

## CONTENTS

会長あいさつ  
協会加入にあたって  
エッセイ処変われば品変わる  
事務局より



## ごあいさつ

日本フードスペシャリスト協会 会長 **田村 真八郎**

日本フードスペシャリスト協会は、資格制度を導入することにより、食物について学んでいる女子学生に勉学のはげみになる目標を与えたいと考えております。ますます複雑になって行く社会の中で、日本の消費者がより充実した食生活を営むために有用な人材を育成しようと考えています。

短大、四年制を問わず、食についての一定の知識水準ならびに経験を習得した学生にフードスペシャリストの資格を与えることにより、日本の社会の中にひとつの職業集団を確保したいと考えています。

20世紀は間もなく終わろうとしています。顧みますと、20世紀は産業の時代、なかんずく工業の時代だったように思われます。20世紀のはじめは、アメリカのヘンリー・フォードが完成したフォード・システム、いわゆる流れ作業方式により自動車を安価に大量に生産する方式が全ての産業の手本と考えられた時代でした。

それはもちろんある面では人類社会の大きな進歩

だったことは間違いありません。その工業時代の中で、日本を含めて先進諸国民は誰もがマイカーを持てる物質的に豊かな社会が実現したわけですから、大きなプラスがあったわけです。

しかしながら、マイナスも出てきました。20世紀も終わりに近い現在では、20世紀の工業技術の全体が持っているマイナス面が明らかになって来ました。ひとつはマイカーやジェット旅客機などがシンボリックに示している、力まかせの技術というか、化石燃料多消費技術が地球の気温を上昇させ、将来の人類に大きな被害を与えそうなことです。いまひとつは、ナイロンやポリエステルなどの合成衣料をはじめ各種のプラスチックから、DDTなどの有機合成薬品を大量につくり出して、私たちが必要とする日常物資、衣・食・住・燃料などを低廉な価格で供給して来た石油化学産業が、各種の公害、汚染を産み出してしまい、かけがえのない地球の環境を傷めつつあることです。

食料の生産は20世紀末の現在でも基本的には農業生産に依存しています。しかしその農業も現代では、トラクターやコンバイン、化学肥料や農薬などの工業技術の援助を受けています。ですから農業による食料生産そのものも現代では地球の汚染に無関係ではないわけです。もっとも、工業技術の援助がなければ、とても現在の地球人類の総人口、60億人を食べさせる食料の十分な生産は困難と考えられますから、ある程度はやむをえなかったことでしょう。

しかし、いずれにしても21世紀は20世紀ほどには工業技術を自由に発展させ利用できる世紀ではないと思われます。ですから100億人前後に総人口が増加すると予想されている21世紀の中頃には、世界全体での食料需給はひっ迫する可能性もあると考えられます。これからの時代に活躍するフードスペシャリストはこの点を頭の中に入れて置く必要があります。

しかし、現在から21世紀の入口の10年ぐらいの間は、多分まだ日本の社会はある程度現今の豊食とも飽食ともいわれる豊かさを持ち続けると思われます。ですから当分、日本の消費者は豊かな食生活、楽しい食生活を求めることでしょう。フードスペシャリストも、消費者のその要望を充足できる知識、

技術を持っていなければ役に立たないことになってます。食と健康、食と嗜好、食卓とサービス、各種のこだわり食品などについての十分な知識と、現実に流通している食商品についての十分な情報を持っていることが必要なのです。

とくに現在の日本では食料システムといわれるように、国内各地で生産される食品、輸入食品が複雑に入り組みながら、食品製造業、食品流通業、外食産業を通して消費者に届けられます。その複雑でまた常に流動的な食商品の流通の実際を把握して欲しいわけです。

しかしながら、これは5年、10年では至難のことです。ですから数年の在学期間の間では先ず不可能です。そこでフードスペシャリストに先ず期待することは、その入口の知識を持ち、全体を把握しようという意欲を持った人材です。そういう人材を育成できれば、必ずや、やがてくる21世紀を生き抜いて行く有能な職業集団、フードスペシャリスト集団をつくれると思います。

今、日本フードスペシャリスト協会に結集した方々みんな、この方向への努力をして行こうと考えています。ご協力をお願いいたします。

---

## 協会加入にあたって

---

### 新しい資格が必要とされる 職場で輝くことを期待する

野々村 幸子

平成11年4月に、本学にフードスペシャリスト養成課程を認定して頂き、カリキュラムも変更、充実させ出発したところです。本学のカリキュラム上、新入生が2年次に資格認定試験を受験しますので本学にフードスペシャリストが誕生



しますのは来年のことになります。今から資格取得に向けて教員も学生も努力していく覚悟であります。

本学の歴史を振り返ってみますと、食物栄養科は本学設立の母体であり52年前戦後の混乱期に創立以来半世紀にわたり山梨に自らを育て、また地域の支援を得て育てて頂きました6,000人余りの栄養士が山梨を主として地域住民の健康管理に貢献し、あるいは食文化を守り育てるという役割を果たしてまいりました。

しかし21世紀を目前に、学生の資格取得や職業選択の領域が拡がり多様化してまいりました。同じ食領域であっても、栄養士とは異なった領域あるいは

職種を選択したいという学生が増加してきており  
ます。

まさにフードスペシャリストが専門とする食品メ  
ーカーにおける食品の鑑別、管理、販売など、また  
消費者へ情報提供したり相談に応じるような、スー  
パーマーケットやデパートなど販売店における食の  
専門家としての就職を考えているわけです。

そこで新しい資格取得により、営業とか販売員で  
はなく、より明確な「食の専門家」としての活躍が  
期待されます。さらに資格以外の食に関する情報や  
知識を獲得し企業や社会で認知されるように自らを  
育てて頂きたいと思います。今後は65歳以上の高齢  
者が増加しますので、高齢者の方の食品の選択、購  
入にあたって栄養的、健康的、経済的な視点からサ  
ポートできるようなスペシャリスト、また地方の特  
産物（山梨ならワイン）の普及、販路の拡大にも力  
を發揮できるスペシャリストなどいろいろな職種の中  
で食の専門家としての新しい資格を活用し、輝いた  
プロとして活躍されることを期待しております。

（山梨学院短期大学食物栄養科長）

## フードスペシャリスト 養成への期待

荻原 和夫

管理栄養士の国家試験の  
結果や職場における実態か  
らみて、栄養士に一番欠け  
ている事項の一つは食品に  
関する知識、食品を扱う技  
術であるとの指摘があり、  
栄養士養成施設でもその面



の強化を模索していたところ、食品に関する専門的  
知識、技能を深めた者を認定するフードスペシャ  
リストという資格が誕生するとの情報を得た。早速詳  
細説明を受けたところ、この資格を得るための教育  
を進めることによって、食生活に関わる分野の中で  
栄養士とは違った面を担当する人材の養成が出来そ  
うである、また栄養士養成課程に併設することによ  
って栄養士養成の強化が図れるとの感触を得たの

で、学長にご報告申し上げ、ご指示を仰いだところ、  
本学でも前向きに検討して行ったらとのご指示があ  
り、フードスペシャリスト養成校としての認定を受  
け、本学の柱の一つとして行く運びとなった。今ま  
では食品の扱いについても栄養士の役目というこ  
とで、その守備範囲に入れられていたが、実情は栄  
養士の業務の主体は栄養指導や給食管理業務に片寄  
る傾向があった。フードスペシャリストの養成をす  
ることにより、教育面でも、また食に関わる人材の  
面でも栄養に関する面と食品に関する面が車の両輪  
のようにバランスよく揃い得る条件が整うことにな  
った。あとは個々の学生が頑張る勉強し、資格にふ  
さわしい真に実力のある人材として社会の評価を得  
て行くことが肝要となる。養成校としてはただ資格  
認定試験に合格させることだけに一喜一憂するだけ  
でなく、社会の要請に応え得る力量のある者を育成  
しなければならないと身の引き締まる思いである。  
協会は当初は協会の運営上ある程度養成認定校や資  
格取得会員数を増やす方策をとるのもやむを得ない  
であろうが、将来は需要に見合った適性数の保持  
を考えて行かないと受け入れ先のない資格になって  
しまう危険もある。その点協会としても各養成校と  
しても心したい。

（長野女子短期大学生活科学科教授）

## 栄養士と フードスペシャリスト

山下 典子

「フードスペシャリストってどんな資格ですか」  
と尋ねられる度に準備した説明を繰り返しながら、  
本当かな？と自問する事があります。生まれたばかり  
の資格だから「こうあって欲しい」とは言っても  
「こうだ」とは言いきれない。ではどうあって欲しい  
のかと改めて考えてみてもどこか頼りない。

栄養士養成課程はカリキュラムが窮屈でゆとり  
に欠ける。何かと工夫して夢をトッピングしてみたい。  
その上、就職や学生募集に役立てば申し分ない。こ  
んな動機でのスタートです。ただでさえ窮屈な授業  
時間をどうするか、教育内容を充分確保できるのか、

こんな事に気を取られ、目標を決めかねている。

フードシステム全体を眺めれば、食の専門家と呼び得る人は非常に多く、「フードスペシャリストはこれだ」といえる明確な特徴を確立しないと、存在感の薄い資格になってしまいます。幸い、学校の特徴を生かせるような幅のあるカリキュラムですから、栄養士養成課程である事を利点として、純真独自の目標を確立したいと思います。

今仮にフードスペシャリストは食品を消費者に提供する側と考えれば、栄養士は食品を健康のために使う側とも言えるでしょう。フードスペシャリストにとっては栄養士もまた消費者。栄養士はどのような食品を望むのか、栄養を考えた献立はどのように提供すれば喫食者に喜ばれるのか、それをいかに経済的に成し遂げるのか。フードスペシャリストとしての視点を身につける事で、栄養士としての活動の幅をも大きく広げる事につながるのではないのでしょうか。

「食は生きる糧であり喜びであり、心和む文化である」。フードスペシャリストはそんな食を大切に、安全で健康に役立つ食品を経済的に提供するために、日夜努力しています。いつでも気軽に声をかけて下さい。こんなフレーズが当たり前になり、誰もが安心してフードスペシャリストに相談しようとする。その日が一日も早く来る事を心から願いながら、とりあえず授業の充実に専念したいと思います。

(純真女子短期大学教務部長・家政科教授)

## フードスペシャリストに期待したいこと

### 小関 佐貴代

最近、テレビなどによく登場する“フードコーディネーター”には、雑誌・広告・テレビCMなどに素敵な食器を使って盛り付けをする“フードスタイリスト”、レストランの設計企画からメニューの選定をする“レストランプロデュー



ーサー”、商品開発から宣伝に至るまでの企画をする“フードビジネスプロデューサー”など、それぞれの得意とする分野によって、種々の名前と呼ばれます。このように、華やかな食事や食空間をコーディネートすることは、とても魅力的な仕事です。

さて、実際、若い世代の日常的な食生活はいかなものでしょう。

野菜や果物・肉・魚の新鮮なものを選んでいますか？

たくさんある食品個々に含まれている成分や栄養的な特徴がわかりますか？

食材の栄養性を損なわず、食材のおいしさを生かした調理をしていますか？

食事全体の栄養的なバランスはとれていますか？

食べ物の盛りつけや食器との組み合わせは、食卓においしさを演出していますか？

食事が楽しくなるように、食空間が演出されていますか？

今日、私たちの身の回りには数多くの食材があり、コンビニエンスストア、大手スーパー、百貨店の食品売場には、使い捨てのトレーに盛られたお総菜が数多くあります。その一方で、生鮮食料品売場では産地直送のものも並んでいます。食品や健康管理に関する情報もマスコミによって氾濫しています。そこで、食に関わるいろいろの情報を正しく伝えることができる人材が必要とされてきました。この期待に添える人材がフードスペシャリストではないでしょうか？フードスペシャリスト養成のカリキュラムは、栄養学、食品科学などの基礎知識に加えて、商品としての食品情報や健康管理情報を収集する食品商品学・食生活情報論など、より健康的に生活するには、どのような工夫を要するのかを学びます。さらに、おいしくて、楽しい食環境を作り出す感性をみがくことも必要でしょう。

本学では、栄養指導や健康管理指導を主な業務とする栄養士とは違って、フードスペシャリストは、“健康な人がより健康で、より美味しく、より楽しい食生活を送るためのコーディネート”ができ、良きアドバイザーとして、広く社会で活躍する人材に育つことを願っています。

(聖母女学院短期大学生活科学科講師)

# フードスペシャリスト の養成にあたり

平井 俊次

私は、フードスペシャリストの養成に際し、かなり迷った。昨年の10月中旬に開かれた協会の説明会に出席を決めた折は、“世間の様子を見てこようか”程度で、養成を全く考えていなかった。説明会場でも、帰宅後も、気持ちは変わらなかった。その夜、他の大学の先生から電話を頂いた。“先生のところ、どうされます”の問いかけに“焦って飛付く気になりませんね”と、お答えした次第です。それから一週間後、晴天の霹靂とでも言おうか。フードスペシャリストの養成に参加することを決心した。精力的に学内の了承を取り付け、申請書類が出来上がったのは12月末であった。このように、私の気持ちが変わったのは、次に紹介するAさんとBさんのお二人からの相談ごとが切っ掛けでした。私事で恐縮ですが、紹介させていただきます。

Aさんは、40代後半の公務員（女性）で、生活指導を主な仕事にされています。“これから、食生活、郷土料理、食文化などに関して執筆活動に入りたいが、基礎的なことすらよく理解できていないので指導して頂きたい”“就いては、退職して私も短大に進学したい”という。

Bさんは、浪人生活2年目の予備校生（男子）です。“食文化、食品の安全性、機能性などを幅広く勉強したいが、どんな大学・学部に進学すればいいか”という。

A・Bさんに共通している点は、食品に関して、栄養、機能性、薬効、医学、食開発などの科学面とともに、食文化や歴史まで、幅広く学び食情報を発信したいらしい。このような希望に添える大学・学部は、少ないのではないのでしょうか。しかし、お二人の情熱も、その必要性も理解できます。もし、A・Bさんの夢が叶うとしたら、フードスペシャリストかもしれないと考え、養成に参画した次第です。



フードスペシャリストを育てながら、私自身も、初心にかえって研究したいと思っています。

（飯田女子短期大学教務部長・家政学科教授）

# 日本フードスペシャリスト 協会に望むこと

小倉 和恵

食料生産の事情が絶えず変化し、加工食品が増え、海外からの食品がどんどん増加し、消費者の要求が多様化する中で、食の分野を担当する者は、価値の基準をしっかりとたねばならな



いし、種々の責任を負っています。このような時に、食に係る分野をうまくコーディネートできる人材の養成をめざし、大変なご努力の結果、「日本フードスペシャリスト協会」が設立されました。私は、「調理学及び実習」、「食生活論」に加え「フードスペシャリスト論」、「フードコーディネイト論」を担当することになりました。今、丁度、前期の「フードスペシャリスト論」の講義を終えたところです。いつになく充実感を覚えております。かねてより、知識を増やすだけの授業ではなく、食について考える授業でなければという思いがありました。核家族、自由、受験戦争、飽食、孤食、簡便、ファーストの中で育った学生たちに、伝統・文化から学ぶこと、ひとをおもふこと、時にはゆっくり時間をかけることの意味、マナーの意味等々を伝えることの難しさを感じておりました。時間的に無理であったり、なかなかうまくゆかないのが現状でした。食の専門家もつべき専門知識と深く係っていることを理解させることを、本講義で少なからずできたかなと感じています。後期の「フードコーディネイト論」が楽しみです。

フードスペシャリスト資格の認定を受けた学生たちの就職のために各企業への働きかけ、PRしてゆくことがありますが、一方で現在の我が国がかかえる問題（教育、環境、医療、経済等々）の解決の方

法の一つに「食生活を考える」ことがあることを広く発信し、その仕事のできるのが本協会であり、フードスペシャリストであることをめざしてゆければと思います。

(鈴鹿医療科学大学医療栄養学科教授)

## フードスペシャリストの将来は

川原崎 淑子

この度フードスペシャリスト養成校として認可を頂き、来春には我が校第一号のフードスペシャリストが誕生致します。社会的にはまだ知名度の低い資格ですが、どのように社会へ羽搏いてくれるのか楽しみです。



しかし当の学生達はフードスペシャリストの資格が、栄養士・調理師ほど職業人としてのイメージがはっきりと湧いてこないらしく、「どんな仕事をするのか」「どんなところに勤められるのか」とよく尋ねに来ます。指導する私達も手さぐり状態の中、説明するのもつい抽象的な表現になってしまいます。学生に解りやすく、食の専門家として生産部門から販売に至るあらゆるところで、幅広く活躍できる、などと言ってもなかなか実感がつかめないようです。例えば栄養士や調理師をキーワードで簡単に表現すると、栄養士は栄養・健康、調理師は料理・技術などが出てきます。フードスペシャリストとなると何でしょう。なかなか浮かんでできません。そうです。このキーワードをこれから自分達で作り出していく、新しい資格といえます。

活躍の場も困難な部門から感性を必要とする部門とさまざまですが、これからの新しい食の専門家として広く、大きく成長していく事を期待します。

学生への期待と同様にフードスペシャリストが成長していく為には、協会あげて企業側へのアプローチをお願いしたいものです。そして私達教員も学生と一緒に勉強し食の専門家として、スペシャリスト

を育てていきたいものです。

(園田学園女子大学短期大学部生活文化学科助教授)

## インディアナにて

北山 雅彦

今、アメリカ合衆国中西部のインディアナ州にて、これを書いています。ここにあるのは、飾り気のない、力強い「食」です。こういった食を理解しようとすると、これまでのカリキュラムで学んだ知識だけでは不十分であると、私と一緒にここへ来ている4名の学生が感じ始めています。



本年、本学が取り入れたフードスペシャリスト養成課程を通じて、今後、「食」というものに、あらゆる角度からアプローチを試みることで、やがてここアメリカ中西部の「食」も彼女たちの理解の範疇に入ってくると思います。そして将来、どんな国を訪れても、その国の食が容易に理解できるようになるものと期待しています。

(愛媛女子短期大学食物栄養学科長)

## フードスペシャリストに期待するもの

藤井 聡

神戸学院女子短期大学では、昨年5月協会より入会への案内を頂き、早速会議を開き入会を決めた。



現在の女子短大生ならびに短大を志望する学生の多くは、なにか将来役に立つ「資格」を取得できることを望んでおり、大学としても、それにできるだけ応える必要がある。それには、大学における学科の設置理念を害なわず、そして、大幅なカリキュラムの変更をとまなわないうで、

「資格」に必要な授業科目が、できるだけ卒業要件をも満たすような形で資格取得が可能なものであることが望ましい。今回の「フードスペシャリスト」の資格取得条件は、わが家政科食文化コースに当てはまると考えられた。それに、食文化コースには独自に取得できる適当な「資格」のないことも、いち早く入会を決めた理由のひとつである。もちろん、このような条件を満たすことばかりで決定したわけではない。この「資格」が趣旨からみて学生の希望を満たせるものである - 言い換えれば就職にどれだけ有利になるか、将来的にはどうかなども議論の対象になったのは当然である。

協会からの趣意書を見ると「フードスペシャリスト」とは「食の分野での消費者サイドに立つ食品アドバイザー」である。これは消費者の意識の高まっている現在、大いに必要とされようし、6つ挙げている業務項目も時宜にかなったものといえよう。したがって、要件を満たした「フードスペシャリスト」には活躍できる場があり、大いに期待が持てそうである。初年度で41校もこの協会に参加したことは、この方面に関心の高まっていることが示されたものといえる。

とはいっても、同時にこの資格を得た人の質が問題である。今後ますます消費者は賢くなり、食品の安全性はもちろんのこと、栄養、美味しさ、生理的機能性に対する関心は高まり、それらに対する要求も多様で、しかもレベルの高いものになるであろう。「フードスペシャリスト」にはそれらを超える知識と技能が要求される。このことは「フードスペシャリスト」を養成するわれわれも大いに考えねばならない問題である。さきに挙げた6つの業務項目のどれをとっても、短大の2年間で、他の方面の勉強（専門学校ではないから）を行いながら、全部をマスターすることは至難で、実際には「広く、薄く」というようなことにならざるを得ない。そうするとこの資格を有する人が専門的にどれだけ有用か、はなはだ疑問となってくる。資格はあるが、実際のものの役に立たないといったこともないとはいえない。

この解決はなかなかむづかしいが、各大学がそれぞれ、どの方面かに特色を持ったスペシャリストを

養成する以外にはないのではないかとと思われる。

この「フードスペシャリスト」が家政科のなかで取得できる「資格」のうちで、伝統もあり権威と実績のある（したがって学生に人気がある）「栄養士」と同じように社会的にオーソライズされ、就職のひとつの好条件になれるよう育てていきたいものである。それには、われわれ現場の努力が必要なことはもちろんであるが、協会の積極的な活動が不可欠である。特段の努力をお願いするものである。

（神戸学院女子短期大学家政科教授）

## フードスペシャリストの将来

鈴木 洋正

本学は生活学科生活教養専攻が日本フードスペシャリスト協会の認定を受け、学生は希望を抱いて学習に励んでいる。短大の教育課程で学んだ食物に関する様々な知識が、社会において認められ生かされる資格が得られ、また、短大においても社会に役立つ人材を育成できることは非常にすばらしいことである。



今日のをめぐると、食事行動の多様化、痩身願望からの摂食障害、外部化の進展、環境問題、健康補助食品への依存など様々な問題が指摘されている。また、マスコミ等を通じて様々な食に関する情報が提供され、健康によいと取り上げられた食品がたちまち売り切れになってしまうこともある。しかし、中にはある食品の特性をことさら強調しすぎて、歪んだ情報となっているものもあり、情報の氾濫に消費者は混乱している。このような状況の中で、食に関して広汎で正確な知識を持つフードスペシャリストの果たす役割は非常に大きく、製造、流通、販売、サービス、行政等の場面で、食の専門家としてアドバイスしたり判断したりするような活躍が期待される。

大きな可能性を秘めている「フードスペシャリス

ト」であるが、それが単なる資格にならないようにするには、一人ひとりのフードスペシャリストの実績が重要である。フードスペシャリストとして、社会に果たすべき役割を自覚して行動し、日々新しくなる知識を吸収し研鑽に励み、そして、何より生活に根ざした堅実な消費者としての立場に立つことを期待する。また、協会にはフードスペシャリストをサポートするよう「フードスペシャリスト」の周知広報活動、会員からの質問に対応できるような機関の設置、会員の研修機関等の活動を特に期待したい。

(群馬女子短期大学生活学科長)

## フードスペシャリストに期待する

菅 淑江

一人の消費者としてスーパーやデパートの食品売場に立ったとき、目の前に広がる膨大な食品の種類に戸惑い、何を買えばよいのか、どちらを選べばよいのか。そしてまた、新顔の野菜や果物に出会ったときかすかな興奮を覚えながらも、さてどうやって食べるのかしら？と考えて籠に入れたり出したりして、結局日頃食べ慣れている食材にしてしまうことのいかに多いことか。そしてはたまた、食品を巡る新しい問題が消費者を迷わす。それは食の安全性のチェックが年々多岐にわたり複雑化してきたことである。



一応、食の専門家として生活している私ですらこんな状態であるから、一般の人々はより混乱して戸惑っていられるのではないだろうか。それが、結局は「ああ、面倒」ということになり、考えることなく購入して食してしまうことにつながり、食生活の幅を狭めたり健康を害するものを食したりすることにつながってしまうのではないだろうか。

こんなとき、「安全性は？」「栄養価は？」「どうやって調理するの？」「この食品の産まれは？」「日持ちは？」「保存方法は？」「ムダのない食べ方は？」

等が気軽に聞ける人が売場に立ってアドバイスしたり、マスメディアの中で紹介してくれば、どれほど安心して新しい挑戦ができることだろう。そして人々の健康な食が普及することか。

日頃、こんな思いを持っていた私は「フードスペシャリスト資格」が生まれたと知り、すぐさま認定校の仲間入りを願いました。食料問題が複雑化する21世紀の人々の食を美味しく、健康を守るための、活躍の場が広い資格と期待しております。

(中国短期大学人間栄養学科長)

## フードスペシャリストへの期待と本学における教育の実践

次田 隆志

岡山女子短期大学で開設されているフードスペシャリスト資格証取得のための授業科目のうち、筆者は「食品の官能評価・鑑別論」として「食品加工学実習」と「食品学各論実験」、「食物学に関する科目」として「食品加工学」、「フードスペシャリスト資格に相当とされる科目」として「公衆栄養学」の4科目を担当している。なかでも「食品加工学実習」「食品学各論実験」の2つの実験・実習科目において認定されている「食品の官能評価・鑑別論」は、フードスペシャリスト資格証取得のための授業科目として、最も特徴的かつ実践的な科目の一つではないだろうか。



食品の味、香り、テクスチャーなどは、食品の品質特性を決定するものとして極めて重要な要因であるにもかかわらず、「食品の官能評価」の内容を、従来からの栄養士資格取得科目の授業の中に取り入れていた大学・短大は少なかったのではないかと思う。栄養士として献立作成の現場や、食品会社の商品開発スタッフとして期待される食物系学科の卒業生にとって、実践的学問の一つとしての「食品の官能評価」に関する知識と経験を身につけることは極めて意義深いと考える。



「食品の官能評価」は筆者の研究テーマのひとつでもあり、筆者のゼミに属する学生に対しては「卒業研究」でこのテーマをとりあげ官能評価法に基づいた試験・研究を行っている。すなわち昨年度は、本学学生及び教職員を対象として、濃度及び形態の異なる食品の甘味と塩から味についての官能評価試験を実施し、その結果は「卒業研究」にまとめられた。今年度も引き続き「卒業研究」及び専攻科学生の「研究論文」のテーマとして、味覚の相互作用に関する官能評価試験を行っている。

このように、フードスペシャリスト資格証取得のための授業科目として「食品の官能評価・鑑別論」を担当することになったことは、筆者にとっても正にタイムリーであった。フードスペシャリストの創設を契機に、「食品の官能評価」の知識と経験を有する学生が食品関連の職場において益々活躍することを期待するとともに、この分野の教育・研究がさらに発展することを念願している。

(岡山女子短期大学食物栄養学科教授)

## フードスペシャリストに期待する

原田 義也

私はロンドンの真南の海岸にあるBrightonに滞在したことがあるが、食べ物のまずいには大変苦労した。例えば、魚屋の店頭にDover sole(したびらめ)がつるしてある。それが古くなり、身が柔らかくなると、糸で張って相変わらず平気で売っている。海岸の都市でもこのとおりである。Agatha Christieのミステリーの中に魚による食中毒のことがよく出てくるのは不思議ではないのである。イギリスに比べると、食べることに執着があるフランスではなにを食べてもおいしい。ヨーロッパではラテン系のフランス、イタリア、スペインの食べ物がうまく、ゲルマン移動でやってきた民族(蛮族?)の末裔であるドイツ、オランダ、イギリ



スのものはまずいようである。

ところで、日本料理は盛りつけや食器にこだわっており、おいしそうに見えるが、味は中華料理に及ばない。日本人は味に敏感という俗説があるが、私は必ずしもそうとは思わない。最近、我が国ではテレビや雑誌などで食に関する情報が氾濫している。また、次々と新しい加工食品が売り出されている。しかし、日本人の味覚が改善されたとは思えない。また、加工食品に加えられているいろいろの添加物の安全性(特に添加物同士が混ざったときの安全性)が十分確かめられていないようである。このようなときに、食品の生産者と消費者の間であって、専門的な立場から食べ物の本来の味や安全性を吟味し、生産者と消費者の双方にアドバイスできるフードスペシャリストの役割は極めて重要である。日本フードスペシャリスト協会加盟校の数が急速に増加したのは、この役割が認められたからであろう。今後、協会としては、食品の生産者、流通業者、さらには一般の消費者に、いろいろの媒体を通じて、この新しいフードスペシャリストの意義を十分周知させることが必要であろう。

(聖徳大学短期大学部生活文化学科教授)

## フードスペシャリストと栄養士

土屋 文安

近年、栄養士資格取得者が栄養士として就職する割合は、ほぼ3人に1人であるといわれている。この数字だけを見れば、栄養士は3倍の過剰生産である。多くの時間を費やして養成した栄養士の活動の場を、拡大したいものである。この点から、フードスペシャリストに期待するものは大きい。

栄養士課程の卒業生の就職先を見ると、「栄養士」の定義である「栄養の指導に従事することを業とする」者は、集団給食施設を含めても、必ずしも多く



はない。栄養士としてではないが、食品企業、食品流通業への就職もある。一方、栄養士資格を折角取得しながら、栄養や食品と関係のない方面への就職も少なくない。

かつて筆者が在籍した食品企業の研究所では、研究補助員あるいは研究者として栄養士を採用していた。昭和30年代からの高度成長時代に研究所が拡張を続け、その要員を満たすためであった。理系の高等教育を受けた女子として、食品関係では栄養士が最も有能であったからである。ここでは、栄養士としてより、食品・栄養に関する基礎知識・技能の取得者として重用されたのである。現在でいえば、フードスペシャリストである。

フードスペシャリストの資格取得が、栄養士課程の卒業者の付加価値を高め、広く食品関係で活躍の場の開拓につながることを期待したい。

一つだけ気になっているのは、フードスペシャリスト資格認定試験が、12月末であることである。就職活動の時期が早まっている現状では、資格を認定されても就職の武器として役立つ機会が少なくなる。短大での規定科目の履修を考えると、やむを得ないであろうが、少しでも早めに認定試験を実施していただきたいものである。

(中京短期大学生活学科長)

## 日本フードスペシャリスト協会に望むこと

北村 禎三

消費者サイドに立ち、豊かな専門知識をベースに「食」に関する情報を提供する専門家フードスペシャリストを養成する目的で、日本フードスペシャリスト協会が創設されました。協会の設立理念から見てフードスペシャリストは、食に関する広い視野と深い見識を備え、産業界、研究機関や地域社会において食に関するコーディネーターとして活躍できる人材と推察されます。

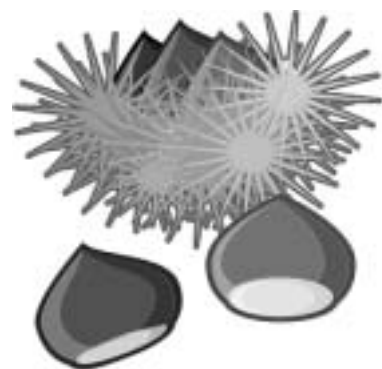


世の中の常として、余りにも分化が進み、多様化が進むと、見渡しても複雑に要素が絡み合い全貌をつかみかねることがあります。現在の食物・食品の世界はともすると、このような状況に近づきつつあるように思われます。

過去には、油症事件に代表される食品汚染や、多数の犠牲者を出した中毒事件がありましたが、食物・食品は、その本質から見て、安全で衛生的、栄養・健康面からも非の打ち所がないものと理解されて来ました。しかし現在の飽食の時代にあって、嗜好本位の自由な食物選択、孤食や個食などに見られる食行動の乱れ、栽培・増殖技術の進歩に伴う不安、栄養価不明の加工食品の増加、正確な食品情報の不足、輸入食品の増加、それに追い打ちをかけるように社会現象の一環と見なせる食生活様式の変化(洋風化、都市化、簡便化、外部化)など、私達の周りの食環境は刻々と変化しています。

このような食環境の変化はいわゆる「日本型食生活」から次第に離れさせて、人々を反健康や疾病に追いやりかねない懸念を抱かせます。この時期に、本協会が創設され、専門家の養成に先鞭を切られ、栄養の指導に当たることができる者が、産業界、研究機関、地域社会、消費者の間に立って、食に関するコーディネーターの役目を果たすことができれば、健康志向や高齢化がすすむ中であって、ふさわしい職種の到来と考えられます。またダブルライセンスの有効性が唱えられている昨今、時代のニーズを反映した資格と思われる。このような意味から、貴協会が重責を果たされることを期待し、併せてますます発展されますことを祈願いたしております。

(大阪青山短期大学生活科学科教授)



# フードスペシャリストに期待する

有内 尚子

現代に生きる私たちの食を巡る環境は目覚ましい展開をしています。一消費者として、また日々食に関する専門的教育に携わる者として、何をどのように考えていけばよいのか苦慮する日々です。食に関する新しい情報は学会誌のみならず、新聞、テレビ、週刊誌、雑誌にと、毎日発表されますし、健康を保持し、病気を防ぐという食べ物もまるで日替わり定食のごとくに変わっていきます。科学技術を駆使して自然界では生じない食用植物や遺伝子組み換えによる作物を作りだし、また体細胞クローンで作られた動物、肥料、農薬、食品添加物、食品容器、鶏肉のVRE、鶏卵のサルモネラ菌等食を巡る環境は複雑に、様々な要因がからんで



ます。また、食アレルギーも深刻な問題になっています。このような状況の中でも人は健気に生きていかなければなりません。生きていくためには、食べねばなりません。近代的な科学的知識に頼って、それらを正しいと信じて行ってきた教育の中身を見直してみるべき時期にきているように思います。例えば、典型的な日本食のみそ汁の味噌も、ある時期、食塩を摂りすぎるという理由からあまり歓迎されない食品でしたが、今では日本人が長寿なのはみそ汁を食すからだと言われるようになりました。味噌の中の成分が脳卒中や骨粗鬆症の予防、前立腺ガンや乳ガンの抑制と予防に役立つと分かったからです。今一度原点に立って、「年寄りの古い話……」として切り捨ててきたものに耳を傾けてみる時期がきているのではないかと強く思います。急がなくては貴重な食文化が失われるかもしれません。

このような複雑かつ目まぐるしく変わる食を巡る環境の中で、今までにない新しい資格のフードスペシャリストと日本フードスペシャリスト協会の活躍に期待いたします。

(徳島文理大学短期大学部生活科学科教授)



エッセイ

## 処変われば品変わる

財団法人食品流通構造改善促進機構 参与 藤田 忠義

「処変われば品変わる」といわれるが、本当に実感したことがある。40年ほど前、私が関西から東京に出てきた頃、店に入ってところてんを注文して食べようと口にしたら、酸っぱいのでびっくりした。私の方は、ところてんは甘い蜜をかけて食べるものと思っていたから、驚いて文句を言ったところ、店の人もどうして文句を言われるのかと驚いたらしい。それまで私は、関東ではところてんを酢醤油で食べるということは思いもよらなかった。又、店の人も関西風の食べ方を知らなかったようである。しかし、何年か後、京都の観光地で、ところてんを売っている店を見たら、蜜の他に「酢醤油もあります」

と書かれていた。多分、これは私のように、関東の人も京都のところでんを食べて、甘いことに驚いたのだろう。そして店の方も酢醤油で食べるお客さんのいることを知って、両方を出すことにしたのだろうと面白く思ったものである。

その後、似たようなことが何度もあった。飲み屋で肉じゃがを頼んだときも「あれっ」という感じだった。私は、肉じゃがの肉は牛肉だと思っていたのに豚肉だったのである。現在は、どこの土地でも牛肉も豚肉も両方食べられているが、かつては肉といえば、関東では豚肉、関西では牛肉をさしていたのである。

もう一つは、科学技術庁から出されている食品標準成分表というのがあるが、この中の赤飯のところは小豆とささげの2種類あることが記載されている。私は、赤飯といえば小豆で色を赤くするものだと思いこんでいたから、これにも驚いた。ある説では、小豆は割れを起こし、いわゆる切腹になるので、武士の社会だった関東では、これを嫌ってささげを使うのだということであったが、この真偽は知らない。関東、関西、それぞれの出身の人に聞いてみたが、ささげと小豆の2種類の方法があることを知らず、それぞれが自分の方の豆を当然と思っていた。このように同じ名前の食品でも、地域によって中身に違いがあることを知ったのである。

このほかに同じ名前でも関東と関西で違いのあるものにどのようなものがあるか、気をつくまに例を挙げてみると、まず鮓かもしれない。かつて鮓といえば、関東では「にぎり」、関西では「押しずし」か「バラずし」であったと思うが、最近は、関西も「にぎりずし」が増えている。又、納豆といえば、関西では甘納豆を意味し、発酵した納豆は食べなかったが、これも最近では人の交流も増え、関西の納豆の消費が増えている。鰻の蒲焼きの場合は、背開き、腹開きの違いとか、蒸しをやるやらないとかの違いがあるようであるが、スーパーでは輸入品が主体で関東風が多くなっているのではなかろうか。

このようにいろいろ挙げていくと、狭い日本であるが、結構違いのある生活をしているものであると思う。しかし、戦後、日本の経済発展に伴い、都市への人口の移動や交流が進み、また、食品の流通が容易に、かつ豊富になり、特に輸入品が増え、本来、地域の食文化と密接に関係する地域の食材の影が薄くなって、日本全体の食文化としては同質化していく方向にあるといえる。これに加えて、TVなどの影響も一層の拍車をかけるものであろう。

しかし、狭くて同じ文化のようであっても、案外、変わっていないものもある。その典型的なものは正月の雑煮かもしれない。雑煮は各地の特徴があるものであるが、現在、都会における各地の出身者は、母方が父方の出身地の雑煮の食べ方、すなわち、丸

餅か角餅、すましやみそ仕立てなど、それに具の内容など案外受け継がれているといわれている。これは現在の地域の食文化由来の家族の伝統食の一つといえるのではないだろうか。

今度は海外と日本の食について見てみよう。よくいわれることであるが、日本のカレーはインドやタイのカレーとは似て非なるものかもしれない。例えば、タイのカレーはさらさらタイプで、日本のカレーのように粘っこくない。この大きな違いの理由は、一緒に食べる米の違いにあるといえる。日本の米はジャポニカタイプといわれ粘りがあるが、東南アジアの米はインディカタイプが多く、粘りが少ない。数年前、日本の米が凶作の時、タイから米を緊急輸入したことがある。しかし、タイ米の評判は日本では芳しくなかった。タイの大使館では名誉挽回のため、タイ米の一番良い米を日本のカレーで食べさせたが、何となく調和が悪く、やはりタイのさらさらタイプのカレーの方がよく舌になじみ、おいしかった。こうしてみると、日本の米には日本のカレーが、タイの米にはタイのカレーがよく合うのは、経験的に作り上げられた食文化であったといえる。米が主食である日本人が一番米を知っていると思いがちだが、日本人の米の品種や食べ方は世界の米の中の一種類であって、インディカ米の食べ方や、野菜感覚で食べる方法などを知っていないのである。

又、こういうことがあった。大分以前であるが、タイを旅行していたとき、タイにもすきやきがあるというので、タイの人に連れていってもらったが、日本でいう水炊き風で、すきやきとはほど遠く、がっかりした。しかし、今やタイへ行くと、日本人観光客にタイすきというメニューで受けているし、日本にもタイすきレストランができています。

食の国際化が進む中で、世界各国の食が日本に入ってくると同時に、日本の食も海外に受け入れられていくであろう。それぞれの国に同化し、なじむほどに、案外、原型とは違ったものになっていくのかもしれない。又、それこそが、その国の味覚の追求につながるといえるのであろう。

(日本フードスペシャリスト協会常任理事)

# 事務局より

## 第1回総会開催



本年度よりフードスペシャリスト養成課程を開設した41校の代表者が集まり、6月10日（木）お茶ノ水「東京ガーデンパレス」において、本協会第1回総会が行われました。

本年度の事業計画・収支予算、及び昨年度の事業報告・収支計算や役員を選任などについて、事務局より説明し、その後これらについて協議しました。

また、本年、12月19日（日）に初めて実施されるフードスペシャリスト資格認定試験について、出席校と協会役員の間で、さまざまな質疑応答が展開さ

れました。

引き続き別室で行われた懇親会では、参加者全員の自己紹介があり、そこで、フードスペシャリスト資格制度に対する思いや、抱負が語られました。“新しい資格の誕生に、教員自らが活気づけられ、楽しんでいる”との発表もありました。

その後も、あちらこちらで、会員校どうしが情報交換や名刺交換をする場面がみられ、第1回総会は、盛会のうちに終了しました。

なお、当総会での主な承認事項は以下の通りです。



### 平成11年度事業計画

設立4年目を迎えた本年度は、フードスペシャリスト資格制度が定着し得るよう、専門委員会の機能を充実し、認定事業の円滑な推進を期して、次の事業を展開する。

#### 1. 会議の開催

- (1) 総会
- (2) 理事会
- (3) 常任理事会
- (4) 専門委員会 等

#### 2. 認定事業

- (1) フードスペシャリスト養成課程の認定
- (2) フードスペシャリスト資格認定試験の実施
- (3) フードスペシャリスト資格認定証の交付 等

#### 3. 広報活動

- (1) フードスペシャリスト・パンフレットの発行（食品産業界向け）
- (2) フードスペシャリスト・ポスターの発行（大学・短期大学・高等学校向け）
- (3) 会報の発行 等

#### 4. 調査研究活動

- (1) 養成課程のカリキュラムに関する研究
- (2) 養成課程の教科内容に関する研究
- (3) 認定試験の問題作成及び出題内容に関する研究
- (4) 「食」に関する資料の収集 等

#### 5. 出版活動

- (1) 「フードコーディネーター論」(テキスト)の発刊
- (2) 「食品の官能評価・鑑別演習」(テキスト)の発刊
- (3) 「栄養と健康に関する科目」(テキスト)の発刊
- (4) 「食品流通・消費に関する科目」(テキスト)の発刊

#### 6. その他

本会の目的を達成するために必要な事業

## 役員一覧

平成11年6月10日現在

会 長	田村真八郎	農林漁業金融公庫食品担当技術参与 (元農林水産省食品総合研究所長)
副 会 長	林 淳三	日本食生活学会長 (元関東学院女子短期大学長)
常任理事	川並 弘昭	学校法人東京聖徳学園理事長 聖徳大学短期大学部学長
"	川端 晶子	日本食環境研究所長 東京農業大学名誉教授
"	西村 昂三	聖徳大学短期大学部教授
"	藤田 忠義	財団法人食品流通構造改善促進機構参与 (元農水省東京農林水産消費技術センター所長)
"	村上 信夫	株式会社帝国ホテル料理顧問 (元株式会社帝国ホテル専務取締役総料理長)
理 事	小川 道雄	学校法人薫英学園理事長
"	日下 晃	学校法人武庫川学院理事長 武庫川女子大学長・同短期大学部学長
"	坂田 正二	学校法人広島文化学園理事長 広島文化短期大学長
"	志太 勤	シダックスグループ代表
"	塩川 利員	学校法人大阪青山学園理事長 大阪青山短期大学長
"	原田 博史	岡山短期大学長
"	村崎 正人	学校法人村崎学園理事長
"	山崎 恵	財団法人食品産業センター情報・技術協力部長 (元農林水産省食品総合研究所分析評価部長)
監 事	植木 幸英	聖徳大学短期大学部教授
"	松本 信二	東京農業大学食品加工技術センター教授

**平成11年度収支予算書**  
平成11年4月1日から平成12年3月31日まで

(単位：円) 予算減

科 目	予 算 額	前年度予算額	差 異	備 考
収入の部				
1 入会金	1,270,000	230,000	1,040,000	正会員@30,000×20校(平成11年度分) 正会員@30,000×21校(平成10年度分) 個人会員@2,000×20人
2 会費	4,090,000	375,000	3,715,000	正会員@50,000×41校 個人会員@30,000×68人(終身)
3 課程認定審査料	1,400,000	210,000	1,190,000	@70,000×20校
4 資格認定料	1,200,000	280,000	920,000	@4,000×300人
5 出版収入	50,000	0	50,000	[新規] テキスト印税
6 寄附金収入	0	0	0	[新規]
7 雑収入	2,000	2,000	0	預金利子
8 積立預金取崩収入	0	0	0	
9 借入金収入	0	0	0	
当期収入合計(A)	8,012,000	1,097,000	6,915,000	
前期繰越収支差額	4,309,033	3,799,711	509,322	
収入合計(B)	12,321,033	4,896,711	7,424,322	
支出の部				
1 会議費	1,700,000	1,420,000	280,000	会議室料、茶菓子代、日当等
2 印刷費	350,000	1,500,000	1,150,000	
3 通信費	400,000	350,000	50,000	
4 消耗品費	450,000	0	450,000	[新規]
5 事務費	1,500,000	400,000	1,100,000	事務所賃借料を含む
6 雑費	10,000	10,000	0	
7 認定証交付経費	2,000,000	0	2,000,000	[新規] 認定試験経費を含む
8 広報活動費	2,500,000	0	2,500,000	[新規] 会報、パンフレット等
9 調査研究費	1,000,000	0	1,000,000	[新規]
10 旅費交通費	400,000	350,000	50,000	
11 積立預金支出	1,336,000	230,000	1,106,000	平成10年度入会金相当額
12 借入金返済支出	0	0	0	
13 予備費	675,033	636,711	38,322	
当期支出合計(C)	12,321,033	4,896,711	7,424,322	
当期収支差額 (A) - (C)	4,309,033	3,799,711	509,322	
次期繰越収支差額 (B) - (C)	0	0	0	

## 日誌 (平成11.4.1 ~ 9.30)

- |   |  |
|---|--|
| <p>4.22 第3回専門委員会第二分科会</p> <p>1. 平成12年度開設フードスペシャリスト養成課程認定の審査について</p> <p>2. その他(テキストの発刊計画について)</p> <p>5.27 第7回理事会</p> <p>1. 平成12年度開設フードスペシャリスト養成課程認定の審査結果について</p> <p>2. 平成11年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領(案)について</p> <p>3. 平成10年度事業報告及び収支計算書について</p> <p>4. 平成11年度事業計画(案)及び収支予算書(案)について</p> | <p>5. 専門委員の補充について</p> <p>6. 新役員会の構成について</p> <p>7. 第1回総会の議事運営について</p> <p>5.31 第3回専門委員会</p> <p>1. 平成11年度フードスペシャリスト資格認定試験問題の作成について</p> <p>2. 平成11年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領等について</p> <p>3. 平成12年度開設フードスペシャリスト養成課程認定の審査について</p> <p>4. 新テキストの発刊計画について</p> <p>5. 専門委員の補充について</p> |
|---|--|

- |   |  |
|---|--|
| <p>6.10 第1回総会</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平成10年度事業報告について</li> <li>2. 平成10年度収支計算書について</li> <li>3. 平成11年度事業計画(案)について</li> <li>4. 平成11年度収支予算書(案)について</li> <li>5. 新役員の承認について</li> <li>6. その他(平成11年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領について)</li> </ol> <p>7.26 第4回専門委員会</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 新委員の紹介</li> <li>2. 分科会委員の編成替えについて</li> <li>3. 平成12年度開設フードスペシャリスト養成課程認定の審査について</li> <li>4. テキスト「食品の消費と流通 - フードマーケティングの視点から -」の発刊について</li> <li>5. 平成11年度フードスペシャリスト資</li> </ol> | <p>格認定試験問題の作成について</p> <p>8.25 第4回専門委員会第一分科会</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平成12年度開設フードスペシャリスト養成課程認定の審査について</li> </ol> <p>9.9 第4回専門委員会第二分科会</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平成12年度開設フードスペシャリスト養成課程認定の審査について</li> </ol> <p>9.30 第5回専門委員会第一分科会</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平成12年度開設フードスペシャリスト養成課程認定の審査について</li> </ol> <p>9.30 第5回専門委員会第二分科会</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 平成12年度開設フードスペシャリスト養成課程認定の審査について</li> </ol> |
|---|--|



## 編集後記

お忙しいなか、ご執筆いただきました先生方、誠にありがとうございました。先生方からお寄せいただきました原稿は、まだまだたくさんあります。今回残念ながらご紹介できなかったものも、次回以降、順次掲載させていただく予定です。

本協会は、昨年9月より本格的に認定事業を開始し、本年度、正会員校41校でスタートいたしました。平成12年度には、新たに50校が仲間入りし、大学11校、短期大学80校の計91校となります。(数字は9月30日現在)

本年の12月19日(日)、第1回の資格認定試験が実施されます。今回の受験者は約650名。

この様子は、次号でお伝えしたいと思います。

企業向けパンフレットも完成間近。協会の今後ますますの発展のため、加盟校の皆さま、ご協力のほど、お願い申し上げます。本会報では、これからも食に関するエッセイやトピックスなど、暮らしに役立つ情報をどんどんとりあげていきたいと思っております。忌憚のないご意見、お待ちしております。

なお、このような会報の編集は初めてのケースなので、不手際な点が多々あろうかと存じますが、ご容赦願います。

(事務局編集係)