

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

巻頭言	時代を読む—「フードスペシャリスト論」の役割…………… 1
フードビジネスの窓	牛乳乳製品生産の歴史と最近の消費動向…………… 2
	冷凍小袋惣菜の自社通信販売による新たな販路の開拓… 4
特集	フードスペシャリストを位置づけ…………… 6
[「フードスペシャリスト論」 授業の展開]	本学におけるフードスペシャリスト論の授業について… 7
	食の専門家としての実践力修得を目指して…………… 8
	日本の食文化・歴史、世界旅行気分ひたりにながら… 9
	テーマごとに教材をくふう…………… 10
	実場面を想定した授業への取り組み…………… 11
	フードスペシャリスト論を通して伝えたいこと…………… 12
	フードスペシャリストとしての誇りを養う科目…………… 13
ぶっくえんど 事務局から	「郷土に根ざした伝承の技と味に学ぶ 和食の基本がわかる本」/「スローフードな日本!」… 14
	…………… 15



巻頭言 時代を読む—「フードスペシャリスト論」の役割

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 理事 澤野 勉

食の分野でも、この1年ほどで使われてきた“おにぎらず”のように、新しい言葉が次々に生まれている。食をめぐる状況は時代によって変化し、言葉も用法も変わっていく。この夏の研修会のテーマとなる食品表示にしても、表示の文字は、1960年代までは厚生省（当時）関係の食品衛生法では「標示」の文字が使われ、農林省（当時）の管轄するJAS法の「表示」と文字が異なっていた。

「フードスペシャリスト論」のテキストの初版は1998年。以降、17年を経て現在では四訂版となっているが、その内容はかなり変わってきた。索引の用語を見ても、初版では食品を中心とした用語が多かったのに対して、改訂版以降では、用語の分野はぐっと多彩となり、とくに流通や情報に関するものが増えている。これは食の世界が広がり、いっそう多様化したことを示すものである。ここでは索引の中から、時代を示すキーワードとして「情報」と「ロジスティックス」の用語に注目してみよう。

今では広い範囲で使われている情報という用語は、明治時代に軍事用語として使われていたのが最初とされ（フランス語のreenseignementの訳）、敵情の報知の意味の省略語として登場した。昭和10年代、戦時体制の中で、内閣情報局という部署が設けられたのを契機に今では遺伝情報などと、自然科学系を含めて、一般に広く使われるようになった。

軍事用語といえば、昨今、安全保障関係の国会論議でしばしば話題となる言葉が「兵站」。軍事用語の兵站を“後方支援”という独自の使い方をしていくことが国際的にはおかしいと問題にされた。兵站の英訳はlogistics。ロジスティックスは物流関係の用語としても使われて、四訂版の食品小売業の箇所には詳しい解説がある。

「フードスペシャリスト論」に含まれる多様な分野に関する用語は、まことに多岐にわたる。宗教と食の関係では「ハラール食品」も、現代の食を語るうえでの大事なキーワードである。時事用語としての食分野の用語の理解を深める意味で、「フードスペシャリスト論」学習の意義は大きい。



牛乳乳製品生産の歴史と最近の消費動向

Japan Dairy Industry Association

一般社団法人 日本乳業協会

一般社団法人日本乳業協会 常務理事 石原 哲雄

牛乳乳製品生産の歴史

わが国で記録上はじめて牛乳が登場するのは、孝徳天皇の治世の大化元年（645年）と考えられています。高麗からの婦化人善那（別名福常）が牛乳やそれを加工した「蘇」を天皇に献上したとあります。「蘇」とは現在の濃縮クリームかバターに近いものと推測され、これを精製したものが「醍醐」といったようです。「醍醐味」の語源になったといわれ、意外に古い時代に、日本人が乳製品を賞味したという事実は誠に興味深いものがあります。その後、蘇を献上することが租税の一つとして定められ、平安末期ごろまで続きましたが、あいにく戦乱や仏教思想の普及に伴う「四つ足」を忌み嫌う風習が広まっていったため、いつしか歴史から消えてしまいました。

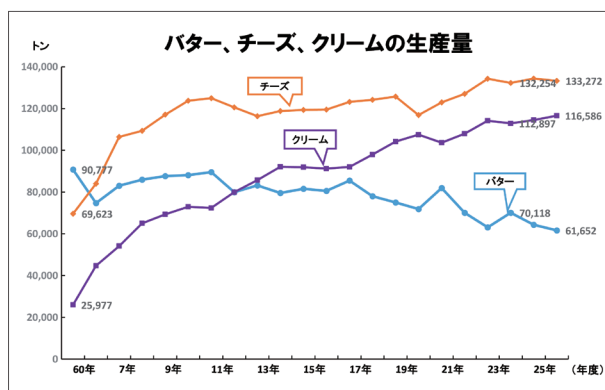
再び牛乳が歴史上の記録にあらわれるのは、1728年江戸中期、八代将軍徳川吉宗のときです。インドから白牛数頭を連れてきて安房（現千葉県）の嶺岡牧場で飼養し、「白牛酪」なる乳製品を作りました。主に、医薬的なもの（栄養剤か）として利用されたようですが、庶民への普及には至りませんでした。

江戸末期になり、外国人が多数来日・滞在するようになると、乳牛も輸入され次第に頭数も増えていきました。民間で乳牛飼養が始まったのは、1863年で前田留吉という人が横浜で搾乳業を開始したのが最初とされています（諸説あり）。牛乳営業の元祖と言われ、これはまたわが国の乳業の始まりでもありました。明治時代になり、政府は積極的に酪農の振興に力を注ぎましたが、牛乳の消費はわずかであり大衆的な食品とは言い難い状況でした。牛乳は都市部（生乳の生産地）の限られた消費者に飲まれていたに過ぎません。牛乳の販売とともにバター、チーズなどの試験的製造も明治初期に行われましたが、民間における本格的な乳製品製造は明治24年の練乳が最初とされており、第2次世界大戦前は練乳の製造が中心でした。そのなかで、大正3年にミツワ石鹼が、6年にはチチヤスがそれぞれヨーグルトの製造販売を行い、8年にはカルピス（殺菌発酵乳）、昭和10年にはヤクルトの販売が開始されました。アイスクリーム類やバターの本格的な工場生産が始まっ

たのも大正の終わりごろからです。

第2次大戦により、わが国の酪農乳業も壊滅的な打撃を受けたが、米軍の乳製品（主に脱脂粉乳）の放出が行われたこと、食生活改善思想の高まり、生活の欧米化風潮が重なって酪農乳業は急速に回復しました。昭和30年代に入ると高度経済成長により消費支出が増加し、牛乳乳製品の消費も増加しました。その背景には、各家庭における冷蔵庫の普及、学校給食における牛乳飲用の増加などがありました。また、乳業においても、この時期にほとんど現在の基礎が確立しました。牛乳の流通は、牛乳販売店から急成長したスーパーマーケットにとって代わり、包装形態もガラス瓶から紙容器へと大転換しました。

その後、石油ショック後の昭和50年代に入ると、生乳生産が需要を上回るようになり、バター・脱脂粉乳の過剰を招く状況になったことを受け、54年度から生乳の計画的な市場への供給（計画生産）が実施されるようになり、需要に見合った生産が行われ現在に至っています。



最近の消費動向

平成26年度の日本における牛乳乳製品の需要量は、生乳に換算して約1,170万トンであり、このうち国内生産量が約730万トン、輸入量が約440万トンです。国内の生乳生産は、人口減少による飲用牛乳消費の減少等を背景に平成8年をピークに減少しています。

平成25年度以降は、農家の減少等により需要を下回る生産にとどまっています。これが、バター・脱

脂粉乳の生産減少につながり、バター不足等の問題を生じさせています。不足分については、政府の輸入によって対応しています。牛乳乳製品の消費についてみると、種類別牛乳は、人口減少を反映し漸減傾向にあり（今年は値上げにもかかわらず販売が好調）、平成26年度1人当たり年間消費量は23.6ℓです。乳製品のうち生産・消費が堅調なものは、発酵乳（ヨーグルト）、チーズ、生クリームです。発酵乳は、ブルガリアヨーグルトの発売や、プレーンタイプの発売などにより市場が活性化し、最近の機能性ヨーグルトの登場で安定した伸びを示しています（発酵乳消費量のデータは未公表）。チーズは、昭和62年のチーズ基金造成に軌を一にしてチーズ向け乳価の引き下げにより、チーズの価格が低下したことを機にナチュラルチーズを中心にチーズ消費が増大しています（平成25年度2.2kg（ナチュラル・プロセスチーズを含む）、国産チーズのみでは0.4kg）。生クリームは、国による消費拡大支援策により消費が増加しましたが、特にコンビニでの生クリームを使用したロールケーキの発売が人気を博したことなどにより現在も安定した消費を保っています（0.9kg）。

今日、消費者が、牛乳乳製品に求めるものは、単に栄養源ではなく、安全性、おいしさ、疾病予防や体調の改善、健康の維持、健康美といった機能性であると思われます。この傾向は先進国でもほぼ同じであり、乳業メーカーは、乳製品の持つ低脂肪（低カロリー）、減糖（低カロリー）、低ナトリウム（減塩）、ビタミン・ミネラルの強化、抗酸化機能、老化防止機能（カルシウム）、プロバイオティクス・プレバイオティクス機能などの機能性をどれだけ発揮できるか研究を進めており、その製品開発にしのぎを削っています。

発酵乳の伸長と新容器

その中で最近の話題の一つは、発酵乳（ヨーグルト）です。定番のプレーンタイプでは、健康意識の高い団塊の世代を主なターゲットにした脂肪ゼロが加えられ、また、健康志向を背景にさらに成長が見込まれるプロバイオ・機能性ヨーグルトや、ドリンクタイプが次々発売されています。ハードタイプの個食はR-1、LG21をはじめ各社独自の乳酸菌・ビヒズ菌による機能性製品が牽引する中、プリン体の吸収を低減する効果が期待できるPA-3が発売され、また、ギリシャヨーグルトタイプでは、パルテノをはじめ、オイコス、濃厚ヨーグルトなど新し

いカテゴリーも発売されています。さらに、ドリンクタイプでは、ガセリ菌SP株ヨーグルト、アロエベラから抽出された健康成分を配合したアロエベネが発売されており、消費者の選択肢が広がっています。

また、機能性食品素材として、乳や乳タンパク（カゼイン、ホエイ）から抽出されたラクトフェリン、MBP、ミルクセラミドMC5、ホエイペプチドHW-3、カゼインホスペプチド（CPP）、ホエイタンパク濃縮物などが実用化されており、各種乳製品に使用されるほか、ロコモティブ対応、スポーツ・健康維持対応食品にも使用され、その充実が図られつつあります。

もう一つは、飲用牛乳類の容器です。乳業メーカーでは、容器の新規性を利用して味わいや健康機能性など製品価値を端的に表現し価値を高めることを狙って新容器を投入しています。牛乳、乳飲料、ヨーグルト（ドリンクタイプ）の容器にテトラトップの採用を始めました。この容器は、紙とプラスチックのハイブリッド容器でスクリューキャップ付きで、利便性と衛生性を加味した差別化商品です。容量も従来の1,000ml、500mlとは異なりライフスタイルの変化に合わせた容量の商品になっています。また、牛乳としては国内初の注ぎやすさを訴求した420、900ml紙容器（NP-PAK-R）、学校給食の三角パックを彷彿させる昔懐かしいスタイルと常温保存可能な現代の機能を兼ね備えた三角パック（テトラ）も発売されました。



テトラトップ

日本乳業協会では、管理栄養士の資格を持つ相談員を6名配置しております。（東京と大阪に各3名）

牛乳乳製品に関するあらゆる質問、相談に応じておりますので、お気軽にお問い合わせください。また、併せて協会のホームページも充実しておりますので、是非アクセスして牛乳乳製品の持つ魅力に触れ、知識を深めていただければ幸いです。

（電話番号 03-3261-9161）

冷凍小袋惣菜の自社通信販売による 新たな販路の開拓 ～創業57年目の挑戦～



株式会社マーマ食品 営業企画 主任 伊藤 紘

弊社は昭和33年に創業しまして、味付けメンマから始めて、コロケ・フライ類、天ぷら等の製造から、平成2年には全国で初めての真空調理方法での和惣菜製造を開始致しました。現在は学校給食米飯と業務用和惣菜を主に製造しており、食品スーパーの惣菜部門や問屋への業務用卸が主体です。

食品小売量販店は系列化が急速に進んでおり、惣菜部門は自社内製の方向です。また、全国的な人口の減少、高齢化の進展、世帯人員の減少と就業女性の一人暮らしの増加は、今後の「食」のライフサイクルに非常に重要な変化となって表れてきております。弊社が位置する岩手県は、その課題においては全国の最先端地域です。

食産業において少子高齢化は人口減以上に消費カロリーが減っておりますし、円安による原材料の値上げ、さらに人手不足が加わり、付加価値の少ない労働集約型の食品製造卸業は非常に厳しい経営状況です。全国的には、惣菜のベンダーは少なくなってきておりますし、今後も益々厳しくなり、価格決定権がない既存の卸売中心の業態から早急に転換を図らなければなりません。

地場産品活用技術の認定を受けて

現在は、冷蔵商品のチルド食品を卸中心に販売しておりますが、賞味期限の短い米飯や和惣菜は、お客様や販売地域に限られるという課題があり、平成16年8月に「地場産品を活用した高温高压真空調理惣菜の開発」での経営革新の認定を受けました。

花巻市は、全国一の雑穀生産地なので、雑穀粥シリーズや、地元山菜を使用した「お袋煮物」シリーズ、ヘルシー食品等の開発を行いました。

平成18年、19年の2年間岩手県戦略的総合支援事業化の認証も受けて、経営革新で開発した商品やヘルシー食品の新商品開発と販路拡大に努めてまいりました。

その結果、新食感・新食材の食品、コンニク[※]の製造特許と商標登録を取得して、コンニクを使用したパーティを使ったヘルシーベジバーガーの花巻バーガーの販売を開始しました。

その後、クルミコンニクの製造特許と商標登録も取

得して、首都圏にも販路を広げることが出来ました。

その矢先、平成23年3月11日に東日本大震災が発生して経営環境が激変してしまいました。弊社も受水タンク、配管等の水回りや建物にも被害があり、復旧に向けて全力で、工場の改修と製造を再開しました。震災発生から2か月後には止まっていた物流もやっと動き出しましたが、三陸の水産物や地元食材が全然入ってこない状態が続いており、輸入品を使ってしのいでまいりましたが、商品アイテムが不足して売上がなかなか回復できない状態でした。

地域の地場原材料が入ってこないだけで、弊社の惣菜づくりには大打撃でした。

東日本大震災がきっかけで、地元食材をあらためて強く意識しました。「地元の旬な食材を使って惣菜をつくる」それがお惣菜の原点です。岩手県の花巻市に食品製造工場があるという意味をあらためて強く考えさせられました。現在、東日本大震災からの復興も大分進んでまいりましたが、「食」につきましては震災前までにはなかなか戻っていないものも多くあります。三陸産わかめや普代のすき昆布、椎茸や山菜等は現在も販売は厳しい状況が続いております。岩手は農水産物等の食材の宝庫であります。三陸の「海の幸」、畜産の「山の幸」、農産物の「里の幸」の素晴らしい食材や、お醤油や味噌などの加工品も多数あります。



東日本大震災の被災から必死に立ち上がり復興に向けて良い食材や商品を一生懸命生産していらっしゃる方々の少しでも復興の役に立てればと思い、岩手の品質の良い素晴らしい食材を調達して製造を始めました。しかしながら、地元の消費は限られて

おり販売に限界があることが大きな課題として立ち塞がりました。

前回の経営革新で地場産品を活用した惣菜開発で培った技術やノウハウを活用して、毎月「毎日のお惣菜」として冷凍小袋惣菜を全国の皆様に「岩手の食の良さ」をお届け出来ればと思いつながら、頒布会の通信販売を計画しました。

平成24年6月に「新商品開発及び新分野参入のための直販体制の構築」をテーマに2回目の経営革新の認定を受けて、地域の食材の調査と商品開発、冷凍小袋工場の新設から製造販売まで3年が経ちまして、研究開発段階からようやく事業としての目途がたち、これからの本格的な事業化に向けて地域の素晴らしい食材を産地から直接調達して、冷凍小袋惣菜の「毎日のお惣菜」に製造して、全国の個人のお客様にダイレクトに製造直販できる一気通貫の付加価値型サプライチェーンを構築してまいります。

現在の原料や資材の高騰と人手不足は、付加価値の少ない労働集約型の惣菜製造卸の弊社にとっては非常に厳しい状況の中ですが、あえて大きい先行投資をしても、製造卸（B to B）から製造直販（B to C）への転換を図り、付加価値のある魅力ある会社を再構築をおこなっている最中です。

頒布会での新たな商品開発

生産者から直に仕入れて、弊社にて加工して、全国の個人のお客様に直接販売をするダイレクトマーケティングを実施して、生産者も含めた付加価値のある商品開発とバリューサプライチェーンの構築を目指します。

頒布会での商品案内は、単なる産地紹介ではなくて生産者からの自己紹介と商品案内をして頂き、生産者の想いを直接お客様個人に伝える事に重点を置いております。

トレーサビリティのはっきりした生産者の食材を使用して、「毎日のお惣菜」として想いを伝える努力をしております。

一気通貫のサプライチェーンを構築するための一番の課題は、国産原材料価格（特に水産物）が高いことと、生産者から原材料を直接仕入れることが可能になっても、それを一次加工しなければ、弊社工場へは直接持ち込みが出来ないことです。加工処理の設備と保管、細菌などの衛生問題が大きな課題になっております。それらの課題を克服する為には、地域での農商工連携が必要となってまいります。

弊社では、農産物を直接仕入れてカット野菜業者に送って頂き、下処理して頂いたものを受入れてお

ります。

水産関係では、原材料を水揚げしたものを加工業者に仕入れてもらい、必要時に加工したものを仕入れております。

水産物は販売の旬の時期をずらして、牡蠣であれば4月、5月の販売価格の安くなる時期に三陸産真たらは6月、7月の需要が薄く安い時期に仕入れをお願いして、加工業者の比較的暇な時期に加工して頂くような方法をしております。

農商工のどちらも良い方法での付加価値型の一気通貫のサプライチェーンの構築を目指してまいります。

これらの課題が克服できれば、逆に地域の特徴が出てまいりますし、ブランド化にも繋がります。

① 伝統野菜への復活のお手伝い

京野菜、加賀野菜の様に、その地域でしか採れない在来種や伝統野菜や食材を「毎日のお惣菜」の商品として全国に発信する。

例：岩手県玉山村が復活を希望している雁喰い豆を使用した「岩手雁喰い豆煮」を生産者紹介とともに提供したところ、黒豆としては初めて食べる食感として、非常に喜ばれました。

② 原材料を一次加工しての保管ならびに製造

岩手は食材の宝庫ではありますが、旬の時期での原材料出荷が多く、旬の時期以外の出荷が出来ない事が課題です。

例：北上市の二子里芋は生出荷が主体ですが、北上コロッケでは頭芋を冷凍保管して、年間使用できるようになりました。二子のつぼ芋の皮を剥いて加熱後に冷凍して「二子里芋」にして、生出荷以外の時期も使用できるようにしていきたいと思っております。

また、頭芋は廃棄していたものを、加熱後に冷凍保管して里芋煮の原料として使用できるように対応したいと思っております。

上記のように、地域の適地適作している農産物の育成の一助となるべく努力してまいります。



フードスペシャリストを位置づけ

青森中央短期大学 食物栄養学科 講師 浜中 幸美

フードスペシャリストの位置づけ

私がフードスペシャリストという資格の存在を知ったのは、それまで管理栄養士として勤務していた施設を辞め、短期大学の教員となった平成19年のことである。その時の私が「食（フード）」の「専門家（スペシャリスト）」という言葉から連想できる職業は何かと問われたならば、「栄養士・管理栄養士」と「調理師」と答えたであろう。ここで私が言いたいのは「フードスペシャリスト」の認知度云々もさることながら、この2種類の資格を「食の専門職」とする認識が、一般人の認識に近いのではないかということである。

ならば、フードスペシャリストの資格はどのような位置づけにするべきか。フードスペシャリスト協会では、『食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」、「おもてなし」にあることをしっかり学び、食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家」と位置づけている。しかし、栄養士や調理師が行うメニュープランニングにおいても、「おいしさ」、「楽しさ」、「おもてなし」は求められ、取り入れられ、重要性も増している。では、栄養士・調理師・フードスペシャリストの資格の違いはいったい何なのか、それを明確にすることが「フードスペシャリスト」の資格の必要性を認識させるための重要な鍵となる。

「栄養士」「調理師」との違い

2013年3月にフードスペシャリスト論のテキストが四訂となり、現在は四訂第2版が発行されている。各専門科目のダイジェスト版であった内容が一新され、それに伴い資格の違いに関する内容が記載された。専門職と一般職の違い、技能職と技術職の違いなど、業務内容の違いではなく「職」の違いを説明することにより、そこに至る学びの種類や質の違いを説明しやすくなった。私は「職」の違いを踏まえつつ、栄養士と調理師、フードスペシャリストの違いをちょっと極端だがこのように説明している。栄養士の考えるのは「健康」で「おいしい」メニュー、調理師が考えるのは「おいしく」て「健康」なメニュー、それぞれの重きを置く内容の違いが学びの内容や質の違いとなる。さらに食塩の添加を例にと

り、あと0.1g入れるとおいしくなるとわかっているが、塩分摂取量が制限を超える料理が存在した場合、栄養士は添加せず、調理師は添加する。それは両者の「職」の違いである。そしてそれらの料理を例えばテーブルクロスの色を変えたり、場所に合わせた設えを変えたり、照明の種類や光源を変えたりして、おいしそうにプレゼンテーションするのがフードスペシャリストであり、そのために必要な知識や技術を学ぶのだと。このスペシャリストの説明内容はフードコーディネーターに特化したものだが、3種類の資格の違いを明確にし、他の2種とは異なる資格であると位置づけることができる。

質の高い栄養士となるための教養

フードスペシャリスト論は全8章で構成されている。資格に関する事は第1章に、それ以降「食」「食文化」「食生活」など「食」に関する一般教養的な内容となっている。しかし、栄養士課程では学習していない内容、若しくは僅かしかふれられない場合も多い。これらの学びにより「食に関する知識が増え、質の高い栄養士となる」ための資格と位置づけることができる。

実践の場での取り組みを

本学では産学官連携による様々な取り組みを行っている。食物栄養学科においてレシピの考案、メニュー開発などを行い地域への貢献に努めている。郷土料理や伝統野菜、食料自給率及びその問題などの知識を活かせる実践の場を与えることにより、学生は自信、やる気、社会貢献の喜び、資格の意義を実感できるのではないかと考える。



産学官連携による 地産地消弁当
「まるごと青森弁当 2014」

本学におけるフードスペシャリスト論の授業について

国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 助教 野原 健吾

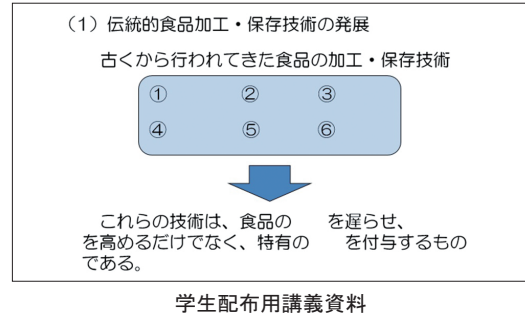
国際学院埼玉短期大学は、幼児保育学科、健康栄養学科の2学科を設置している。さらに、より高度な専門職業人を養成することを目的として、短期大学卒業後2年間学ぶことのできる専攻科を設置している。フードスペシャリストの養成は、健康栄養学科の食物栄養専攻（栄養士養成）並びに調理製菓専攻（調理師養成）で実施しており、これまで多くのフードスペシャリストを輩出している。

スライド資料の活用

本学では現在、フードスペシャリスト資格を有する教員1名が、フードスペシャリスト論の授業を担当している。講義は、公益社団法人日本フードスペシャリスト協会による「四訂 フードスペシャリスト論」の教科書に従っている。その内容は、教科書に示される通り、フードスペシャリストの概念に始まり、社会的位置と責務、活躍分野、世界と日本における食の歴史、食品産業の役割、食品の品質規格と表示、食情報と消費者保護と多岐にわたるものである。また、フードスペシャリスト資格認定試験を見据え、「フードスペシャリスト養成課程コアカリキュラム」および「出題ガイドライン」（平成26年3月 公益社団法人フードスペシャリスト協会）を網羅するよう配慮している。これらの講義に関する情報は、授業概要に記載し、学生に対して公表している。

講義資料については、全15回の講義毎に、科目担当教員が教科書に則した内容のスライドを作成している。作成するスライドは、講義中にスクリーンに映写し説明を行うものと、学生配布用として、スライドをA4用紙に印刷したものの2種類である。スクリーンに映写するスライドは、重要語句や十分理解して欲しいポイントを赤字で示し、学生配布用は赤字部分を空白にしたものを作成している。

この資料を授業開始前に配布し、教科書やその他

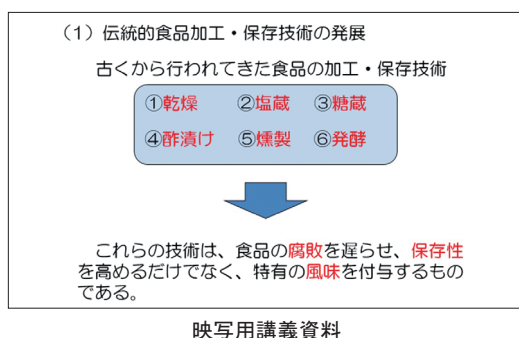


参考資料を見ながら解説を行っている。よって、講義中学生は、解説を聞きながら、重要語句等を書き留めるといった作業を主に行っている。但し、講義の内容によっては、課題を課すこともある。

課題に沿った対応を

本学のフードスペシャリスト論において学生に課している課題の一例として、「食品の品質規格と表示」の内容を扱う際に実施しているものを紹介したいと思う。この内容は、授業における講義のみでは、本学の学生が理解しにくいと感じているものの一つである。よって、講義において法体系の一元化が図られ、どのような法律が食品の表示に関係するかの解説を行った後に、実際に身近にある食品の表示を題材としてプロダクト作成課題を課している。具体的には、学生が実際に利用している食品の表示をA3用紙に貼付し、表示されている項目一つひとつについてどのような法律が関連しているのかを解説するというものである。この課題は3人一組のグループで取り組み、3つの食品について解説を記述させている。これによって、グループ内で知識の共有が行えることや、学生が互いに教え合うことによって、知識の確認や固定化を図ることが可能となり、学修効果の高い課題である。これは、食品に表示される項目を規定する法律の種類や、表示のルールなどについて学生が主体となって、自主的に学ぶことが可能となり、学生の理解度が深化することに起因すると考える。

このように、単に教科書の解説で終わることなく、学生がどのように学修したらより理解が深まり、将来フードスペシャリストとなった時の質が担保できるかを念頭に、授業運営を行っている。また、評価については、定期試験の素点に高い比重を置き、資格認定試験の意識づけを行っている。



食の専門家としての実践力修得を目指して

北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 講師 西 正人

北陸学院は、1885年（明治18年）に女子教育の重要性を認識していた米国のキリスト教宣教師団により創設された。以来130余年にわたり、キリスト教に基づいた人格形成を基本とし、幼稚園から大学までの一貫教育による時代の一步先を見据えた教育に取り組んでいる。短期大学部食物栄養学科は、1953年に北陸地方で最初に栄養士養成を始めた北陸栄養専門学院を前身とし、以来、食をとおして地域社会に貢献できる実践力のある栄養士養成を目標としている。

フードスペシャリスト論について

フードスペシャリスト論を担当することになり、3年目を迎えようとしている。これまで、生理学や食品衛生学とそれらの実習・実験などを担当してきたが、フードスペシャリスト論を担当するにあたり筆者の専門分野を活かし、筆者らしい内容の授業にしようと考えている。

フードスペシャリスト論は食文化や文化人類学関連、食料経済、食品衛生学、その他多岐にわたる内容について学修する科目と認識している。このことはフードスペシャリスト論四訂第2版のテキストに記されているフードスペシャリストの専門性の構成や活躍分野からも多岐にわたる知識や技術が必要であることが伺える。以下に「フードスペシャリスト論」の授業における取り組みを紹介したい。

実践力のあるフードスペシャリストを目指して

フードスペシャリストに限らず本学では、先に述べたように学んだ知識や技術を自在に使いこなす実践力を目指した教育課程の編成を行っている。しかし、食に関わる専門家として地域社会に貢献できるようになるためには、学校で学んだだけでは十分とはいえ、卒業後様々な経験や専門書・文献などとおして自ら学ばなければならない。その時にこそ学生時代に培った「教養・知識」、「考える力」を活かしてもらいたい。そこで「覚える」だけでなく、常に疑問をもち、なぜそうなる（そうなった）のかを「考える」ことに重点をおくようにしている。

日本の食生活（食生活の変化）についての学び

日本の食は地域の風土を活かし、宗教や外国文化の影響を受け、それらと融合しながら形づくられてきた。さらに現代における食生活は文化や経済、科学技術の発達などにより変化を続けている。

また、現代日本における食品には安全性、機能性、利便性、経済性、嗜好性など様々な要素が各々個人の生活や考え方の違いによって多角的に求められており、実際に多種多様な食品が市販されている。これまでの「食品」や「食生活」の変化を学ぶことは今後、さらに多様化が予想されるわが国の食生活において食をとおして地域社会や人々の健康に貢献するにはどのような食品やサービスが求められるかといったことの参考になると考えられる。そのため「食」の変遷に関わる様々な要素がどのような変化をもたらしたかについて考える内容を授業に取り入れるようにしている。さらに、現代日本の食生活における特徴や変遷を理解するため統計資料を読みとることは重要であると思われる。このことから、統計資料から読みとれる事柄とその時代背景や社会的背景などとの関連性についても考える授業を心がけている。

学外での体験学習

本学では金沢中央卸売市場へ行き、市場の果たす役割や仕組み、物流、さらに様々な生鮮食材について実際に見て、肌で感じながら学ぶ機会を設けている。



金沢市中央卸売市場見学

今後も学生が主体的に「考える」授業を実践し、地域社会に貢献する「食の専門家」の養成に尽力していきたい。

日本の食文化・歴史、世界旅行気分 ひたりにながら

鈴鹿医療科学大学 保健衛生学部 医療栄養学科 助教 石原 領子

鈴鹿医療科学大学は、伊勢神宮、熊野古道などの歴史文化あり、伊勢海老、アワビ、松阪牛などの美味しい食材ありと、自然豊かな「美し国（うましくに）」三重県北部に位置する。鈴鹿市も西に鈴鹿山脈、東に千代崎海岸や白子港など自然に恵まれ、モータースポーツで有名な鈴鹿サーキットがある。この恵まれた自然や産業により、地域社会貢献や産学官民連携の一環として、農林水産関連や食育などの活動に携わっている教員も多い。

本学は日本初の医療系4年制大学、医療・福祉の総合大学であり、昨年度より医療・福祉の総合大学の特徴を生かし「チーム医療」、「医療人底力実践」など、知性と人間性を兼ね備えた医療・福祉のスペシャリストの育成を教育の理念としている。管理栄養士コースは、男女共学、定員40名の少人数であり、教員と学生とで食を囲んでの交流も盛んである。

フードコーディネーター論と連携して

会報を拝見していると、素晴らしい講義や演習を行っている養成機関があり、このようなテーマで文章を書くことに恐縮している。本学では3年次までに調理学（担当）、食品学、給食経営管理論（以前担当）などの調理や食品系の科目や実習を履修している。4年次に開講するフードコーディネーター論及びフードスペシャリスト論では、フードスペシャリスト資格認定試験をふまえ、食生活について総合的に対応できる専門家となる学生と接する最後の授業、集大成との思いで取り組んでいる。

フードコーディネーター論では、日本・世界の食文化、食卓のコーディネーター、メニュープランニング、フードスペシャリスト論では、日本・世界の食、現代日本の食生活の章がある。日本の食文化では、資料を作成し日本の豊かな食文化に興味を持ってもらえるように授業を行っている。穀類、野菜、魚介類などが主であった先人からの食事が、幕末の開国後から肉類の料理が使用され、戦後になると食の欧米化が更に進み、それに伴い生活習慣病が増加したこと、食文化はその土地や風土と関係が深いことから、

時代背景も紹介している。近年、武将や城など歴史を扱ったテレビ番組も多く、授業の豆知識として重宝している。和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたが、昨今、郷土料理や行事料理が減少しており、食文化の継承の重要性を説いている。世界の食文化では、中国料理、フランス料理、イタリア料理、他の料理も含め、イメージしやすいように料理の写真や世界地図を使用し、世界旅行の気分で授業を行っている。食卓のサービス・マナーでは、箸の持ち方や食事マナーが苦手な学生が多く、卒後、食に携わる職に就くことから、今からでも意識して取り組むように勧めている。食事マナーは、実際に経験することが一番であり、関心がある学生のみが対象となるがレストランでのコース料理を食しながらテーブルマナーを身につける体験学習、紅茶の入れ方などティースタイルのテーブルセッティングも検討している。食器・食具では、様々な種類が掲載されているカタログをスライドで示しながら、伝統工芸品の食器、日本及び西洋食器などを紹介している。フードスペシャリスト論の食情報と消費者保護の章では、これらに関する研修会に参加した際に得た最新の食の安全などの情報を学生に紹介している。

トータルに活躍できるフードスペシャリスト養成を目指して

本学は、医療・福祉の総合大学でありフードスペシャリスト養成機関設置大学及び管理栄養士養成施設だが、患者、健常人であっても「食する事」は、生きて活動するためには必須である。懸念されているように内食が減り食の外部化が進んだことで、「食事づくり」を通して家庭でのコミュニケーション、郷土料理や行事食などの日本の豊かな食文化の継承が廃れてきている。単に、食事を摂るという行為だけでなく、食に関する全てのことを考えながら活躍できるフードスペシャリストを養成すること念頭に、学生にとって楽しい授業を行うように努めている。



テーマごとに教材をくふう

畿央大学 健康科学部 健康栄養学科 教授 岩城 啓子

フードスペシャリスト論は、本学では『食文化論』として開講しています。本学科は管理栄養士養成コースですので、食品学や食品衛生学、調理学、栄養学に関する科目は複数開講されているという観点から、食文化論に焦点を当てた内容にしようという意図からです。従いまして、現テキスト『四訂フードスペシャリスト論 第2版』を用いていますが、他の授業で詳しく学ぶ「食品の品質規格と表示」と「食情報と消費者保護」には、軽く触れる程度にとどめるようにしています。一方、食の地域差や歴史についての広い知識は、将来食に関わる職業につこうとする学生にとっては不可欠であるとの思いから、視聴覚を多用し他とは異なった授業を目指しています。

「フードスペシャリストとは」では、他の専門職との違い等の知識を得ることも大切ですが、将来フードスペシャリストとして活躍したいという意欲を引き出すことが重要であると思われます。そのため、将来どのような場で活躍できるか、そのためにはどのような知識や能力が必要かという目的意識を持って学んでもらえるようにくふうし、協会で作成した『フードスペシャリストパンフレット』を活用しています。パンフレットの現場での事例のイメージ写真や、「活躍する先輩にうかがいました」コーナーは、生きた教材と感じます。今後は、学生たちがより具体的な将来像を描けるように、本コーナーが更に充実することを願っています。

「人類と食物」では、農耕の起源から5つの主要な農耕文化の分類が重要なところであると思われませんが、テキストは簡単に触れているのみで講義としては内容に乏しい感が否めません。そこで、やや古い資料ではありますが『朝日百科 世界の食べ物(1984)』をサブテキストとして、世界地図からそれぞれの気候と主要作物との関連性、その後の食文化の発展と関連付けて講義しています。「食品加工・保存技術史」は、加工・保存技術の歴史的な側面を

学ぶ機会と位置付け、視聴覚の『日本の味・伝統食品：日本人は何を食べてきたか、味の素食文化センター』を多用した講義内容にしています。

「世界の食」の食作法と食の禁忌は、今後食に関わる者には知らなかったでは済まされない重要なテーマであると感じています。特に昨今は、いろいろな場でハラール食についての検討が始まっており、正しい知識を持つ必要に迫られていると痛感することが度々あります。昨年度はタイミングよく放映された「NHKクローズアップ現代 イスラム圏に商戦あり」を学生と一緒に視聴し、ハラール食への知識を深めることができました。こういう現代の問題については、テレビ番組の特集も情報源として欠かせないと感じた次第です。後半の世界各地の食事情は、どの程度詳しく講義したらよいか悩むところです。受講生が将来メニュー開発や商品開発の時に頭の片隅に残っていて参考になればとの思いで、『朝日百科 世界の食べ物(1984)』の写真を活用し、紹介するようにしています。

「日本の食」では、江戸時代末期の本膳料理内容などは『日本の食事様式』(児玉定子・中公新書1980)の資料から実例をあげて説明するようにしています。一方、現代日本の地域差については、『日本の食生活全集 聞き書』(農文協)を各自で実際に調べさせて、雑煮だけでも地域によって違いがあることを体験させるようにしています。

「現代日本の食生活」と「食品産業の役割」については、どうしても知識の羅列にかたよりがちですので、農林水産省等の統計を多用して自ら考えるようにくふうしています。

最後に、現テキストですが、複数の箇所の重複がみられます。著者の方々は、概説と詳述との区別で書かれていると思いますが、学ぶ学生の立場からすると、やや既視感否めないと感じます。今後の更なる改訂をお願いいたします。

実場面を想定した授業への取り組み

帝塚山大学 現代生活学部 食物栄養学科 教授 稲熊 隆博

当たり前のことを述べるが、「フードスペシャリストとは何か」を理解する講義がフードスペシャリスト論である。言い換えれば、フードスペシャリスト論で、フードスペシャリストが現場で何をするのか、何のために必要かを理解してもらわなければならない。残念ながら、一部の方は、栄養士や管理栄養士とフードスペシャリストとは、同様なものと誤解されている。または、フードスペシャリスト資格は、栄養士の補助的な資格と思っている方も多い。それは、栄養士の取得や管理栄養士の受験資格を得るための講義と内容がだぶっているからかもしれない。そのため、栄養士や管理栄養士があれば、フードスペシャリストは、いらぬのではないかと、とも言われる場合がある。やはり、フードスペシャリスト論で、期待される役割や職域の広さについて、はっきりと伝えなければならない。

フードスペシャリスト論は、15回の講義を行うが、はじめにその相違を学生に理解してもらうことから始めている。第1回の講義で、私はフードスペシャリストを取得された先輩たちのお話をする。現場で頑張っている姿を紹介する。また、以前ニュースで放映されたフードスペシャリストのビデオを見せる。教科書に記載されている文字からの理解と映像から受ける内容の相違を感じ取ってもらう。フードスペシャリストは栄養士や管理栄養士とは相違することがわかるだろう。まず、フードスペシャリストに興味を示してくれることが重要である。

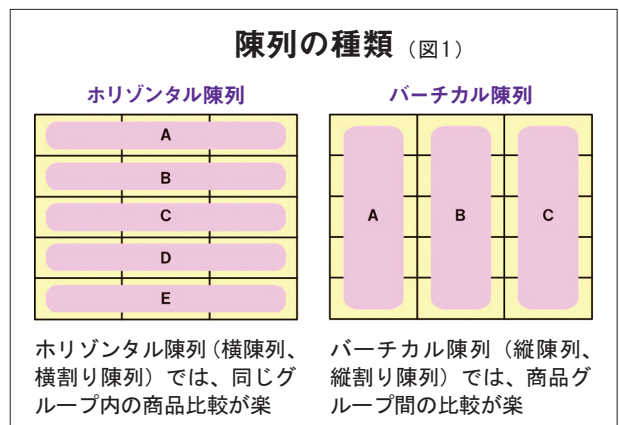
第2回の講義からは、教科書の目次に沿って内容を説明するが、講義を進めていく中で実場面を想定した内容へ変化させる。教科書はやはり教科書であり、実場面からの説明によって、内容がわかりやすく、その重要性が理解されると思う。教科書にはそのような内容が記載されておらず、言葉の説明や法律の理解へと走っている。以下にその例を示す。

■スーパーマーケット・コンビニエンスストア；店頭には商品が陳列されているが、商品のことをface(フェイス)と呼ぶ。即ち、顔である。見えない顔は売れない。その顔を見せるのが、「見せ(店)」である。同じ商品の顔が並ぶと買う意欲が増すといわれる。1 faceよりも2 faceの方がよく売れ、指数的に変化する。店の明るさも同じである。暗い店よ

りも明るい店の方が売れる。これをランチェスターの法則という。若干販売するものによって、明るさに加えて、色や照明も重要になる。そのような話をし、フードスペシャリストの期待される役割や職域の広さを感じ取ってもらう。陳列も同じである。ゾーニングと呼ぶが、そのスペース配分や陳列手法で売り上げが変わる。図1に示すが、水平陳列とバーチカル陳列によって変わる。長所があれば、短所もある。TPOによって判断するべきであろう。講義の中で話し合えるように努力している。

■食品表示；食品表示の法律は、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つ、それらをまとめたのが食品表示法といわれる。教科書にはそのようなことが記載されているが、実際自分が食品開発して食品を発売する場合、一体どれくらいの法律が絡んでくるのだろう。それぞれの法律をフードスペシャリストは知らないといけない。例えば、資源有効利用促進法によって、この容器は鉄でできていますと表示する。また、そのまま電子レンジにかけないで下さいと警告するPL法、デザインは意匠法、商標法、内容量は計量法である。商品開発するためには少なくとも10以上の法律が絡んでくる。栄養士や管理栄養士であれば、前述した3つの法律でいいかもしれないが、フードスペシャリストはそうはいかない。まして、表示に文章の誤字や脱字があれば、全品回収という話になる。

毎回、教科書を使いながら、実場面を想定して授業を行っている。資格試験と関係ないことも多いと思うが、私はフードスペシャリストとになりたいと思っただけのような授業をしていきたい。



フードスペシャリスト論を通して伝えたいこと

純真短期大学 食物栄養学科 准教授 橋本 聖子

執筆依頼を頂戴し一番困ったことが、『フードスペシャリスト論の授業について、なにを書けばよいのか』ということです。なぜなら、栄養士養成施設である本学の学生にとって、フードスペシャリスト論のテキストに記載されている多くのことは他の科目にも記載されていることであるため、授業といえは「専ら認定試験に受かるためのもの」と、一言で終わってしまうからです。

そこで、授業内容とは少し離れますが、私がフードスペシャリスト論の授業を通して学生に伝えることをご紹介します、授業紹介とさせていただきます。

『フード(の)スペシャリスト』として自覚を促す第1章

第1章は授業で集中的に取り上げる章ですが、その主たる目的は試験対策です。認定試験の問題のうち何問かが毎年、この第1章から出題されているためです。したがって学生たちにもその旨を伝え、知識の獲得に取り組むよう指導をしています。

しかし、この章で一番大切にしているのは、フードスペシャリスト設立の目的でもある「分断された食の各専門分野をつなぐ資格」ということがどういうことかを学生たちに認識・理解させることを通し、自身の生活に活かすよう考えさせることです。

昨今の学生たちを見ていると、「食品学は食品学」「調理学は調理学」と、その時に学習した知識はその科目だけに留めてしまい、「食品学の知識を調理学へ」「調理学の知識を栄養学へ」とつなげることが難しいように思います。難しいというよりも、そのような考え方があるということに気付けないまま、言われるがまま勉強している…といったほうが正しいのかもしれません。星を点でとらえることはできても、線をつないで(自ら新しい)星座を考えたり、作り上げたりすることができない学生が多いのです。

本学は前述したとおり栄養士養成校であるため、学生は食の専門家たる栄養士、すなわち、「フード(の)スペシャリスト」として就職していきます。栄

養士だけでなく社会人としても、大局的見地から物事を捉え、考える力は大変重要です。知識をつなぎ、より新しい知識や考えに発展させ、「フード(の)スペシャリスト」として貢献できるよう、何をどのように捉え、どう活かすのかを学生たちに考えさせながら、第1章の授業を進めています。



大量調理の様子

『より良い、そして、確かな情報を選択する力』を養う第8章

平成27年4月1日から機能性食品制度がスタートし、6月から機能性を表示した食品が本格的に販売されるようになりました。

食品には三次機能があり、確かに身体に何らかの(良い)作用をする成分が特定保健用食品開発の(費用や時間という)厚い壁に阻まれるのは惜しいと思っていたので、制度の創設自体は喜ばしいことです。

しかし、消費者に対して十分なアナウンスがなされた後に実施されている…という感はありませんし、実際に申請された食品を見ていると、肝心の科学的根拠を示す論文の信頼性に不安があったり、安全性についても若干不安な要素があったりし、また新たな「混乱のタネ」が生まれただけのように感じられて、戸惑いも覚えます。

それだけでなく、インターネットが普及した現在は情報過多の時代であり、「どの情報が良いのか」「どの情報がどの程度、信用できるのか」がわからないまま、間違った情報をうのみにしてしまう人がほとんどです。ましてや、「正しいとされる情報は本当に正しいのか」という目を持つ人は多くありません。

食の専門家として重要なのは、情報の質を見極める目と確かめる術、そして、情報に対する懐疑と許容のバランスを持つことであると考えています。この第8章では、実際の学術論文や検索方法なども取り上げながら、混乱し続ける情報過多時代に正しい情報を伝えることができる人材としても社会に貢献できるよう、授業を進めています。



たんぱく質の反応実験

フードスペシャリストとしての誇りを養う科目

別府大学短期大学部 食物栄養科 講師 衛藤 大青

毎年4月、入学式を終えた新生入生に大学で取得できる免許や資格についての説明を行う。フードスペシャリストの資格についてもそこで説明を行うのだが、まだまだ他の資格、例えば栄養士免許や教職免許に比べてフードスペシャリストの認知度は低く、名前は知っていてもどのような内容の資格かは知られていなかったり、そもそも資格の名前自体をその場で初めて聴いたりという学生がほとんどである。そのような学生達のうち何名かが、資格についての説明を行うことで興味を持ち、フードスペシャリストを取ってみるかという授業を選択してくれる。そして短大では2年間の勉強に励むわけだが、この2年間で学生達はフードスペシャリストとして働く上で必要となる知識や技術の他に、もう一つ重要なことを学ばなければいけない。繰り返しになるが、フードスペシャリストとはどのような資格なのかを知らなかった学生がほとんどなのである。そのような学生達にとって重要なことは、フードスペシャリストとは何なのか、どのような理由で生まれ、なぜ現代の社会で必要とされているのかという、フードスペシャリストの存在意義と誇りをしっかりと学ぶということである。そして、そのための科目がフードスペシャリスト論である。

現在のフードスペシャリスト論の教科書（四訂フードスペシャリスト論 第2版）は全8章の構成になっており、第1章がフードスペシャリストの概念について、第2章以降が人間の歩みと食物などの、フードスペシャリストが知っておかなければいけない基本的知識となっている。授業の際、私は第1章に割く時間を、他の章と比べて多くとっている。なぜなら、この第1章こそが先ほど述べたフードスペシャリストの存在意義を学ぶことのできる章だからである。学生たちはこの章を勉強することで、フードスペシャリストの概念、業務と専門性、活躍分野、社会における責務などを学び、自分たちが目指して

いる資格がどのようなものかという具体的な内容を知る。それまでは漠然としていたフードスペシャリストという職が、はっきりとした実像として認識できるようになる。そして、フードスペシャリストという職が現代の社会で必要とされているということを知れば、この資格に対する誇りを持つことができるようになり、その責任に応えるための知識を学ぼうという意欲にもつながる。

フードスペシャリストは食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家であり、その活動分野は多岐にわたる。そのため修めるべき知識も、フードマーケティングやフードコーディネーター、食品の官能評価・鑑別法、新製品の開発法など多量となる。学生たちにとって、その知識を漠然とした目的の下で、作業的に修めることは難しいだろう。その際に必要となるのは、なぜその知識を修めることが必要かという理由であり、その知識を修めた先にある目標である。私は、フードスペシャリスト論の科目はまずその理由を学生たちに理解してもらい、その先の勉強を行うための土台を作るための科目であると考えている。そして実際にフードスペシャリストの資格を取得してからも、その資格に対する誇りとともに覚え続けていかなければいけない最も根幹の部分に位置する科目であるとも考える。そのため授業の際に第一に心がけていることは、決して資格試験対策のための授業にはせず、学生たちにしっかりとフードスペシャリストの存在意義を認識させるということである。これから先も多くの学生がフードスペシャリストの資格取得を目指してフードスペシャリスト論を受講することになると思うが、一人でも多くの卒業生がフードスペシャリストとしての誇りをもって社会に貢献し、活躍できるように、私自身もより良い授業を行えるよう努力を続けていきたいと考えている。



郷土に根ざした伝承の技と味に学ぶ
和食の基本がわかる本

奥村 彪生 監修
一般社団法人日本実務能力検定協会 発行
農文協 定価2000円+税

自然を尊重する日本人の心を表現した伝統的な社会習慣として、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」について、わかりやすく解説。

第1章「郷土に根ざした和食の体系」では、和食の概論として、歴史や郷土色について。第2章「季節と食材」では、四季ごとの食材や地域の食材などを具体的に紹介。3章「日常の郷土料理」では、主食、汁もの、おかず、漬物、飲みもの、おやつ、お弁当の7項目で、食卓にならぶ料理や加工品の数々を網羅。第4章「祝いと行事の郷土料理」では、「四季のハレの日とごちそう」「正月祝いの料理」「お米の祝い料理」「人生の節目の料理」の各項で、さまざまな儀礼の食と、地域ごとの相違などがわかる。第5章「郷土料理の調理・加工技術」では、「調味—素材の味を引き立てるだし」「乾燥—ゆっくりイズム

の食文化」「発酵—自然界の菌が働く神秘の世界」「冷凍（凍み・寒さ）—冬の寒さや雪を活かす知恵」と日本ならではの味を生み出す知恵を提示している。

本書を読むと、日本の自然がいかに豊かであるか、そして、そうした自然環境のなかで自給自足を基本としていた昔の農家の暮らしのなかで、「食」が果たす役割について学ぶことができる。また、大凶作や飢饉などの経験から生まれた貯蔵や備蓄の知恵など、先人たちの知恵の数々に感心する。全国の地域野菜や、薬効のある食べ物、全国の漬物の種類や食べる時期など、いろいろなりリストも楽しい。具体的なレシピや作り方などは掲載されていないが、和食や郷土料理のすばらしさを伝えるにはわかりやすく楽しいガイドブックといえる。本書をテキストとして、今年から「和食アドバイザー検定」も年2回実施される。

株式会社 エイガアル 伊藤 淳子



スローフードな日本!

島村 菜津 著
新潮社 定価1500円+税

スローフードとは、ファストフードに対比して生まれたものだが、「ゆっくり」という意味のみを示すものではなく、地産地消や手作り、環境に配慮した食生活、伝統的な食文化の継承など多く要素を含んでいる。あらためてスローフードとは何かと問われた場合、その意味合いを正確に答えられるだろうか？

本書には、その間に答えるヒントが多々詰まっている。導入部分では、食に対して多角的な視点で捉えることの大切さが書かれている。「お皿の外のことを知ろう」では、お皿に載っている料理を例えて、その味や料理の評価よりもそれ以外のこと、その料理を「誰が、どこで、どうやって作ったか、どうやって運ばれてきたのか、産地はどのような状況なのか」の視点が大切であることを語っている。人類が初体験する食卓の異変としては、ここ40年来の食及び食

生活の変化に触れてコピー食品やファストフードも登場する。日本各地の食の状況としては、野菜、米、大豆、牛及び水について色々な角度でスローフードを語っている。印象深いのは、森と牡蠣の関係で森と海に生息する牡蠣が何のつながりがあるのか？豊かな森があってはじめて美味しい牡蠣が育つ理由があることには十分に納得する。

本書には、私たちが今代を生きていて考えなければならない食とその周辺事情等の問題がスローフードを通じて書かれている。スローフードは、人々をつなぎ、都市と農山漁村をつなぎ、そして人と自然ともつなげる。スローフードをキーワードとして我々は、もう一度、食生活を見直すべきではないだろうか？

戸板女子短期大学 谷口 裕信



平成27年度通常総会 — 新役員決定 —

平成27年度通常総会が、6月4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。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大坪正人課長からご挨拶をいただきました。

総会での議決事項である「平成26年度事業報告及び決算について」、「役員改選について」はそれぞれ原案のとおり異議なく承認されました。また、報告事項である「平成27年度事業計画及び収支予算について」は、理事会で決定された内容が報告され異議なく了承されました。

《新役員の決定》

総会で向こう2年間の新たな理事、監事が選任された後、新任理事・監事による理事会が開催されました。互選の結果、新役員が以下のように決定されました。

会長	岩元 睦夫	鹿児島県大隅加工技術研究センター 所長
副会長	青柳 康夫	女子栄養大学 教授
副会長	田島 眞	実践女子大学 学長
専務理事	岩本 隼人	(公社)日本フードスペシャリスト協会
理事	伊藤 淳子	(株)エイガール 代表取締役社長
理事	大越 ひろ	日本女子大学 教授
理事	小笠原 荘一	元日本チェーンストア協会 常務理事
理事	川並 弘純	(学)東京聖徳学園 理事長
理事	倉沢 新一	関東学院大学 教授
理事	今野 正義	(株)日本食糧新聞社 代表取締役会長CEO
理事	坂田 隆	石巻専修大学 学長
理事	澤野 勉	新渡戸文化短期大学 名誉教授
理事	高戸 良之	シダックス(株) 総合研究所 課長
理事	玉木 茂子	(株)フードマーケティング 代表取締役
理事	中村 量一	(学)中村学園 理事長
理事	花澤 達夫	(一財)食品産業センター 専務理事
理事	原田 博史	(学)原田学園 理事長
理事	藤木 吉紀	(一社)日本惣菜協会 専務理事
理事	眞下 利晴	(学)大阪青山学園 常務理事・事務局長
理事	山田 雄司	山崎製パン(株) 執行役員 中央研究所 所長
監事	福澤 美喜男	(学)東京聖栄大学 理事長
監事	森内 孝司	公認会計士
監事	山口 富彌	(学)東京聖徳学園 監事

通常総会記念講演会 — パンを科学する —

通常総会終了後には一般社団法人日本パン技術研究所 常務理事 所長 井上 好文氏により「パンを科学する—パンの多様性とパンの選び方のポイント—」と題して講演がありました。

パンは極めて多様性に富んだ食品で、副材料の配合量や焼成方法の違いに基づいて様々なタイプがあり、また、同一タイプのパンであっても気泡構造や澱粉ゲル物性の差異によって食感が顕著に異なることとなります。また、いろいろな特徴を持ったパンの中から食事にどのようなパンを選択すれば良いのかを科学的に解説をしていただきました。

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。



ファベックス関西2015に出展

業務用食品・食材・機器・容器の総合見本市の「ファベックス関西2015」がさらに規模を拡大され、平成27年10月21日(水)～23日(金)の3日間、インテックス大阪で開催されます。当協会もフードスペシャリスト資格のPRのため食品産業界の情報収集も兼ねて出展します。

また、「関西デザート・スイーツ&ドリンク展」も同時開催され、「ヘルスケアフードExpo関西」と「カフェ&ベーカリー Expo関西」が新設されます。約300社の出展、3万5千人の来場者が見込まれます。当協会の会員にとりましても、食品に対する消費者のニーズや食品業界の動きを五感で感じられるよい機会ではないかと思えます。招待状持参・事前来場登録者（9月中旬～、ファベックス関西2015のホームページ<http://www.fabex.jp/kansai/>にて登録可能）は無料です。詳細は当協会ホームページに掲載します。

フードスペシャリスト・ネットワークの新設

これまでに「フードスペシャリスト」の資格保持者は7万人を超えるものとなっていると同時に、社会に出て10年程度が経過し、それぞれの企業で中堅になっている方、独立して自らの事業を展開している方なども現れてきています。

そこで「フードスペシャリスト」の資格保持者のネットワークを作ることで、情報交換やスキルアップなどを行うと同時に、フードスペシャリストという資格の社会での認知度の向上につながる情報発信を行います。

具体的には、インターネット上での情報交換と、スキルアップのためのセミナーを補完的に開催します。

■メンバーの条件

- ・メールの受発信ができること
- ・本名またはニックネームで情報受発信に参加できること
- ・フードスペシャリストの資格保持者であること
(資格を持ってない人は、サポーターとして参加)
- ・年齢性別・居住地は問わない

■ネット上のコンテンツ

- ・F S リレーコラム：身の回りのことや食品のこと、仕事のこと、レシピのことなど

- ・F S 就職ジャーナル：企業を訪問し担当者からのヒアリングにより入手した、資格を就職に生かすための実用的なノウハウなど
- ・F S スキルアップ：セミナーと組み合わせた形の食の最新情報、起業支援など
- ・職場PR：F S が所属する企業の取り組みの紹介など

■スキルアップのためのセミナー開催

- ・講師：起業家でF S 資格を持っている人、食関連分野で先見的な取り組みを行っている人など実社会で活躍している人を、ネットワーク会員の要望により選定し日本フードスペシャリスト協会が交渉
- ・頻度：基本として30名程度のセミナーを毎月開催
- ・時間・場所：夕方6時以降1時間半程度、山手線沿線で開催
- ・参加費用：ネットワーク会員は無料

本件の詳細については、info@jafs.org または事務局の岩本（03-3940-3388）までお問い合わせ下さい。

編集後記

★「戦後」70年めの8月が巡ってきました。あの年も暑かったのか―宮本百合子の『播州平野』の冒頭の東北の一農村の描写。「大気は八月の真昼の炎暑に燃え、耕地も山も無限の熱気につつまれている。が、村中は物音一つしなかった。八月十五日の正午から午後一時まで、日本中が森閑として声をのんでいる間に、歴史はその巨大な頁を音なくめくったのであった。」―往時よりもいっそう暑い夏。「昔はこんな気温になることはなかった」と、よく話題になります。

★年4回の発行で、多彩な食品業界の動向をお伝えすることには、もどかしさを感じることもあります。今号では「フードビジネスの窓」は二本立てで、乳業協会と地域に根をおろしたマーマ食品の紹介です。フードスペシャリスト課程の卒業生の就職先として、地元の企業が大きなウェイトを占めている中で、それぞれの地域で、地元企業の理解は欠かせません。地場産業の振興に役立つ人材が求められています。

★特集テーマに関しては、さまざまな実践の報告をいただきました。フードスペシャリスト論の中で、第一章に時間を割いているという別府大学短期大学部の衛藤氏の報告は、教科書では原則的なことしか記述できないことから、貴重な指摘です。仕事として何を指して何をやるかは、学生には大きな関心事でしょう。畿央大学の岩城氏らの協会編纂のテキストへのご意見も、今後の改訂の折に検討してまいります。帝塚山大学の稲熊氏の実場面を想定した多面的な授業の展開は、広く参考にしていただけたところが多いのではないかと思います。

★上記ネットワークの新設、ぜひご協力を。ページ立ての関係で、「味・お国自慢」の「岐阜のお土産（お菓子）」・「芽が出る縁起物」くわい、福山市は生産量日本一」は次号に掲載することになります。

(沢)

