は色素のアントシアニンやカロテンなど、いわゆる抗酸化物質を作っているのである。

まだまだ書き尽くせないほど「植物のすごさ」が満載であるが、是非、こんな植物たちを五感で味わい、心の栄養として欲しいと願う。

京都文教短期大学 村上 俊男



事務局から

会員数、養成機関、資格取得者数の動き

平成26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2校が退会されましたが、平成26年度は新たに4校（新規申請2校、追加申請2校）の学科がフードスペシャリスト養成機関として認定され、うち新規申請の2校が正会員として入会されました。

正会員	学科等	都道府県
愛知学泉短期大学	生活デザイン総合学科	愛知県
長崎女子短期大学	生活創造学科 栄養士コース	長崎県
帝塚山学院大学*	人間科学部 食物栄養学科 健康実践栄養士課程	大阪府
東洋大学*	食環境科学部 健康栄養学科	群馬県

*印は既存正会員からの追加申請

平成25年度のフードスペシャリスト資格認定試験は昨年12月15日（日）、全国150校で行われ、5,850人が受験し、合格者は受験者総数のうち81.8%の4,783人となりました。この合格者及び平成24年度試験の3年次合格者等からの申請に基づき、平成25年度には4,853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
25年度	5,850	81.8	*4,853
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2014への出展

食の専門展ファベックス2014（主催：日本食糧新聞社）が、平成26年4月2日（水）～4日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催されました。会場

内プレゼンテーションステージには出展社と主催者特別企画セミナーが実施され、多彩な講師がデモンストラクションや講演をして業界のトレンドが伝わる会場でした。当協会は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などをみてもらうため、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。

今年の「ファベックス2014」は、「デザート・スイーツ・ベーカリー&ドリンク展」、「食品&飲料P B・O E Mビジネスフェア2014」「2014食肉産業展」「ワイン&グルメジャパン2014」「2014麺産業展」も同時に開催され、この6展の3日間の来場者数は昨年を上回る74,581名となりました。

なお、今年で2回目となる関西での「ファベックス関西2014」「関西デザート・スイーツ&ドリンク展2014」が、10月8日（水）～10日（金）の3日間、インテックス大阪で開催され、外食産業フェアも同時開催される予定です。当協会では昨年に引き続き「ファベックス関西2014」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一昨年までは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、また、中食・外食業界の最新動向・トレンドが一望できるなど、西日本の会員校や個人会員にも喜んでいただけていると思っています。このフェアの詳細は7月中頃に当協会のホームページに掲載予定です。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26年度 食に関する一般向け啓発活動助成事業

平成26年度は、過去最高の29団体からの応募がありました。5月2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団体および事業内容は、以下のとおり（開催日程順）です。



学校名	事業の名称
函館短期大学	北海道の野菜を楽しもう！
高崎健康福祉大学	大学生のための食事レッスン
別府大学	地域住民対象公開講座「だし・うま味」で美味しく減塩
関西福祉科学大学	「福科大の食育」～地域に根ざした食育～
成美大学短期大学部	「朝ごはん食べよう」心と身体をつくる料理コンクール
東海学園大学	見直そう！和食の文化
羽衣国際大学	頑張ろう福島～福島の特産品のひとつである桃の製菓への活用～
シニア世代食育推進協議会	シニア世代のための食育教室
精華女子短期大学	公開講座「親子食育講座」
奈良佐保短期大学	奈良×和食
純真短期大学	ほら！ウマれたよ、ウマみと笑顔！「ランチにチャレンジ」「サイエンスにチャレンジ」
くらしき作陽大学	食と健康講座『DHAは健康に良いか？-その功罪』
郡山女子大学短期大学部	パパズ・イン・ザ・キッチン
神戸山手短期大学	地域の食材再発見
宇部フロンティア大学短期大学部	和食パワーでイキイキ健康めざしませんか
青森中央短期大学	公開講座①心を繋ぐおばあちゃんの郷土料理②親子クッキング
岡山学院大学	親子で楽しく行事食に挑戦
香蘭女子短期大学	のほせもん男の料理教室
中国学園大学	食の魔法にかかろう
実践女子大学	平成26年度公開講座-お酒にまつわる現代の食卓デザイン-
昭和学院短期大学	食と健康講座 ～食を楽しむ～
愛知みずほ大学短期大学部	お米と魚のコラボフェア
聖徳大学	聖徳大学“食”に関する講演会
東京聖栄大学	ワンダーワールド・葛飾の食探究展

学校名	事業の名称
愛国学園短期大学	江戸川区の特産品「小松菜」を使ったエコ・クッキング講演会-献立の立て方とデモンストラーション-
公益財団法人すこやか食生活協会	シニア食育講座

フードスペシャリスト養成機関研修会

平成26年度のフードスペシャリスト養成機関研修会は、8月25日（月）・26日（火）に開催します。食品の機能性が注目され、新しい介護食品の開発に対するニーズも高まっていること、指定テキストの官能評価・鑑別演習の改訂等も踏まえ、盛りだくさんの内容にしたいと考えています。

「独立行政法人 農業・食品産業総合研究機構 食品総合研究所」と「キッコーマン 野田工場」を会場として予定していますので、最新の研究機器・施設や工場設備の見学はもとより、さまざまな研究活動についてのお話も聞くことができると思います。参加申込みの締切りや研修の具体的な内容については、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。

（お詫び）

会報No48（平成26年2月発行）16ページ 左段に記載の誤りがありましたので訂正させていただきます。

（誤）『日本の“食”を革新する、味と技術の連携！』

（正）『食品業界の価値あるコラボレーション、「技術」と「メニュー」で食の未来を革新』

編集後記

☆国立競技場の新装への準備に向けて、消えていくグランドを走るツアーも企画されています。この施設ができたのが、ちょうど50年前の1964年。オリンピックの開会式が10月10日（この日にちなんで体育の日が制定された）に行われました。今の季節、オリンピックを控えて、東京の街は道路や地下鉄の突貫工事がすすんでいました。東海道新幹線が開通したのも、この年です。

☆経済成長につれて暮らしも変わってきました。50年代の末に、電化製品の三種の神器のひとつとされた冷蔵庫の普及率が、この年、47%となりました。コールドチェーン勧告（食生活の体系的改善に資する食料流通近代化に関する勧告）が出されたのが、この翌年です。「フードビジネスの窓」のニチレイ「気づき御膳」の話題は、この時代以降の低温流通の技術の現在での到達点を象徴するものです。

☆特集は「地域社会への貢献」です。会報34号でも取り上げましたが、地域社会＝コミュニティの原義は共有することとされています。共有ということは相互に価値あるものを所有することです。愛知学泉大学の商品開発や、広島文化学園短期大学のお弁当配食サービスなど、地域に役立つことで学生も成長するというケースは、文字通り相互に価値あるものが生まれている事例です。筑紫女学院大学の小川暢祐氏の筑紫路の食の紹介は、豊かな日本の自然の季節の魅力を伝えるものです。ジビエについては、自然保護、農作物の被害、交通、環境、食文化など広い視野から、もっと目を向けられることが望まれます。

☆「味・お国自慢」は神戸と奈良。有名な奈良漬ですが、薩摩揚、甲州ブドウ、陸奥（リンゴ）、伊勢エビ、出雲そば、讃岐うどんなどと、旧国名のつく食材が多い中で、現在の県名のつく数少ない一品です。（沢）