

CONTENTS

- 巻頭言 「フードスペシャリスト」の命名と協会設立の経緯
- トピックス 日本農林規格（JAS）の大幅改正
- 報告 フードスペシャリスト養成この1年を振り返る
- エッセイ HACCP（ハサップ）で食中毒は予防できる？
- 事務局短信

巻頭言

「フードスペシャリスト」の命名と協会設立の経緯

日本フードスペシャリスト協会 常任理事 **西村 昂三**

筆者は小児科医である。大学を卒業後しばらくしてアメリカに留学し、アメリカ人の若き医師が小児科の専門医になるための正式の教育訓練をテネシー大学医学部とボストン小児病院にて5年間にわたりうけた。そして、アメリカの小児科学マスターの学位と小児科専門医の資格を得て1960年に帰国した。その後、東京築地の聖路加国際病院に定年退職するまで33年半勤務医生活を送り、1994年4月に縁あって聖徳大学短期大学部生活文化学科の学科長に就任した。

その当時聖徳大学短大部の生活文化学科には卒業と同時に栄養士の資格が取得できる食物栄養コースと取得できない食文化コースがあり、後者の学生には目標がないためか問題が少なくなかった。着任間もない新米学科長の私は川並弘昭学長より食文化コースについて何か良いアイデアがないか考えるとの指示を受けた。栄養士と調理師の資格が広く知られている事は私でも知っていたが、それに匹敵し現代社会のニーズに叶う食に関係ある資格、しかも本学の食文化コースの学生に相応しい資格は何かと

色々な知恵を絞った。小児科医としての経験からしても、卒後間もない頃やアメリカ時代によくみた事のある栄養失調児は過去の亡霊となり、我が国経済の復興と共に



人々の栄養が改善したのも束の間、今度は満ちたり過ぎて肥満が大きな社会問題となってきた。小児科の外来でも100kgを超えるような肥満小学生を何人もみるようになり、小児の成人病などといって生活習慣病は小児期から始まる事に注目されるような時代になっていた。一方、巷にはスーパー、コンビニ、デパートの地下食品売り場などどこを見てもありとあらゆる食品が満ち溢れ、ファミリーレストランなどなど外食産業は繁栄をきわめ、超満員のところも少なくないようであった。そこで私が考えたのは栄養士や調理師に匹敵する食品士とも言うべき食の専門職の養成であった。しかし、食品士ではださいとの意見もあり、横文字を考えることにした。最初に

適切かと思われたのはフードコーディネーターであったが、発表しない内に専門学校の間でフードコーディネーター協会を設立発足されたと聞いたので、熟慮のうえフードスペシャリストにすることに決定した。念の為アメリカ人の友人にこのような英語の名称はどうかと尋ねてみたが、特に問題はないとのことであった。

次にかかる専門職の養成を本学の食文化コースで行う対策を練ることになった。当時、私の学科の生活文化専攻主任であった田中康夫教授と食文化コース主任の飯野久栄教授と私の3人で教務課の伊藤正明氏の助言を得ながら連日討議を重ねた次第である。

さらにフードスペシャリストの養成には、まず協会を設立し、その協会が定めた基準により大学、短大の養成課程を認定し、その卒業生に資格を付与する方式にすることにした。協会の設立には、たとえ任意団体とはいえ会長の人選は最重要案件の一つであり、農水省食品総合研究所の元所長の田村真八郎先生が最適任者ではないかとの合意に達した。直ちに川並学長が田村氏に会われ承諾をえられ、その後大学関係者と農水省関係者を中心に数人の理事候補者が選ばれ、1996年12月に設立総会が開催される運びとなった。

設立当初は独立した事務局はなく極めて不便であ

ったが、日短協を退職された深瀬巖氏が事務局長に就任し、同氏着任後定款をはじめ各種規程が順次整備され、食物栄養関係の課程を持つ大学、短大に入会を呼びかけ、食品業界にPR活動を展開するなど同氏の活躍ぶりは今更ここで述べるまでもなからう。また、林淳三副会長を中心に専門委員会が発足し、養成課程認定基準の策定や4冊のテキスト作成のみならず資格認定試験制度を導入され、昨年12月の第1回資格認定試験では501人の合格者がでたことは周知の事実である。このように当初の資格認定者は本学の食文化コースの卒業生に限られていたが、今や広く全国各地に広がっている。

筆者は昨年3月に聖徳大学を定年退職し現在は特任教授として授業を担当する傍ら聖路加病院でも週2回外来診療を続けているが、私のごとき小児科医が命名した本協会がこのように短時日のうちに素晴らしい発展を遂げようとは夢にも思わなかった次第である。今後資格証を手にして巣だって行ったフードスペシャリストたちが消費者サイドの食の専門家として一般市民の食の営みに貢献し社会的評価を受けると共に我が国の食文化を深める担い手の一員としてあちこちの職場で活躍する日の近からん事を祈って擲筆する。

(聖路加国際病院小児科名誉医長・聖徳大学短期大学部教授)

トピックス

日本農林規格（JAS）の大幅改正

聖徳大学短期大学部生活文化学科 教授 飯野 久栄

近年国民の食品の消費形態が大きく変化するなかで、味、鮮度、健康、安全性に対する関心が高まってきました。これらを背景にして、「有機」を売りものにした農産物が出廻るようになり、一部で二セ有機農産物騒ぎが起るなど混乱が生じている。一方、米国から遺伝子組換の農産物が輸入されるようになり、その安全性に疑問を持つなど、消費者にとっては何を以て選択の指標とするか迷いが生じているのが実情であった。このような情勢のなかで頼りとなるのが信頼しうる「食品の表示」にほ

かならない。これらのことを規制しているのが日本農林規格（JAS）制度である。JAS制度は大きく分けて農林物資（飲食料・農産物・林産物・畜産物・水産物）についての品質基準を定めた「日本農林規格（JAS）制度」と、品質に関する表示基準を定めた「品質表示基準制度」からなっている。昭和25年制定された当時は



JAS規格制度のみであったが、昭和45年に品質表示基準制度が加わり現在に至っている。

今回（平成11年）本制度を所掌する農林水産省は、食品の状況の変化に対応して、実情に即するよ

うにJAS制度を大幅に改正したわけである。ここに改正の概略を紹介し、会員の参考に資したいと思う。

改正の要点は次の図の通りで3点にしぼられる。

JAS法改正のポイント

1 食品の表示の充実強化

現 行	改 正 後
表示対象品目：64品目 (うち 青果物の原産地表示：9品目)	表示対象品目： <u>一般消費者向けのすべての飲食料品</u> (<u>すべての生鮮食料品について原産地を表示</u>)

2 有機食品の検査認証制度の創設

現 行	改 正 後
有機食品の検査認証制度無し 不適切な「有機」表示の氾濫	有機食品の規格を制定（コーデックスに準拠） 第三者認証機関（登録認定機関）がほ場ごとに生産者を認定 第三者認証機関が認定した生産者が生産したものだけに「有機」と表示、流通（それ以外のもは「有機」の表示ができない。）

3 JAS規格制度の見直し

現 行	改 正 後
規格の定期的見直し、国際整合化について法律上の規定無し 登録格付機関が格付（サンプリングによる規格への適合性検査）してマークを貼付 公益法人等にもみ格付権限を付与	<u>5年ごとに既存の規格を見直し不要となった規格を廃止等</u> 規格制定等の際に <u>国際規格を考慮</u> 事業者が登録認定機関の認定を受けて <u>自ら格付してマークを貼付</u> <u>民間会社等に格付等の権限を開放</u>

改正の概要

1. 食品の表示の充実強化

一般消費者向けの「すべての飲食料品」を品質表示基準の対象とするとともに、そのなかで、すべての生鮮食料品について「原産地表示」を行うよう措置した。

2. 有機食品の検査認証・表示制度の創設

有機食品（生産又は製造の方法に特色がある農林物資のうち、一般消費者を保護するためその表示の適正化を図る必要があるもの）については、その生産又は製造の方法について検査認証を受け

たものみに、「有機」の表示を付して、一般消費者向けに流通する仕組みに整備した。

なお、大豆、トウモロコシ、バレイショ、なたね、綿実について、遺伝子組換したものには「遺伝子組換え」、そうでないものは「遺伝子組換えでない」と表示するように平成13年4月1日から適用される。

3. JAS規格制度の見直し

ア. 規格の定期的見直しの法定化、国際整合化

5年ごとに既存の規格を見直すことを法定化し、不要となった規格の廃止等を積極的に進める

とともに、規格制定等の際に国際規格を考慮することにした。

イ．事業者自身による格付の表示のための仕組みの導入

生産・製造工程、検査等の品質管理体制等の状況からみて、製品の品質の安全性及び規格への適合性が確保されると認められる製造業者等が、登録格付機関による格付を受けずに自ら格付を行い、JASマークを表示する仕組みを導入した。

ウ．登録格付機関等への民間活力の活用

公益法人等に限らず、民間会社等についても登録格付機関等に参入できるものとし、格付等について広く民間能力を活用するための条件を整備した。

以上が平成11年に改正した概要であるが、1の生鮮食品のなかでも鮮魚に問題が残る。つまり回遊魚

の場合、捕獲した海域をどのように定めて表示するかである。

2の有機農産物とは、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、播種又は植付け前2年以上（多年生作物にあつては、最初の収穫前3年以上）の間、堆肥等による土づくりを行なったほ場において生産された農産物をいう。

有機農産物加工食品とは、原材料である有機農産物の持つ特性が製造又は加工の過程において保持されることを旨とし、化学的に合成された添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として製造された加工食品をいう。この場合、食塩及び水の重量を除いた原材料のうち、有機農産物及び有機農産物加工食品以外の原材料の占める割合が5%以下であることが必要。

報 告

フードスペシャリスト養成この1年を振り返る

- 日本フードスペシャリスト協会の設立 - に思う

小田 國雄

このたび設立された、日本フードスペシャリスト協会について多大評価をしているひとりであります。わたくしは、10年間栄養士養成に携わってきた教員であります。栄養士の職域が時代の流れとともに現代の社会ニードとマッチしない部分が多くなり、卒業生の就職も免許資格で就職するものは全体の約30%にすぎない現状であります。

最近、栄養士および管理栄養士の資格に関する意見書がでていますが、2年制短大卒の栄養士には非常に厳しい内容となっております。これから先、21



世紀に生き残っていくためには将来、どのような方向に進むべきか、そのビジョンを明確にすべき時期にきていると思います。

国家試験制度をもつ管理栄養士に対して栄養士は国家試験がなく、短大を卒業すればすぐに免許が取得できるということで業務独占がない名称独占だけが存在するという現実であります。

医療スタッフ、行政栄養指導などの職場は管理栄養士が、そしたら2年制栄養士の行き先はどうなるのでしょうか。国の指導は、栄養士全体をレベルアップするために2年制を4年制に昇格させたい考えもあるようですが、昇格するための設置基準、土地問題、必要な設備の改善等など現状では厳しい問題が山積し、そう簡単に実施できそうにもありません。そうかと言って、2年制を切り捨てる話にはならないでしょう。そうすれば2年制栄養士が生き残る方法としては思い切った業務内容の転換も選択肢のひとつとして考えられます。栄養士の本来の仕事は栄養なんですが、これにこだわらず栄養士の特殊性を

生かしながら中身を変えていくこと。そのためには行政機関の協力が必要となります。今回新設されたフードスペシャリストの資格などを充実させて、これに置き換えていくのもひとつの考え方だろうと思います。

このたび雪印牛乳食中毒事件が大きな社会問題となり、食品の安全性、食生活の重要性を浮き彫りにした事件でありました。

人々が生活の豊かさをもとめる傾向がますます深まるなかで、食物と食生活にたいしての安全指向や健康指向はもとより食生活の充実を推進することが肝要であります。そのためには食品の流通や販売など、消費者（主婦など）の身近な場所（たとえばデパートの食品売場やコンビニエンスストア）で、食品の衛生管理はもとより、消費者の嗜好や栄養バランスのとれた食品など自由に相談・指導できる技術者を配置して、食品の安全衛生意識の向上や食生活の改善につながる制度の構築が期待されます。そのためには、フードスペシャリスト協会が今後ますます発展して社会ニーズに応じた技術者の養成が基本となります。そして、食物学を専攻する学生が特技を生かして社会に貢献できる職域がひろがることが望まれます。

（大阪薫英女子短期大学生生活科学科教授）

フードスペシャリスト たちの旅立ちに拍手

岸本妙子

本学では、1999年度生活学科食生活専攻の卒業生のうち36名がフードスペシャリストの資格を取得して巣立っていった。

食料供給のグローバル化がすすむなかで、食をめぐる状況はますます複雑かつわかりにくくなってきている。食品産業や農業分野のめまぐるしい技術革新が私たちの食生活に深く入り込んでいる現在、学生たちは、栄養や調理のことだけでなく、もっといろいろなことを学びたがっている。食品の安全性



や最適な品質管理方法、食品に関わる規制改革やハーモナイゼーションの流れ、遺伝子組み換え食品の使用、環境ホルモンのこと、さらには、食資源の持続可能性や地球規模の環境問題にまで、幅広い関心を持っている。

これらのことについて知識や技術を身につけて、食の専門家として、新しい加工食品の研究開発や売りの場のコーディネートなどといった食品の仕事に自分の夢を賭けたい、と語る学生がいた。また、消費者のニーズと食品産業をつないで、企業のお客さま相談室や消費者センターなどで将来活躍できる可能性を探りたい、と期待する学生もいた。

このような意欲ある学生の期待に応えて、フードスペシャリストの資格が実社会で今後広く評価されて生かされていくことを願ってやまない。

そのためにはまず、日本フードスペシャリスト協会が中心となって、フードスペシャリストという名称とその役割を他の産業分野の人々が充分に知って理解してくれるように、是非ともさまざまな工夫をしていただくことが欠かせないと思う。また、専門職として息の長い活動を続けるには、つねに変動している食に関わる社会情勢に取り残されないために、取得後も何らかのバックアップ体制を協会主導で築いていく必要があると考える。そのうえで、たとえ食品産業の組織の中で働いていてもいつも消費者の側に立って食のことを考えていく、真の「専門家」としての自覚をもって、フードスペシャリスト自身が自立することが不可欠となるだろう。

健康で長生きするために、また家族関係や人間関係を円滑にするために、食生活がきわめて重要であることは、今では広く理解されている。だからこそ、昨今、一般の消費者の食への関心はとても高い。食について学ぶことは、各々の人生や家族・家庭生活にとって大切なことであるのはもちろんであるが、フードスペシャリストという資格によって、それらの専門知識が幅広い活躍のできる専門職につながる可能性が創り出されたと思う。フードスペシャリストたちの旅立ちに拍手したい。

（平安女学院短期大学生生活学科教授）

フードスペシャリスト 養成この一年

荻原 和夫

本年3月、本学としては第1期のフードスペシャリスト資格取得者15名を誕生させることが出来ました。これも協会の深瀬事務局長様をはじめ多くの方々に懇切なるご指導を賜りましたお陰と深く感謝致しております。本学のフードスペシャリスト養成課程は栄養士養成課程である食物栄養専攻に設けられておりますので、学生は栄養士の資格も全員が取得致しました。そしてこの不況の中その全員が専門を生かせる分野に就職することが出来、現在活躍中であります。就職指導を担当された先生方のご尽力もありましたので、学生だけの力でその成果を勝ち得たわけではないことも事実であります。新しい資格も併せ取ろうと意欲的に勉強し、頑張った学生たちの努力も好結果を生む要因になったことと無関係ではないと思います。結果として大部分の者は栄養士またはその関連の分野の業務に就職致しましたので、直接フードスペシャリストの資格が生かせるような分野への就職者は数名に留まっておりますが、その者たちは就職したそれぞれの職場で、新しい仕事の分野を開拓する先駆者として貴重な役割を果たしてくれ、後輩の範になるものと期待しております。またフードスペシャリストの資格を得るために勉強したことは、どの分野に進んだ者にとっても、これからの仕事に、更には日常生活においても必ずや何らかの役に立つものと思います。本学においては今年の成果が今後とも継続出来、更に発展出来るよう関係教職員一同気を引き締めて努めて参りたいと考えております。フードスペシャリスト資格が名実共に社会に認知されるものになるよう会員一同力を合わせて育てて行きたいものと思いますと共に、協会本部の一層のご指導を宜しく申し上げます。

(長野女子短期大学生活科学科教授)



フードスペシャリスト 資格の今後

西 千代子

「フードスペシャリスト」の資格を今春35名が取得し卒業した。「フードスペシャリスト」...はじめは耳なれない、しかし響きのよい資格の印象をもって出発したが、今ではずっと以前からあった資格のようになじんできました。しかし一般には、まだまだ知られていない。高校での説明会では必ずどのような資格かとの質問を受ける。



今はまだ知られていないし、資格をもって就職している人も無い。しかし新しく資格を得た人がそれなりの目的をもって活躍して欲しいと願う。

ちなみに「フードスペシャリスト論」を受講した学生に「フードスペシャリストとしての抱負」を尋ねると 食に関するいろいろな情報をフードスペシャリストとして正しく判断して消費者に伝えたい。食品関係の会社に就職して資格を生かせる仕事を是非やりたい。エネルギー問題、資源問題、環境問題などを真剣に勉強し消費者として取り組みたい。資源問題でリサイクルなど今すぐにも実行できるものから取り組んで行きたい。最近頻繁に発生する食中毒問題もフードスペシャリストとして働きかけ、未然に防ぐことができたらと思う。フードスペシャリストが名前だけのものにならないように、消費者の立場にたった企業への働きかけ、両者の間にたって考えられるように、もっと勉強しなければ、と思った。消費者の生活を守れるように資格を生かしたい。一般には未だ知られていないが私は誇り高い資格と思うので、まわりの人から信頼されるようもっと勉強して行きたい。フードスペシャリストのことを勉強しているうちに消費者として重要な役割をもつことが解ってきた。消費者は食物に対する不安が一杯あると思う。その不安を取り除くためにはフードスペシャリストの役割は大きいと思う。

まだ先輩の実績もなく、学生も体験していないフードスペシャリストの仕事に対し、将来何かやってみたい。しかしもっと勉強しいろいろな知識を得なければいけない。などの意欲を感じ取れる。学生たちの希望、ゆめを実現できるように我々は、その途をつけるべく社会に働きかけなければならないとつくづく感じた。そこで学生と企業等との繋がりをつける為、実社会をよく理解する為、フードスペシャリスト資格の必修単位として「体験実習」を入れては如何かと思う。

(大阪成蹊女子短期大学家政学科教授)

フードスペシャリスト 養成この1年

神尾 繁

私は「食料経済」を担当する立場で、「フードスペシャリスト養成」に関して微力ながらその任を負っております。

昨今の農産物・食料を巡る国際化の厳しい現実
は、国内自給率、安全性等の問題に関してその場の対処療法のみで事の解決が困難なことを示しています。1999年4月からのコメの関税化(自由化)の受け入れなど、従来諸般の事情があったにせよ左記の自由化に欺くまでこだわってきた私達日本の態度、延いては国民性について反省すべき点の多々あることを思い知るべきだと思います。

さて私の授業では食料という人間の生命に関わる(食欲を満たす、安全性の確保等の問題に関わる)財に関して生産、消費、流通、政策(貿易も含む)という経済活動が社会においてどのように遂行され、どのような相互依存関係にあるのかを医療栄養学を学ぶ学生に食料を通じて社会経済への意識の高揚を目的とした内容である。

その具体的内容としては五章を構成しており、
においては食料経済学の方法論、
では消費の質的側面たる「食生活」から生産、流通、政策との関係、すなわち「食生活と経済成長」、「食生活と家族(経



済成長の帰結としての核家族化)」、「食生活と職場進出」、「食生活と社会変動」、「食生活とソフト化社会」、「食生活と高齢化社会」、「食生活と社会心理」等の社会学、経営学等との学際的知見をも加味して講義している。では生産と消費の基礎理論たる供給・需要曲線の形状とその理論を食料という財の特性を踏まえて講義。では生産と流通の相互依存関係により財・サービスの供給者たる農家・漁家と食品産業、流通・サービス産業とが産業組織上どのように関わっているのか、そして消費者の立場より、流通機構は競争が十全に機能し、その結果効率が促進しているのか等を講義。最後の においては国内外の政策問題をその強い相互依存関係から捉え、つまり国内の食料自給率、安全性の問題を通じて生産者・消費者の論理とその調整としての政策論、そして海外との関係では上記自給率や食品の安全基準とWTOによる世界的規模での食料の効率化とそれを推進するための貿易の自由化への国際的潮流のなかで国内の消費者や生産者への対応を講義する。

次に私の講義に対する学生の意欲や理解度に関してであるが、自然科学系の学生という点で社会への関心や視野については物足りなさを感じるが、彼らにそれらの方向に少しずつでも興味を深めていくよう指導している。只、上記の講義内容の は一般の経済学のミクロ分析を基礎に展開しており、その分抽象的であることが学生達に今一つ現実感や社会意識の欠如に至っているとすればそこに改善の余地があると思う。

そこでそれらの反省点を踏まえて医療栄養学を専攻する学生達に常に心がけてもらいたいこととして、食料(フード)という財が社会を構成している私達の生命に関わる意義のある属性を有しており、その財が社会にどれほどのインパクトを与え(1994年の冷夏の折、コメの不作により今時珍しいコメ泥棒まで出現したことなどは、その証左と言える)また逆に社会からどれほどのインパクトを与えられているのか、といったことに強い関心を持つよう切望しているということである。

(鈴鹿医療科学大学保健衛生学部医療栄養学科講師)

この一年を振り返って

小島 朝子

本学の生活学科では平成11年度からフードスペシャリストの養成が始まり、来春にはこの資格を持った第1回の卒業生を社会に送り出すことになっています。この資格取得のため、従来あった科目を再編成するとともに、新設科目を作りました。新設した科目は、「食品の官能評価・鑑別演習」と「フードコーディネート論」の2科目です。



「食品の官能評価・鑑別演習」は、今年度の後期にはじめて開講されますが、従来調理学や食品衛生学、食品衛生実験などの科目の中で取り扱っていた内容に、個別食品の鑑別を加え、さらに食品の官能検査も実施されることになっています。

「フードコーディネート論」は、今年度は地元のホテルの宴会マネージャーおよび日本料理、洋風料理、中国風料理の料理長に講師をお願いし、授業をしていただきました。講師の方々には料理書を著されたり、責任のある大きな宴会を何度もこなされているなどの優れた業績があります。授業内容は各料理長に、それぞれの調理の文化と起源、メニュー、メニュープランニングの理念、食器、食事作法等について講義をしていただきました。また、宴会マネージャーから、最初に食べることの意義、ホスピタリティ、食と感性について講義していただき、次にテーブルウェアの知識と演出、サービスマナーと続き、最後にフードマネジメントについて講義していただきました。その後、ホテルの厨房見学をさせていただき、宴会のテーブルセッティングの実習授業をしていただきました。評価はテーブルセッティングの実技テストと各講師から出題されたレポートで行われました。今までにない目新しい授業で、いろいろな体験をさせていただき学生達にも非常に良い勉強になったことと思います。私自身もこの夏に行われる本協会主催の「フードコーディネートに関する研修」に参加させていただき、勉強してい



テーブルセッティングの実習風景

たいと思っています。

何とか無事に充実した内容で各授業をすすめていただいて、少しホッとしたところですが、これら12月に行われる資格認定試験の準備や就職先の開拓に当たりたいと思っています。

(滋賀女子短期大学生生活学科教授)

フードスペシャリスト 養成この一年

平井 俊次

この3月に、私どもの短大から33名のフードスペシャリストが巣立った。卒業にあたり「皆さんは、第一期生のフードスペシャリストです。後に続く後輩のお手本になれるように頑張ってください」と、激励はしたものの、例えようのないやるせなさが残った。新しい資格の立ち上げ時期とはいえ、教育の理念も、方針・方法も定まらない。さらにはフードスペシャリストの将来像など全く見えない。そんな混沌とした、また、慌ただしい中での養成であったためであろうか。今流の自己点検を行えば、10点くらいかな？と、自己評価している。



小生は、フードスペシャリストという新しい資格に対して、個人的には熱い期待をもっている。かねてから既成の免許や資格では求められない、『社会的に認知された食の科学的な専門家が必要である』と考えている。その私的な夢と、フードスペシャリスト資格との重ね合わせ、あるいは、すり合わせに

戸惑った一年であったように思う。多少、協会のお考えとは、違うのかも知れません。

大変なスピードで進行するIT（情報技術）革命とグローバル化は、社会や教育の現場をどのように変えるか全く予測がつかない。ネットで履修するバーチャルキャンパスが現実味を帯びてきた。IT革命は、一国主義の限界を示唆している。国際ルールは、教育制度も、教育理念も、免許・資格の在り方にも、変革を求めらるであろう。また、多様化する個々の価値観と、国際政治のエゴイズムは、社会の有り様や、教育現場・学習形態の在り方などにも想像のつかないトラブルを発生させると思われる。

激しく変革する社会の中で人の健康を守るために“食品の生産・保存・加工・販売から消費に至る全食品流通の過程”で、科学的かつ人間的にアドバイス・指導できる専門家の育成が大切と思う。フードスペシャリストがそのような資格であって欲しいと願っている。

また、すべてに速度を要求するデジタル社会においてフードスペシャリストの活躍の姿を社会に伝えることは、早急の課題であると考え。自然に任せて卒業生の成長をじっくりと見守ることも教育的観点から大切なことではあるが、人為的に、組織をあげてフードスペシャリストの活躍の場を設定し、広く社会に伝えることも養成機関として“必要悪”とも考える。

（飯田女子短期大学家政学科教授）

フードスペシャリスト 制度をふり返って

- 聖徳大学短期大学部の場合 -

飯野 久栄

本学がフードスペシャリスト制度を発案したのが平成6年の夏であった。そして協会設立総会を開催して正式にスタートしたのが平成8年12月のことだった。以来、今年で足かけ5年になり、ようやく本制度が軌道に乗って



きたと感じられるようになった。ここまで発展した蔭には、第一に事務局長に深瀬巖氏の就任をあげなければならない。氏の経歴（日本私立短期大学協会事務局長）もさることながら並々ならぬ本協会育成へのお力ぞえがあったからと思っている。第二に理事並びに専門委員の人容を堅固なものにし、事業の運営を着実に遂行してきたためである。それは陣頭指揮をとられた林淳三副会長の卓越した指導力の何ものでもない。

このような経緯を経て、平成11年12月19日の日曜日に全国一斉にフードスペシャリスト資格認定試験が実施された。受験者は500人を上まわり、合格者は501人であったと聞く。そして平成12年3月各大学の卒業式では合格者に認定証が交付された。わが聖徳大学短期大学部でも50人に認定証が交付された。最初に交付されたのは平成9年3月で、その後の10年と11年の合せて3年間は本学短大部食文化コースの卒業生のみで、認定証取得希望者全員に交付されていた。

平成8年度の学生募集要覧で食文化コースの取得しうる資格としてフードスペシャリストをはじめ掲載したわけだが、あの当時は協会も設立できておらず、ことばそのものも耳馴れないとあって、入学してきた学生も何のことやら皆もくわからない状態でした。学生からはフードスペシャリストとはどんな資格で、どんなメリットがあるかと何度も質問責めにあった記憶がある。今でも時々質問されるが、小職は決して、“それは食の専門家と言って、職場はレストランやデパート・スーパーの食品売場などをコーディネート、つまり指揮監督する人材です”と説明しております。“もっとも卒業と同時にそんな事できるわけがないので一人前になるには現場で最低3年間は見習、修業する必要がありますよ。つまりスペシャリストの卵ができたというわけなのです”と付け加えるようにしております。

本学では入学当時、全員に自分の進路について作文を書かれますが、食文化コースの入学生の90%がフードスペシャリストとして食に関係する仕事に就きたいと述べるようになっております。それだけ本制度が一般の受験生にも認知されてきたためと思われ。

一般社会から認知されるには今後かなりの時間を

要すると考えられるが、それには協会としても一層のPRをしてゆく必要があるかと思われま。その第一が、本制度を食関連企業にパンフレットなどを配布するのが最も手短な方法であろう。

本制度が実施されて4年、徐々にではあるが、食関連への就職者が増えていることは事実のようで、今後益々増えていくものと予想しております。

(聖徳大学短期大学部生活文化学科教授)

期待できるフードスペシャリスト機能

菊地 亮也

フードスペシャリスト養成課程を平成11年度より開設したものの、卒業生を出し、社会に認知してもらうには、幾多の課題がある。



1. 教育側からの課題

教員の資質の向上として、栄養士課程の教員の他に、食品工学・食品開発研究・ホテルレストラン等の営業など食関連の実務経験のある教員を新規に採用する大学は少ないと思う。非常勤講師として迎えるのが精一杯である。

従って、教員が実務を理解し、社会に対応できる自己研修が必要である。学生のインターンシップは実施しているが、フードスペシャリスト教員の実務研修も必要と思われる。

本学では、筆者が管理栄養士で、食品開発研究・製造販売・レストラン経営などで各種イベントなどの総合コーディネート経験があり、積極的に学生教育を行なっている。

就職に直結教育のできる教員の認識と知的技術のレベルアップも必要である。

2. 学生の実務研修インターンシップ

フードスペシャリストの先輩のいない現在は、食関連の企業にインターンシップ制度をとり入れ、学外実務研修が重要である。

本学では、平成11年度よりインターンシップ制度を採用しているが、県内に食関連企業が少なく、ま

た、学生・企業に十分理解できていないのが現状である。

3. 就職活動の有効手段

本学で、平成13年に卒業生を出す、具体的に就職部が社会に栄養士とともに、何ができるとアピールできる内容と学生が機能できる実力を与えるのが最重要課題である。

秋田県のように食関連企業の少ない地域で考えられるのは。

集団給食施設とくに社会福祉施設内でのイベントなどで総合企画のできるコーディネーター^{プラス}栄養士としてのアピール。

給食施設でメニューの多様化、例えば全国各地の郷土食、世界の食など楽しみを提供できることのアピール。

新しい職域開発では、ホテル・レストラン業界への進出である。厨房と営業およびイベント開発、料理と人間の五感をテーマにした総合コーディネートできる専門職のアピール。

秋田県は酒の国である。酒造メーカーが多い。酒に合った食、食に合った酒、個人の飲食に飲食業に営業できるフードスペシャリストも職域拡大に連結できるであろう。

今後、スーパーのバイヤー、食のコーディネーターとしての職場開拓も期待できる領域である。

4. 卒後教育サービス

就職先がフードスペシャリストとして活動できる企業などに決定した際、卒業時に特別教育と実務の実際について集中教育が必要であろう。

就職後もアフター教育と情報提供を行えるヒューマンシステムを構築するのが、社会によりよく理解してもらう手段でもある。

(聖霊女子短期大学生生活文化科教授)

フードスペシャリスト養成この1年

澤田 崇子

関西女子短期大学では、平成11年度から、保健科食品・栄養科学コースにフードスペシャリスト養成課程の設置を認めていただき、すぐに資格認定試験

を受験させていただきました。平成11年度の卒業生の場合、すでに1年次に、フードスペシャリスト資格科目と同様な科目を幾つか学修していましたので、彼女達の2年次の春にフードスペシャリストの制度について指導し、新しく開講したフードスペシャリスト資格科目を受講させた上、この資格認定試験に臨んだ訳です。残念ながら結果は期待はずれであり、資格認定試験の合格率は全国平均を下回る結果となりました。



反省点は多々あります。2年次になって初めてフードスペシャリストについて知り、動機付けや意識付けが不十分なまま即席受験に臨んだこと、教員側の指導が不十分であったこと等が考えられます。学生達は、春以来就職活動に東奔西走していて、幾つかの企業の面接担当者から《フードスペシャリストって何?》と質問された経験から、フードスペシャリスト資格の社会的認知度が低いと勝手に判断し、試験準備を怠った面も無視できないようです。実力を蓄える努力はせずに「何か資格を取得しさえすれば、社会が受け入れてくれるに違いない」と短絡する現代っ子らしい判断ですが、社会との初めての接点である就職試験での体験はインパクトが大変強かったようです。

今年は、1年次からフードスペシャリストについての情報を提供し、勉学に励むよう指導していますが、一方で、将来資格を生かせる仕事に就きたいと学生が願うのは当然ですから、「食」関係への就職開拓に大学としてもかなり力を入れつつあります。ところが、「食」関係への就職の見通しは必ずしも明るいとは言えないのが現状です。

我々もできる限りの努力を払うつもりですが、貴協会におかれましても、フードスペシャリストの社会的認知度を一層高めることと共に、「食」関係への就職についての指導、助言、情報提供についてご配慮をいただければ幸いです。

よろしくご指導の程、お願い申し上げます。

(関西女子短期大学保健科助教授)

学生の意欲にそえる 資格にしなければ

菅 淑江

卒業単位にも関係せず、授業も時間割外の科目を履修しないといけない、という条件の中でスタートさせたフードスペシャリスト資格の授業を、さて何人受講するかは教員のなかでも意見が分かれた。幾ら魅力ある(と考える)科目を開講しても、開講時期、時間割の前後関係等で、最低必要単位しか履修しようとする学生たちの学習態度にいささか絶望していたからだ。



ところが、フードスペシャリストの授業を開講してみると、5時限目の授業も、集中講義も取り組む学生が多く、私たちは学生の新たな面を発見していささか驚いている。

なかでも、フードスペシャリスト資格のうえでも選択科目である「食文化演習」を本学の選択科目に取り入れたとき、履修者はない、という見方が科内で多かった。しかし、資格を出すからには学生がおざなりの教育を受けて資格を得たという思いはさせたくない。面倒を見てこそその資格が学生本人に根付くのでは...という考えからカリキュラムに入れた。受講の予備調査、説明会を経て、さて何人残るか...と思ったところ、20余名が受講を届け出た。

演習科目であるので、学生本人が動かないと学習は進まない。やり方は、原則1名。2名以上のグループは認めない。まず、食文化に関係あるテーマを提出させ、担当教員(本年度は2名)と話し合う。その後、学習計画を提出させて、後はときどき担当教員の元に相談、報告に行く。9月末に報文として提出、発表会を計画している。

目下取り組み中のものであり結論は出てないが、私はフードスペシャリスト資格を取れる認定校にしたことが、予測外の効果を教育上産みだしていると感じている。その一つは、自ら学ぼうという姿勢が強くなったこと、もう一つは教員も学生も新しいものに挑戦することにより、これまでの栄養士課程の

授業をじっくり見直そうとする刺激が与えられたことである。

しかし、学生の取り組み、意欲が旺盛であればあるほど、私はこの新しい資格を取り入れた責任の重さを感じるのである。フードスペシャリストという資格の社会での認知度が高まらなないと、学生たちの望む資格活用の道は拓けない。どう社会認知を増していくかはひとり協会の責任にするのではなく、参加校全校が手を繋ぎ、学生たちのそして、社会の期待に添うべき資格として育て上げなければならない。片手間でやれる資格ではない！と資格が自立できるようになる日がくることを念じながら、学生のテーマを私も勉強する夏である。

(中国短期大学人間栄養学科長)

認定試験に向けて不安 いっぱい毎日です

有内 尚子

本学は明治28年「女も一人立ちが出来ねばならぬ」という考え方のもと、村崎さい女史により創立され、100有余年の歴史を刻んでまいりました。共学となった今も「自立共同」の建学精神のもと、一貫して「人間の自立と学芸の独立」に基づいた教育を進めています。



このような環境の中で、本学は平成11年に会員校に認定され、同年4月入学生よりフードスペシャリスト養成の為の講義・実習・演習がはじまりました。授業担当の先生方は勿論、学生も、暗闇の中を手探りで歩き始めました。1年が過ぎてみて、今いる場所が暗闇なのか、かすかな光があるのか、陽光がサンサンと降り注いでいるのか、全くわかりません。平成11年度の資格試験問題と解答が送られてまいりました時に、まず驚いたのは93.5%という合格率の高さでした。教科の範囲の広さ、レベルの高さを考えたとき、私達にこの合格率に達する為の教育が出来ているのか、大きな課題を突きつけられた思いがしました。

建学精神に基づいて、全員が合格し、フードスペシャリストとして自立していけるのが理想の形であると思います。

今、登っても登っても頂上にたどり着くことのない、蟻地獄の中にいるような、そんな不安な気持ちのまま、12月の第2回認定試験までにどのような授業をしていけばよいのか思い迷う毎日です。

(徳島文理大学短期大学部生活科学科教授)

フードスペシャリスト 養成この1年

安藤 久子

本学のフードスペシャリスト養成課程は、食物栄養学科の平成11年度入学生を適用年次として認定を受けましたので、今年の2年生が12月に初めての認定試験を受験する



こととなります。食物栄養学科のフードスペシャリスト養成カリキュラムは、規定科目の必修科目として定められているフードスペシャリスト論およびフードコーディネータ論をそれぞれ食文化論とフードコーディネータとして新設し、2年次の後期開始前のオリエンテーション期間に集中講義の形式で開講することにしています。また、他の規定科目は選択科目を含めて本学科の栄養士養成に係る既設の専門教育科目にフードスペシャリスト養成に必要な専門的内容を加味して学習させることにしています。

さて新たに設けられたフードスペシャリストに対する学生の理解度は、9月の集中講義の受講者数や受講態度によって明確になると考えています。受講申込者数はまずまずのところですが、養成課程の目標を達成するためには一人でも多くの学生に資格証を取得してもらい、その技能を活かした卒業後の就職を拡大することが重要となります。そのためにもフードスペシャリストの職務内容や活動分野について、学科のオリエンテーションや集中講義に関する庶務伝達時において度々の説明を行い、学生のフードスペシャリスト資格証取得に対する目的意識の涵

養に努めてまいりました。また、時間を掛けて説いた2年生と専攻科生は、フードスペシャリストを専門職として認識しているようですが、入学後間もない1年生の認識度や期待感は、今だ強く伺えるといえるまでに至っていないと感じています。1年生にとって耳新しいフードスペシャリストは、資格としても新しく、有資格者に対する実社会の評価が不透明であるところに起因しているのではないのでしょうか。

1年生に対する認識度の高揚は、2年生と同様に時間を掛けて説明を繰り返すことも重要であります。フードスペシャリスト養成に関連した関係授業科目の教育内容を栄養士養成に劣らず一層充実させ、フードスペシャリストが栄養士の付加的な資格証ではなく、食品に関する知識や技能を修得した栄養士免許の専門性と異なる専門資格で、その内容は国家資格である栄養士に並ぶ学習内容の裏付けがあることを認識させなければなりません。そして、養成校は就職指導において、栄養士の外にフードスペシャリストとしての斡旋も視野に入れ、その対象となる食品の流通や販売分野の業種に対して、その資格の性格と人材の紹介をセットで働きかけることが必要であると考えます。

日本フードスペシャリスト協会にお願いしたいことは、企業や学校向けのフードスペシャリストを案内するリーフレットの配布を更に拡大するなど、フードスペシャリストの専門的性格を関係分野に周知徹底させることです。養成校の就職実績の向上と職場開拓の布石となります。

本学は一人でも多くのフードスペシャリストが実社会で活躍できることを願っております。

(岡山短期大学食物栄養学科助教授)

フードスペシャリスト論を担当して

土屋 文安

日本フードスペシャリスト協会に加入し養成課程を新設することに伴い、フードスペシャリスト論を担当することになった。従来食品学総論を担当してきたので、内容的にそれに近いということからであった。

フードスペシャリスト養成課程の規定科目は、栄養士の必修科目と共通するものも多いので、栄養士課程の学生には比較的修得しやすいといえるであろう。しかし、栄養士の必修科目は内容的にかなり多岐にわたり、換言すれば欲張った内容になっている。例えば、食品学総論でいえば、食品各成分の化学的特性、化学的变化はもちろん、食品のレオロジーや官能検査も含まれている。実際に15回の講義でレオロジーや官能検査に十分な時間を割くことは不可能である。なぜならば、化学の素養が不十分な学生に食品成分の化学を理解させるだけでも容易なことではないからである。

近年高等教育における基礎学力の低下が問題視されている。特に理系の科目に問題がありそうである。その一端の原因には高校における科目の選択が問題ではなからうか。つまり、将来の進路と無関係に科目を選択しているからである。その結果、生物学を履修せずに医学部に入ったり、物理学を履修せずに工学部に進んだりということが起こり、一流の大学でも補習授業が必要になっているという。同様に栄養士コースに入学したのに化学を履修してこないものがある。

食品学総論の教科書を見れば、いずれも化学は履修済みであることを前提にしている。しかし、現実にはこの前提は成り立たない。「炭素には結合の手が4つあって」などから説き起こしては到底レオロジーや官能検査に十分な時間が確保できないことは当然である。しかし、管理栄養士の国家試験の出題にはレオロジーや官能検査が含まれている。食品学総論においてその領域を完全にカバーできないことは、担当10年来の悩みであった。

この問題の救いとなったのが、フードスペシャリスト論の新設であった。もちろん栄養士とフードスペシャリストでは視点が違うので、フードスペシャリスト論が食品学総論の補足になるという考え方は妥当ではなからう。それにも関わらずレオロジーや官能検査だけでなく、フードスペシャリスト論と食品学総論が相互に補完し、それぞれの領域の理解を深めることは収穫であった。このような関係は食品



学総論とフードスペシャリスト論に止まらず、フードスペシャリスト養成課程の導入は栄養士教育の強化にもつながることが期待できるであろう。

(中京短期大学生生活学科客員教授)

フードスペシャリスト 養成この1年

前田 ひろみ

フードスペシャリストと本学との出会いは、1998年5月であった。当時、他のフード系資格を立ち上げようと奔走していたが、暗礁に乗り上げていて、資格取得を期待して入学してきている学生たちをいかにするか、学科で論議していた頃だった。闇の中で一筋の光明を見出し、さっそく事務局へ電話をし、詳しい資料を送っていただいた。その後、申請作業に移り、申請許可がおりたのは翌年1月だった。1999年度入学生からの資格認定なら2年間手塩にかけて育てればよいのであるが、1998年度にさかのぼって認定していただいたので、本学のフード系科目の充実度を信じて、1年間で2年分をこなすという厳しいスタートであった。

1999年度入学生からは、生活科学専攻と栄養専攻(栄養士養成)にフードスペシャリスト資格をつけているが、各専攻の専門科目から選択できるので、学生は卒業と同時に取得できるように思って気軽に受講する。しかし現実には2セメスターから3セメスターそして4セメスターに進むに従って受講生の数が減り、認定試験を受けることができるのは、第一次関門をクリアした学生だけになる。指定科目を1科目も落とすことなく、資格取得をはっきり目標に掲げ、強い意志で学んできた学生だけが認定試験にチャレンジできる。

第2関門は、もちろん認定試験である。12月に認定試験のあるおかげで普通なら卒業を目前に控え、だれてくる4セメスター後半の学校生活が真剣そのものになった。昨年度は、認定試験対策として、放



課後にも勉強会を数回行ったが、いずれも100%近い出席率であったことが印象深い。さらにこの“真剣効果”は、まわりの学生をも巻き込み生活科学専攻全体が非常にいい雰囲気です卒業を迎えられたと感謝している。2つの関門を乗り越えることにより学習面・精神面に専門性の認識が生まれたことは確かである。手にしたフードスペシャリスト資格は、学生たちに充実した達成感を与え、これからの人生の“自信切符”として、また1つの“資格”として一生役に立ってくれることと信じている。

学生募集活動においてもフードスペシャリスト養成を打ち出すことで本学科の内容がはっきりと見え、将来はフード業界でと言い切る受験生がふえ、手応えを感じている。一方、就職指導活動はフードスペシャリスト有資格者をいかに多くの専門分野に就かせるか、そして就職した人が活躍してくれるかに尽きると思う。そのためには、実力のある学生を育てるとともに、バックアップシステムを設けて就職後も気軽に母校の門をくぐって欲しいと思っている。

この1年間、私たちはフードスペシャリストを育て、そして私たちも共に育ってきた実感を得ることができた。この感動のエネルギーをフードスペシャリストのさらなる発展へつなげていきたいと願っている。

(広島文化短期大学生生活科学科助教授)

フードスペシャリスト 養成のために心がけた いこと期待すること

小長谷 紀子

当短期大学生生活学科の栄養士養成課程(食物栄養専攻)および生活文化(食文化)専攻の学生対象にフードスペシャリストのためのカリキュラムを開設して一年がたちました。今年初めて卒業生を送り出すこととなります。



若い世代の食生活の乱れが問題になっている昨今ですが、学生たちと話していると生活学科を選んだ理由は食物に興味があったからということをよく聞きます。料理や食べ歩きを楽しんでいる学生も多く、食品会社、外食産業などへの就職にも関心が高いようです。しかしながら熱意に反してなかなか希望の就職ができないのが現状です。フードスペシャリストの資格が、就職活動やその後の仕事に役立つことを切望しています。また、入学当初ははっきりした希望を持っていない学生にも、フードスペシャリストならこんな可能性がある、と示すことができれば職業に関する意識も高まり、希望をもって学ぶことができると思っています。いずれにしても資格は就職のために有利であるという認識から希望する学生がほとんどであるため、フードスペシャリストという資格の社会的認知がもっと高まり、有資格者として知識を活かした業務に携われるべく食品業界に積極的に働きかけることが必要だと感じます。

本学では、栄養士または家庭科教員の資格と同時にフードスペシャリストの資格を取得する学生が多く、講義の時間が多く大変だという声も聞こえてきます。しかし両資格を取ることで幅広い専門知識を持つことができ、栄養士として働く際に栄養以外の視点からも食生活の向上を心がけることができたり、家庭科教員としておいしく楽しく安全な食文化を指導することができれば望ましいと考えています。私たち教員が心の通った指導をし、夢と自信を持たせることとともに、今後は学生たちには就職した先輩達の活躍の様子を知らせるなどの働きかけをして啓蒙すること、また、就職した後も学ぶ機会を設け質の向上を目指すことが大切と感じています。フードスペシャリストたちの活躍と協会の発展を期待しています。

(愛知みずほ大学短期大学部生活学科講師)

これからのフードスペシャリスト養成

室伏 誠

本学の生活文化学科食物栄養専攻は、昭和34年に

栄養科として開設以来、一貫して栄養士養成を教育の基本方針としてきました。しかし、昨今の社会的ニーズの多様化と学生の進路の多元化の対応策については毎年検討し



てまいりました。ちょうど日本フードスペシャリスト協会から協会の設立と「フードスペシャリスト」の認定のご案内をいただき、私共の専攻も、平成10年度にフードスペシャリスト協会に加盟をさせていただきました。加盟申請に当たり、当初「フードスペシャリスト」の資格については、本学の関係機関においてもその有用性について論議がありました。もともと栄養士教育を主軸とした教育活動を行う中で、「フードスペシャリスト」という資格が、学生にとってどのようなメリットとなるかについては、当時色々な意見があったことも事実です。しかし、協会から掲示された「フードスペシャリスト」の社会的役割の位置付けは、むしろこれからの食物や栄養に関するプロパーとして将来を考えている学生にとって、食の専門家としての地位の向上など多くの望ましい展望として期待され、本学も、その一端を担うことが必要であることで意見の一致を見ることができ、協会加盟の手続きを行って、認可をいただきました。

資格認定の最初の年度からフードスペシャリスト養成を実施して、まず留意した点は、専任教員の意識統一と学生へのPRでした。初年度の講座受講者は在学生の約90%に及んだものの、平成11年度の認定試験の受験者は50名程度でした。また、今年度の受講者も前年並みであり、平成12年度は昨年以上の認定試験の結果を出したいと考えております。

高齢化、少子化という大きな時代の流れや健康ブームの中で、健康に直接関わる食の専門家の重要性が大きくなることは言うまでもありませんが、栄養士教育とはひと味違った食生活のコーディネーターとしてのフードスペシャリストの養成と今後の活躍に寄せる期待は大なるものがあります。

(日本大学短期大学部生活文化学科教授)

HACCP (ハサップ) で食中毒は予防できる？

聖徳大学短期大学部生活文化学科 教授 植木 幸英

埼玉県川越保健所内での食肉製品（ハム・ソーセージ）の検査から腸管出血性大腸菌O157が検出されたとの報がさめやらぬうちに雪印乳業（株）大阪工場において大規模な食中毒事故が発生したことは記憶に新しい。

幸い食肉製品は汚染を指摘された時、同製品の中心温度が76℃に達しているという記録を保健所に提出したため、県が検証に乗り出すことになり、「無実」であることが証明された。一方、雪印の場合は自主管理の姿勢が欠けており、HACCP承認を申請した際、厚生省に届けなかった仮設配管と接続バルブが細菌で汚染されていたことにより、1万人を超える食中毒患者を出してしまった。また、この原因を厚生省通知は、これまでのところ、CIP（Clean In Place：定置洗浄）装置によらず、手洗浄していた逆流防止弁が適切に洗浄されず、菌の増殖及び耐熱性毒素の産生を引き起こし、製品に混入したものとみられると解説している。そして、増殖した主たる菌は黄色ブドウ球菌であることが判明した。

黄色ブドウ球菌は健康なヒトの皮膚、鼻腔、咽頭、腸管等にかなり高率に常在しているため、いつでも食中毒を起こす可能性のある細菌といってよい。表1は1985年から1999年までの主な細菌による食中毒

の発生件数を示す。1988年までは第2位であったが最近ではサルモネラ、腸炎ピブリオ、カンピロバクター、病原大腸菌よりも下位に位置している。



1997年の全国食中毒事件録（厚生省）からみみると全国で事件数1,960、患者数39,989のうち、大阪府では各々130件、2,554名（参考までに東京は103件、1,992名）で、その中で黄色ブドウ球菌によるものは6件、118名（東京は6件、66名）と少ないが、人口の比率からいくと大阪は東京よりも多いことになる。原因食品はにぎりめし、弁当、お菓子、調理パン等で乳類及びその加工品によるものはみられなかった。乳類及びその加工品からの黄色ブドウ球菌の食中毒は欧米ではよくみられるが日本ではあまりみられないと報告されているため、1998年の食中毒発生状況（厚生省）で調べてみると総数4件、830名の中で黄色ブドウ球菌によるものは1件、33名であった。

表2に牛乳の食品成分を示す。牛乳は水分を中心として各栄養素が十分含まれており、微生物が増殖するための3大要因といわれる栄養素、水分、温度の条件が整えばいつでも微生物が増殖することになる。今回の食中毒では仮設配管の部分が冷蔵されていなかったといわれていることからこの3大要因が見事に合致して、少ない食中毒事例であるが、起こるべくして起こった食中毒であったということになる。

黄色ブドウ球菌は増殖しながら毒素を産生し、この蓄積された毒素をヒトが摂取することにより食中毒が発生する。この毒素量がどのくらいで食中毒を起こすかは研究者により異なるところであるが目安としては成人で1µg（マイクログラム）の量が体内に入ると起こるといわれる。この毒素は100で

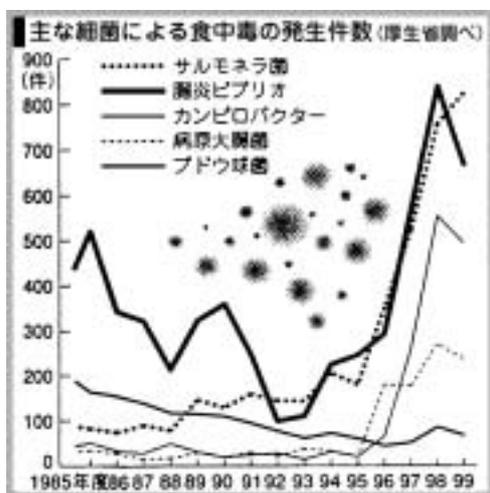


表1 (朝日新聞より)

表2 牛乳の食品成分（100ml当たり）

水	たんぱく質	脂質	糖質 _g	Ca	P	Fe	Na	K	ビタミン		レチノール _{μg}
									B1	B2 _{mg}	
88.7	2.9	3.2	4.5	100	90	0.1	50	150	0.03	0.15	27

も破壊されないため、毒素が産生・蓄積された食品は当然食用不可となるわけだが、この毒素量は検査でしかわからないため、一般の人は飲食して中毒を起こしてから初めて気がつくことになる。予防法は食べ物を作る際の衛生管理しかなく、調理従事者の衛生教育も重要なことになる。

そこで、新しい衛生管理の考え方としてHACCPが登場することになる。HACCPはHazard Analysis Critical Control Pointの略で、食中毒汚染の危険を分析し、原因になりかねない重要管理点を見きわめて、食品の製造工程を管理する仕組みをいう。つまり食品を扱う企業が生の原料の受け入れから製品の出荷まで工程を細かく分析するということになる。そして、いつ、どこで、誰が、何の目的で、どの基準に従って、どんな作業をしたか、を記録に残す。従って、従来の最終食品の抜き取り検査方式と比べて製品の品質がより保証されることになるとされる。

米国ではHACCP制度を食品業界へ義務づけ、当局の導入勧告に従わない企業に対しては製品の回収や販売停止命令を出すことができ、水産品と食肉について義務づけている。

日本では食品製造業は中小企業が多く、設備や専門知識を持った人の導入が充分できないため、HACCP導入を企業の判断にゆだねる「手挙げ式」にし、各企業から提出された計画書を厚生省が審査して厚生大臣が承認する形をとっている。現在、乳・乳製品、食肉製品、レトルト食品、魚肉練り製品の分野で427施設が承認を受けている。

前述した埼玉県の食肉工場と雪印乳業ともこの承認を受けており、前者はHACCP導入が善くいった例、後者は悪くいった例ということになる。これらのことよりHACCPを計画書通り励行すれば食中毒は予防できることになる。後者は大阪市が厚生省の依頼で稼働前の工場を立ち入り検査した際、未届けのタンクや配管を見逃したため、このような事件を起こしてしまったことになった。

今後はこの審査の在り方、米国のようにHACCP制度を企業に対して義務づけすることや食品産業に従事している人たちの徹底した衛生教育等が必要となってくるだろう。

（日本フードスペシャリスト協会監事）

事務局短信

第2回総会終わる

本協会に加盟する大学・短期大学の代表者約100名が集まり、6月12日（月）御茶ノ水「東京ガーデンパレス」において、第2回総会が行われました。事業計画や予算案等の説明に続き、本年12月に実施される第2回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。引き続き別室で懇親会が催され、約3時間半にわたる第2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。



総会風景

平成11年度事業報告

本年度は引続きフードスペシャリスト養成課程の認定事業を推進するとともにフードスペシャリスト資格認定証の交付事業を本格的に開始し、併せて食品企業に対するPR活動を展開した。

平成11年度の主たる活動状況は次の通りである。

1. 会議の開催

- (1) 総会
 - 第1回総会
(平成11年6月10日(木)・東京ガーデンパレス)
- (2) 理事会
 - 第7回理事会
(平成11年5月27日(木)・東京「私学会館」)
 - 第8回理事会
(平成11年11月4日(木)・東京「私学会館」)
- (3) 専門委員会
 - 専門委員会第二分科会(第3回)
(平成11年4月22日(木)・事務局)
 - 第3回専門委員会
(平成11年5月31日(月)・東京「私学会館」)
 - 第4回専門委員会
(平成11年7月26日(月)・東京「私学会館」)
 - 専門委員会第一分科会(第4回)
(平成11年8月25日(水)・事務局)
 - 専門委員会第二分科会(第4回)
(平成11年9月9日(木)・事務局)
 - 専門委員会第一分科会(第5回)
(平成11年9月30日(木)・事務局)
 - 専門委員会第二分科会(第5回)
(平成11年9月30日(木)・事務局)
 - 認定試験の出題等に関する打合せ(第1回)
(平成11年10月7日(木)・事務局)
 - 認定試験の出題等に関する打合せ(第2回)
(平成11年10月21日(木)・事務局)
 - 第5回専門委員会
(平成12年1月13日(木)・東京「私学会館」)
 - 第1回フードスペシャリスト養成課程研修会準備小委員会
(平成12年2月17日(木)・松戸「聖徳大学」)

2. 認定事業

(1) フードスペシャリスト養成課程の認定

区 分	大 学	短期大学	計
平成8年度開設	0	1	1
平成11年度開設	3	37	40
平成12年度開設	9	43	52
計	12校	81校	93校

「フードスペシャリスト資格認定証」取得者のうち、本協会の個人会員として50名が入会。

(2) フードスペシャリスト資格認定証の交付

第1回認定試験受験者	536名
第1回認定試験合格者	501名
資格認定証取得者	500名

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
(食品企業向け)
- (2) フードスペシャリストのPR広告(全私学新聞)
- (3) 会報(第1号・第2号)の発行

4. 調査研究活動

- (1) 第1回フードスペシャリスト資格認定試験実施要領の立案
- (2) 第1回フードスペシャリスト資格認定試験の問題作成及び合否判定の分析
- (3) 第1回フードスペシャリスト養成課程研修会の準備作業

5. 出版事業

- (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) 「食品の消費と流通 - フードマーケティングの視点から - 」(テキスト)の発刊

6. その他

「食を考える国民会議」への参加

平成11年度収支計算書

平成11年4月1日から平成12年3月31日まで

(単位:円) 予算超

科 目	予 算 額	決 算 額	差 異
収入の部			
1 入 会 金	1,270,000	2,112,000	842,000
2 会 費	4,090,000	4,120,000	30,000
3 課程認定審査料	1,400,000	3,500,000	2,100,000
4 資格認定料	1,200,000	2,004,000	804,000
5 出版収入	50,000	64,379	14,379
6 寄附金収入	0	0	0
7 雑収入	2,000	66,300	64,300
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	11,866,679	3,854,679
前期繰越収支差額	4,309,033	4,309,033	0
収入合計(B)	12,321,033	16,175,712	3,854,679
支出の部			
1 会 議 費	1,700,000	1,437,594	262,406
2 印 刷 費	350,000	252,283	97,717
3 通 信 費	400,000	310,882	89,118
4 消 耗 品 費	450,000	200,165	249,835
5 事 務 費	1,500,000	1,223,040	276,960
6 雑 費	10,000	10,289	289
7 認定証交付経費	2,000,000	1,380,208	619,792
8 広 報 活 動 費	2,500,000	1,887,320	612,680
9 調 査 研 究 費	1,000,000	566,147	433,853
10 旅 費 交 通 費	400,000	168,580	231,420
11 積立預金支出	1,336,000	1,336,000	0
12 借入金返済支出	0	0	0
13 予 備 費	675,033	0	675,033
当期支出合計(C)	12,321,033	8,772,508	3,548,525
当期収支差額 (A) - (C)	4,309,033	3,094,171	7,403,204
次期繰越収支差額 (B) - (C)	0	7,403,204	7,403,204

平成12年度事業計画

平成12年度は、フードスペシャリスト資格制度の定着を目指して、専門委員会の機能を一層充実し、認定事業をはじめ、広報活動、調査研究活動等の円滑な推進を期するとともに新たに研修事業を加え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) 第2回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
- (2) フードスペシャリスト・ポスターの発行
- (3) フードスペシャリストのPR広告（新聞・雑誌等）
- (4) 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教科内容に関する研究
- (2) 認定試験の問題作成及び出題内容に関する研究
- (3) 資格取得者の就職状況に関する調査研究
- (4) 「食」に関する資料の収集 等

5. 研修事業

「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ターに関する研修 - 」の実施

6. 出版事業

- (1) 「食品の安全性（仮称）」（テキスト）の発刊
- (2) 「栄養と健康（仮称）」（テキスト）の発刊

7. その他

本会の目的を達成するために必要な事業

平成12年度収支予算書

平成12年4月1日から平成13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
収入の部			
1. 会費等収入	6,920,000	5,360,000	1,560,000
(1) 入会金	820,000	1,270,000	450,000
(2) 会費	6,100,000	4,090,000	2,010,000
2. 事業収入	18,600,000	2,650,000	15,950,000
(1) 課程認定審査料	1,400,000	1,400,000	0
(2) 認定試験受験料	8,000,000	0	8,000,000
(3) 認定証交付申請料	7,600,000	1,200,000	6,400,000
(4) 研修会参加費	1,200,000	0	1,200,000
(5) 出版収入	400,000	50,000	350,000
3. 雑収入	15,000	2,000	13,000
(1) 受取利息	5,000	0	5,000
(2) 雑収入	10,000	2,000	8,000
4. 積立預金取崩収入	0	0	0
当期収入合計(A)	25,535,000	8,012,000	17,523,000
前期繰越収支差額	7,403,204	4,309,033	3,094,171
収入合計(B)	32,938,204	12,321,033	20,617,171
支出の部			
1. 事業費	13,950,000	5,900,000	8,050,000
(1) 認定試験経費	4,200,000	0	4,200,000
(2) 認定証交付経費	1,000,000	2,000,000	1,000,000
(3) 広報活動費	5,000,000	2,500,000	2,500,000
(4) 調査研究費	600,000	1,000,000	400,000
(5) 研修会費	1,500,000	0	1,500,000
(6) 旅費交通費	1,500,000	400,000	1,100,000
(7) 図書資料費	150,000	0	150,000
2. 管理費	14,140,000	4,410,000	9,730,000
(1) 人件費	9,400,000	0	9,400,000
(2) 会議費	1,700,000	1,700,000	0
(3) 印刷費	400,000	350,000	50,000
(4) 通信費	450,000	400,000	50,000
(5) 消耗品費	500,000	450,000	50,000
(6) 備品費	100,000	0	100,000
(7) 連絡交通費	120,000	0	120,000
(8) 賃借料	1,200,000	1,500,000	300,000
(9) 渉外費	100,000	0	100,000
(10) 公租公課	70,000	0	70,000
(11) 雑費	100,000	10,000	90,000
3. 積立預金支出	1,663,740	1,336,000	327,740
4. 予備費	3,184,464	675,033	2,509,431
当期支出合計(C)	32,938,204	12,321,033	20,617,171
当期収支差額(A)-(C)	7,403,204	4,309,033	3,094,171
次期繰越収支差額(B)-(C)	0	0	0

第1回フードスペシャリスト養成課程 研修会終わる

本年8月24日(木)・25日(金)の2日間、松戸市「聖徳大学」において、第1回フードスペシャリスト養成課程研修会が行われ、フードスペシャリスト養成のための授業を担当する教員や、個人会員など約100名が集まりました。今回は「フードコーディネート」をテーマとした講演、認定校による事例



講演 「快適な食空間の演出」



懇親会料理の説明をきく参加者

報告などを中心とする研修で、参加者の皆さまには、実に貴重な勉強会になったことと思います。また、初日の夕方には、盛大な懇親会が催されました。

なお、当研修会につきましては、後日報告書を作成し、正会員の皆さまに配布する予定です。

日誌(平成12.6.1~9.30)

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 6.12 第2回総会 | 8.24 第1回フードスペシャリスト養成課程研修会(第1日) |
| 1.平成11年度事業報告及び収支計算書について | 8.25 第1回フードスペシャリスト養成課程研修会(第2日) |
| 2.平成12年度事業計画案及び収支予算書案について | 9.13 第7回専門委員会 |
| 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 | 1.第2回フードスペシャリスト資格認定試験の出題調整について |
| 4.第1回フードスペシャリスト養成課程研修会の開催について | 2.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 |
| 7.10 第6回専門委員会 | 3.フードスペシャリスト資格取得者(平成12年3月)の就職状況に関するアンケート(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 | 9.26 第2回認定試験の出題調整に関する打合せ |
| 2.第2回認定試験の問題作成について | 1.第2回認定試験の出題調整について |
| 3.第1回フードスペシャリスト養成課程研修会の申込み状況について | |

編集後記

本協会に加盟して1年以上を経過した認定校の皆さまにご寄稿を願い、今回「フードスペシャリスト養成この1年を振り返る」と題した特集が実現いたしました。お忙しいなか、ご執筆いただきました先生方、ありがとうございます。なお、紙面に限りがあるため、到着の早いものから掲載させていただくこととしました。今回ご紹介することのできなかつたものにつきましては、次回にまわさせていただきます。