

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

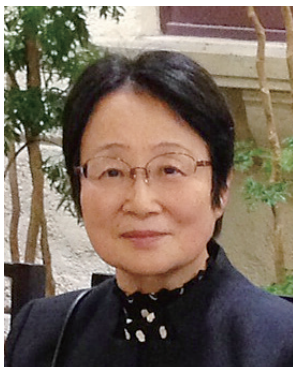
Japan Association for Food Specialist

〒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	新しい資格制度“専門フードスペシャリスト”……………1
	フードビジネスの窓	キックマン国際食文化研究センターについて……………2
		15回のキャリア教育授業計画……………4
		東京聖栄大学のキャリア教育……………5
	特集	広い視野と関連知識を集めて、食の分野の相互関係を理解する……………6
		多彩な講座で対応……………7
	キャリア教育への取り組み	管理栄養士養成とキャリア教育……………8
		教職協働による進路決定率100%をめざして……………9
		学生一人ひとり将来の夢をかなえるための支援……………10
	味・お国自慢	東筑紫短期大学のキャリアアップ教育……………11
		福井名物おろしそばと焼き厚揚げ……………12
		熊本名物「太平燕」をご存知ですか？……………13
	ぶつくえんど事務局から	「年商50億を稼ぐ 村上農園の「脳業」革命」/「わかりやすい 食品機能栄養学」……………14
		……………15



巻頭言 新しい資格制度“専門フードスペシャリスト”

前 東京聖栄大学 教授 品川 弘子

本年度(平成26年)の認定試験から“専門フードスペシャリスト”の資格制度が導入されることになった。

この新資格は、これまでのフードスペシャリストに加えて二つの領域、すなわち、「食品開発」または「食品流通・サービス」について、より深い知識・技術を習得した者に与えられる。しかし、あくまでも、これまでのフードスペシャリスト資格取得が前提である。

昨年までの認定試験合格率は80%前後を推移しており、当初に比べ次第に難易度も高くなり、受験者のレベルも底上げされた。これは、受験対策に取り組む養成校が増えてきたことに起因するところが大きいと思われる。そこで、いま、養成校では、新資格の受験対策に頭を悩ませていることが窺える。

新資格は、フードスペシャリスト取得者に与えられるものであるから、これまでの基礎勉強を疎かにしては成り立たない。認定試験では、当然深い知識と応用力が問われることになるだろう。

とはいえ、新資格も食の一定領域の基礎知識力を

身につけた証である。これは世間の偏差値とは異なるのだから、興味を持ち意欲的に勉強すれば、その成果が発揮できることを切に望む。そして、インターンシップやアルバイト等で実践的な経験をした学生にとって、魅力的な資格でありたい。

食生活の現状と消費生活を鑑みると、生活様式の多様化、高齢者や単身世帯の増加、女性の社会進出の増加の影響に伴い、調理や食事を家庭外に依存する状況が増している。食産業でも、このような食料消費形態に対応した調理済み食品や惣菜、弁当といった持ち帰り食品や料理の提供等の市場開拓が進行している。一方、欠食や野菜の摂取不足、脂肪や食塩の摂り過ぎ、肥満者の増加等の健康問題が課題となっている。

食生活は、消費者側と供給者側との両面から成り立つ。いまこそ、両者の社会的な位置づけを理解し、いずれの立場に立っても、食生活にかかわる課題を解決していく能力が求められている。

“専門フードスペシャリスト”が、その特性を活かしつつ、新たな切り口で時代的なニーズを受け止め、食を担う人材の厚みを、一層高めることを期待する。

キッコーマン 国際食文化研究センターについて



キッコーマン国際食文化研究センター長 齊藤 文秀

キッコーマン国際食文化研究センターは、創業80周年記念事業の一環として1999年7月に設立され、本年で15周年を迎えます。その間、18世紀中頃に上方から運ばれた「下り醤油」の再現、日本・中国・ヨーロッパの食文化ビデオライブラリーの製作、食文化セミナー・食文化講座の開催、研究機関誌Food Cultureの発行など「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集・公開活動などを展開してまいりました。ここにいくつかの事例をご紹介します。

1. 「下り醤油」の再現

現在日本で製造されるしょうゆのうちの約80%が「濃口しょうゆ」で、もっとも一般的なしょうゆです。この「濃口しょうゆ」は文化文政期（1804-30）の頃、それまでの上方からの「下り醤油」にとって代った関東産の「地廻り醤油」にその源流があるといわれています。残念ながらこの当時の製造に関する記録はないため、上方産の「下り醤油」がどのようなものであったか分かりませんでした。そこで、当センターでは約1年半をかけて、この「下り醤油」に迫るため、享保2年（1732）に刊行された「ばんきんすぎわい萬金産業袋ふくろ」の記述にできる限り忠実にしょうゆ造りを行いました。さらに、このしょうゆを使って、江戸時代に書かれた料理本にある料理を再現することにも挑戦しました。この映像は、当センターのメディアコーナーでご覧いただけます。（企画・復元作業：キッコーマン国際食文化研究センター、料理復元・監修：近茶流宗家 柳原一成、映像記録作業：株式会



社NHKコーポレーション)

2. 醤油樽作りの技術を記録

当センターでは、醤油樽製造技術を後世に残す目的で、醤油樽の製造工程を記録した映画「醤油樽の物語」を制作しました。醤油樽は、昭和の中頃まで醤油の需要拡大と共にその輸送容器として大きな貢献を果たしてきましたが、大正時代から使用されはじめた瓶や缶、さらには昭和中期以降に登場したプラスチック容器へ主役の座を譲り、全盛期には1200人を超えた野田の樽職人も現在では残っていません。この映像では樽職人の卓越した熟練の技術と圧倒される職人の迫力と共に、その全工程を記録しています。この映像は当センターのメディアコーナーでご覧いただけます。



3. 日本の食文化の映像化

当センターでは、キッコーマン創立80周年事業の一環として「日本の食文化」の映像化に挑戦しました。「吉兆」の創立者・湯木貞一氏のご協力が得られ、そこから「日本の食文化」のいくつかの切り口をまとめあげることができました。映像5巻の各タイトルは、「日本料理とてなしの心」、「懐石、しつらう」、「おぼんざい歳時記」、「食は江戸」、です。今、世界的にみても「日本の食文化」は注目を集めています。この映像が私たちの食をもう一度見直すチャンスになればと存じます。（企画：キッコーマン株式会社、監修：熊倉功夫、顧問：湯木貞一、協力：吉兆、解説：山本 圭）

※販売に関するお問い合わせ先：放送映画製作所

東京本社 EVR事業部 ソフト販売 TEL：03-5202-6061

4. 「流山白味淋200周年」企画展示

文化11年(1814)、二代堀切紋次郎が下総国流山(現在の千葉県流山市)で「白味淋」の開発に成功し、販売を始めてから今年で200年になります。その長い歴史をみると、もともとみりんは調味料ではなく、飲料として人々に親しまれてきました。本年6月にリニューアルした企画展示コーナーでは、甘くておいしい「お酒」から、料理に欠かせない「調味料」へと用途を広げてきた「白味淋」の軌跡を江戸時代の料理本からひも解き、あわせて現代に「マンジョウ本みりん」として受け継がれている「万上」ブランドの歴史を紹介しています。また、みりんの用途の変遷とあわせ、近茶流嗣家柳原尚之氏による“みりんを使った江戸料理の再現”を写真と映像でみるることができます。



5. 産官学コラボ「和食とみりん」食文化講座の開催

昨年12月、「和食」-「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産に登録された今、遺産として和食をどう守るか、次世代にどう継承するか、が問われることとなります。本年7月20日当センターでは流山市、千葉県立流山高等学校と連携して「和食とみりん」をテーマにした食文化講座を流山市生涯学習センターで開催しました。プログラムでは、「流山と白味淋」(流山で現代のみりんにつながる白味淋が誕生した歴史的背景)について流山市立博物館 主任学芸員 川根正教氏、「みりんの基礎知識」について流山キッコーマン(株)の依田 崇、「江戸の料理とみりん」(江戸期の料理本にみるみりんのレシピ)について近茶流 柳原尚之氏が講演、続いて流山高校生徒制作の

「和食とみりん」食文化講座のポスター及びみりんを使った創作レシピ優秀作品の発表が行われました。ポスター、レシピともにどれも力作揃いで好評を博しました。そして、最後に「私たちの食習慣と食文化の継承」をテーマに柳原尚之氏と流山高校生徒による活発な自由討論が行われました。当センターでは、今後ともこのような活動を通して、和食を継承する若い世代が日本の食文化を学ぶ機会を得られるよう努めてまいります。

農林水産省の推計によれば、海外における日本食レストランの店舗数は2006年の約24,000店から2013年の約55,000店へと広がりました。無形文化遺産としてのWashokuと料理・調理法としてのJapanese Cuisineを同じ土俵で論ずることはできませんが、無形文化遺産登録を機に、Washokuの特徴、すなわち、多彩で新鮮な食材とその持ち味の尊重、栄養バランスにすぐれた健康的な食生活、自然の美しさや季節の移ろいの表現、年中行事との密接な関わりなどを海外で広く啓蒙すれば、Japanese Cuisineのエッセンスについてさらに理解を深めてもらうことに資するでしょう。

あらゆる分野でグローバル化が加速する中、食文化も国境を越えて相互に影響しあい、大きく変容していきます。しかしながら、過去から現在までの軌跡を学び、食文化の未来を築いていくのは私たち一人一人です。当センターでは、キッコーマンの経営理念である「食文化の国際交流」を推進し、日本の食文化のすばらしさを世界に広めるとともに、世界の優れた食文化を日本に紹介する活動を展開してまいります。あわせて「発酵調味料・しょうゆ」を基軸とする世界における発酵調味料文化を、さまざまな角度・視点から探求してまいります。このような私どもの活動が、国境を越えて豊かな食文化、幸せづくりに、いささかなりともお役に立てれば、大きなよろこびです。

これからも当センターの活動に対する皆様の温かいご理解とご支援を、心からお願い申し上げます。

〈キッコーマン国際食文化研究センター〉

開館時間	10:00~12:00 13:00~17:00
休館日	土・日、祝祭日(年末・年始) ※詳細は当センターへお問い合わせください
入館料	無料
所在地	千葉県野田市野田250 TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218 http://www.kikkoman.co.jp/kiifc

15回のキャリア教育授業計画

光塩学園女子短期大学 食物栄養科 教授 中根 敦子

早期の取り組みで効果を

光塩学園女子短期大学は北海道の風土に根ざした歴史と伝統、文化を基盤に『光と塩』を建学の精神に掲げ、高い見識と専門的な知識、技術を備えると共に、情操豊かにして心身ともに健全な社会人、家庭人の育成を目指している。このような建学の理念は入学当初より基礎科目等を通して、日常の学生生活に浸透させている。今回はその一部を紹介させていただく。

本学は、食物栄養科・保育科の実務者養成の短期大学であることから、早い段階で就職に向けた授業「キャリア教育」に取り組み、効果を上げている。

本学のキャリア教育では、

- ①自己理解を深めることを通して、社会への関心を深め、働くことの意義を知る。
- ②社会で求められているスキルや能力、姿勢について学ぶ（社会人基礎力）。
- ③卒業後のキャリアを自ら考えることが出来る事。

を到達目標とし、授業計画を実施している。なお、実施に当たっては学科全員での取り組みを行なっている。第1回、第3回、第6回の事例は次のようなものである。

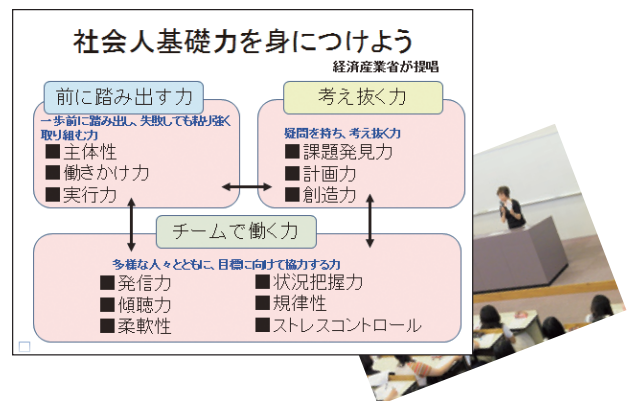
■キャリア教育授業計画

第1回	授業ガイダンス
第2回	社会から求められる資質
第3回	就職活動の実際
第4回	キャリア形成と自己理解
第5回	キャリア形成と職業理解
第6回	書いて伝える力 I
第7回	書いて伝える力 II
第8回	一般常識の理解 I
第9回	一般常識の理解 II
第10回	円滑なコミュニケーション I
第11回	円滑なコミュニケーション II
第12回	円滑なコミュニケーション III
第13回	話して伝える力
第14回	社会人としてのマナー
第15回	ストレスマネジメント

第1回 【ガイダンスの授業】

- ・キャリア教育の背景
- ・キャリア教育とは
- ・キャリア教育で身につけたい能力
- ・人生設計シートの記入作成くこれまでのキャリアをどのように活かし、どのような人生を目指したいのかなど、最終的には自分の希望する職業に就けるようになるよう、将来展望について考える。

第3回 【就職に向けての社会人としての基礎力をつける授業】



第6回 【書いて伝える力 I の授業】

- ◆いい文章を書くために求められるものは
 - ①正確さ
 - ②わかりやすさ
 - ③美しさ
 である。
 - ◆作文と小論文との違い
 - ・作文－自由な発想、体験や感想を主体的な立場で書く文章
 - ・何も制約のない文章
 - ・限られた字数の中でいかに自己表現するか
 - ・テーマに対して首尾一貫性を持つ
 - ・具体的なエピソード
 - ・小論文－自分の考えや意見を述べてその根拠を示し、論理的な道筋を通して読み手を説得する文章
 - ・テーマに対して自分の考え方を述べる
- ↓
- 論理的構成（型にあてはめる）
- なお、キャリア教育は入学当初から職業観、勤労観の育成を主とする意識付けをさせることが必要であるため、平成26年度入学生からは1学年後期より開設することとした。

東京聖栄大学のキャリア教育

東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科 教授 筒井 知己

東京聖栄大学は、聖徳栄養短期大学を母体として、平成14年4月に4年制大学として設立されました。健康栄養学部は管理栄養士養成の管理栄養学科、食品技術者養成の食品学科の2学科で構成されています。各学科の定員はそれぞれ80名と小規模な大学ですが、教員と学生支援センター職員、学務課職員が一体となってキャリア教育を実施しています。

筆者が所属しているのは食品学科ですので、そのキャリア教育の現状をまとめますと、以下のような内容になります。

1年次：1年前期のカリキュラムには、専門分野の食品学や栄養学を勉強する上で基礎となる食と環境、食生活論、食と健康などの科目が設置されています。これらの科目を学ぶことで食環境の現状、食の生産と環境、食生活と健康などの基礎知識を得ることができます。さらにリテラシーについても従来の、暗記する学習から、科学的に考え、発言し、レポートなどにまとめる力が身につくようになっていきます。

また学生支援センターでは、学務課と一緒に、キャリア支援ガイダンス（キャリアリサーチなど）を複数回実施し、大学生活に慣れさせるとともに、働くということの意義を伝え、卒業生が就職している会社の説明なども行って職業意識を向上させるように指導しています。

2年次：同様のキャリア支援ガイダンスを実施しますが、学科でとくに力を入れているのは、夏休み中2泊3日で実施するフィールド研修です。この内容は、長野県伊那市で農作物を収穫し、複数の食品工場を見学し、おやき、そば、ウインナソーセージ製造など、現地の食材を利用した食品加工実習を行うことです。実際に農家の人の話を聞き、日本の農業の現状を勉強するとともに、おばあちゃんたちからおやきの歴史を聴きます。また食品会社の人からは、衛生管理、食品開発の苦労等の話を聴きます。日本の農業、食生活、食品産業を勉強するうえで、教科書にはない知識が吸収できます。2年生を中心とした学生は、6月くらいから現地の畑の手入れ、植え

付け、草取り等のために何回か出かけます。そのあと収穫となります。

3年次：学生支援センター主催の、就活マナー講座、ディスカッション講座、エントリーシート対策講座、SPI（総合適性検査）対策講座、公務員試験対策講座と学内に業界・企業説明会が設けられ、技術者としての心構えを身につけるとともに、キャリアデザインを明確化するように指導しています。また3年の前期には、インターンシップも組み込まれています。学生はインターンシップの目的を理解し、危険予知訓練、履歴書、報告書・日報原稿の作成をしたのちに、主に夏休み中、数日間から2、3週間、研修に出ます。担当教員は、この期間中にあいさつ回りに出かけ、学生が元気に研修を受けているかを確認します。この後、学生は報告書をまとめ、12月にインターンシップ成果報告会で、一人ずつパワーポイントを使って成果を報告します。彼らの話を聞くと、短期間ですが社会に出て勉強したことで、一段と成長したことを感じます。この後、彼らは就職活動に移っていきます。

4年次：就職ガイダンス、就職対策講座が設けられています。学生は研究室に所属して卒論研究に従事しながらの就職活動となります。学生の就職活動は、個々人で速度が異なります。人前で話すのが苦手とか、面接は嫌だという学生はどうしても就職活動の立ち上げが遅くなります。本学では、就職カウンセラーを導入し、4年生個人に面接してもらって、少しでも早く就職活動をスタートするように、指導しています。また就職支援センター職員もなかなか内定が得られない学生に電話で応対して元気づけるようにしています。就職を希望する学生は100%就職させたいというのが本学で就職指導に関与する職員の希望です。なお本年からの新カリキュラムで、2年次に新たにキャリアリサーチという科目が導入され、フィールド研修、基礎学力向上講座、SPI対策講座、マナー講座等はこの中に入れられて単位化されるようになりました。

広い視野と関連知識を集めて、食の分野の相互関係を理解する

東京農業大学 応用生物科学部 食品安全健康学科 教授 阿久澤 さゆり

東京農業大学は、平成26年に創立123周年を迎えた。本年度より、応用生物科学部栄養科学科を改組し、食品栄養学専攻（定員80名）を食品安全健康学科（定員140名）として新学科を設立し、管理栄養士専攻（定員80名）は従前の栄養科学科の名称を継承し、臨床分野を強化した管理栄養士の養成を学科の教育目標として掲げてスタートした。フードスペシャリスト養成課程として認定されているのは、（旧）栄養科学科の食品栄養学専攻（定員80名）で、栄養士の資格取得と併せて、食品の嗜好評価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。現在は、4つのカリキュラムが並走する移行期であるが、各学科の教育目標による学生気質の違いを実感する日々である。

関連科目を選択科目として開講

昨今、学生から「フードスペシャリストって何に役立つんですか？」という、何気ない質問に対して、答えに窮することがある。それぞれの認定校で教鞭をとられている先生方もご経験はないだろうか。

本学は、「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おらず、カリキュラムでは選択科目として開講している。しかし、関連科目であるフードスペシャリスト論、食品の官能評価・鑑別論、フードコーディネイト論の内容は、食文化の背景を理解して食の場を作る重要性や、人の感覚による食品の評価方法の端緒に触れることができることから、学科の専門性の枠を超えて、多くの他学科の学生も履修登録をして単位を修得している。それは、「食べ物」と「食べ方」を考える基本となる知識と技術を含み、食品の研究開発・情報の発信を志す学生にとって重要であるばかりではなく、「食べ方」という日常繰り返されている事柄を理論的に学べることにあると思う。しかし、具体性を求める学生にとっては、「フードスペシャリスト」という言葉から、「どのような知識と技術がどれほど修得されているのか」という修得度を実感することが難しいのではないだろうか。

専門フードスペシャリスト資格への対応

本年度から、認定資格が「フードスペシャリスト」と「専門フードスペシャリスト」の2つの区分に発展し、科目の知識の修得度を2段階に分けて示すことができるようになった。一方、知識量の強化とともに、それらを横断的につなげ、独自の「食べ方」に対する哲学を形成して欲しい。そのように知識を醸成していく過程において、フードスペシャリストに求められる、『「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』という、広範囲にわたる事象の「解析力」と新しいアイデアの「提案力」が、各自の中で養われていくのではないだろうか。

フードスペシャリストの関連科目の修得により、直ちに「スペシャリスト」とは言い難い。しかし、どのような分野でも知識と経験を積み続けることが、「キャリア」を積むことであり、その結果として、「スペシャリスト」と評価される人物に「なっていた」ということを学生に理解させ、それまで努力し続けて欲しいと繰り返し伝えることが、卒業後に自分でキャリアを積み続ける方法を見出すことにつながるのではないだろうか。

卒業生が特別講義

本学では、卒業後数年経った卒業生に、1年次生を対象に「仕事について」という内容で特別講義を依頼する。学生と年齢も近い同じ専攻の先輩が、学生時代を振り返って、また、仕事をして感じている等身大の言葉を直接聞くことによって、自分の目標設定の意識付けを目的としている。キャリアに対する意欲と向上心があれば、身の回りには多様な市民講座や通信教育、専門書などがあふれている。それらを利用し自分を高めていく必要性を自覚させることが、食の専門家をめざす人物を輩出する大学の役割であり、食に関する意識の高い人物は、「フードスペシャリスト」の有資格者であったという実績につながるのではないかと思う。

多彩な講座で対応

新渡戸文化短期大学 生活学科 准教授 荒木 葉子

フードスペシャリストは、今年度の合格者を以て7万人に達し、多くの方が世の中で幅広く活躍されていることと思います。本学がフードスペシャリスト資格を導入して早12年。しかし、本学卒業生の中でフードスペシャリスト資格のみを活かして就職を決めた者は、フードコーディネーターやスーパーの勤務に携わるほんの一部にすぎず、本学で取得した栄養士資格と併せて活躍しているのが実情と言えます。

私は、本学で食品学の全般にわたる講義を担当しております。学生には「商品の表示を見る習慣を身につけること」、「食材について違いの分かる人間になること」を常日頃から訴えています。スマホ世代となり、文字より映像を優先するためか、じっくり読むという習慣がなく、自分の家で食べている米の銘柄すら分からないという状況では、自信を持ってフードスペシャリスト有資格者を語るにはまだまだ心許ないというのが現状です。

食品鑑別演習の講義をしていた時のことです。「澄まし汁は濁りのある懸濁液である」と理解している学生がいました。本学の調理実習ではコンブとカツオブシからだしを取っておりますので、それを経験すると美しい透明感や目が覚めるような香りに感動すら覚えます。しかし、この学生は、おそらく市販のインスタント顆粒ダシを使用した経験が豊富だったのでしょう。また、別の学生は、コーヒーに関す

る話題の中で、「抽出したコーヒーを飲むのは両親だけで、私はいつも砂糖やミルクとコーヒー（インスタント）が全部スティックに入ったものを飲んでいました」と話していました。家族の中で食習慣が異なることはあるでしょうけれども、コーヒーの風味の本質や豆の種類によるそれぞれの特徴を知る機会を逸しているように感じました。自分の好みを知ろうとする意欲も食経験においては大切です。顆粒ダシやインスタントコーヒーを使用することがいけないわけではなく、冒頭に述べたように、幅広い経験を重ねる中で「違いがわかる人間」になっていただきたいところです。

これからの若い世代にしっかりと知識と経験を与え、食に対する関心を高めるためには、やはり教育が必要です。本学では、「栄養士キャリアアップ講座とコース制の取り組み」の一環で、以上の実態を踏まえてさまざまな取り組みを行っています。「だしセミ



真剣なまなざしで



刃物研ぎのコツを学ぶ

ナー」、「寒天セミナー」、「ゲル化剤の扱い方」を始めとして、築地市場の初セリ見学、中華街の食材および調理器具の調査、刃物研ぎ講習会、プロに学ぶ料理講座、プロに学ぶフードコーディネーターなど、数多くの講座を設けて機会を創出しております。フードスペシャリスト有資格者というだけでなく、「違いの分かる栄養士」を育てるために…。



管理栄養士養成とキャリア教育

大阪青山大学 健康科学部健康栄養学科 教授 東根 裕子

大阪北摂の地、箕面にある学校法人大阪青山学園は、設立から47年の歴史を刻んでいます。当初女子短期大学としてスタートしましたが共学となり、平成17年には大阪青山大学を開学しました。現在は、健康科学部に健康栄養学科、子ども教育学科、短期大学部には幼児教育・保育科、調理製菓学科があり、900名近い学生たちが、それぞれの専門家を目指して勉学に励む毎日です。健康栄養学科は、管理栄養士養成施設であり、そこでのカリキュラムすべてがキャリア教育と言っても過言ではないと考えます。その中でもユニークな科目や活動をご紹介します。

キャリア教育の導入:管理栄養士入門

まずは、1年次後期開講の管理栄養士入門です。これは基礎教育科目(必修)として位置付けられています。開講15回は、オムニバスの形式で行われ、多様な職域の管理栄養士から話を聞きます。1回目は、オリエンテーションとして、「管理栄養士の仕事に関して、管理栄養士国家試験カリキュラムについて」を専任教員が話します。その後は病院・行政・食品メーカー・保育所・小学校(栄養教諭)等で活躍する管理栄養士から現場の話を聞きます。最後は現学科長であり、大阪府栄養士会会長の藤原政嘉先生から「管理栄養士の展望」というテーマで学生に語りかけてもらいます。1年次学生は、まだまだ管理栄養士の仕事についても知らないことが多いので、この講義をきっかけにして、リアルな管理栄養士像を個々に描き始めることができるようです。

キャリア教育の展開・実践:特別時間・卒業研究等

特別時間という科目を4年間通して設けています。1年次は、特に大学に慣れることから始まり、その時間の中でクラスメンバー・担任とのコミュニケーションを深めるプログラムを行い、大学のシステム、4年間を通してのスケジュールなどを指導しています。栄養士・管理栄養士業務にあたってはコミュニケーションが重要であるというモットーから、第一印象をよくする、そのためにはしっかりとあいさつし、はっきりとものを言うトレーニングを行っています。少し大学に慣れると、基礎学力の定着も兼ね

たワークやSPIにも挑戦し、担任との対話の中で和気あいあいと行っています。

今年度からスタートした取り組みですが、

1年次から進路支援センターの就職支援セミナーが始まっています。主に特別時間を使用して、各学科・年次に必要な「ねらい」をたて、それにふさわしい内容を展開しています。最近私が担当する2年次学生は「雇用と労働環境」「働く意味を考える」の講義や演習を受け、自己分析をし、キャリア予想図(将来のプロフィールを絵や図で表現)を楽しんで描いていました。

2年次では、短期大学部調理コースと同じ実習場をレストランに見立てた実習、3年次では給食経営管理実習などで実技面でのキャリア教育も他大学よりも多くの時間を割いています。3年次後期から卒業研究が始まり、専任教員のもとで、臨床・福祉の分野、小学校・幼稚園等の食育など多様なゼミ活動が始まります。

ガンバ大阪の弁当づくりも

その他のキャリア教育では、大学が提携しているガンバ大阪の選手の意見を取り入れた弁当製作、市民病院の看護フェアーに参加しての栄養相談等多くの現場を踏み、卒業後の適切な対応ができるようなプログラムを実施しています。フードコーディネーター演習では、大阪食育フェスタへの参加、近隣のインスタントラーメン記念発明館・食品メーカーの工場見学・醤油やそうめん製造の見学、テーブルマナー講習等盛りだくさんの内容です。

今私が思っていることは、教職員一体となったキャリア教育の必要性です。今年度10期生が入学したフレッシュな大学ではありますが、今後は卒業生にも後輩のキャリアサポートを担ってもらい、在学生たちがより興味を持てるキャリア教育に発展させていきたいと考えています。少人数の大学だからできること、それを模索していきます。



教職協働による進路決定率 100%をめざして

神戸女子短期大学 食物栄養学科長 教授 田中 智子

「キャリアへのアプローチ」ⅠとⅡと

神戸女子短期大学では、平成23年度よりキャリア教育の取り組みとして1年生前期に「キャリアへのアプローチⅠ」を開講し、3学科の特性を生かしながら、学生が自立した社会人として生きていくための職業観・勤労観・シティズンシップを育成している。そこでは、学生が女性として社会に参画するとはどういうことかを学び、仕事を核にしたライフデザインを描き、よき職業人になるための学習を全学的に行っている。授業は、外部講師、キャリア教育部、キャリアサポートセンター、法人本部の支援を受けながら、学生が主体的に参加できるよう工夫している。後期には「キャリアへのアプローチⅡ」を開講し、エントリーシートや履歴書の作成について、自己PRや志望動機が適切に書けるように、実際の就職希望先に見合った実習を行っている。さらに面接試験の準備として、社会人のマナーを習得すると共に、それが身に付くように、すべての授業の始めと終わりに挨拶を励行している。またグループディスカッションや模擬面接も実施している。

「ライフデザインセミナー」

「ライフデザインセミナー」では、就職活動期の筆記試験や就職後の仕事を続けていく上で必要なスキルでもある数学を演習方式で習得させている。また、新聞や就職活動に必要な本を読むことを習慣化させている。



春季休暇中には、キャリアサポートセンターが主となって、面接指導、エントリーシートの作成指導と実際の就職先に合わせた個別指導を行っている。

2年生になると月1回の学科会議で、ホームルーム担任やゼミ担当教員がキャリアサポートセンター職員と学生の動向について共通理解し、それぞれの学生に合った指導ができるようにしている。さらに

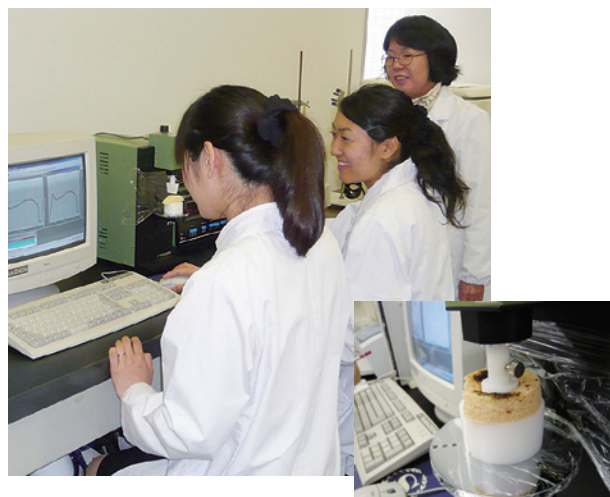
学びたいという学园内編入希望者には、編入先の学科に合わせた指導を行っている。他大学や専門学校への希望者にも個別指導を行っている。

キャリア教育の成果

本学では、総合生活学科と食物栄養学科で、フードスペシャリストの資格が取得できる。総合生活学科ではフードデザインコースを選んだ学生がさらに「食」について深く勉強し、食関係の仕事に従事した時、消費者等に様々な情報を提供することができる。食物栄養学科では、ほぼ100%の学生が栄養士の資格を取得し、食に関する高度の専門知識を有し、流通・販売と消費者に的確な情報を提供することができる。

平成22年度のフードスペシャリスト認定試験では、食物栄養学科の学生が102点の歴代最高得点を獲得し、日本食糧新聞社の取材を受けた。その後、彼女は神戸女子大学に進学し、現在は大学病院の管理栄養士として勤務し、学会発表も行っている。

本学のキャリア教育の成果として、平成22年度就職率（進学を含む）は、総合生活学科55.7%、食物栄養学科73.7%であったが、導入後の平成24年度はそれぞれ、92.6%と93.9%と大幅に就職率が上昇した。平成25年度も総合生活学科85.7%、食物栄養学科は92.4%で、そのうち50~60%が栄養士の資格を生かした就職が実現している。



フードスペシャリスト試験に良く出る物性実験風景

学生一人ひとり将来の夢を かなえるための支援

武庫川女子大学短期大学部 食生活学科 准教授 石井 裕子

武庫川女子大学は1939年の創設以来、社会に貢献出来る女性を育成するために3つの教育目標、“高い知性”、“善美な情操”、“高雅な徳性”の実現に向かって現在に至っています。4年制大学は5学部13学科、2年制短期大学部は7学科、大学院は5研究科で構成され、また編入学制度も充実しておりキャリアを磨く広いフィールドが用意されています。

卒業までのキャリア支援

なりたい自分が無い大学生に、将来の自分探しを入学直後からキャリアセンターのキャリア支援課が中心となり多彩なプログラムで実施しています。

まず、第一ステップとして大学1・2年生、短大1年前期では新入生対象の適性検査などを実施し、自分はどんな人間なのか等の自分探しをさせ、こんな自分の未来はどんなのが良いか等を検討させる。配布されているキャリアガイドブックやキャリアサポートハンドブックも各自利用して学生生活を充実させると同時にキャリアプランも考えられるようにしています。学科ごとのキャリアカウンセラーが待機しており、随時卒業まで相談に乗ってくれます。



キャリアセンターの中心フロアー

携帯電話充電コーナー、話題になった本コーナーを含めた求人情報エリア、個室タイプの就職相談室、貸出図書コーナー等がフロアーの周囲にあります。

第二ステップが大学3年生、短大1年生後期に用意されており、ここでは卒業後の進路が決められる

ようなプログラムが実施されます。企業の見学ツアー、学内企業説明会、インターンシップの情報、自己分析・エントリーシート・履歴書の書き方など。

第三ステップが大学4年生、短大2年生に就職支援プログラムとして、模擬面接や個別の就職相談、優良企業の会社概要や採用計画等が聞ける企業説明会で一層自分が磨けるチャンスが設けられています。

多くの情報はインターネットで学生と繋がっており、いつでもどこでも、学生は情報を入手できます。

2014年度の就職率は大学98.2%、短大96.6%でした。

フードスペシャリストの認知度とキャリア

就活の履歴書の資格欄にフードスペシャリストと書くと、“その資格は何?”と聞かれ、説明すると“自分を知ってもらいたいことが言えないので、この資格を書かない”という学生の声を多く聞きます。この資格は採用企業側の認知度が極めて低いのが原因です。

協会と取得者で認知度を向上させる案を考えました。

本学にはキャラクター（ラヴィー）が創られ、キャラクターグッズも種々制作されています。短大生で本資格試験を受験する学生に合格への意欲を上げるために合格プレゼントとして私費で3色ペンをプレゼントしています。就職先でこのペンを胸に挿し、「面白いキャラクタでしょ、これはフードスペシャリストの資格に合格したからプレゼントにももらいました」と言って、自分をアピールできるようにとっています。

協会も紙の認定書の他に人目に付く認定徽章のようなものを作られて、認知度を高める努力を望みます。



大学の基本ラヴィー



ラヴィーグッズ

東筑紫短期大学のキャリアアップ教育

東筑紫短期大学 食物栄養学科 准教授 香月 千恵子

この6月、サッカー・ワールドカップから目が離せませんでした。ルールはほとんどわからないが一心に走り、ゴールめがけて蹴る姿を見るとつい見えてしまいます。寝不足が続いているなか、日本が敗戦後客席のゴミを拾うサポーターの姿がニュースで流れたときは爽快な気持ちになり、素晴らしい国民性だなどと誇らしく思うと同時に、東筑紫短期大学の建学の精神を思い起こしています。

建学の精神は、教職員、学生が心一つにし「勇気・親和・愛・知性」の四つの芽を心の畑に種を蒔き育てることです。それを礎とした実践教育を行い社会や地域に貢献できる人材を育てし送り出すことが教師としての役割であろうと思っています。

この頃はメールでやり取りをするため、直接相手と向き合い話をする機会が少なくなっているせいか、きちんとした姿勢や正しい敬語を使いきれない学生が増えたように思われます。

そこで、本学のキャリアアップ演習Ⅰ（1年生）の取組の一部を紹介したいと思います。

1、レクスポの意義と実践

2、社会人マナー講座①

言葉使い 立ち居振る舞い

3、社会人マナー②

電話対応 接遇

4、社会人マナー③

手紙の書き方 文章の書き方

5、情報リテラシー



真剣に耳を傾ける

6、就職活動について

7、キャリアアップ教育のガイダンス

8、リプロダクティブ・ヘルツ・ライツ講座

レクスポ大会では教員と学生が心一つにしスポーツを通してワイワイ・がやがやすることで信頼や努力に加えて協調性を養い豊かな人間性を身につけてもらうことを目指しています。



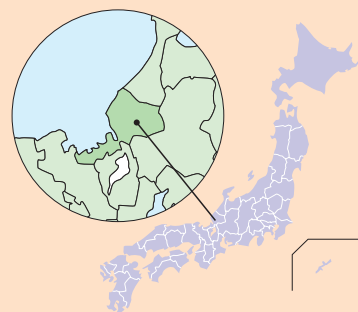
短大生は在学期間が短いため2年生になるとすぐに校外実習や就活が待っています。実習先からは、話を聞く姿勢が悪い、声が小さい、自分の意見をはっきり言えない等と耳にすることがよくあります。加えて言葉が乱れているな～日常の会話の中で目上の人に対し敬語が使われていない等、私自身が感じていたところです。そこで、早くから社会人のマナーを身につけて来たるべき時に備えようと、社会人のマナーの専門家を招き3回の講義をして頂きます。その中で電話の取次ぎのロールプレイや挨拶の仕方を全員向かい合い行うことで、違いが分かったと後の感想文に書かれています。

情報リテラシーでは、今盛んに利用されているネット交流ツールのラインやフェイスブックなどの利点や欠点を十分理解したうえで正しく使用しないと知らないうちに犯罪に巻き込まれたりして取り返しのつかないことになってしまうという現実を理解させます。

このように、日常当たり前に身につけておかなければいけないことや情報社会のなかでは便利さの裏には欠点もあることを知り、今後役に立て欲しいと思いキャリアアップ演習を企画しました。

福井名物おろしそばと 焼き厚揚げ

仁愛女子短期大学 生活科学学科 教授 岸松 静代



福井のそばは、そば殻ごと石臼で挽くので黒っぽい風味が強いのが特徴です。少し太めの黒っぽいそばに大根おろしの搾り汁と生醤油をかけ、刻みネギ、かつお節を添える冷たいそばです。大根おろしのジアスターゼで消化もよく、だしを使用しない代わりにかつお節を添えて旨みを加えたものです。最近では、大根おろしとつけ汁を合わせるのが主流になっています。江戸時代1601年、福井藩3代目藩主松平忠高に仕えた家老本田富正がそば師をともない府中（現在の越前市）に入府して、領民に荒地でも作れるそばの栽培を奨励し、そば師に麵状の「そば切り」を作らせて大根おろしを添えて自らも食べていたことから広まったといわれています。また、北陸線今庄駅で、木の芽峠を越えるための機関車付け替えを待つ客に立ち喰いそば店が越前焼のそば皿に入れたおろしそばを出して評判になりました。

さらに、昭和22年昭和天皇が来福された時に、そばがお気に召され「あの越前のそばはおいしかった・・・」と語られて全国的に有名になったという逸話があります。新そばがとれる11月からがそばのシーズンです。年越しや仏教行事はもちろん、結婚式には立ちそばと言って花嫁側の客が花嫁をおいて帰る時に、細く長く添い遂げるようにとそばを出したということから、今でも「あなたのおそばに・・・」

と福井の披露宴の定番メニューになっています。

一方、福井は「コシヒカリ」の生まれた県であり、美味しい米のブランドの一つとなっていますが、水田のあぜ道に植えられた大豆も様々なものに利用されてきました。中でも「油揚げ・がんもどき」の消費量が全国1位であり、特に厚揚げと呼ばれる厚さ2～3cmの油揚げが利用されています。

嶺北地方では、豆腐屋がどんな村にも1軒はあったと言われていました。もともと白山山系の伏流水という良質な水が豊富で良い豆腐が出来ること、永平寺や白山の山岳信仰で修行僧が集まっていたこと、浄土真宗の講という組織を中心にした念仏行事が村内でも盛んであったことなど、精進料理には欠かせない豆腐、油揚げは大きな需要がありました。

厚揚げは油で揚げたので、豆腐に比べ日持ちがして、煮物に使用するとコクが出ておいしく、汁物、つぶして和えもの等利用範囲が広がったのです。寒い時期には、焼いて熱々の厚揚げに大根おろし、刻みネギをのせて醤油をかけて食べるのは、大御馳走であったことでしょう。しかも、共働きの多い福井の女性にはうれしい簡単で短時間で作れる料理であり、子どもから老人まで年齢を問わず食べられたのが、今日まで続いている理由ではないかと思えます。



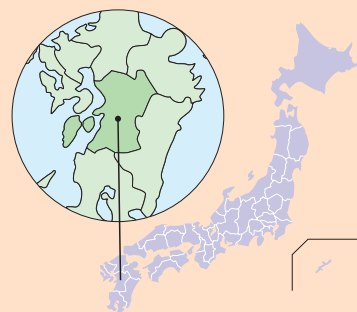
風味の強いおろしそば



全国一といわれる厚揚げ

熊本名物『^{タイピーエン}太平燕』を ご存知ですか？

尚綱大学短期大学部 食物栄養学科 講師 秋吉 澄子



熊本の中華料理店に行けばメニューにある^{タイピーエン}太平燕。学校給食の定番メニューにもなっているほど熊本県民にはなじみの深い料理で、全国的に食べられていると勘違いする人もいるほどです。

太平燕は春雨を使った麺料理で、スープは基本的に鶏ガラスープですが、豚骨スープを使用する場合もあり、店や家庭により様々です。具は、春雨の他に、豚肉、魚介、たっぷりの野菜を炒め合わせたものと、揚げ卵を入れます。イメージとしてはちゃんぽんの麺を春雨にしたような料理です。

太平燕のルーツは中国福建省福州市の郷土料理で、アヒルのゆで卵を入れたスープワンタンのような料理です。アヒルの卵は福州語で「^{アッコワン}鴨卵」といい「^{タイピン}圧乱」（戦乱を鎮める）と同音で、「太平」とも言われます。ワンタンは「^{エンピ}燕皮」という豚肉から作った麺で、これが隠し味となり更なる旨味を引き出します。燕皮の作り方は、豚肉のかたまりをまな板の上ののせ、棒でたたいて糊のような状態になるまで、薄くたたきのばします。平たくなった肉片にさつまいもでんぷんをふりかけ、二つ折りにします。これに少量のかん水を加え、麺棒でのばします。これを何回もくり返すうちに、紙のように薄い皮ができます。これを乾燥させて、ヒラヒラとした半透明の燕皮ができ上がります。このように大変手間がかかるため、

一般的には工場で作られているようです。「燕」と「宴」は同音であることから、「太平宴」（平和なうたげ）として縁起の良い名前となり、福建省では祝いの席で食されています。

明治時代に福建華僑が九州に渡ってきたときに伝えたとされ、日本では入手しづらいアヒルの卵の代わりに鶏卵を、手間のかかる燕皮の代わりに春雨を用いるなど、日本風にアレンジして現在の太平燕が出来上がりました。春雨は水に戻した状態での100g当たりのエネルギーが約100kcal（緑豆春雨、戻し率を3.5倍として計算）で、「中華めん・ゆで」の149kcalに比べ、約3分の2にカロリーを抑えられます。また、太平燕では日頃不足しがちな野菜を豊富に使用してあることから、近年“ヘルシー志向の麺”として注目され、カップ麺など手軽に食べられる商品も販売されています。

尚綱大学短期大学部食物栄養学科では、この太平燕をアレンジしたご飯料理『^{マイピーエン}米平燕』を学生が考案しました。太平燕のスープと具材をお米と一緒に炊いた料理で、炊飯器を使って簡単に作ることができます。レシピを学科のホームページに掲載しておりますので、よろしければご覧ください。また、熊本にお越しの際は熊本名物『太平燕』をぜひご賞味ください！



^{タイピーエン}『太平燕』（写真提供：紅蘭亭）



^{マイピーエン}本学科学学生が考案した『米平燕』

**年商50億を稼ぐ
村上農園の「脳業」革命**

片山 修 著
潮出版社 定価1300円+税

かいわれ大根やルッコラ、スプラウト、これらの野菜は、広島に本社をおく村上農園から生み出されてきた。この本は、村上農園が幾度ものピンチをチャンスに変えて、機能性食品のパイオニアと呼ばれ、農業のグローバル化に挑戦する物語である。

戦前紅たでの栽培から始まった村上農園は、原爆を乗り越えて、当時高級食材であった「かいわれ大根」に目をつける。大量かつ安定的に生産するための特殊マット、かいわれ大根入りの手巻き寿司「かいわれ巻き」の提案により全国に浸透するまでになった。そして迎えた1996年のO-157集団食中毒事件により、原因食材とされたかいわれ大根の売り上げは激減する。危機を救ったのは豆苗で、加熱食材であるためにO-157の風評被害に遭わず、O-157集団食中毒事件を奇貨としてブレイクする。

このような躍進を支えたのは、商品の生産のみで

なく、新商品の開発、販路の開拓、販売促進活動、マーケティングなどあらゆる分野の社員であり、後半部は社員たちにスポットライトをあてて紹介している。生産面においては、相手は物言わぬ植物であるため最も大切なことは植物の変化を観察する鋭い感応力、感性だということである。販売促進活動では、豆苗を常備野菜化するために、写真付きのポップやレシピの提示、スプラウトコーナーなどさまざまなアイデアを提案している。物流においては、鮮度を保てるようにコールド・チェーンの完備を目指している。

本年度より専門フードスペシャリストとして食品開発と食品流通・サービスの二つの資格が新たに誕生した。どちらの資格を目指す人にとってもタイムリーな本である。

鈴峯女子短期大学 坂井 真奈美



わかりやすい 食品機能栄養学

吉田 勉 監修 佐藤隆一郎、長澤孝志 編著
五十嵐喜治、上原万里子、長田恭一、
駒井三千夫、八村敏志、福島道広 共著
三共出版 定価2600円+税

食品の機能性は一次機能（栄養機能）、二次機能（嗜好・食感機能）、三次機能（生体調節機能）に分類されています。この機能性は多岐に渡ることから、その学問領域も栄養学・農学・医学のみならず多くの基礎科学分野に広く及んでいます。食品と深い関連性を持つ栄養学の歩んできた道程を少し振り返って見ると、1980年代の栄養学研究は食事と疾病の関係を生化学の視点から説明することに力点が置かれました。1990年代には分子生物学の視点から研究が進み、今日に至って多くの新しい知見が分子レベルで得られようとしています。また、近年では人々の健康志向が強まっており、三次機能についても多くの研究成果や情報が国内外から発信されています。

本書の特徴は食品の一次機能と三次機能を中心に図表を駆使して詳しく解説されているところにあります。一次機能の部分では従来の栄養学の内容に加え

て分子栄養学的な新しい要素が加えられており、栄養機能の分子レベルでの理解を深めるのに役立っています。同様に三次機能の部分ではフラボノイドを含む様々な生体調節成分の作用機序が解説されています。さらに、特定保健用食品についても解説が加えられており、食品の一次機能・三次機能が網羅的に取り扱われています。これらの知識は農学部など生命科学分野で学ぶ学生だけに留まらず、学部・学科を超えて広く食品科学を学ぶ学生にも興味ある内容となっています。

IT技術が進んだ現代社会は食品に関するさまざまな情報が溢れています。その中には誇大なものや誤ったものも含まれているように思います。個々の人々が持つ食品に対する正しい知識と判断力を養うことは食による健康被害を少なくし、さらには健康寿命の延長にも繋がるものだと感じています。

南九州大学 紺谷 靖英



平成26年度通常総会 —新たな資格制度に期待—

平成26年度通常総会が、6月5日午後1時30分から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、岩元陸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大坪正人課長からご挨拶をいただきました。議事については、実践女子大学 田島 眞学長を議長として進められ、まず議決事項である「平成25年度事業報告及び決算について」は、原案のとおり異議なく承認されました。

また報告事項の「平成26年度事業計画及び収支予算について」は、本年度はフードスペシャリストの資質の向上に向け新たな資格制度の着実な推進と教育内容の充実、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充実、食関係業界との連携強化に重点をおいて諸事業を進めること、また新たな資格制度のもとでの本年の資格認定試験は12月14日(日)に実施することが報告され、了承されました。

次いで、当協会の専門委員会委員長の青柳康夫副会長より、「新たなフードスペシャリスト資格制度について」、その内容やねらいを中心に報告がありました。その中で制度検討に当たり、多くの議論がなされ、数年の検討期間が費やされたこと、会員校からも多くの意見をいただいたこと、会員校にとってある種の痛みや苦勞が伴う改革であるにもかかわらず、それを乗り越えて理解を得たことに感謝を述べ、以下の点を強調されました。

- ①フードスペシャリストの資質の向上を図り、フードスペシャリスト資格制度に対する社会的信頼と認知度の向上を図るため、新たなフードスペシャリスト資格制度に移行することにしたこと。
- ②食に関する総合的・体系的な知識・技術を基本的に身に付けているかを検定する従来の「フードスペシャリスト資格」認定試験に加え、専門性か実用性が高い「専門フードスペシャリスト資格」を新たに付加し、2段階制の資格制度としたこと。
- ③「専門フードスペシャリスト資格」は“食品開発”及び“食品流通・サービス”の二部門を設けるとともに、従来のフードスペシャリスト資格を

取得済み又は取得見込みの方がチャレンジする難易度も高い資格制度とすること。

- ④これにより、食関係業界をはじめ社会一般におけるフードスペシャリスト資格制度全体の認知度の向上を図り、就職などにおいてもより有用な資格制度となるようにすること。
- ⑤この新しい資格制度が学生の進路選択の幅を広げ、「フードスペシャリスト」の名にふさわしい人材を実社会に送り出すための措置であり、従来からの資格の価値や意義がいささかも変わるものではないこと。

なお、新たな資格制度についての詳細は、協会のホームページをご覧ください。

通常総会記念講演会 —若い女性の低栄養と危惧される次世代の生活習慣リスク—

通常総会終了後、早稲田大学胎生期エピジェネティクス制御研究所 総合研究機構研究院 教授 福岡秀興先生から「若い女性の低栄養と危惧される次世代の生活習慣病リスク」と題して講演がありました。

福岡先生は、成人病（生活習慣病）胎児期発症説は生命現象、社会現象に対するパラダイムシフトを引き起こすとの認識の下に、その発症機序を胎生期の栄養の及ぼすエピゲノム変化を解析することにより示され、次世代の健康確保のためには、若年から妊娠中、子育ての中の栄養の重要性及びその社会的サポートの必要性を広く説かれています。

この講演会の詳細は、協会のホームページにも掲載しています。



《講演概要》

「妊娠中の低栄養は胎児の遺伝子発現系を大きく変化させる。それが疾病の素因となり出生後も存続して、マイナスの生活習慣（栄養不足、ストレス、運動不足等）が続くと、成人病（生活習慣病）が発症する。疾病はこの二段階を経過して発症する」という成人病（生活習慣病）胎児期発症起源説が世界的に注目されている。日本の出生児の体重は低下しており、病気がリスクの高い子供が増加していると危惧されている。実際、小児生活習慣病・発達障害・小児肥満、初潮年齢の早期化等の増加が著しい。栄養からみると、受精した時点での低栄養、妊娠中の体重増加制限、遺伝子の機能を調節する栄養の不足等、以前と比べ妊婦の栄養状態は望ましくない状況が増大している。その大きな要因として若い女性の低栄養と、妊娠中の栄養摂取、栄養知識への無知がある。健康な次世代を生み育てることを考えると、若年時からの必要十分な栄養摂取、栄養知識の周知が絶対に必要である。

協会ホームページとパンフレットをリニューアル

新たなフードスペシャリスト資格制度の発足を踏まえ、資格紹介パンフレットと協会ホームページの充実を図り、リニューアルしました。今後とも、これらの充実により、食品産業関係者や幅広い国民にむけて協会からの情報発信に努めて参りたいと考えておりますので、会員の皆様のご意見をお寄せいただくようお願いいたします。

ファベックス関西2014に出展 —無料招待券を希望者に送付—

平成26年10月8日（水）～10日（金）の3日間、インテックス大阪において「ファベックス関西2014」（主催：日本食糧新聞社）、「関西デザート・スイーツ・ベーカリー&ドリンク展」（主催：日本食糧新聞社/協同組合全日本洋菓子工業会）及び「メディカル給食&在宅配食産業in関西」（主催：日本食糧新聞社）が開催されます。

ファベックスは業務用食品の総合見本市でこれまで東京で開催されてきましたが、昨年、西日本最大のマーケットである大阪で初めて開催され、今年は第2回目です。

今回は急増するシニア層、高齢者の介護・治療食の問題を踏まえた「メディカル給食&在宅配食産業in関西」に加え、「デザート・スイーツ&ドリンク展」に「ベーカリー展」が加わりさらにスケールアップし、関西市場ならではの食文化に対応した中食・外食・給食業界の業務用専門展となります。

昨年に引き続き関西の会員校の先生方にもご協力いただきながら、フードスペシャリスト資格の紹介・PRを兼ねて今年も出展します。この3展共通の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いたします。ご希望の方は、住所、氏名、電話番号と希望枚数を書いて当協会までFAXまたはメールでお知らせ下さい。9月までに招待券をお送りします。なお、詳細は当協会のホームページに掲載します。



編集後記

☆いわゆる「骨太の方針」（どこか粗野な響きの感じられる表現ですが）で、政府は50年たっても人口は1億人を維持する方針を盛り込んで、少子高齢化の流れに歯止めをかけるとしています。この風潮の中で、先頃の総会での福岡先生の講演（概要参照）は、たいへん重い課題を提起されたものでした。人口の「質」が問われる深刻な現実を目を向けなければとの思いにかられます。

☆今号では、キャリア教育をテーマとして取りあげました。Careerはラテン語の車道を原義とする言葉ですが、広く経歴、能力、生涯にわたる仕事などの意味に使われます。職業のミスマッチを防ぐために、適正な仕事への対応をはかるようにと、厚生労働省もキャリアガイダンス、キャリアアカウンセンシングなど、さまざまなか入れをしてきました。90年代の不況以降、大きなテーマになっています。

☆かつては進路指導という用語も使われましたが、現在はキャリア教育という用語が定着しています。今回、多くの事例が寄せられているように、それぞれの大学で、きめの細かい対応が行われています。キャリアには、国家公務員採用I種（旧上級甲）合格・中央省庁採用というコースの「キャリア組」といった使われ方もあります。言葉は便利な使われ方をするもので、ちなみにキャリア・アップは和製英語です。☆「味・お国自慢」は熊本と福岡。九州は中国大陸との交流が早くから行われていたことで、中国直伝の料理が多いのが特徴。学生が新しいアイデアでアレンジした「米平燕」の紹介は楽しい話題です。福岡の「おろしそば」では、そばという各地にある共通の食材ながら、それぞれに多彩なエピソードが語られていることに、まさしく食の文化の豊かさを感じます。フードビジネスの窓は、その日本の食文化を世界に発信しているキックマンビジネスの紹介です。（沢）