

## CONTENTS

巻頭言 フードスペシャリスト そのイメージと現実  
報告 フードスペシャリスト養成この1年を振り返る PART  
論考 「フードマネジメント」考  
認定試験 第2回フードスペシャリスト資格認定試験  
新会員校 平成13年度開設フードスペシャリスト養成校(正会員校)一覧  
エッセイ 情報化社会とフードスペシャリストの養成  
事務局短信

### 巻頭言

## フードスペシャリスト そのイメージと現実

東京文化短期大学 名誉教授 沢野 勉

### スペシャリストという名の使われ方

日本フードスペシャリスト協会の実施する全国規模の試験も、第2回の試験が終り、まさしく新しい世紀に向けて本格的な活動のスタートを切ったところである。ただ、現実には就職戦線は依然として好ましい状況には程遠く、厚生労働省の昨年12月の調査では、就職率は大学で75%、短大では50%を切っている。フードスペシャリストの資格を手にして、これから世の中に出ていく第2回試験の合格者の前途には、まだまだ厳しい壁が立ちはだかっている。

もっとも、好運にもフードスペシャリストの参画を意図する食品関係の職場に入ることができたとしても、もちろん最初から専門性に結びついた指導や、管理的な仕事に就くというわけではないだろう。スペシャリストという呼称は、そもそもは特定分野の仕事を長いことこなした上で、そこに通暁している場合に主として用いられてきたものだ。食品の分野でいえば、「肉のスペシャリスト」とか、「品質管理のスペシャリスト」といった使われ方で馴染んできた用語である。中国語でスペシャリストは「専家」

「専」は“もっぱら”の意味で、専念、専一、専心などの使われ方がある。“それだけ”を意味する。

さる著名な料理研究家の名刺には、裏のローマ字の部分の肩書きに、FOOD SPECIALISTとあった。食品関係の職場に入ることができた好運な人たちが、ともかくもその分野に根づいて欲しいと思う。仕事をしていくことでこそ、そこから専門性も身についてくることになるのだから。



### フード 食の国際化の時代に

昨年からことしにかけて、食の分野の話題として大きく取りあげられたのが、インドネシアで「味の素」が、製造工程で豚の酵素を使用していたことで、現地の消費者保護法違反の疑いで関係者が逮捕された事件である。イスラム教徒が9割を占めるインドネシアでは、イスラム教が食用を禁止している豚に

かかわるものは、たとえ最終製品に残っていないくても忌避するものとされている。宗教上の問題は、理屈では納得できないものだが、国際的には、たしかにいろいろと配慮しなければならないことが多いということである。

司馬遼太郎は文明と文化のふたつの語を対比させて、「文明はだれもが参加できる普遍的なもの、合理的なもの、機能的なもの」をさすのに対し、「文化はむしろ不合理なものであり、特定の集団（あるいは民族）においてのみ通用する特殊なもので他に及ぼしがたい、つまり普遍的でないもの」と指摘している（『文明の中の職人』）。フードスペシャリストが食品のさまざまな分野で活動していく上では、とくに食の国際化がいわれる現代では、食の文化的側面をも十分に理解していくようにつとめることが求められてくる。食品教育という面でも、食の科学と併行して食の文化に触れるような内容を、いっそう盛り込んでいくことが必要だろう。

1年間の海外旅行者の数は、いまでは2,000万人に近づいている。国外の文化に接触する機会は増えてはいるが、それがそのまま国際理解につながるとは限らない。やはり、異文化をどのように捉えるかといった、基本的なところでの問題意識がなければならぬだろう。海外旅行をしなくても、外国からの留学生の数も、かつて目標としていた10万人には及ばないとしても、7万人近い留学生が日本で学んでいる。食の国際化という現象を、まずは身近なところで考えることができるように、国内・国外を問わず、積極的な交流・体験をしていくよう、フードスペシャリスト養成の体系の中でも考えていきたいものである。

### 仕事の実績をどうつくるか

新しい資格の誕生には、滞在的な社会の要求があって、それに応じるかたちで資格が生まれる場合もあれば、すでに一定の仕事が世の中に定着していて、その仕事の分野に見合った呼称を冠した資格として定められる場合とがある。

よく知られた栄養士の資格は前者の例で、これは大正期末期に、当時の日本人の栄養状態をなんとか改善しようと、佐伯矩が栄養学校を創設したことに始まる。栄養状態を改善するためには、ともかくも

実践家が必要だったわけで、栄養士という資格は栄養指導の実践家のために与えられたものだった。

社会の滞在的な需要というよりも、むしろ先行した仕事の分野があって、そこに資格が登場したケースには、1963年に生まれた消費生活コンサルタントがある。発足の年、最初に資格を得たのは僅か14名だった。消費生活の中での、衣食住に関係した各種の製品やサービスについての苦情は、当時、すでに生活協同組合などにも持ち込まれ、これへの対応はいろいろなところで行われていた。このような相談業務の処理を行える人材に対して与えられた資格が、行政が関与した消費生活コンサルタントだった。

フードスペシャリストの業務はどうだろうか。各地の自治体の消費者センターや、メーカーの消費者相談室などでは、すでに何十年も関係した部門の相談業務に携わっている人たちがいる。ここでは当然、食関係の問題も取扱っている。いま、新たにフードスペシャリストの名のもとに、新人としてそれらの職場の一員として加わることは、当面はそこでの先輩の仕事を引き継ぐことになるだろう。そして、そこで実績をつくる。あちらこちらの職場で、フードスペシャリストの有資格者が活躍し、社会全体でその力量が評価されるまでには、まだまだ時間がかかることだろう。いまはまだ、そのエネルギーを蓄積していく時期といえる。そのためにも、フードスペシャリスト有資格者が、少しでも食品関係の職場に根をおろすことを期待したい。

### 「会報」紙面への提案として

フードスペシャリストとその養成、人材の育成を心がけなければならないことはいうまでもないが、いま何より力を入れて取りくむ必要があるのは、社会全般、とりわけ食品企業や流通関係の業界に、フードスペシャリストの存在を知ってもらうことだろう。この会報もその役割をはたすために、大切な情報を提供していきたいものだ。

そこで、この会報の紙面を通じて関係者にフードスペシャリストの業務の一端を周知してもらう方途として、各大学の卒業生の企業などでの活躍の情報を、記事として掲載してみてもどうだろうか。もちろん、現在ではまだフードスペシャリストとしての資格を取得したうえで就職した卒業生は少ないだろ

うから、その資格の有無にかかわらず、フードスペシャリスト発足の時に、その業務として想定された仕事をすでにやっている人たちに登場してもらう、ということである。

すでに100を超えるフードスペシャリスト養成校には、食品企業などで食品の開発や利用面での研究、消費者相談、広報関係の仕事、食品ジャーナリズムなどで活躍している人材が数多くいるものと思われる。このような人たちに、仕事の内容や仕事を通して考えていることなどを書いてもらう、あるいはイ

ンタビューとして掲載することで、関連する企業の人事担当者などが、“後輩”に目を向けてくれることにならないか、というのがねらいである。

この試みは、いってみればフードスペシャリストのイメージを、現実の中に探すということである。ともあれ、道は遠いと思うが、いろいろな手だてをつくして、フードスペシャリストの社会的認知が少しでも広くゆきわたるよう、知恵を出し合っていきたいものと思う。

## 報 告

# フードスペシャリスト養成この1年を振り返る PART

## 栄養士と“フードスペシャリスト”の二足わらじは「鬼に金棒」

品川 弘子

本学の栄養士コースでは今年初めてフードスペシャリストの受験生を送り出す。規定科目のうち、食品加工学、フードコーディネート論、官能評価の三科目については、時間割の都合上後期の授業に組み込まれているので、12月の認定試験までに授業内容を全て終了出来るかどうか心配である。受験前に補講をせざるを得ないのではと考えている。

ところで、いま私たちの置かれている食環境は非常に多様化している。そして、いつの頃からか「私食べる人（消費者）作るのは企業の人（食品産業）」の時代に突入してしまった感は否めない。少し前までは「家庭で手作り料理が最高」というのが当たり前であったように思うが、いまはお金さえ出せば「白飯」から「世界の高級名物料理」に至るまで、手作りに劣らぬ美味しい料理が手軽に手に入る。そ



の一方で子供の生活習慣病が増えつつあり、子供のときの食教育の大切さが実感されている。

人は毎日食わずに生きて行けない。いきおい身近なところで身近に手に入る食べ物で食事を済ませがちになる。自分は何をどれだけ、どのように食べたらよいかを判っている人はどれだけいるだろうか？

これからは、「食べる人（消費者）」の側も、「企業の人（食品産業）」の側も、個人のライフステージに適應する食の選択に目を向けて行くことが大切である。その際、民族や宗教をはじめ、家族構成、年齢、性別、嗜好性、地域性、食文化等を考慮することも必要であろうが、とりわけ、安全で健康的な食生活を楽しみつつ営むためにはどうしたらよいか真に問われている。

そこで、今後は特に食のTPOを考え組み立てる能力を持つ「食の専門家」の役割が「食べる人」の側からも、「企業の人」の側からも、重要視されて行くであろう。このような状況に対応するために、様々な角度からTPOに応じた食事をバランスよく組み立てられる「食の専門家」、すなわち“フードスペシャリスト”が本学からも是非たくさん育て欲しい。

終わりに、栄養士の資格にさらにフードスペシャリストの資格がプラスされればまさしく「鬼に金棒」といえよう。栄養士とフードスペシャリストの両面



からの知識は、食べ物に例えるならば「昆布と鰹節の混合だし」の如き相乗効果をもたらし、ひと味もふた味も違う視野での活躍が期待される。

(帝京短期大学生生活科学科助教授)

## 社会の主婦

### 田中 順子

本学は一般家政系の小規模な短大である。食物コースを選択し、規定の単位を取得したものに認定試験の受験資格が与えられる。ところで、12月の認定試験に向かって、学生たちの意欲・手応えはいまひとつのように感じられる。それは力量不足とともに、専門を活かして仕事に就くことがほとんどないことに由来しているのかもしれない。本学学生の就職先は、一般事務系が多い。また、4年制大学編入や専門学校進学も増えている。親のすねを嚙りながら、自由に過ごすことを考えているものもいる。現在はこのような状況であるが、将来、フードスペシャリスト資格を活かして仕事に就くものが増加すれば、学生たちの意欲はもう少し高まってくるだろう。

しかし、一方、現代社会は広く「食」の専門家を必要としている。少子高齢化が進み、働く主婦が主流になる現代社会において、「食」の社会化(外部化)は時代の趨勢であろう。今後は、食ビジネスが社会の台所となり、レストランが食卓になるような時代が来るのかもしれない。そのような場合、家庭の主婦のように、誰が家族の健康を考え、栄養バランスや好みに合った「食」をコーディネートするのであるか。

昨年日本肥満学会の東京宣言にみられるように、肥満や過体重が津波のように日本や世界の人々を襲っている。また、環境問題も深刻である。京都の調査では、台所ゴミの中で約35%(重量比)が食べ残しの食物であるという報告もある。そして、一人暮らしの高齢者が増加し、貧しい食生活のまま社会から放置され、健康を悪化させている場合もある。



このように、現代社会においては「食」に関連する様々な問題が山積している。このまま手をこまねいていたのでは、将来、日本人の健康は心もとない。環境問題もさらに深刻になるであろう。折りしも「健康日本21」が策定され、21世紀における国民健康づくりの目標値が示された。環境レベルまで視野に入れた健康づくりを目指しているのである。

そこで、「食」の専門家であるフードスペシャリストをレストランや食品売場など食ビジネスに配置することを義務づけ、消費者に最も近い立場で食をコーディネートする仕組みを作るのも一つの方策であると考えられる。その実現のためには、フードスペシャリストが社会に認知され、活躍することが望ましい。例えば、子育て終了後の女性がフードスペシャリストとして社会の台所で大いに力を発揮するようなことは夢であろうか。そのような広い視野を持ったフードスペシャリストの養成に微力ながら力を注ぎたい。

(大阪信愛女学院短期大学生生活文化学科教授)

## 『フードスペシャリストだ』と胸を張れる人材の養成を

### 松本 富子

本学では、2年次の学生がフードスペシャリストの資格認定試験を今年12月に、初めて受験しますので、来春4月最初のフードスペシャリストが誕生する筈です。何故筈ですと言うかと申しますと、資格を取ってもその資格を生かす事が出来なければ、フードスペシャリストが誕生したとは、言えないのではないかと思うからです。現在、彼女達は栄養士課程との併習であり、フードスペシャリスト資格取得希望の理由は、大半が、栄養士に対する付加価値を付ける為だとしています。それはそれで、悪い事ではないのですが、その中の数名、否1名でも良い、食の専門家として



『フードスペシャリストだ』と胸を張れる人材を、何としても輩出したい。その思いから、フードスペシャリストについての啓蒙と教育の充実に努めているところです。又、早急に、フードスペシャリストとして活躍出来る職域の開拓もしなければならないと考えています。

フードスペシャリストとは『食品の官能検査・鑑別などの技能を有し、食べ物についての的確なる情報を提供する事を専門とする者』と定義されています。この事は、フードスペシャリスト資格が、単なる教養としての資格ではなく、専門職として社会に寄与出来る人材を目指しているのは自明の理であります。しかしながら、まだ誕生したばかりの新しい資格であり、これからフードスペシャリストとして、社会から、実力の評価を受け、広く周知される為の努力が必要です。その為には何を為すべきか自分自身手探りしている状態で、8月24日・25日の第1回養成課程研修会を楽しみにしています。

フードスペシャリスト・協会・養成認定校におかれましては、各々の立場から三者三様の力を存分に発揮され、三位一体となってフードスペシャリストの発展の為に尽力されることと期待しております。

(東筑紫短期大学食物栄養学科教授)

## フードスペシャリストの魅力

小関 佐貴代

「食」について学ぼうとする女子学生は、他人の健康を守るような仕事に就くことを目標としている人と、自分の健康を維持するために勉強する人に大別できる。前者は、「病院、老人ホーム、学校、保育園で働いて、病気の人、お年寄りや子供たちに美味しく、元気になるような食事を作ってあげたい」と栄養士への夢を熱心に語る。後者は、「何となく食べることに興味があるが、何をすれば良いのか分からない」という学生も多い。彼女たちが、食に興味を持ったきっかけは様々であるが、いずれも食生活が大切であると



感じ、この直感が学ぶ姿勢の原動力である。

フードスペシャリスト養成コースに学ぶ学生たちとの会話から彼女たちにとっての“食”を考えてみたい。

「フードコーディネーターって、何ですか？」(学生A)

「テレビドラマや雑誌に登場する食べ物などを主にコーディネートしている人です。例えば、ステーキの場合には、密を塗り、バーナーを使って表面に焦げ目を付けるなどの工夫をして美味しく見せています。このステーキを食べたいですか？」(教員)

「エッ！ そんなの食べられない！」(学生A)

「では、作ってみたいかな？」(教員)

「食べられないものを作るのは嫌です！」(学生B)

「では、あなたは、どんな食べ物を作りたいのかしら？」(教員)

「美味しくて、健康で、キレイになれると良いなー」(学生C)

この会話にあるように、彼女たちは「美味しく見える食べ物」には、さほど興味が無く、漠然としていながらも、食生活により健康で美しくなりたいという望みを実現したいと思っている。

さらに会話は続き、

「フードスペシャリストって、格好良いけれど、何になれるのですか？」(学生D)

「フードスペシャリストですよ」(教員) - 学生たちは、笑っている -

「フードスペシャリストになったら何が出来るのですか？」(学生E)

「それを決めるのは、あなた自身ですよ！」(教員)

「エッ！ どうして？」(学生全員)

「食生活やそれを取り巻く食環境の様々なパートのなかで、あなた自身が最も興味のもてることを探さない。美味しく食べるために、食材を選定するのか、食材を生かして食事を作るのか、出来上がった食事をサービスするのか、食事の場をコーディネートするのか、健康や美容のためにはどのような食品を利用して食生活を送ると良いのか、などを学びさらに人に伝えるのか、あなたが最もやりたいこと！探さない。短期大学の2年間では、食生活を支える様々な側面についてしか教えることができません

ん。その間に、あなた自身が興味のもてるパートを見つけて、そのプロフェッショナルになりなさい。フードスペシャリスト資格は、専門家として活躍して良いという証です」と説明すると、学生は目を輝かしてくる。自分らしさを表現しながら活躍できることが、フードスペシャリストの一番の魅力であろう。

本学では、フードスペシャリストと栄養士の養成を明確に区分することにより、個性豊かなフードスペシャリストを育成し、21世紀の食生活をコーディネートし活躍することを期待している。

(聖母女学院短期大学生活科学科講師)

## 日本フードスペシャリスト協会に希望すること

福永 淑子

「社会の雇用情勢が厳しい中で優先的に求められるのは即戦力である」ということが最近良く言われるようになった。

また一方では、「これだけ飽食の時代がつづけば、求められるのは“質”である」という意見も聞かれる。この一見矛盾しているかにみえる二つの事柄を踏まえて世に人材を送り出す短大の側から以下のような要望を聞いていただきたい。

本学(上野学園大学短期大学部)家政科のカリキュラムは食物関連の多くの科目のほかに被服、住居関係、また美術関連の科目も沢山用意されている。この事は立派な「フードスペシャリスト」になる背景となることと信じている。ただ、立派な「フードスペシャリスト」を育てるためには双方の努力が不可欠なことは言うまでもない事で、側面からの協会の推進力が大きな助けとなる一方、それに関わる教授陣も現場の状況を把握したうえで教えなければならない。

実は、学生に、何か内容のある資格があればよいと常々考えていたときに、フードスペシャリスト協会よりフードスペシャリスト資格の件をうかがっ

て、これこそ、これから学生にとって実用的な資格であると本当にうれしく思った。

フードコーディネーター、またはマネージャーはつねに情報交換や研修がある。

実際必要な知識は机上の学問で語られる言葉よりも、実践を通してのアドバイスである。それには、たとえばそれぞれの学校で各講師を頼むのは、困難が伴うので、もし協会のできることであれば研修会や講習会など(必要に応じて有料にする)、ホテルなどで行っていただきたいと思っている。そしてその内容としては、現場のプロはどのような人材がほしいのか、どのような知識や勉強が必要であるのか、実際の現状はどのような状態で、どのようなサービスが出来るのか(たとえば厨房が飛びきりおいしいものを作ってもお客様にサービスしたときの温度はどのぐらいになっているか)、またホテル側はどのぐらいの予算でこのような料理を出しているのかとか、ほんとうの食材の扱い、仕入れの現場の状態、市場の調査等が考えられる。また、教えてもらう側もわずかの報酬でお願いするのではなく、学校側も学生を抱えているので謝恩会の利用、家族たちにホテルやレストランなどおおいに利用してもらう等して、お互いがメリットのある関係または、勉強会であればよいと思います。学生たちの将来の結婚式場として利用してもらうなどということも現場側にも魅力的な話である様に思いますし、式の料理も新婦のオリジナルでもてなすことも出来ます。そして学生たちの就職場の入り口にもなることをプラス思考で考えれば、お互いにメリットのある話だと思います。

われわれ大学の教員は以上のことに関わるには、より一層の勉強が必要であり、それらの人脈の交流、研修会の計画など必要であります。全分野の掌握は無理にしても協会がまとめ役として御尽力いただければ幸いに思うのです。また学校がもっているアイデア、人脈の交流など出し合い深めるという効果もあります。そして費用も一グループの負担も、軽くなり宣伝効果もまた違った面白いものになると思うのです。フードスペシャリストの資格は実用的、実践的でただちに「就職、と生活に反映できるもの」と社会にアピールする事が大事に思います。そしてそれは、取りも直さず、いまの社会にふさわしい、



中堅人物層を育てることに繋がろうかと思うのです。

短大家政科にとって確かに厳しい現状に入り、ひとあじ違う女性として、もっと幅広い視野で見てもらうために、なにか資格があればと考えたときに、

フードスペシャリスト協会よりフードスペシャリスト資格の件を聞き、これこそ、これから実的なものだとうれしく思いました。

(上野学園大学短期大学部家政科助教授)

## 論 考

# 「フードマネジメント」考

信州大学経済学部 教授 茂木 信太郎

### 1 「フードマネジメント」の規定を巡って

日本フードスペシャリスト協会指定のテキスト『フードコーディネーター論』のなかで、筆者は、「フードマネジメント」を規定して、「第三者（消費者）に食の提供を事業（ビジネス）として執り行うことである」と述べた。

一般に「フード」は、食品とか食物、「マネジメント」は、管理とか経営、と訳される。だから、もし「フードマネジメント」を直訳すれば、「食品管理」とでもなろう。してみると、「食品管理」という言葉でイメージされるところと、上の規定は随分と異なろう。

実は、協会から『フードコーディネーター論』の一章として「フードマネジメント」論を執筆して欲しいと依頼があった時には、正直言って戸惑った。「フードマネジメント」なる言葉が耳慣れないものであり、その内容についても具体的なイメージが湧かなかったからである。

案の定、暫くの間、この言葉を巡って悶々とした日々が続いた。やっとの思いで上の規定に辿り着いたのであるが、そのポイントとなったのは、次の二点である。

第一点は、論考の対象を、「フード」（食品）というモノの側面に置くことをしないで、「マネジメント」するヒトの側面に求めたことである。

第二点は、「マネジメント」という行為を抽象的に考察するのではなく、具体的な行為主体とその客体とを想定しながらして考察してみたことである。

以下、この二点について、もう少し具体的に説明してみたい。

### 2 モノ論からヒトの行為論へ

まず、第一点についてである。

俗に、既存の学問体系は、「理系」と「文系」に大別される。

「食品管理」論と言ってしまうと、「食品」というモノの物理的・化学的属性を詳らかにし、その物理的・化学的属性の維持や変化を人為的に操作する技術論と理解されるので、「理系」か「文系」かと問われれば、明らかに「理系」であろう。

おそらく隣接の「栄養学」や「調理学」も、「理系」と位置付けられよう。

で、『フードコーディネーター論』は、「理系」であろうか「文系」であろうか。

「コーディネーター」という言葉は、関係性を問う言葉である。具体的には、行為者（ヒト）とその周辺に配置された諸事象（モノ、ヒト、環境など）との関係性を問う言葉である。であれば、「コーディネーター論」は、「理系」のフレームよりも「文系」のフレームの方が馴染み易いであろう。

また、『フードコーディネーター論』の目次には、「食文化」とか「作法」とか「マナー」、あるいは「プランニング」とか「演出」という言葉が頻出する。これらは、「理系」よりも、「文系」においてより馴染む言葉類である。

そこで、「フードマネジメント」論としては、モノの属性を主たる考察対象とすることではなくて、ヒトの関係性を積極的に考察対象とするように措定してみたのである。



このように、「食品」という客体からヒトという行為主体に観点を移したので、それに伴って、「フードマネジメント」にいう「フード」という言葉は、「食品」とモノ的に翻訳しないで、行為的に「食の提供」と意識したほうが相応しくなった。

### 3 「食の提供」行為をマネジメントする

次に、第二の点についてである。

「食」という行為の最小単位は個人である。一人で仕度して一人で食するという行為は、現代では少なからず見かける行為である。こうした場面に「フードコーディネーター」や「フードマネジメント」を想定してみることはありえないことではないが、どの程度意味があるかということについては疑問である。

一人で自己完結してしまう「食」の行為をいくら拡大解釈していても、ヒトとヒトとの関係性を紡ぐ行為としての「食」のあり方の考察に辿り着くことはできないからである。

家族の「食」、家庭の「食」についてはどうであろうか。少なくとも日常の「食」については、一人の「食」の場合と同様に、外的に、あるいは社会的にこの「食」を律する刺激や動機は希薄である。やはり私人として自己完結してしまう「食」の場面では、社会的な関係性を作り出していくことが出来ない。

では、家庭で来客を迎えて、接待する時の「食」についてはどうであろうか。キッチンとした言い方は「饗応の食」である。

こうした場面では「食を提供する」行為は、家族とゲスト（饗応する相手）との関係を作り出す最も重要な要素であり、家族と外界との交信手段として機能している。したがって、この場合では、「食を提供する」側（家族＝ホスト、ホステス）は、ゲストとの良好な関係の形成、外界（社会）との好ましい交信の遂行のために、「食の提供」行為全体を通して、意図的、計画的に「管理」しなければならない。

かくして、ここには「フードマネジメント」論の具体的な展開要請があるのである。また、実際このような場面では、「フードコーディネーター論」に鏤められている「食文化」、「作法」、「マナー」、「プラ

ンニング」、「演出」などが総動員されてもいる。

こうして、「フードマネジメント」論では、「食を提供する」側（主体）とされる側（客体）の区別と、相互の役割確認とが、本質的に重要なのである。

ところで、今日、家族が営む「饗応の食」は、非日常的で著しく稀な行為である。こうした場面はほとんどが、外食産業が肩代わりしているのが実情である。

だから今日、「フードマネジメント」論として、一般化して議論する領域としては、ホームパーティーや、外食産業・ホテルなどに肩代わりさせている「饗宴の食」、そして、接客サービスを伴う外食事業そのもの、に通底する議論となろう。具体的には、「食の提供」を伴ってヒトとヒトとの関係性を作り出そうとする営みを対象として、その基本構図を分析して、考察するということになる。

### 4 「儀式」の執行をマネジメントする

冒頭に述べた「フードマネジメント」の概念規定は、以上のような思考回路を経て辿り着いたものである。テキストでは、この規定をもとに、少しく具体的な展開をすることができた。

最後に、少々「行為」論について敷衍しておきたい。勿論、ここで言う「行為」は、ヒトのヒトに対する行為なので、接遇といってもよい。

「行為」は、仕草を含めて様々な文化的コードを纏って実行される。文化的コードを共通の規範にまで昇華すれば、「儀式」である。

だから、「フードマネジメント」論として、「食を提供する」行為とは、「儀式」を執り行うことに他ならない。あるいは、「儀式」に従うこと、「儀式」を演出することである。

「儀式」を執り行うには、それなりのコストが掛かる。

このコストは、何によって賄われるか。コストの負担には、必ず見返りが伴う。

「儀式」を執り行うヒトのコスト負担に対応する見返りは、賓客の満足である。賓客という第三者が満足することで、行為者は、外界＝社会との交信を首尾よく果たしたことになる。

この行為と、コストと見返りの関係とを、事業（ビジネス）に置き換えてみよう。



「食を提供する」事業（ビジネス）とは、外食を提供するビジネス、すなわちフードサービス（外食）・ビジネスである。

ここでは、「食を提供する」事業者（外食産業）が、店舗を設け、食材を調達し、調理を実施して、料理を作成し、接客サービスを施して、作成された料理を顧客に提供する。すなわち、膨大なコストが発生している。

顧客は、この事業者の行為に満足であることを前提に、見返りとして対価を支払う。事業者は、この対価の集積からコストを回収するのである。

さて、世間には、この対価は料理の見返りである、とする誤解が多くある。有力な外食事業家においてさえ、誤解が多い。そうではなく、対価は、顧客の満足に対する見返りである。

単なる料理販売小売業なら、料理の対価を得るだけであるが、「食を提供する」事業の場合は、提供行為 = 提供の仕方 = 接客サービスにおいて、「儀式」に従っているか、「儀式」を演出しているか、「儀式」を執り行ったか、が顧客満足の帰趨を決める。

「儀式」執行の管理技術としての「フードマネジメント」論を提起する所以である。



## 認定試験

# 第2回フードスペシャリスト資格認定試験 - 受験者2,551名中2,332名合格

昨年12月17日（日）、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基づき、第2回認定試験が各認定校を会場として実施されました。今回の受験校は大学8校・短期大学48校にのぼり、欠席者を除いて大学531名（うち3年次191名）、短期大学2,020名、総勢2,551名が受験されました。

本年1月13日（土）に開催の専門委員会において、受験者の得点分布表に従って、可否の判定方法を協議しましたが、第1回認定試験と同じく受験者全員の90%を合格ラインの目安と設定されましたので、出題数30問のうち17問以上の正解者（1問につき4点の配点なので120点満点、68点以上の得点者 = 100点満点に換算すると56.7点以上の得点者）がそれに該当することになり、結果的には受験者2,551名中、合格者2,332名（91.4%）、不合格者219名（8.6%）の判定となりました。因みに今回の認定試験から出

題数は25問より30問に増えましたが、受験者の平均正解率は前回の70.1%とほぼ同じ程度の70.9%に及びました。

なお、専門委員会では受験者の得点計算に当たって、問題21の選択肢（3）を正解としていますが、選択肢（4）の「飽和脂肪酸と一価不飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸の摂取比率は、1：1.5：1に維持することが望ましい。」との記述につき、第6次改定の『日本人の栄養所要量』（平成11年6月28日・公衆衛生審議会答申）によれば、その「望ましい摂取比率は概ね3：4：3を目安とする」としていることから、そういう知識を有している受験者は皆無でないという疑念が呈されました。結局、極めて少数ながら選択肢（4）にマークした受験者も正解として取扱いましたが、合格率には余り影響はありませんでした。（事務局）

## 第2回認定試験の問題及び正解

### フードスペシャリスト論

問題1 次のフードスペシャリスト資格取得の中で、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 日本フードスペシャリスト協会認定でない学校でも資格試験を受けられる。
- (2) 大学院修士課程修了者は資格認定試験が免除される。
- (3) 認定試験は大学と短大とは全く同一問題である。
- (4) 栄養士養成課程とフードスペシャリスト養成課程は全く同一である。
- (5) フードスペシャリスト資格認定証は、当該短大・大学を卒業しなくても試験に合格すれば取得できる。

正解：(3)

問題2 法律に関する次の記述の中で、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」は、通称「農林物資法」とよばれている。
- (2) 「食品衛生法」には、食品衛生の定義と共に食品の定義も定められている。
- (3) 「製造物責任法」(PL法)に定められた製造者とは、製品を製造した者をいい、輸入業者は含まれていない。
- (4) 「栄養士法」には、フードスペシャリストの業務が規定されている。
- (5) 「消費者保護基本法」は消費者の利益に関して、国、地方公共団体の責務を定めているが、企業(事業者)の責務については触れていない。

正解：(2)

問題3 次のフードスペシャリストの業務内容の中で、対象とならないものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の種類・品質の選定助言と、栄養・安全性につき説明する。
- (2) 病院において食事指導をする。
- (3) 食品商品のクレームを処理する。
- (4) 当該食品に適する調理法と、でき上がった料理の嗜好年代層、慢性疾患病に対する適・不適、

つけ合わせ料理・飲み物などのアドバイスを行う。

- (5) 飲食嗜好を聞き、注文料理選定を助言する。

正解：(2)

### 食品の官能評価・鑑別論

問題4 レオロジーについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 物体に応力が作用すると変形が生ずるが、この応力を取り除くと元に戻るような性質を弾性という。
- (2) 粘性の性質をもつ食品は、ニュートン流動を示す。
- (3) 試料に一定の加重を加えたとき、歪みが時間と共に増加していく挙動をクリープ現象という。
- (4) 試料に垂直方向に一定の歪みを与え続けると、歪みより生ずる応力が時間と共に緩和する現象を応力緩和という。
- (5) 試料にある力を加え変形させ続けていくと、ついには破壊する現象を破断という。

正解：(2)

問題5 食品の鮮度についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ほうれんそうやはくさいなどの鮮度が低下すると外葉が黄化するの、クロロフィルが分解し、カロテノイドの黄色が現れるからである。
- (2) 新鮮なまぐろの切り身が鮮赤色をしているのはオキシミオグロビンのためであるが、鮮度が低下すると褐色になるのはメトミオグロビンが増えるからである。
- (3) 魚の鮮度を表す指標にK値があるが、この値は鮮度が落ちると低下する。
- (4) 卵の鮮度を表すハウユニットは濃厚卵白の高さと卵重から求められる。
- (5) バナナの鮮度が低下すると皮が黒くなるのは酵素的褐変反応が起こるからである。

正解：(3)

問題6 食品の官能検査についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 官能検査データの有意差検定には20人程度のパネルが必要となる。
- (2) 食品の官能検査項目は、外観、香り、食感、味、総合評価などがある。
- (3) 1：2点比較法は2種類の試料を同時に提示して、標準品と同じものを選びせる。
- (4) 官能検査に用いる容器は無味無臭で、無色透明なガラスや白色の磁器などを用いる。
- (5) 比較する試料を調製する場合、同一条件で行うが温度だけは考えなくて良い。

正解：(5)

**問題7** 缶詰、レトルトパウチ食品についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 缶詰の蓋には缶マークが付けられていて、品名、賞味期限年月(日)、製造工場名がわかるようになっている。
- (2) 缶詰の蓋がふくれているものは、貯蔵中に缶内でガスが発生した可能性がある。
- (3) レトルトパウチ食品はレトルト殺菌してあるので、常温で長期間の保存が可能である。
- (4) LL牛乳は無菌的に充填したもので、レトルトパウチ食品ではない。
- (5) 果実シラップ漬け缶詰は製造直後が食べごろである。

正解：(5)

**問題8** 卵についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卵の賞味期限は生食できる期限を示すものである。
- (2) 透光法で検卵した場合、気室の大きさと鮮度の判別ができる。
- (3) 水1ℓに食塩60gを溶かした液に卵を入れた時、沈む卵は鮮度がよい。
- (4) 卵白は鮮度の低下と共に、pHが酸性になる。
- (5) 卵黄係数は卵の鮮度が低下するにつれて、低い値になる。

正解：(4)

### 食物学に関する科目

**問題9** 野菜についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) かいわれだいこんは、だいこんの子葉と胚軸を食用とするもので、カロテン含量は葉だいこん

よりも多い。

- (2) ズッキーニはうり科で、かぼちゃの一種である。
- (3) 搾菜(ザーサイ)はからしなの一種で、肥大した茎が漬物とされる。
- (4) 芽キャベツはキャベツの一種で、主茎の腋芽(えきが)が枝にならないで結球したものである。
- (5) ミニトマトは、丸型、卵型、色も赤・黄と多種類あるが、どれも一般に糖度は普通トマトよりも高い。

正解：(1)

**問題10** 次の魚類と我が国における平均的な旬の時期についての組み合わせで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) さんま - 10~11月
- (2) たら - 1~3月
- (3) あゆ - 2~4月
- (4) はたはた - 11~12月
- (5) あんこう - 1~2月

正解：(3)

**問題11** 穀類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 我が国において、生産量をもっとも多い米の品種はササニシキである。
- (2) 精白米や小麦粉に比べて、押し麦には食物繊維やビタミンB<sub>1</sub>が多く含まれている。
- (3) とうもろこしのでんぷん質胚乳には、胚に比べて脂質が多く含まれている。
- (4) そばのタンパク質はグルテンを形成するので麺にしやすい。
- (5) 小麦粉の薄力粉はパンの原料として用いられている。

正解：(2)

**問題12** 油脂についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サフラワー油はベニバナ油のことであり、リノール酸含量が高いものとオレイン酸が多いものがある。
- (2) バージンオリーブ油とは良品質のオリーブの実を搾ただけのものである。
- (3) キャノーラ油とはキャノーラ種の大豆油のことである。



- (4) 調合油とは複数の油を混合したものである。  
 (5) バターは可塑性があり、ショートニング性にすぐれた固形脂である。

正解：(3)

**問題13** 豆類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) りょくとうははるさめの原料として用いられるが、もやしの原料としても利用される。  
 (2) あずきの色はアントシアン色素であり、酸性では赤色を示すが、中性では紫色、アルカリ性では青色を呈する。  
 (3) グリーンピースは完熟しない緑色のうちに収穫したささげである。  
 (4) だいずは豆腐、納豆、味噌、醤油やもやしの原料として利用される。  
 (5) 子実用のいんげんまめはさやが硬く、煮豆、加工用として利用される。

正解：(3)

#### 食品の安全性に関する科目

**問題14** 食品の変質とその防止法についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ヒスタミンはヒスチジンの脱炭酸により生じる。  
 (2) 低温細菌の生育最適温度は15～25 である。  
 (3) 生鮮食品は水分活性値が高いので微生物がよく増殖する。  
 (4) 食品を冷凍で保存すれば微生物は死滅する。  
 (5) 牛乳の低温殺菌法は63、30分で行う。

正解：(4)

**問題15** 消毒法に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 逆性セッケンを普通のセッケンと同時に使用すると消毒力は増加する。  
 (2) 紫外線の殺菌効果は、ガラス容器内部のものには期待できない。  
 (3) 煮沸消毒は沸騰状態で30秒以上、熱湯消毒では80 で2分以上が原則である。  
 (4) 手指や皮膚表面の消毒にはエタノールが広く使用される。エタノールの濃度は70～80%が消毒に最も有効である。  
 (5) 水道水は塩素消毒を行うことが義務づけられて

いる。

正解：(1)

**問題16** 次に示す食品取り扱い者の衛生対策のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 下痢をしている者は、たとえ下痢が軽くても、食品を取り扱う仕事にたずさわるとは避けなければならない。  
 (2) 爪は常に短く切って清潔に保つ。調理作業中に頭髪、鼻腔、口腔、耳などに触れてはならない。  
 (3) 下処理を行なう汚染作業区域と、調理・加工工程以降の非汚染作業区域で働く者の服装や履物などは区別する必要がある。  
 (4) 調理作業場では指環や腕時計をはずすようにする。ネックレスやイヤリングはつけていても差し支えない。  
 (5) 手洗いのあと、ペーパータオルで手を拭くか、もしくは温風で手を乾かす。

正解：(4)

#### 調理学又は調理科学に関する科目

**問題17** 牛乳・乳製品の調理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) バターを加熱すると始めに泡立つが、これは油中水滴型のエマルジョンとして、牛乳の水分がバターの中にとけ込んでいるためである。  
 (2) サワークリームは、生クリームを乳酸発酵させたもので、料理やケーキの風味付けに用いられる。  
 (3) ヨーグルトは、牛乳または脱脂乳を乳酸発酵させたもので、そのまま食用にしたり、サラダドレッシングとして使われる。  
 (4) チーズは、テーブルチーズとしての用途の他に、味付け、香り付けの調味料としての幅広い用途を持っている。  
 (5) 生クリームは、牛乳に卵と砂糖を加えてトロリとなめらかにしたソースである。

正解：(5)

**問題18** デザートゼリー類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天ゼリーはゼラチンゼリーに比べて、溶解温度が高い。  
 (2) ゼラチンと生のキウイフルーツでゼリーを作ると、硬くしっかりしたゼリーができる。

- (3) カラギーナンゼリーは、寒天ゼリーに比べて透明で口当たりのソフトなゼリーである。
- (4) カラギーナンゼリーは冷凍耐性があるので、冷凍保存することができる。
- (5) 寒天ゼリーに起泡卵白のような比重の異なる食材を加えるときは、凝固が始まる直前の温度で混ぜるとよい。

正解：(2)

**問題19** 電動調理機器についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フードプロセッサーは、食材の下ごしらえをする機器で、数種類のアタッチメント(かえ刃)をかえることで、切る、刻む、すりおろす、まぜる、などの作業ができる。
- (2) フードミキサーは、短時間で食品を粉碎、攪拌、混合する機器で、ジュース、スープ、ピューレ、魚のすり身などを作る。
- (3) フードカッターは、野菜、肉、魚などの材料をみじん切りにする機器である。
- (4) ジューサーは、食品をすりおろす機器で、ピューレ作りに用いられる。
- (5) ハンドミキサーやスティックミキサーは、生クリームや卵を泡立てたり、スープ、ケーキの材料の混合や少量の離乳食作りにも用いられる。

正解：(4)

### 栄養と健康に関する科目

**問題20** 栄養に関係の深い病態についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 骨粗鬆症は、骨密度が増加するもので女性に圧倒的に多い。
- (2) 貧血のうちの低色素性貧血は、鉄分などの栄養素の不足から起こる。
- (3) 肥満は、脂肪組織に中性脂肪が過剰に蓄積する状態をいう。
- (4) 動脈硬化症は、血中コレステロール量と深い関連がある。
- (5) 腎臓病、心臓病、高血圧症では、一般に食塩の摂取量が制限される。

正解：(1)

**問題21** 健康の保持・増進と栄養についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 1998年の国民栄養調査の結果によると、エネルギー摂取量はほぼ適正である。
- (2) 食塩摂取量は1998年の国民栄養調査の結果によると、男女とも50歳代が多い。
- (3) 脂質の所要量は、成人の場合には総摂取エネルギーの30～40%が適正である。
- (4) 飽和脂肪酸と一価不飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸の摂取比率は、1：1.5：1に維持することが望ましい。
- (5) 魚油に含まれるイコサペンタエン酸は、血栓予防、血清中性脂肪低下作用がある。

正解：(3)

**問題22** 無機質についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 体内の無機質で最も多いのはカルシウムであり、次いでカリウムである。
- (2) 体内の鉄化合物の大部分は、ヘモグロビンのなかに含まれる。
- (3) 亜鉛の欠乏は、味覚の低下をきたす。
- (4) ヨウ素が不足すると、チロキシンやトリヨードチロニンの分泌が少なくなり、甲状腺の機能障害がおこる。
- (5) リンは高エネルギーリン酸化合物として、糖質や脂質の代謝に関与している。

正解：(1)

### 食品流通・消費に関する科目

**問題23** 生鮮三品の流通経路の特徴として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 魚介類と青果物は、主に市場流通が中心である。
- (2) 野菜の市場経由率は最近減少気味である。
- (3) 魚介類には、消費地卸売市場と産地市場とがある。
- (4) 輸入青果物は総て市場外流通である。
- (5) 卸売市場での価格の決定は、「セリ」によるのが原則である。

正解：(4)

**問題24** 青果物のなかには5 前後に長く置くと低温障害を受けて品質が早く低下するものとそうでないものがある。次の青果物で低温障害を受けにくいものを一つ選びなさい。

- (1) なす
- (2) パナナ
- (3) ほうれんそう
- (4) さつまいも
- (5) きゅうり

正解：(3)

**問題25** 加工食品の表示についての記述である。表示しなくてもよい項目を一つ選びなさい。

- (1) 原材料名
- (2) 内容量
- (3) 産地名
- (4) 賞味期限
- (5) 製造者

正解：(3)

**問題26** 食の形態についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 母親が作ったお弁当を学校で食べた。これは「内食」である。
- (2) コンビニエンスストアから弁当を買ってきて家に帰ってから食べた。これは「内食」である。
- (3) デパートで調理済食品をいくつか買って帰り、暖め直して食べた。これは「中食」である。
- (4) 高速道路のサービスエリアの食堂でラーメンを食べた。これは「外食」である。
- (5) 家庭で作ったうどんにスーパーマーケットから買ってきたエビ天を加えて食べた。このエビ天は「内食」の補完物である。

正解：(2)

### フードコーディネート論

**問題27** 感性についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 感性とは、ものごとを直感的に、心に感じ感応する力である。
- (2) 感性は、豊かな感情や好奇心、想像力、創造力を生み出す源である。
- (3) 感性の要素には、美的価値意識と科学的好奇心が大切である。
- (4) 感性は、ものごとを深く観察したり感じようと心がけることで深められる。
- (5) 感性は、生れつき備わっているものであり、磨いても向上しない。

正解：(5)

**問題28** 日本の調理文化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 大饗料理は、平安時代に宮中または大臣家で行なわれた饗宴料理である。
- (2) 南蛮料理は、鎌倉時代から室町時代にかけて、寺院の食事として発達した。
- (3) 本膳料理は、室町時代に基礎がかたまり、江戸時代に発展した最も格式の高い和食形式である。
- (4) 懐石料理は、食材の持ち味と適温の料理を供する茶事の形式による料理である。
- (5) 会席料理は、江戸時代から始まった酒宴を楽しむ宴会料理である。

正解：(2)

**問題29** 立食パーティーのセッティングについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 料理を置く主となるテーブルは、部屋が広ければ真ん中に置く。
- (2) スペースが限られている場合は、料理用テーブルを壁側に細長く置く。
- (3) テーブルクロスは床までたらし、二重掛けにし、ドレープを付けてもよい。
- (4) 中央に季節の花か、テーマになるオブジェを飾るなどの演出を工夫する。
- (5) 立食パーティーなので、料理の適温の配慮は必要ない。

正解：(5)

**問題30** システムサービスについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 「よりおいしい食のコーディネート」を実現するプロフェッショナルなサービスの方法および仕組みをシステムサービスという。
- (2) システムサービスでは、料理の適温管理と味わう順序を考えることが大切である。
- (3) システムサービスには、食卓とその周辺の食空間のコーディネートも含まれる。
- (4) システムサービスでは、料理のボディ(コク)を考えて、一般に重い料理を先に、軽い料理を後にサービスする。
- (5) 料理とワインのコーディネートは、「おいしい味のハーモニー」をつくるのが基本である。

正解：(4)



## 正解数及び正解率一覧

	受験者数	正解	誤答	無回答	0%	20%	40%	60%	80%	100%
設問 1	2551( 100.0%)	2423( 95.0%)	126( 4.9%)	2 ( 0.1%)	設問 1	95.0			4.9	0.1
設問 2	2551( 100.0%)	1379( 54.1%)	1169( 45.8%)	3 ( 0.1%)	設問 2	54.1		45.8		0.1
設問 3	2551( 100.0%)	2371( 92.9%)	180( 7.1%)	0 ( 0.0%)	設問 3	92.9			7.1	0.0
設問 4	2551( 100.0%)	769( 30.1%)	1779( 69.7%)	3 ( 0.1%)	設問 4	30.1		69.7		0.1
設問 5	2551( 100.0%)	2043( 80.1%)	507( 19.9%)	1 ( 0.0%)	設問 5	80.1			19.9	0.0
設問 6	2551( 100.0%)	2383( 93.4%)	168( 6.6%)	0 ( 0.0%)	設問 6	93.4			6.6	0.0
設問 7	2551( 100.0%)	2151( 84.3%)	398( 15.6%)	2 ( 0.1%)	設問 7	84.3			15.6	0.1
設問 8	2551( 100.0%)	920( 36.1%)	1629( 63.9%)	2 ( 0.1%)	設問 8	36.1		63.9		0.1
設問 9	2551( 100.0%)	990( 38.8%)	1558( 61.1%)	3 ( 0.1%)	設問 9	38.8		61.1		0.1
設問10	2551( 100.0%)	1763( 69.1%)	787( 30.9%)	1 ( 0.0%)	設問10	69.1			30.9	0.0
設問11	2551( 100.0%)	1710( 67.0%)	838( 32.8%)	3 ( 0.1%)	設問11	67.0			32.8	0.1
設問12	2551( 100.0%)	730( 28.6%)	1816( 71.2%)	5 ( 0.2%)	設問12	28.6		71.2		0.2
設問13	2551( 100.0%)	1049( 41.1%)	1497( 58.7%)	5 ( 0.2%)	設問13	41.1		58.7		0.2
設問14	2551( 100.0%)	1955( 76.6%)	594( 23.3%)	2 ( 0.1%)	設問14	76.6			23.3	0.1
設問15	2551( 100.0%)	1385( 54.3%)	1164( 45.6%)	2 ( 0.1%)	設問15	54.3		45.6		0.1
設問16	2551( 100.0%)	2421( 94.9%)	130( 5.1%)	0 ( 0.0%)	設問16	94.9			5.1	0.0
設問17	2551( 100.0%)	2267( 88.9%)	281( 11.0%)	3 ( 0.1%)	設問17	88.9			11.0	0.1
設問18	2551( 100.0%)	1776( 69.6%)	773( 30.3%)	2 ( 0.1%)	設問18	69.6			30.3	0.1
設問19	2551( 100.0%)	1445( 56.6%)	1101( 43.2%)	5 ( 0.2%)	設問19	56.6		43.2		0.2
設問20	2551( 100.0%)	2343( 91.8%)	207( 8.1%)	1 ( 0.0%)	設問20	91.8			8.1	0.0
設問21	2551( 100.0%)	1920( 75.3%)	628( 24.6%)	3 ( 0.1%)	設問21	75.3			24.6	0.1
設問22	2551( 100.0%)	1427( 55.9%)	1122( 44.0%)	2 ( 0.1%)	設問22	55.9		44.0		0.1
設問23	2551( 100.0%)	1571( 61.6%)	978( 38.3%)	2 ( 0.1%)	設問23	61.6			38.3	0.1
設問24	2551( 100.0%)	1032( 40.5%)	1519( 59.5%)	0 ( 0.0%)	設問24	40.5		59.5		0.0
設問25	2551( 100.0%)	2263( 88.7%)	288( 11.3%)	0 ( 0.0%)	設問25	88.7			11.3	0.0
設問26	2551( 100.0%)	2355( 92.3%)	195( 7.6%)	1 ( 0.0%)	設問26	92.3			7.6	0.0
設問27	2551( 100.0%)	2439( 95.6%)	111( 4.4%)	1 ( 0.0%)	設問27	95.6			4.4	0.0
設問28	2551( 100.0%)	2222( 87.1%)	328( 12.9%)	1 ( 0.0%)	設問28	87.1			12.9	0.0
設問29	2551( 100.0%)	2398( 94.0%)	152( 6.0%)	1 ( 0.0%)	設問29	94.0			6.0	0.0
設問30	2551( 100.0%)	2395( 93.9%)	156( 6.1%)	0 ( 0.0%)	設問30	93.9			6.1	0.0

注 カッコ内は百分比

(参考) 平均正解率70.9% (第1回平均正解率70.1%)

□ 正解 □ 誤答 ■ 無回答

[ 大学の部 ]

- (1) 酪農学園大学酪農学部食品科学科  
〒069-8501 江別市文京台緑町582 - 1 TEL 011-386-1111・FAX 011-386-1506
- (2) 聖徳大学人文学部生活文化学科  
〒271-8555 松戸市岩瀬字向山550 TEL 047-365-1111・FAX 047-363-1401
- (3) 相模女子大学学芸学部食物学科食物学専攻  
〒228-8533 相模原市文京2 - 1 - 1 TEL 042-742-1411・FAX 042-749-2300
- (4) 大阪樟蔭女子大学学芸学部食物学科  
〒577-8550 東大阪市菱屋西4 - 2 - 26 TEL 06-6723-8181・FAX 06-6723-8348
- (5) 甲南女子大学人間科学部心理学科・人間教育学科・行動社会学科・人間環境学科  
〒658-0001 神戸市東灘区森北町6 - 2 - 23 TEL 078-431-0391・FAX 078-412-7177
- (6) 広島大学教育学部第四類人間生活系コース〔国立〕  
〒739-8524 東広島市鏡山1 - 1 - 1 TEL 0824-24-7111・FAX 0824-24-7108
- (7) 九州女子大学家政学部人間生活学科・栄養学科  
〒807-8586 北九州市八幡西区自由ヶ丘1 - 1 TEL 093-693-3116・FAX 093-692-3245

[ 短期大学の部 ]

- (1) 釧路短期大学生活科学科食物栄養専攻  
〒085-0814 釧路市緑ヶ岡1 - 10 - 42 TEL 0154-41-0131・FAX 0154-41-0322
- (2) 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
- (3) 尚絅女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
- (4) 東京家政学院短期大学生活科学科生活科学専攻・食物栄養専攻  
〒102-8341 千代田区三番町22 TEL 03-3262-2251・FAX 03-3262-2174
- (5) 山脇学園短期大学食物科・家政科  
〒107-8371 港区赤坂4 - 10 - 36 TEL 03-3585-3451・FAX 03-3585-4034
- (6) 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
- (7) 愛知文教女子短期大学生活文化学科食物栄養専攻  
〒492-8521 稲沢市西町1 - 1 - 41 TEL 0587-32-5169・FAX 0587-34-2870
- (8) 華頂短期大学生活学科生活科学専攻  
〒605-0062 京都市東山区林下町3 - 456 TEL 075-551-1188・FAX 075-551-1339
- (9) 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
- (10) 神戸文化短期大学服飾学科生活文化コース  
〒673-0001 明石市明南町2 - 1 - 50 TEL 078-927-0771・FAX 078-927-0774
- (11) 湊川女子短期大学人間生活学科人間健康専攻  
〒669-1342 三田市四ツ辻1430 TEL 0795-68-1381・FAX 0795-68-0107

- (12) 帝塚山大学短期大学部家庭生活学科食物栄養専攻  
〒631-8585 奈良市学園南3 - 1 - 3 TEL 0742-41-4719 ・ FAX 0742-41-4717
- (13) 広島中央女子短期大学食物栄養学科  
〒731-0138 広島市安佐南区祇園3 - 1 - 15 TEL 082-874-3083 ・ FAX 082-874-6140
- (14) 香蘭女子短期大学家政科食物栄養専攻  
〒811-1311 福岡市南区横手1 - 2 - 1 TEL 092-581-1538 ・ FAX 092-581-2200
- (15) 別府大学短期大学部食物栄養科  
〒874-8501 別府市北石垣82 TEL 0977-67-0101 ・ FAX 0977-66-9696
- (16) 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

大学 7 校 ・ 短期大学 16 校 ・ 計 23 校 (一部再掲)

なお、平成14年度開設のフードスペシャリスト養成校として、平成13年2月10日現在、次に掲げる2短期大学より申請書が提出されています。

- (1) 大妻女子大学短期大学部家政科家政専攻 (課程認定内定済)  
〒102-8357 千代田区三番町12 TEL 03-5275-6011 ・ FAX 03-3261-8119
- (2) 桜の聖母短期大学生活科学科食物栄養専攻 (課程認定申請中)  
〒960-8585 福島市花園町3 - 6 TEL 024-534-7137 ・ FAX 024-531-2320

## エッセイ

# 情報化社会とフードスペシャリストの養成

関東学院女子短期大学家政科 教授 倉沢 新一

情報化社会となりIT革命にともない、私たちの身の回りで流通している情報は飛躍的に増大して来ております。健康や栄養に関する情報も例外ではありません。特に、健康志向の高まりや、高齢化に対する老後のQOL (生活の質) の維持および向上、医療費に対する経済的負担等の理由から、健康や栄養に関する情報を一般の人々も求めていることもあり、健康や食物に関する情報は、飛躍的に増大しているようです。

流通している健康や食物に関する情報には、その内容とともに、情報の形態により様々な情報が流通しております。その内容は、原著研究論文から、啓蒙情報、さらには広告まであります。また、流通形態として、活字による情報、放送などの電波による情報、インターネットによる情報、口コミによる情報等があります。さらには宣伝員や販売員などによ

る、店頭、電話、訪問等の場面での勧誘、販売時の情報等もあります。

これらのさまざまな情報が、正確で役に立つ情報であれば、情報量が多いことは歓迎すべきことです。しかし、一部とはいえ、根拠が無いばかりか、誤った内容を意識的に流していると思わざるを得ないような情報が存在しています。このような故意による誤った情報は論外であるとしても、情報の発信や流通の過程で、結果的には好ましからざる情報となってしまうものもあります。すなわち、情報の正確さに欠かせない因果関係を省略したり、単純な因果関係に省略したため、情報の正確さが低下したり、誤解を与えてしまう情報になったりすることがあり





ます。また、情報の流通性を高めるために、より娯楽的な情報に加工したり、よりセンセーショナルな情報に仕立てるために、情報の正確さが著しく損なわれたりしている場合も多く見受けられます。

このように、現在流通し接する機会がある、さまざまな内容やレベルや質の異なる、膨大な健康や食物に関する情報から、自分の目的にあい、正確で、有用な情報を選択する能力は、情報の受け手にとっては重要なこととなってきています。

当然のことながら、健康や食物に関する情報は、健康に大きな影響を与える情報です。健康を維持・増進したり、損なわれている健康を取り戻そうとして求めた情報が、不正確な情報であったり、欺瞞的な情報であるにも関わらず、これらの情報の不適切さを見抜けず、正しい情報と信じてしまうことがままあります。このような場合は、健康が損なわれたり、損なわれた健康を取り戻すどころか、さらに損なわれてしまうことになりかねません。最近の健康や食物に関する情報には、首を傾げざるを得ないような情報がたくさん見受けられます。また、専門家間での評価が定まらない段階で、それほど単純に因果関係を断定してしまっているのかといった情報にも接することも多くあります。このような誤った情報や、正確さに欠ける情報が流通することは防がなければなりません。健康や食物の分野に限らず、正しい有益な情報が流通するためには、情報の発信者はもちろん、情報の流通に関与する人や、情報の受取手がそれぞれ努力を払うことが必要です。

まず、情報の発信者となる、研究者や専門家は、自分が発する情報を正しい情報とするための最大限の努力を払うべきでしょう。特に一般向けの情報では、厳密な因果関係の記述がおろそかにされ、そのために情報の正確さが低くなってしまっていることが多く見受けられます。また、一般向けの情報であっても、発信された情報が正確であるのかどうかを、専門家同士で互いにチェックすることが求められてくると思います。

また、出版や放送などの情報流通に関係する方たちは、紙面や時間などの物理的な制約よりも、伝える情報の正確さを優先させる基本的態度がより重要と考えます。センセーショナルな味付けや、娯楽性を付与して、情報により強いインパクトを持たせて、より広く流通させたいと志向した結果、健康や食物に関する情報の多くは好ましからざる情報となってしまうようです。

一方、情報を受け取る一般の方々には、情報に対してクリティカルシンキングの態度をとることが重要です。クリティカルシンキングとは、批判的なものの考え方というより、因果関係を吟味する考え方といったものでしょうか。情報を信じたために生じるマイナスは、自分が被るものですから、自分のためにも、情報を合理的に判断するためにクリティカルシンキングの方法を身につけることは重要なことと考えます。さらに、フードファディズムに陥らないことも重要でしょう。フードファディズムとは、食情報を盲目的に信用してしまうことを指します。例えば、「ある食品が健康によい」といった情報に接すると、その食品ばかりを摂取し、全体の食生活を歪なものにしてしまうといったことです。

以上、健康や食物に関する情報の問題点を私なりに概括しましたが、フードスペシャリストは、食物の専門家として一般消費者の方々には情報を伝達する役割が求められていると思います。健康や食物に関する情報は、その情報を求めている人に対し、その人個人のその場面での適切な情報を伝達する必要があります。また、単に情報伝達にとどまらず、その情報の本質に関わる解説と、それらの情報の受け止め方等に関する啓蒙的な働きかけも必要と考えます。特に食物全般に関する適切な情報伝達の担い手としてフードスペシャリストの活躍が今後求められてくるものと考えております。従って、フードスペシャリストの養成に関する教育のなかに、このような視点がより多く盛り込まれることを期待いたしております。

## 事務局短信

### 変更届提出のお願い

本協会では、申請時に提出いただいた書類をもとに、会員名簿やその他資料を作成しております。大学名や学部・学科名、また登録者・教育責任者・事務担当者など、変更が生じた際には、速やかに会長あてに届け出をお願いいたします。

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

### 第3回総会開催決定

来る6月19日（火）の午後3時より、東京都港区芝の「東京グランドホテル」において、本協会第3回総会が開催されます。また、総会終了後の午後5時より、別室にて懇親会を予定しております。会場が前回までとかわっておりますので、ご注意ください。

なお、正式の通知状及び出欠票は、5月上旬に各認定校の登録者あてに発送いたします。

### 本年8月に第2回目の研修会を実施

平成13年度事業の一つとして、本年8月に、第2回フードスペシャリスト養成課程研修会を行うこととなりました。今回の主要テーマは「食品の官能評価・鑑別の実験」。つくば市内の「農林水産省食品総合研究所」を会場として、2日間実施する予定です。各認定校でフードスペシャリスト養成課程の授業を担当されている先生方、また個人会員の皆さま、多数のご参加をお待ちしております。日程や研修内容、その他詳細は、決定次第お知らせいたします。

### 本協会に初の賛助会員

昨年10月13日、本協会に、はじめて賛助会員（団体）入会申込書の提出がありました。ここに紹介させていただきます。

株式会社建帛社

代表者 筑紫恒男

〒112-0011 東京都文京区千石4-2-15

TEL 03-3944-2611

### 食料自給率レポートに関するアンケート回答のお願い

このほど、農林水産省より本協会に、「食料自給率レポート - 平成11年度 - 」が寄贈されました。正会員校の皆さまには、別便にて、このレポート2部とアンケート用紙1部を送らせていただきます。

農林水産省によれば、こうしたレポートの作成は初の試みであり、今後、これを毎年度続けていくために、是非とも皆さまの貴重な意見や感想を参考にしたいとのことです。御協力のほどお願いいたします。

なお、アンケート用紙の送付先及び問い合わせ先は以下のとおりです。

農林水産省総合食料局食料政策課

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

TEL 03-3502-8111（内線2025・2408）・FAX 03-3592-7695

E-mail jikyuritsu@nm.maff.go.jp

### 個人会員の皆さまへご寄稿のお願い

本会報では、今後、「卒業生の声」として、食品企業や流通分野で活躍されている方たちの現在の様子などを、随時紹介していきたいと考えております。

携わっている仕事の内容や普段考えていること、また学生時代に受講していたフードスペシャリスト養成課程の授業への提案など、どしどしお寄せ下さい。

## 日誌（平成12.10.1～13.1.31）

- 10.12 平成12年度専門委員会第二分科会（通算第6回）  
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
- 10.16 平成11年度フードスペシャリスト資格取得者を対象に就職状況に関するアンケートを実施（～11.13）
- 10.18 第10回理事会  
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結果について  
2. 「フードスペシャリスト」資格認定証申請等要項の一部改正案について  
3. 第2回フードスペシャリスト資格認定試験の受験校及び受験者数について  
4. 平成11年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケートについて  
5. 第1回フードスペシャリスト養成課程研修会について  
6. その他（賛助会員の加入、PR活動等について）
- 11.27 第2回フードスペシャリスト資格認定試験実施校へ受験票・問題用紙・解答用紙等を発送
- 12.17 第2回フードスペシャリスト資格認定試験
- 1.13 第8回専門委員会  
1. 第2回フードスペシャリスト資格認定試験の合否判定について  
2. 平成14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11年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果について  
4. その他（PR活動、発刊予定テキストの編集進捗状況等について）
- 1.17 第2回フードスペシャリスト資格認定試験実施校へ合格者名簿を発送
- 1.31 第1回フードスペシャリスト養成課程研修会報告書発行

### 編集後記

- ・受験生が昨年度よりも大幅に増えた第2回のフードスペシャリスト資格認定試験も、無事終了しました。この実施にあたり、御協力いただきました皆さま、誠にありがとうございました。資格取得者の、今後の活躍に期待します。協会としても、食品業界へのPR活動等にますます力をそそいでいきたいと考えています。
- ・前号に引き続き、本協会加盟1年を経過した認定校の皆さまのご執筆による「フードスペシャリスト養成この1年を振り返る」を掲載させていただきました。夏頃に頂戴していた原稿もありますが、紙面の関係上、この時期までご紹介が延びてしまいましたことをお許し下さい。
- ・事務局では、養成課程担当教員の皆さま方の、本会報へのご寄稿を募集しています。御自身の専門に関する学術情報や地域にまつわるエッセイなどを寄せ下さい。また、紙面に対するご意見もお待ちしています。