

CONTENTS

巻頭言 期待される「フードスペシャリスト」を育てよう

学術情報 昨今の食料事情で思うこと

平成12年度日本フードスペシャリスト協会正会員校一覧

エッセイ 南信州 豊かな食の文化

事務局短信

巻頭言

期待される「フードスペシャリスト」を育てよう

日本フードスペシャリスト協会 常任理事 **川端 晶子**

食生活の担い手としての専門職にはいろいろあるが、「フードスペシャリスト」という新しい資格の誕生は、複雑怪奇な「食の世界」の道しるべ役であるともいえよう。

食生活の変遷のなかで生まれた「内食」、「外食」、「中食」という概念は、もうすっかり私たちの食生活の中に根付いてきた。

「内食」とは、家庭の中で調理された料理を家族らが食べることをいい、「外食」とは、レストランなどの外食施設で食事をするを、「中食」とは、でき合いの弁当などの調理済み食品を購入して、一回の食事をすませることをいう。「内食」における食事行為は、私的な家族労働によって賄われているが、「外食」や「中食」における食材料の調達から、保管、調理、提供、後片付けにいたるまでの一連の作業は、第三者によって行なわれ、経済性を伴っている。

また、食生活の変化に伴って、新しいキーワードも生まれているが、主なものに、「簡便化」、「外部化」、「個食化」などがある。それに伴って、インス

タント食品、下処理済みの食材、ソフトな味付けの複合調味料などがどんどん市場を賑わし、家庭レベルにおける調理のソフト面が減少し、台所の機能も脆弱化している。



食品産業における、消費者に対する最近の動きの例として、ミール・ソリューション（MS）やホームミール・リプレースメント（HMR）というキーワードが出ていることを考えてみよう。ミール・ソリューションとは、アメリカのスーパーマーケット業界から提案された課題で、消費者の食にまつわるさまざまな問題に対して、良質な食事を購入しやすく食べやすく提供することでその解決に寄与しようということである。ホームミール・リプレースメントとは、アメリカの外食産業から提案された課題で、良質で温かみのある食事を通じて消費者に安堵感を提供しようということである。

こうした食事に関する課題が、食の業界に登場し、

わが国にもすぐに伝えられて、スーパーマーケットのそう菜売場の拡張やファーストフード売場も併設されるなどの動きがみられるが、その対応はこれからの課題である。

一方、わが国において、介護保険制度が始まり、高齢化社会と相俟って、とくに食べ物へのさまざまな対応が求められている。

20世紀後半の食生活の変遷はどちらかといえば、食品産業のリーダーシップのもとに発展を続けてきた感があるが、ここで、真に消費者が望んでいる食べ物は何かを進言し、また、高齢者問題や福祉・介護問題にも対処できる食の専門家としても、食品産業と消費者の間のきめ細かな橋わたしができる専門職の必要性が叫ばれており、ここに誕生したのが、「フードスペシャリスト」である。

終わりに、いま、「フードスペシャリスト」の養成において何が最も大切なのかについて、強調しておきたいことがある。

「フードスペシャリスト」養成の教育課程の規定科目が定められ、すでに『フードスペシャリスト論』、『フードコーディネート論』、『食品の官能評価・鑑別演習』、『食品の消費と流通』のテキストが発刊され、さらに1,2科目のテキストも準備されているが、

これらは、具体的な問題を処理する技術の手助けとなるものである。

しかし、「食の営み」の原点に立つとき、その背景となる心の問題、いいかえれば、食の営みこそ「人間学」の中心であるということを考えないわけにはいかない。今日、わが国に居ながらにして、世界のさまざまな地域の料理を賞味でき、各地の食文化に触れることができる幸いを感謝しながらも、一方で、食べる心の荒廃が気掛かりである。

日本における教育の荒廃は、教える側が古典を学ぶことを忘れ、目先のことを処理する小手先の技術ばかりを尊重してきたからだという声が聞かれる。「食の営み」の原点を考えると、食の思想の古典に学ぶことの重要性を痛感する。日本の生活文化は衣食住ともに、世界の生活文化を融合して、独自性のある生活文化を創造しているが、とくに食文化においては、見事に折衷から融合への変遷を経て、今日では新しい食文化をエンジョイしているといえよう。こうした中で、食の思想の古典をひもときながら、食べることの生理的意義と精神的意義をしっかりと認識することを、「スペシャリスト」の基本理念としたい。

(東京農業大学名誉教授)

学術情報

昨今の食料事情で思うこと

聖徳大学短期大学部生活文化学科 教授 飯野 久栄

農林水産省では毎年食糧供給量を発表する。それによると、ここ数年は2,600キロカロリー/人/日となっている。一方、厚生省は国民の栄養摂取量を発表する。これは2,050キロカロリー/人/日となっている。農水省は国民の食料を供給する側を所轄する官庁で、計算の基礎は食料として供給した農畜水産物の総量からなっている。一方、厚生省は国民の食生活を保護・監督する側の官庁である。従って、計算の基礎は、実際に国民一人ひとりが消費した食料からなっている。その供給量2,600キロカロリーと消費量2,050キロカロリーの差550キロカロリーは何を示しているのだろうか。農畜水産物は原材料な

のでそのまま全部食卓に供されるわけではなく一部廃棄される部分も含まれている。一方、実際の各家庭や外食産業の実態をみると、なんと無駄の多いことか、各家庭



の冷蔵庫は買って来た食料品ばかりでなく、食卓で余った料理も一時保存のつもりで入れておくわけで、どこの家庭の冷蔵庫も満杯となっているにちがいない。そして、大抵は毎食新たに料理をつくるわけで、2～3日前の残り物はゴミとして廃棄の運命

にある。また、パーティーなどのオードブルは、皿が空となることはなく、3～4割を残したままでお開きとなる。これもゴミの運命にある。それから昨今のスーパーやコンビニの普及は目ざましい。その主力商品が惣菜やすし、弁当の類で日配品といわれるものである。それらの商品は日配品どころか三便配送といって一日に3回品物を配送する仕組みができており、次の配送まで売れ残ったものは持ち帰ることになり、すなわち廃棄となる。これは平均5%になるとか、その量たるやコンビニやスーパーの店数からすると莫大なものになるだろう。これらが供給量と消費量の差550キロカロリーとなるのである。なんと勿体ないことか。飽食の時代といわれて久しいわけだが、裏をかえせば背すじが寒くなるような無駄を平気でやっているのである。

このような贅沢はいつまで続けることができるのだろうか。

200年の世界人口は60億に達し、今も毎年84万人ずつ増加し続けている。2030年には90億とも100億ともいわれている。事実年率1.5%ずつ増え続けると、銀行預金の複利方式で計算してみると2030年に100億に達する。そこまではならないと予想しているが80～90億は間違いのないようだ。現在ですらアフリカや南アジアの国々で約8億の人が飢餓に苦しんでいる。一方、農業生産の実態をみると穀類が20億トンをはじめ、いも類6億トン、肉類2億トンでいずれも頭打ちとなっており、今後、人口増に見合う増加は望めそうもない。農畜産物生産の農用地の現状を見てみると、ここでも安心材料は見当らない。総面積は44億ヘクタールで、これ以上増やせる余地はおろか、不安材料があまりにも多すぎる。その第1の原因は地球温暖化である。サハラ砂漠の南下や中央アジアでの砂漠化、農業国アメリカ中西部の砂漠化や塩害など、あげれば不安材料が切がない。そして開拓による農地の拡大の予知といえば、最後の地球遺産といわれるアマゾン流域の熱帯雨林が焼畑で開かれているくらいであるが、これがまた地球温暖化に拍車をかけているといわれている。

このような食環境の悪化を絶ち切る方策は食生活の改善しかないと考える。まず、人間の食性は雑食性にあるので、その本性に帰ることである。それは

何かといえば、穀類中心の食生活に帰ることである。文明は人間を肉食の方向に誘導するが、肉の生産はエネルギー効率の最も悪いものである。肉1kgを生産するのに最低でも7kgの穀類を消費するからである。これは当然のことである。家畜も生き物であるかぎり、エネルギーを消費し残りのエネルギーで肉や牛乳となる。そのもっともエネルギー効率の悪い食料である肉食が、各国の経済事情の好転につれて年々増加しているのである。その家畜の餌となる穀類つまりトウモロコシや麦類をそのまま人間の食料にするならば、7倍のエネルギーが得られるわけで、今、欧米社会で消費している家畜の飼料用穀物約10億トン（世界の統計より試算）の半分の5億を人間の食料に廻せば、8億の飢餓の民の食料問題は一挙に解決できる。これは極論かも知れないが、しかし、近き将来、深刻な食糧の逼迫が予想されるとき、今のうちから軌道修正をしておかなければならないと考えられる。

話は一足とびにヒトの食性に変るが、ヒトはもともと雑食性といって植物性の食品と動物性の食品をともに食べる動物なのである。それが文明の発達と経済事情が好転すると必然的に肉食の方向に変化してゆく習性がある。欧米社会では、現在の食生活を一言で表わすならば肉食社会といっても過言でないといえよう。事実、食事のバランスのパロメーターとされるPFC（蛋白質、脂質、炭水化物の比率）比は、最良といわれている値からはほど遠いものとなっている。つまり、最良だと考えられている比率は15：25以下：60以上とされるが、欧米社会のそれは20：45：35くらいになっている。これは肉を中心とする蛋白質と脂質の多い食生活がそのようにさせているわけで、決して好ましい食生活とはいえない。疫学調査によると女性の乳ガン、男性の直腸ガンの発生率は他の途上国の5倍以上になっているのである。一方、日本のPFCは17：27：56くらいでFが若干オーバー気味でさらに増加傾向にある。これは、近年急速に欧米型の食生活、つまり、肉食が多くなっているためである。特に若者の食生活がその傾向が強いので、今のうちから警鐘を鳴らしておく必要があると痛感している。これは将来の食料事情と国民の健康の管理上からも是非提唱したい。

平成12年度日本フードスペシャリスト協会正会員校一覧

[大学の部]

- (1) 女子栄養大学栄養学部文化栄養学科・栄養学部二部栄養学科
〒350-0288 坂戸市千代田3 - 9 - 21 (栄養学部)
TEL 0492-82-3611 ・ FAX 0492-82-3602
〒170-8481 豊島区駒込3 - 24 - 3 (栄養学部二部)
TEL 03-3576-3297 ・ FAX 03-3576-2482
- (2) 共立女子大学家政学部食物栄養学科食物学専攻
〒101-8433 千代田区一ツ橋2 - 2 - 1 TEL 03-3237-2441 ・ FAX 03-3237-2897
- (3) 実践女子大学生活科学部食生活科学科食物科学専攻
〒191-8510 日野市大坂上4 - 1 - 1 TEL 042-585-8885 ・ FAX 042-585-8818
- (4) 鈴鹿医療科学大学保健衛生学部医療栄養学科
〒510-0293 鈴鹿市岸岡町1001 - 1 TEL 0593-83-8991 ・ FAX 0593-83-9666
- (5) 大阪教育大学教育学部教養学科生活環境コース〔国立〕
〒582-8582 柏原市旭が丘4 - 698 - 1 TEL 0729-76-3211 ・ FAX 0729-78-3602
- (6) 帝塚山学院大学人間文化学部文化学科・人間学科
〒590-0113 堺市晴美台4 - 2 - 2 TEL 0722-96-1331 ・ FAX 0722-92-2135
- (7) 甲子園大学栄養学部栄養学科
〒665-0006 宝塚市紅葉が丘10 - 1 TEL 0797-87-5111 ・ FAX 0797-87-5666
- (8) 神戸女子大学家政学部家政学科栄養課程・管理栄養士養成課程
〒654-8585 神戸市須磨区東須磨青山2 - 1 TEL 078-731-4416 ・ FAX 078-737-2099
- (9) 武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科食物栄養学専攻
〒663-8558 西宮市池開町6 - 46 TEL 0798-47-1212 ・ FAX 0798-45-3566
- (10) 近畿大学農学部食品栄養学科食品科学専攻・管理栄養士専攻
〒631-8505 奈良市中町3327 - 204 TEL 0742-43-1511 ・ FAX 0742-43-1155
- (11) くらしき作陽大学食文化学部食生活学科
〒710-0291 倉敷市玉島長尾3515 TEL 086-523-0888 ・ FAX 086-523-0811
- (12) 中村学園大学家政学部食物栄養学科食物栄養学専攻
〒814-0198 福岡市城南区別府5 - 7 - 1 TEL 092-851-2531 ・ FAX 092-841-7762

[短期大学の部]

- (1) 旭川大学女子短期大学部生活学科食物栄養専攻
〒079-8501 旭川市永山3条23 - 1 - 9 TEL 0166-48-3121 ・ FAX 0166-48-8718
- (2) 帯広大谷短期大学生活科学科栄養士課程
〒080-0335 北海道河東郡音更町希望が丘3 TEL 0155-42-4444 ・ FAX 0155-42-4499
- (3) 函館短期大学食物栄養学科
〒042-0955 函館市高丘町52 - 1 TEL 0138-57-1800 ・ FAX 0138-59-5549
- (4) 青森中央短期大学食物栄養学科
〒030-0132 青森市横内字神田12 TEL 0177-28-0121 ・ FAX 0177-38-8333
- (5) 盛岡大学短期大学部食物栄養科
〒020-0183 岩手郡滝沢村滝沢字砂込808 TEL 019-688-5570 ・ FAX 019-688-5568

- (6) 仙台白百合短期大学家政科
〒981-3107 仙台市泉区本田町6 - 1 TEL 022-372-3254 ・ FAX 022-375-4343
- (7) 聖霊女子短期大学生活文化科健康栄養専攻・生活文化専攻
〒011-0901 秋田市寺内字高野62 - 2 TEL 018-845-4111 ・ FAX 018-845-4222
- (8) 郡山女子大学短期大学部家政科家政専攻・食物栄養専攻
〒963-8503 郡山市開成3 - 25 - 2 TEL 024-932-4848 ・ FAX 024-933-6748
- (9) 群馬女子短期大学生活学科生活教養専攻
〒370-0033 高崎市中大類町501 TEL 027-352-1290 ・ FAX 027-353-2055
- (10) 上野学園大学短期大学部家政科
〒340-0048 草加市原町2 - 3 - 1 TEL 0489-41-3121 ・ FAX 0489-41-3039
- (11) 十文字学園女子短期大学家政学科食物栄養専攻
〒352-8510 新座市菅沢2 - 1 - 28 TEL 048-477-0555 ・ FAX 048-478-9367
- (12) 聖徳大学短期大学部生活文化学科生活文化専攻
〒271-8555 松戸市岩瀬550 TEL 047-365-1111 ・ FAX 047-363-1401
- (13) 和洋女子大学短期大学部食物栄養学科
〒272-8533 市川市国府台2 - 3 - 1 TEL 047-371-1111 ・ FAX 047-372-7796
- (14) 青葉学園短期大学家政科・食物栄養科
〒154-0016 世田谷区世田谷3 - 12 - 19 TEL 03-3429-8101 ・ FAX 03-3706-0509
- (15) 共立女子短期大学生活科学科食・健康コース
〒101-8433 千代田区一ツ橋2 - 2 - 1 TEL 03-3237-2433 ・ FAX 03-3237-2897
- (16) 淑徳短期大学食物栄養学科栄養コース・食物コース
〒174-8631 板橋区前野町5 - 3 - 7 TEL 03-3966-7631 ・ FAX 03-3558-7990
- (17) 女子栄養大学短期大学部食物栄養学科第一部
〒170-8481 豊島区駒込3 - 24 - 3 TEL 03-3576-3244 ・ FAX 03-3576-2482
- (18) 聖徳栄養短期大学食物栄養学科食物栄養専攻・食品科学専攻
〒124-8530 葛飾区西新小岩1 - 4 - 6 TEL 03-3692-0211 ・ FAX 03-3692-0213
- (19) 帝京短期大学生活科学科食物栄養専攻・生活科学専攻
〒151-0071 渋谷区本町6 - 31 - 1 TEL 03-3377-4818 ・ FAX 03-3378-1024
- (20) 戸板女子短期大学食物栄養科
〒193-0802 八王子市犬目町139 TEL 0426-23-5225 ・ FAX 0426-21-0290
- (21) 東京文化短期大学家政科
〒164-8638 中野区本町6 - 38 - 1 TEL 03-3381-0196 ・ FAX 03-3381-7866
- (22) 東横学園女子短期大学生活学科
〒158-8586 世田谷区等々力8 - 9 - 18 TEL 03-3702-0111 ・ FAX 03-3702-0536
- (23) 目白大学短期大学部生活科学科
〒161-8539 新宿区中落合4 - 31 - 1 TEL 03-5996-3139 ・ FAX 03-5996-3139
- (24) 湘北短期大学生活科学科生活科学専攻
〒243-8501 厚木市温水428 TEL 046-247-3131 ・ FAX 046-247-3667
- (25) 文教大学女子短期大学部健康栄養学科食文化コース
〒253-8550 茅ヶ崎市行谷1100 TEL 0467-53-2111 ・ FAX 0467-54-3746
- (26) 新潟青陵女子短期大学生活文化学科
〒951-8121 新潟市水道町1 - 5939 TEL 025-266-0127 ・ FAX 025-267-0053

- (27) 富山短期大学食物栄養学科
〒930-0193 富山市願海寺444 TEL 076-436-5146・FAX 076-436-0133
- (28) 山梨学院短期大学食物栄養科
〒400-8575 甲府市酒折2-4-5 TEL 055-224-1400・FAX 055-224-1396
- (29) 飯田女子短期大学家政学科食物栄養専攻
〒395-8567 飯田市松尾代田610 TEL 0265-22-4460・FAX 0265-22-4474
- (30) 長野女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒380-0803 長野市三輪9-11-29 TEL 026-241-0308・FAX 026-241-0308
- (31) 中京短期大学生活学科学科食物栄養専攻
〒509-6192 瑞浪市土岐町2216 TEL 0572-68-4555・FAX 0572-68-4568
- (32) 日本大学短期大学部生活文化学科
〒411-8555 三島市文教町2-31-145 TEL 0559-80-0802・FAX 0559-87-6350
- (33) 愛知江南短期大学生活科学科食物栄養学専攻栄養士養成コース・食物技術コース
〒483-8086 江南市高屋町大松原172 TEL 0587-55-6165・FAX 0587-55-6167
- (34) 愛知みずほ大学短期大学部生活学科生活文化専攻・食物栄養専攻
〒467-8521 名古屋市瑞穂区春敲町2-13 TEL 052-882-1815・FAX 052-882-5700
- (35) 一宮女子短期大学生活文化学科食物栄養専攻
〒491-0938 一宮市日光町6 TEL 0586-45-2101・FAX 0586-45-4410
- (36) 名古屋女子大学短期大学部生活学科食生活専攻
〒467-8610 名古屋市瑞穂区汐路町3-40 TEL 052-852-1111・FAX 052-852-7470
- (37) 滋賀女子短期大学生活学科学科
〒520-0803 大津市竜が丘24-2 TEL 077-524-3605・FAX 077-523-5124
- (38) 京都短期大学家政科食物栄養専攻
〒620-8886 福知山市西小谷が丘3370 TEL 0773-22-5852・FAX 0773-24-2901
- (39) 光華女子大学短期大学部生活環境学科食生活専攻
〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町38 TEL 075-325-5307・FAX 075-325-5307
- (40) 聖母学院短期大学生活科学科生活科学専攻
〒612-0878 京都市伏見区深草田谷町1 TEL 075-643-6781・FAX 075-643-8786
- (41) 大阪青山短期大学生活科学科生活造形専攻・食物栄養専攻
〒562-8580 箕面市新稲2-11-1 TEL 0727-22-4165・FAX 0727-22-5190
- (42) 大阪薫英女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒566-8501 摂津市正雀1-4-1 TEL 06-6383-6441・FAX 06-6383-6472
- (43) 大阪城南女子短期大学生活情報学科
〒546-0013 大阪市住吉区湯里6-4-26 TEL 06-6702-9783・FAX 06-6704-0996
- (44) 大阪女子学園短期大学食物学科
〒543-0073 大阪市天王寺区生玉寺町7-72 TEL 06-6771-5183・FAX 06-6770-2888
- (45) 大阪女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒583-8558 藤井寺市春日丘3-8-1 TEL 0729-55-0733・FAX 0729-55-5211
- (46) 大阪信愛女学院短期大学生活文化学科
〒536-8585 大阪市城東区古市2-7-30 TEL 06-6939-4391・FAX 06-6931-0373
- (47) 大阪成蹊女子短期大学家政学科食物コース・栄養コース
〒533-0007 大阪市東淀川区相川3-10-62 TEL 06-6829-2600・FAX 06-6929-2597

- (48) 大谷女子短期大学家政学科
〒584-8522 富田林市錦織北3 - 11 - 31 TEL 0721-24-0282・FAX 0721-24-1515
- (49) 関西女子短期大学保健科食品・栄養科学コース
〒582-0026 柏原市旭が丘3 - 11 - 1 TEL 0729-77-6561・FAX 0729-77-4653
- (50) 堺女子短期大学生活文化学科
〒590-0012 堺市浅香山町1 - 2 - 20 TEL 0722-27-8814・FAX 0722-27-4187
- (51) 樟蔭東女子短期大学生活学科総合コース
〒578-0944 東大阪市若江西新町3 - 1 - 8 TEL 06-6723-5511・FAX 06-6732-1209
- (52) 梅花短期大学生活科学科生活健康学専攻生活コース・健康コース
〒567-8578 茨木市宿久庄2 - 19 - 5 TEL 0726-43-6221・FAX 0726-43-7687
- (53) 羽衣学園短期大学人間生活学科
〒592-8344 堺市浜寺南町1 - 89 - 1 TEL 0722-65-7000・FAX 0722-65-7005
- (54) 平安女学院短期大学生活学科食生活専攻
〒569-1092 高槻市南平台5 - 81 - 1 TEL 0726-93-2311・FAX 0726-96-4919
- (55) 芦屋女子短期大学家政学科
〒659-8511 芦屋市六麓荘町14 - 10 TEL 0797-23-0661・FAX 0797-23-1901
- (56) 甲子園短期大学家政科家政専攻
〒663-8107 西宮市瓦林町4 - 25 TEL 0798-65-3300・FAX 0798-67-9101
- (57) 神戸学院女子短期大学家政科食文化コース
〒653-0861 神戸市長田区林山町27 - 1 TEL 078-641-8891・FAX 078-641-8864
- (58) 神戸女子短期大学総合生活学科・食物栄養学科
〒650-0046 神戸市中央区港島中町4 - 7 - 2 TEL 078-303-4700・FAX 078-303-4703
- (59) 神戸山手女子短期大学生活学科
〒650-0006 神戸市中央区諏訪山町3 - 1 TEL 078-341-6060・FAX 078-371-4972
- (60) 夙川学院短期大学家政学科生活科学専攻・食物栄養専攻
〒662-8555 西宮市甕岩町6 - 58 TEL 0798-73-3755・FAX 0798-73-9136
- (61) 園田学園女子大学短期大学部生活文化学科国際食文化専攻・食物栄養専攻
〒661-8520 尼崎市南塚口町7 - 29 - 1 TEL 06-6429-1201・FAX 06-6422-8523
- (62) 武庫川女子大学短期大学部食生活学科
〒663-8558 西宮市池開町6 - 46 TEL 0798-47-1212・FAX 0798-45-3566
- (63) 桜井女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒636-0091 桜井市桜井502 TEL 0744-43-1003・FAX 0744-42-0681
- (64) 鳥取女子短期大学生活学科食物栄養専攻
〒682-8555 倉吉市福庭854 TEL 0858-26-1811・FAX 0858-26-1813
- (65) 岡山短期大学食物栄養学科
〒710-8511 倉敷市有城787 TEL 086-428-2651・FAX 086-429-0323
- (66) 中国短期大学人間栄養学科
〒701-0197 岡山市庭瀬83 TEL 086-293-1100・FAX 086-293-3993
- (67) 美作女子大学短期大学部生活科学科食物栄養学専攻
〒708-8511 津山市上河原32 TEL 0868-22-7718・FAX 0868-23-6936
- (68) 広島文化短期大学生活科学科生活科学専攻・栄養専攻
〒731-0136 広島市安佐南区長束西3 - 5 - 1 TEL 082-239-5171・FAX 082-239-2863

- (69) 宇部短期大学食物栄養学科
〒755-8550 宇部市文京町5 - 40 TEL 0836-33-3111・FAX 0836-33-3055
- (70) 下関女子短期大学生活科学科生活科学専攻・食物栄養専攻
〒750-8508 下関市桜山町1 - 1 TEL 0832-23-0339・FAX 0832-28-2179
- (71) 徳島文理大学短期大学部生活科学科生活科学専攻・食物専攻
〒770-8560 徳島市寺島本町東1 - 8 TEL 088-622-0097・FAX 088-626-2998
- (72) 香川県明善短期大学生活学科
〒760-0006 高松市亀岡町1 - 10 TEL 087-833-3713・FAX 087-833-3741
- (73) 愛媛女子短期大学食物栄養科
〒798-0025 宇和島市伊吹町馬場421 TEL 0895-22-0156・FAX 0895-22-3437
- (74) 聖カタリナ女子短期大学健康栄養学科食物健康専攻
〒799-2496 北条市北条660 TEL 089-993-0702・FAX 089-993-0900
- (75) 純真女子短期大学家政科食物栄養専攻
〒815-8510 福岡市南区筑紫丘1 - 1 - 1 TEL 092-541-1511・FAX 092-552-2707
- (76) 精華女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒816-8540 福岡市博多区南八幡町2 - 12 - 1 TEL 092-591-6331・FAX 092-592-3591
- (77) 筑紫女学園短期大学生活学科
〒818-0192 太宰府市石坂2 - 12 - 1 TEL 092-925-3511・FAX 092-924-4369
- (78) 中村学園大学短期大学部食物栄養科
〒814-0198 福岡市城南区別府5 - 7 - 1 TEL 092-851-2531・FAX 092-841-7762
- (79) 東筑紫短期大学食物栄養学科
〒803-8511 北九州市小倉北区下道津5 - 1 - 1 TEL 093-561-2136・FAX 093-561-9728
- (80) 福岡女子短期大学食物栄養科
〒818-0193 太宰府市五条4 - 16 - 1 TEL 092-922-4034・FAX 092-922-6453
- (81) 佐賀女子短期大学生活学科食物栄養専攻
〒840-8550 佐賀市本庄町大字本庄1313 TEL 0952-23-5145・FAX 0952-23-2724

大学12校・短期大学81校・計93校

 なお、平成13年度開設のフードスペシャリスト養成校として、平成12年5月20日現在、次に掲げる5校が認定されています。

- (1) 光塩学園女子短期大学食物栄養科
〒005-0012 札幌市南区真駒内上町3 - 1 - 1 TEL 011-581-0121・FAX 011-583-6982
- (2) 尚絅学院短期大学生活科学科生活科学専攻
〒981-1295 名取市ゆりが丘4 - 10 - 1 TEL 022-383-0111・FAX 022-383-0130
- (3) 鎌倉女子大学短期大学部家政科
〒247-8511 鎌倉市岩瀬1420 TEL 0467-44-2111・FAX 0467-44-7131
- (4) 金蘭短期大学生活科学科生活学専攻
〒565-0873 吹田市藤白台5 - 25 - 1 TEL 06-6872-0673・FAX 06-6872-7713
- (5) 鹿児島女子短期大学生活科学科食物栄養学専攻
〒890-8565 鹿児島市紫原1 - 59 - 1 TEL 099-254-9191・FAX 099-254-5914

南信州 豊かな食の文化

飯田女子短期大学家政学科 教授 平井 俊次

《信州飯田》

私が住む長野県（信州）飯田市は、南・中央アルプスの間の伊那谷にある人口10万人ほどの城下町である。古くは、東山道、三州街道、伊那街道の要所として栄えた。現在は、天竜川に並行してJRの飯田線と中央自動車道が通っている。しかし、新幹線は通っていないので高速バスを利用すると、名古屋駅まで2.5時間、東京新宿と新大阪まで何と、4時間もかかる。JRでは、それ以上の時間を要する。高速交通網から取り残された山都である。地元の人々は、東京・大阪間を時速500キロ、約1時間で走行するといわれているリニア中央新幹線が通る日を夢見ている。

《城と方言》

飯田市は、空襲はなかったが、戦後2回も大火にみまわれ、昔の城下町の面影はほとんどない。子供の頃に遊び廻った内堀も、外堀も、その後の都市計画で失せた。飯田城址には、県合同庁舎、図書館、小学校、美術博物館などの他、旅館や民家が建っている。

また、近頃は、飯田の方言もすっかり聞かれなくなった。“おいでなんしょ” “さようでありますな～” “そんなことありませんら” “おい～に” “おい～かな” “かな” “あばな” などと話す学生はほとんどいない。IC革命で、世界がほんとうに身近になった。インターネットで、瞬時に種々の情報が容易に入手できる。その反面、身近な歴史、言葉、食べ物が次第に忘れられ、消えて行くことに一抹の淋しさを感じる昨今である。

《南信州の食品産業》

飯田市と下伊那郡地域の食品関連企業は、300社以上ある。この食品関連企業は、精密工業と共に大切な地場産業である。中小企業が多いので、一企業一業種では解決できない共通の問題や悩みが多い。そこで、昨年、製品開発や販路の開拓などの情報交換と、協力を目的に飯伊食品産業連絡協議会が結成された。加盟企業は、200社ほどにのぼり、菓子業界（半生菓子、和菓子、洋菓子）、漬物業界、味噌・醤油業界、清酒・ワイン業界、果実加工（ピ

ン・缶詰）業界、畜肉加工業界、納豆・凍豆腐・豆腐業界、青果物の生産団体、青果物市場、スーパー・販売店など多様な業界の集まりである。いずれも信州の豊かな気候・風土と歴史を背景にした企業が多い。



昨年、小生は飯伊食品産業連絡協議会の依頼で、『長野県南信州豊かな食の文化』の冊子（A4 - 40ページ）作成協力と、大会の基調講演（南信州豊かな食の文化）をさせて頂く機会を得た。その折、忘れていた“飯田の歴史と食文化”を再発見することができた。他愛もないことと思うが、その一部をお話しさせて頂きましょう。

《南信州の食文化》

信州（信濃）は、3,000m級の険しい山々に囲まれた山国である。山地を刻み流れる河川の流域・山間に人々が暮らす。それ故に、地域によって食生活も大きく異なる。“ご平餅の串、形、たれ味噌の薬味”、また、“お焼きの餡、焼き方”など、地域によって異なる。この信州は、大きく分けて東西南北の4ブロックに分かれる。わが飯田市は、南信州の中心都市である。山国ではあるが、古い歴史と豊かな食文化を育んでいる。

信州の食文化は、北・東信州（信濃川の上流の千曲川、犀川、梓川水系）と、南信州の天竜川水系と、木曾川水系とでは大きく異なる。飯田は、天竜川水系の食文化圏である。また、三河と京の影響が強い土地柄でもある。稲作文化は天竜川を遡って伝えられたし、建国の頃には、東山道の要所で、畿内から信州・東国への玄関口として、畿内の文化が入り栄えた地である。

近年、飯田市と、隣接の下伊那郡高森町から富本銭（ふほんせん）2枚や和同開珎（わどうかいちん）1枚が出土した。前者は、奈良明日香村の飛鳥池遺跡で出土したものと同じで、7世紀後半に鑄造された日本最古の鑄造貨幣である。また、後者は、8世紀になって造られた銀銭である。この富本銭は、飛

鳥池遺跡以外では、平城京（2枚）、藤原京（2枚）、大阪の細工谷遺跡（1枚）で出土したくらいで、極めてめずらしい。日本書紀によると、7世紀後半に起きた壬申の乱で、大海人皇子が騎馬を主力とした兵力を信州から動員したという。その後、同皇子が天武天皇（即位673～686年）となった。信州伊那谷（南信州）の豪族は、7世紀後半、律令国家を形成する天武天皇に馬を提供し、大和政権の軍事基盤を支えていた。この頃には、信州に副都を建設する計画が浮上している。信州は東国進出・兵力の拠点として、また、馬の供給地（御牧）として重視されていたようである。

古事記や日本書紀には、日本武尊命（やまとたけるのみこと）の蝦夷征伐（えぞせいばつ）の記述がある。この記述に登場する信濃坂は、美濃、信濃境の神坂峠のことで、美濃坂本から神坂峠を越えると信濃の阿知（阿智）・育良（飯田）に入る。交通の要所であった。

このように、信州は、日本列島の中央部に位置し、地理的にも、文化的にも、わが国の境界地点にある。そのため、東西南北日本の文化が絶えず流れこみ接触しあう垣塙（るつぼ）の地であり、多様な文化が幾重にも重層的に累積し、また、融合した土地である。それ故か、南信州の食品は味や香りが非常に洗練されたものが多いと自己満足している。

因みに、飯田では納豆も、凍豆腐も良く食べる。また、ウナ井は蒲焼きが関西風、井は関東風である。さらに、正月は、魚がブリ、お雑煮は、関東風の切餅・澄し汁仕立てであるが、関西のように具が多い。信州味噌は、淡色系辛味噌である。また、方言は、

東日本（イル、ショッパイ、ケム）と、西日本（オル、カライ、ケムリ）の両方の言葉が使われる。

さらに気候環境も日本の中間的である。日本列島は東日本の落葉広葉樹林帯と西日本の照葉樹林帯とに分かれ、人々の生活様式は二分されている。信州は大部分が落葉広葉樹林帯に属するが、飯田・下伊那地方には照葉樹林帯が延びてきており、信州の中では比較的温暖な地である。それ故、寒冷地向きリンゴに合わせ、寒い土地では作り難いユズ、茶、甘柿、孟宗竹、真竹、淡竹の竹の子なども栽培されている。同じ信州でも寒さの厳しい伊那・諏訪・松本・長野地方では、リンゴは栽培できても、茶や孟宗竹などの竹の子は採れない。また、次郎柿や富有柿などの甘柿は、成熟しても甘くならない。しかし、南信州では、日本の東西南北の植物が広く栽培され、食材の豊富な土地柄でもある。

最後に本稿では、紙面の都合もあり、個々の食品の『歴史と文化』については割愛させて頂いたが、南信州には、信州そば、信州味噌（武田信玄の軍糧：飯田は中田式速醸造法発祥の地）・醤油（金山寺味噌の普及者覚心は信州人）、干し柿（飯田の柿は市田柿である。江戸中期の食療書の本朝食鑑には、立石柿と記されている）、信州リンゴ・梨・小梅、ご平餅、お焼き、野沢菜・山菜の漬物、半生菓子、清酒、寒天、凍豆腐、川魚料理、柚辺志（ゆべし）、馬刺し、山肉（鹿・熊・猪）や畜肉加工品、蜂の子などと、豊かな歴史と文化を有する食べ物が多いことを付け加えて終わりにしたい。

事務局短信

第2回総会開催

来る6月12日（月）の午後3時より、御茶ノ水「東京ガーデンパレス」において、本協会第2回総会が以下の議題で開催されます。

1. 報告及び協議事項

- (1) 平成11年度事業報告及び収支計算書について
- (2) 平成12年度事業計画案及び収支予算書案について
- (3) 平成12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

- (4) 第1回フードスペシャリスト養成課程研修会開催について
- (5) その他

1. 新会員校の紹介

なお、総会終了後、別室にて懇親会を予定しております。

第1回フードスペシャリスト養成課程研修会開催

前号でもお伝えしました通り、第1回目のフードスペシャリスト養成課程研修会として、本年8月24日(木)・25日(金)の2日間、松戸市の「聖徳大学」において、フードコーディネートに関する研修を中心に実施することとなりました。

研修内容は以下の通り。

1. 趣 旨 《食》に関する高度な専門知識と技術を有し、食の分野で活躍できる専門職として、新しく「フードスペシャリスト」資格が誕生した。フードスペシャリストの業務内容の一つとして「フードコーディネート」があるが、養成課程でどのような授業を展開したらよいか、その理念や実際について、講演並びに事例報告に基づいて、研修と意見の交換を行なう。

2. 研修内容〔第1日目〕

開会挨拶・オリエンテーション(午後1時30分～2時)

講演(午後2時～2時50分) 質疑応答10分を含む

「フードスペシャリストの業務と展望」

日本フードスペシャリスト協会 副会長 林 淳三

講演(午後3時～4時30分)

「食のアメニティ」

- フードコーディネートの基本理念 -

東京農業大学 名誉教授 川端 晶子

懇親会(午後5時～6時30分)

〔第2日目〕

講演(午前10時～正午) 質疑応答20分を含む

「快適な食空間の演出」

(有)プロッサム・オブ・ナオコ 代表取締役 落合 なお子

講演(午後1時～2時)

「フードマネジメント」

信州大学経済学部 教授 茂木 信太郎

事例報告(午後2時10分～4時) 情報交換20分を含む

「大学・短大におけるフードスペシャリストの養成」

- フードコーディネート論の展開 -

鈴鹿医療科学大学保健衛生学部 教授 小倉 和恵

聖徳大学短期大学部生活文化学科 教授 田名部 尚子

大阪青山短期大学生活科学科 助教授 中村 邦夫

(50音順)

閉会(午後4時)

これはフードスペシャリスト養成課程担当教員及び個人会員等を主たる対象として実施する研修会です。参加費は、懇親会費及び昼食代を含み、おひとり21,000円です。近々、正式の通知状を事務局より発送いたします。

変更届提出のお願い

平成12年度正会員名簿が完成いたしました。すでに各登録者あてに一部ずつお送りしております。

これは、申請時に提出いただいた書類をもとに作成しているものですが、大学名や学部・学科名、登録者名等に変更が生じた際には、速やかに会長あての届け出をお願いいたします。書式は問いません。

また、名簿記載事項とは別に、教育責任者・事務担当者等に交替があった場合にも、同様に変更届の提出をお願いいたします。

なお、養成カリキュラムの変更に伴う新規の科目担当者に関しましては、専任・非常勤を問わず、履歴・業績調書が必要となります。

日誌（平成12.2.1～5.31）

- | | |
|--|--|
| 2. 17 第1回フードスペシャリスト養成課程
研修会（フードコーディネートに関する
研修）準備小委員会 | 5. 20 第9回理事会 |
| 1. 平成12年度フードコーディネート
に関する研修会実施要領（案）に
ついて | 1. 平成11年度事業報告及び収支計算
書について |
| 4. 22 平成12年度専門委員会第一分科会（通
算第6回） | 2. 平成12年度事業計画案及び収支予
算書案について |
| 1. 平成13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 | 3. 平成13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 |
| 2. 四年制大学第3年次生の認定試験の
受験について | 4. フードスペシャリスト資格認定試
験実施要領の改正案について |
| 3. 平成12年度フードスペシャリスト
資格認定試験の出題数について | 5. 第1回フードスペシャリスト養成
課程研修会開催案について |
| 4. その他（第1回フードスペシャリ
スト養成課程研修会実施要領案に | 6. 第2回総会の議事運営について |
| | 7. 専門委員の一部交替について |

編集後記

・夏季休暇中にあたる8月後半、いよいよ第1回目の研修会が実施されます。スライドや図表を用いた、大変興味深い内容となっております。養成課程の担当教員や個人会員の皆さま、多数のご参加をお待ちしております。

・それぞれの土地には、その地域ならではの歴史や文化、おいしい伝統料理がたくさんあります。それらを知ることは、実に楽しいものです。今回は、長野県の食文化に関する記事を紹介させていただきました。

・事務局では、正会員の皆さまより、本会報へのご寄稿を随時募集しております。学術情報やトピックス、専門や地域にまつわるエッセイなど、どしどしお寄せ下さい。

（事務局）