

令和4年度事業報告  
〔令和4年4月1日～令和5年3月31日〕

I 主要業務日程

令和4年

- 4月13日 監事監査（協会事務所）
- 4月26日 第1回理事会（協会事務所）
- 5月31日 通常総会（アルカディア市ヶ谷）
- 6月21日 第1回専門委員会（アルカディア市ヶ谷）
- 7月25日 四者会議（Zoom会議）
- 8月29日～ 科目別出題調整検討会（協会事務所）
- 9月13日
- 9月23日 3科目出題調整検討会（協会事務所）
- 10月 1日 専門委員会〔出題調整分科会〕（協会事務所）
- 10月13日 専門委員会〔研修分科会〕（協会事務所）
- 12月 5日 四者会議（協会事務所）
- 12月18日 フードスペシャリスト資格認定試験
- 12月20日 専門委員会〔養成機関認定分科会〕（協会事務所）

令和5年

- 1月12日 第2回専門委員会（アルカディア市ヶ谷）
- 2月 3日 第2回理事会（アルカディア市ヶ谷）
- 3月14日 専門委員会〔養成機関認定分科会〕（協会事務所）

## II 事業内容

### 1 教育内容の企画、指導及び助言に関する事業

#### (1) フードスペシャリスト養成の充実に向けた検討

新たなフードスペシャリスト資格制度の周知を図るため、食品関連企業就業者向けの専門フードスペシャリスト資格認定試験に関するパンフレット、実際の試験問題等の資料を食品関連企業（464社）の研究開発部門等の担当者に送付した。

#### (2) 協会指定テキストの改訂

協会指定テキストについては、「食物学Ⅱ」の一部修正等を行った。

### 2 資格認定試験に関する事業

#### (1) 令和4年度フードスペシャリスト資格認定試験の実施

令和4年度フードスペシャリスト資格認定試験を令和4年12月18日(日)に全国128校で実施し、延べ4,137人が受験した。その後、合否判定の結果、延べ3,013人が合格した。各資格認定試験の種類別の受験状況は以下のとおりであった。

また、フードスペシャリスト養成機関を既に卒業した受験希望者に対しては、受験申請書を協会が直接受け付け、出身校以外での受験を含め協会が受験校をあっせんした。

	受験者数 (人)	合格者数 (人)	合格率 (%)
フードスペシャリスト資格認定試験	3,467	2,913	84.0
専門フードスペシャリスト (食品開発)資格認定試験 ※1	453	50	11.0
専門フードスペシャリスト (食品流通・サービス)資格認定試験	217	50	23.0

※1 各数値には就業者を含む

なお、就業者向け資格認定試験を全国試験と同日に実施した(参考1を参照)。

#### (2) フードスペシャリスト資格認定証の交付等

フードスペシャリスト資格認定試験の合格者のうち養成機関の卒業者に対し、申請に基づき資格認定証を交付した。なお、分野合格者についても申請に基づき資格認定証を交付した(参考2を参照)。

また、フードスペシャリスト資格を優秀な成績で取得した方に対し、会員校の推薦に基づき会長表彰を行うとともに、各資格認定試験の上位合格者に対し、専門委員会の推薦に基づき特別表彰を行った。

### 3 養成機関の認定に関する事業

専門委員会（養成機関認定分科会）における審査報告を踏まえ、理事会での審議の結果、次の1校1学科を新たにフードスペシャリスト養成機関として認定した。

・柴田学園大学

所在地 青森県

学 科 生活創生学部 フードマネジメント学科（20名）

適用年次 1年次

### 4 助成、研究、研修等に関する事業

#### （1）食に関する一般向け啓発事業

名誉フードスペシャリストの活動と連携する形で行われる広く国民一般を対象とした食に関する啓発活動推進事業については、6校（甲南女子大学、日本大学、聖徳大学、愛国学園短期大学、大阪青山大学、函館短期大学、）から応募があり、審査会による審査の結果、これらの6事業を採択し、その取組に対して支援を行った（参考3を参照）。

#### （2）研究・調査等

令和3年度のフードスペシャリスト資格取得者を対象として、就職状況等に関するアンケート調査（新たに資格認定試験の難易度の設問を追加）を行い、その結果を会報及びホームページに掲載した。

#### （3）研修会の開催

令和4年度フードスペシャリスト養成機関研修会については、当初、アルカディア市ヶ谷の会場において、対面方式で実施する予定としていたが、新型コロナウイルス感染症の感染者数が大幅に増加してきている状況を踏まえ、下記のとおり、ズーム方式に変更して実施した。

なお、参加者は、教職員51名、個人会員6名、食品関連企業4名の計61名となっている。

#### 1. 主 題 フードスペシャリストにとっての「調理学」

#### 2. 趣 旨

フードスペシャリストは、食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」、「もてなし」にあることを立脚点として、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す。中でも「おいしさ」の設計を担う「調理学」は、極めて重要な位置を占めています。

今回の研修会では、フードスペシャリストにおける調理学の意義と内容について理解を深めるとともに、激変する社会におけるフードスペシャリストの現場での役割について、調理学を通して考えてみたいと思います。

3. 開催日時 令和4年8月22日（月）13:20～

4. 配信方法 ズーム(ホスト(主催)は、日本フードスペシャリスト協会の専門委員会副委員長兼研修分科会会長の高橋ひとみ先生(鎌倉女子大学教授))

5. 研修日程

13:20～13:30 開会挨拶

13:30～14:15

●講演1「摂食・嚥下に関わるハイドロコロイドとその利用」

【講師】昭和女子大学名誉教授（名誉フードスペシャリスト）

森高 初恵氏

14:15～15:00

●講演2「澱粉および澱粉含有食品の特性と利用」

【講師】愛国学園短期大学学長・教授（名誉フードスペシャリスト）

平尾 和子氏

15:00～15:15 休憩

15:15～16:00

●講演3「食品開発における調理学の役割」

【講師】日本女子大学名誉教授（名誉フードスペシャリスト）

大越 ひろ氏

16:00～16:45

●講演4「現場で求められるフードスペシャリストの役割」

【講師】ケンコーマヨネーズ株式会社 基礎研究部部长（名誉フードスペシャリスト）

西田 毅氏

16:45～17:00 質疑応答

## 5 情報の収集及び提供に関する事業

### (1) 会報の発行及び配布

協会の会報「JAFS NEWS LETTER」(No.63)を令和5年2月に発行し、会員、関係機関等に配布するとともに、ホームページに掲載した。

### (2) 広報活動

ア. 令和4(2022)年度名誉フードスペシャリストとして、11名(参考4を参照)の方々を令和4年4月26日に開催された理事会において決定し、これらの方々のご意向を踏まえ、令和4年5月31日に開催された令和4年度通常総会に5名の方々(小山鐘平様、齋尾恭子様、坂根康秀様、濱口郁枝様、森高初恵様)をお招きし、当協会の青柳康夫会長から直接表彰状を授与する授与式を実施した。

また、協会のホームページ(「名誉フードスペシャリスト」のコーナー)にこれらの方々のプロフィール等を掲載した。

イ. フードスペシャリストの養成機関でない132の管理栄養士及び栄養士養成施設に対し、フードスペシャリスト資格認定試験に関するパンフレット等の関係書類を送付し、フードスペシャリストの養成機関となることについての掘り起し活動を行った。

ウ. フードスペシャリスト資格の企画記事広告を、「全私学新聞」(全私学新聞運営委員会)に1回、資格紹介のPR広告を「日本食生活学会誌」に1回、「全栄施協月報」(全国栄養士養成施設協会)に12回、それぞれ掲載した。

### (3) フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集の発行

「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」を本年2月20日に発行した。

### (4) 養成機関への資料提供

フードスペシャリスト養成機関に対し、関係機関から提供された各種資料を紹介した。

(参考1)

就業者向け資格試験の結果について

(1) 試験結果の概要

① 専門フードスペシャリスト（食品開発）資格認定試験

	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年
申請企業数	5	3	5	5
受験者数（人）	12	4	14	9
合格者数（人）	5	2	6	5
合格率	42%	50%	43%	56%

② 専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格認定試験

	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年
申請企業数	2	1	0	1
受験者数（人）	2	1	0	1
合格者数（人）	1	0	0	1
合格率	50%	—	—	100%

(2) 参加企業

令和元年：池田食研（株）、（株）栄養セントラルジャパン、ダンフーズ（株）、  
ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）、  
山崎製パン（株）

令和2年：ケンコーマヨネーズ（株）、株式会社TUSダイニング、  
鉄茂器工（株）、山崎製パン（株）

令和3年：ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）  
日東アリマン（株）、（株）Mizkan Jplus Holdings、  
山崎製パン（株）、ダンフーズ（株）

令和4年：ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）  
日東アリマン（株）、明治チューインガム（株）、山崎製パン（株）

## 令和4年度専門FS資格認定試験における分野合格者について

## (1) 分野合格の仕組み

令和元年度から、専門フードスペシャリスト資格試験については、今年度及び昨年度における共通科目と専門選択科目の試験結果を踏まえて合格を判定する方法を追加している。

この分野合格の仕組みにおいて、専門フードスペシャリスト資格試験に合格したと判定されるのは、以下の3ケースである。

- ① 今年度(2年目)に共通科目と専門選択科目の総得点で合格ライン(72点以上)の得点を獲得した場合
- ② 昨年度に共通科目が合格ライン(36点以上)の得点を獲得して不合格とされたものの、今年度の専門選択科目において合格ライン(36点以上)の得点を獲得した場合(合わせ技合格)
- ③ 昨年度に専門選択科目が合格ライン(36点以上)の得点を獲得して不合格とされたものの、今年度の共通科目において合格ライン(36点以上)の得点を獲得した場合(合わせ技合格)

## (2) 分野合格の結果

	受験者数	合格者数	
		総得点で合格	合わせ技合格
専門フードスペシャリスト (食品開発)	16	1	2
専門フードスペシャリスト (食品流通・サービス)	14	2	1

専門フードスペシャリスト(食品開発)においては、16名から受験の申し込みがあり、このうち総得点で合格した者は1名、合わせ技合格の者は2名である。また、専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)においては、14名から受験の申し込みがあり、このうち総得点で合格した者は2名、合わせ技合格の者は1名である。

(注) 分野合格の候補者数

専門フードスペシャリスト資格試験（食品開発）

	候補者数	共通科目	専門選択科目
令和5年度	40	31	9
令和4年度	70	52	18

専門フードスペシャリスト資格試験（食品流通・サービス）

	候補者数	共通科目	専門選択科目
令和5年度	38	8	30
令和4年度	44	13	31



(参考3)

令和4年度・啓発活動推進事業の概要

(事業実施順)

事業実施主体	甲南女子大学
事業名称	「和食」を日本・世界から捉える
事業概要	名誉フードスペシャリストの濱口郁枝 教授の企画・運営により、兵庫県内の高校生（約25名）を対象とし、和食に関する知識と調理技術について学習する。また、調理実習は、昆布とかつお節で出汁を取り、出汁殻を有効利用した総菜を作るなどSDGsも視野に入れ、松花堂弁当に入れて配膳する。さらに、和食について高校生が教員のアドバイスをもとに調べ発表を行う。
事業実施主体	日本大学
事業名称	食企画の実践コーディネートとフードスペシャリストの役割
事業概要	名誉フードスペシャリストの木島実 元教授が、マーケティングの観点から、食品の商品企画の在り方とフードスペシャリストの果たすべき役割を概説する。また、木島元教授をコーディネーターとしつつ、食品企業で商品企画に携わっている学科卒業生(フードスペシャリスト資格保有者等)によるワークショップを開催し、フードスペシャリストの役割等に広く理解を得る。参集者は、大学周辺等の一般市民に加え、食に強い関心を有している高校生等。
事業実施主体	聖徳大学
事業名称	聖徳大学“食”に関する講演会
事業概要	名誉フードスペシャリストの田中健一郎 客員教授は、官公庁の災害用備蓄食品を用い、子ども食堂等での活用を念頭に、調理器具をあまり必要とせず子どもが食べやすいメニューのレシピ(3品)を考案。田中客員教授と全国こども食堂支援センター・むすびえの江原 真文氏から、「災害用備蓄食品」を美味しく食べる方法について講演する。 講演会の対象者は、松戸市及び周辺地域の一般の方々並びに学生。
事業実施主体	愛国学園短期大学
事業名称	熱帯性植物から抽出される食糧資源—魅力あるサゴ澱粉を中心として—
事業概要	名誉フードスペシャリストの平尾和子 学長が、SDGsの重要性が世界的に啓発される中、持続的農業の可能な植物とされるサゴヤシの樹幹から抽出されるサゴ澱粉の特性と利用適正研究の「過去・現在・未来」を中心に講演する。 講演会の対象者は、学生とその保護者、地域住民、関係学会員等。

事業実施主体	大阪青山大学
事業名称	SDGs と時節の食事に関する食育活動
事業概要	名誉フードスペシャリストの渡邊敏明 教授を招請し、地域住民を対象として、学生が作成したビデオ録画集を上演し、SDGs を主題目とした時節に即した料理づくりをイメージしてもらうとともに、調理デモと調理実習を通じて、年間を通じた伝統的な和菓子(かぼちゃのきんつば)や日本料理(たらとごはん鍋等)について学習する。
事業実施主体	函館短期大学
事業名称	高校生のための食育(しょ・く・い・く)講座「く(薫)」の回
事業概要	名誉フードスペシャリストの澤辺桃子 教授による事業の企画・運営の下、今回のテーマ「薫」に沿った薫りのある国民食であるカレーの歴史やスパイスに関する講義を本学教員が行った後、地元の高校生とフードスペシャリスト資格取得を目指す学生が、一緒に「スパイスカレー」を調理し、調理後は、正しい配膳と黙食を確認の上、京食する。これらの講座を通じ、参加者全員が、食の重要性を実感し、食に関する情報を家族や友人に発信できるようになることを目指す。

◆令和4(2022)年度名誉フードスペシャリスト名簿(11名)

稲熊 隆博	信州大学 特任教授
井部 明広	実践女子大学 名誉教授
小山 鐘平	株式会社神宗 代表取締役社長
齋尾 恭子	愛国学園短期大学 特任教授
坂根 康秀	香蘭短期大学学長 学校法人山内学園理事長
濱口 郁枝	甲南女子大学 教授
藤井 康弘	別府大学 教授
堀田 久子	神戸女子大学 教授
真部 真里子	同志社女子大学 教授
森高 初恵	昭和女子大学 名誉教授
山崎 歌織	鹿児島女子短期大学 教授