

日本フードスペシャリスト協会

J A F S

Japan Association for Food Specialists

〒108-0073 東京都港区三田3-4-28

TEL & FAX 03-5476-6860

<http://www.jafs.org>

E-mail:info@jafs.org

CONTENTS

巻頭言 フードスペシャリストの教育と将来の展望

レポート フードスペシャリスト養成課程を担当して

事業紹介 農林水産省食品総合研究所

エッセイ お茶は葉酸の良い補給源

事務局短信

巻頭言

フードスペシャリストの教育と将来の展望

聖徳栄養短期大学 学長 福澤 美喜男

昨年12月には、第2回目の資格試験が全国で実施され、本学でも初めて資格試験に参加し、その結果が心配されたが、一応の成績にホッとしている。3月の卒業式には合格者に合格証が手渡され、晴れて本学にもフードスペシャリストが誕生した。

フードスペシャリストの資格試験に合格した学生に感想を聞いてみると「受験する前は不安であったが合格してみると自分にある程度の自信が持てた」と言う答えが多かった。その自信は学外の試験委員の先生が作成した問題を解答して得た合格であったため、客観的に実力が認められた喜びが自信につながっていることを思うと、フードスペシャリストの養成にあたっている者として、この資格が一日も早く、社会的に認知される方策をたてなければならない。

1. フードスペシャリストの教育理念

最近のデパートやスーパーなどの食料品売場に見

られるように、多種多様の食料品や調理食品が豊富に陳列されていたり、街にはファストフードや食べ物のチェーン店が軒を連ね、それぞれに活況を呈している。まさに「飽食の時代」と呼ぶほど豊かである。事実、食料消費支出における外食や調理食品の購入に対する支出は年々増加して、平成10年には26.6%で約四分の一を占めている。このように食品や食べ物が金さえ出せば何でも入手できる時代であるが、一見豊かそうに見える食生活にも様々な問題が内在している。



現在のように、生活時間の個別化が進み、かつてのように家族が揃って一緒に同じものを食べるという食事形態が少なくなっている。一方で、若年層にみられる生活パターンの夜型化は朝食の欠食や子供の「孤食」を増やす要因となっている。更に、女性

の「やせ願望」による過度のダイエットは「食」に対する関心を一層希薄にする要因にもなっている。このような若年層にみられる「食生活の乱れ」は栄養バランスを悪化させ、健康を損ねるばかりでなく、生活習慣病等の若年齢化をもたらしている。また、子供の「孤食」はその後の人格の形成にも影響するという指摘もある。大谷氏ら¹⁾は、幼少期の好ましい食生活体験（例えば、家族揃って食卓を囲んで食事をする）はその後の親子のコミュニケーションを円滑にし、家庭生活満足度を高めるが、逆に、好ましくない食生活体験（例えば孤食等）は俗に言うキレ易くなったり協調性のない、いわゆる負の感情体験を多くし、家庭生活満足度を低下させると述べている。このように子供の心の発達と食事のあり方には密接な関係があり、食事の取り方が大変重要であるにもかかわらず、若者の一部には「家庭での食事」を軽視する風潮があり、忙しさを口実にファストフードや調理済み食品で食事をすませ、栄養の不足は栄養補助食品などで補えば良いという考えの若者（男女共）が増えていく傾向がある。その結果、若い世代の家庭では食材離れが進み、手作りの料理が少なくなり、いわゆるお袋の味が食卓から消えてゆく現象が目立っている。前述のように、家族揃って食事をし団欒をすることが家族の相互理解と信頼を深める大切な時間であるが、生活の個別化が進んでいる現状ではその機会が少なく、如何に食卓での団欒の機会を多くするか否かは食事を用意する人に委ねられており、それは多くの場合母親であることを考えると、母親の食事に対する考え方や関心度が大きく関わっていることを認識しなければならない。

このように食事のあり方が人の精神面や感性等への影響を考えると、食事はただ空腹を満たし、栄養を補給すればよいという考えは是正しなければならない。従って、フードスペシャリスト自身に、家族と一緒に食事をする事は健康面ばかりでなく、成長期にある子供の人格形成や家族の相互理解と信頼

を構築する上で極めて重要な行為であることを十分に認識させると共に、食文化の担い手としての自覚を持たせる必要がある。以上の理由から、フードスペシャリストの養成にあたっての基本理念として、まず食事の大切さを充分理解させ、その上で重点的に食品の持つ機能特性や調理特性を学習させ、更に食事を楽しむ演出するフードコーディネートの知識と技能等を身につけさせるほか、接客のマナーや食文化教育が必要ではないだろうか。現在はフードスペシャリストの活躍する場は少ないが、社会的なニーズのある資格にするためには、実力向上を目的にしたカリキュラムの再検討が必要である。

2. 資格はこのままでよいか

会報の5号で東京文化短大の沢野先生は「スペシャリストという呼称はそもそも特定の分野で仕事を長いことこなした上で、そのことに通暁している場合を指す」と言っているが、全く同感である。私も資格試験に合格した学生の実力とフードスペシャリストの名称から来るイメージが一致しない違和感を持っている。そこで協会にお願いすることは、フードスペシャリストを実務経験とその分野での知識によって、初級、中級、上級等のランク制の導入を提唱したい。例えば、ランクが上がる毎に「ワイン」とか「食肉」といった専門分野別のスペシャリストの資格を与える制度にしたらどうだろうか。また短大生も大学生も試験に合格した段階では同じスペシャリストでも、その後の受験資格に実務経験年数で差を付けるとか、上級の資格になるに従って、前述のような専門分野別のスペシャリストの資格ができると、スペシャリストの名称と実力が一致するようになり、私が最初に抱いたイメージの違いも払拭され、それぞれの業界にもこの資格が認知されるようになると思うので、協会でも是非ご一考願いたい。

1) 大谷貴美子ほか、食生活学会誌、11, p362、(2001)

フードスペシャリスト養成課程を担当して

職能団体としてのフードスペシャリスト協会の設立を望む

田島 眞

当学は、平成12年度に認定校となったばかりで、やっと1年の講義が終了したところである。認定校となるために従来の科目の見なおしと新科目の開設などあったが、そんなに難儀した訳ではない。当協会の認定科目が、従来の食物関係学科の科目とそうかけ離れたものでなかったことが幸いしたのだろう。世にある別の民間資格であるフードコーディネーターが、従来の科目と別質なものが多く、申請を断念したことから当協会の姿勢には感謝している。



ところが、一般の人の中での認知度は、フードコーディネーターの方がフードスペシャリストよりも勝っているように思える。その理由は何であろうか。その大きな理由は、個人でフードコーディネーターを名乗る人が目につくからである。現在のところフードスペシャリストを正式に（認定資格者として）名乗れるのは、過去の試験に合格した短期大学卒業生のみである。フードスペシャリストが目につくためには、彼らが第一線で活躍するまで待たなければならない。

そこで、すでに活躍している者に対して、何らかの資格試験によりフードスペシャリストの認定ができないかと考える。

別の面から、この問題を論じよう。それはフードスペシャリスト協会の活動の基盤は何なのかであ

る。当然、その活動は、規約にあるように、フードスペシャリストの認定であり、その地位向上、さらに社会への貢献である。しかし、より、広く社会に認知してもらうには、認定業務と、その他の活動を分離した方がよいのではないかと考える。これは、公的資格では当然のことである。栄養士を認定するのは厚生労働省であるが、栄養士の活動の拠点である栄養士会は別の独立組織である。もちろん、医師、薬剤師、弁護士、税理士、皆、資格認定機関とそれぞれの職能団体は別の組織である。フードスペシャリストがたとえ民間資格であっても、その公平性と独立性を確立することが、社会での認知度を高めることになると思う。フードスペシャリスト認定機関は、試験業務に専念し、職能団体としてのフードスペシャリスト協会は、その地位の向上と広報に専念するのである。このように考えたきっかけは、当協会が、他団体との連携を模索しているニュースを聞いたからで、認定業務を分離した職能団体である方が、このような連携は効果的であると考えた。

話を前に戻そう。社会で活躍している人をフードスペシャリストとして認定できないかと述べたが、もし、認定できたならば、彼らを職能団体に加盟させ、活躍を期待したいのである。つまり、彼らが社会で活動する際に、フードスペシャリストを積極的に名乗りそのPRに努めていただきたいのである。そうすれば、新しく大学・短大を卒業し認定試験を受験するものの励みとなると思うのである。昔、薬学出身者が、名刺に薬剤師を記載する運動をしたことがある。薬剤師の地位向上を図ったものである。当協会の役員各位が名刺にフードスペシャリストを記載する日を待ち望むこの頃である。

なお、本稿は、執筆者の個人的考えであり、当校の主張ではないことをお断りする。

（実践女子大学生活科学部食生活科学科主任教授）

フードスペシャリスト 養成最初の一年を振り返って

森下 敏子

神戸女子短期大学では平成12年度入学生を適用年次として総合生活学科と食物栄養学科が認定を受けました。今回、平成13年度の両学科の2年生が初めての認定試験を受験することになります。



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フードスペシャリスト論とフードコーディネーター論を新設して、2年次にフードスペシャリスト論は集中講義で、フードコーディネーター論は前期授業に4名の講師によるオムニバス形式で開講することになっています。他の規定科目は選択科目を含め、食物栄養学科の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することになっています。

しかし、実際に講義を担当すると、栄養士の必修科目である食生活論とフードスペシャリスト論との内容的な重なりが多く、その特色を捉えるのに苦慮せざるを得ないのが実情です。

平成11、12年度のフードスペシャリスト試験をみると範囲が広く、90%以上の合格率を維持するのは至難の技と思わざるを得ません。夏期休暇中の集中講義で学生の資格取得への意気の高揚と内容の理解を高めるよう指導をしていかねばと担当者は頭を悩ましています。

現在、栄養士養成施設カリキュラムの改正（案）が提出されていますが、そこで謳われているものとフードスペシャリスト資格で求められているものの教育目標や内容が不整合にならないようにと願っています。他の専門科目においても栄養士養成施設で求められているものとフードスペシャリスト協会で求められている内容が微妙に異なります。今回、この点を少しでも担当教員に理解してもらうために、各科目の担当者に模擬テスト問題の作成を依頼しま

した。これにより、試験の出題傾向と指導内容の再確認が可能となることを期待しています。

本学ではフードスペシャリストと栄養士資格を明確に区分することは困難であり、栄養士の付加価値としてのフードスペシャリスト資格と捉えている学生が大半です。この資格が社会に認められ、広く就職に生かせるまではまだ年数がかかると思いますが、「食」のスペシャリストとして1日も早く1人立ちしてほしいと願っています。

学生募集のキーポイントはやはり資格取得と、それが就職にどのように結びついていくかにあるのではないのでしょうか。今後、フードスペシャリスト資格を取得した卒業生が食品関連の販売、流通、サービスや消費者センターなどの分野で活躍し、今日の混乱している食生活の軌道修正と発展に貢献する日が来ることを楽しみにしております。

（神戸女子短期大学食物栄養学科教授）

フードスペシャリスト に期待されるもの

國崎 直道

“フードスペシャリスト”極めて心地よい響きの名称であり、一定のカリキュラムを消化し、協会が実施しているペーパー試験に合格すると学生がフードスペシャリストという資格を協会から授与されることになっている。



当大学はこの協会に入会してまだ日が浅いため、今年の12月に実施される試験が初の経験となる。一担当教員として、受験生がどの程度の割合で合格するものなのか、100%合格という期待もあるが、60~70%に収まってしまうのではなどと考えると一抹の不安もある。

栄養士養成施設校ということもあって、食品学、栄養学や食品加工学は勿論、食コーディネーター論に至るまで担当教員は最大限の努力を払って教育しているが、大部分の学生が豊かで恵まれた環境の中で

生活しているという現実があり、また、受講する学生の感性が異なるため、協会がめざすフードスペシャリストの理念と若干の乖離が予想される。しかし、“食”という、生きて行くための最低限の行動に対して、その生産から消費に至るまでの知識は是非とも学生に理解して戴かねばならない命題と感じている。

“食”の領域は幅も広いが、奥行きはもっと広い。それを限られた時間で理解させることは不可能に近い。せいぜい、さわりの部分を解説するなり、説明することで精一杯かもしれない。それでも、スペシャリストの試験に合格すると、スペシャリストとして振る舞わねばならない現実を学生に理解させる必要がある。否、むしろ、教育に携わる教員の方が真摯に理解し、自らを教育し、その上で学生に教育しフードスペシャリストという資格が与えられるものであることを認識する必要がある。

食の世界においては食の生産はもとより、食の国際化が進み、輸出入の問題から調理や加工そして流通の段階で、政治的要因を兼ね備えているのが現状である。したがってグローバル化した総合的知識が要求されるということを、フードスペシャリストの有資格者は自覚を持たねばならない。ここで“食”に対して理解する一つの方法を提案してみたい。

それは自分の力で食糧を作るということを経験することである。大袈裟に生産することを指している訳ではない。庭の片隅に、トマト、ナス、ピーマン、小松菜、あるいはプランターにハーブ類、何でもよい。ただ、できれば苗からではなく種から植えて実を付けるまでの工程を自分一人の力でやり遂げるのである。土を耕し、肥料を与え、種をまき、水を与えて育て上げる。時間はかかるが、種から芽が出て、根がはり、成長して花をつけ、そして実がなる様子を観察し続けるのである。「20才近くにもなって今更、何でこんなことをしなければならないのか」と思うような学生はフードスペシャリストには程遠いし、またフードスペシャリストにもなり得ないであろう。しかし、こういう体験こそがスペシャリストになる早道であり常道手段と考える。教科書では絶対に会得できない不思議な感動を覚えるに違いない。たった数カ月、しかも一日に費やす時間は20～30分もあれば十分である。これは自分の体験からも

断言できる。

さて、フードスペシャリスト協会が発足して年数が経てないため、未熟であると言わざるを得ない。しかし、仏はできている。その仏に魂を入れる、その時間がどの程度かかるか予測すらないが、スペシャリスト養成のために、教員はもちろん学生にも協会の設立理念を理解させ、一致協力して新しい魂を入れることが、我々、協会に加入している者に与えられた責務と理解し、教育しなければならないと考えている。

(女子栄養大学短期大学部食物栄養学科教授)

フードスペシャリスト 養成課程第1回卒業生への期待

辻原 命子

新しい食の専門家である“フードスペシャリスト資格認定試験”が実施されて2年が経過しようとしている。本学には4年制大学と短期大学部が併設されており、このフ



ードスペシャリスト資格の養成課程は、短期大学部生活学科・食生活専攻に設置されている。社会では少子化が進み18歳人口の減少するなか、フードスペシャリスト養成課程の開設にあたり、短期大学部においては卒業時の取得資格がとりわけ重要視され、専攻の特徴を鑑みて、従来より存在する「栄養士」や「調理師」免許とは異なった「食の専門家」と期待される“フードスペシャリスト”に主眼が置かれた。

カリキュラムの改変に伴い、フードスペシャリスト協会加盟のための準備がすすめられ、協会認定校として平成12年度(平成12年4月1日)からスタートし、今日に至っている。今年度(平成13年度)からは、1年次・2年次のいずれもフードスペシャリスト資格養成課程となった。平成13年12月には本学での第1回認定試験実施の運びとなり、平成14年3月には養成課程の第1回生が巣立つ予定となってい

る。そのためにも授業内容の充実を図っていくことは勿論のこと、資格を取得しようと希望する学生個々の意欲の高揚に努め実際の現場で個々の本領が発揮できるような人材を育成できればと願っている。現代の若者、すなわち現学生の世代は物質の豊かな時代に生をうけ、食に関しても「飽食」の中で豊かに育まれてきている。さらには飼料化された食生活のなかで、かなり個人差があるものの、味覚にも極めて乏しい人が多くなった。フードスペシャリスト養成課程のカリキュラムに『食品の官能評価及び鑑別論』があるが、第1回フードスペシャリスト養成課程研修会の折に触れられていたように、感性とはフードスペシャリストに要求される極めて大切な要素であり、ヒトに課せられた特権でもあると思う。食に限らず感性を養うためには経験と知識の高揚がのぞまれるが、短期大学の2年という極めて短い期間でこのような感性を十分に習得することは大変に難しいことであり、また到底無理がある。しかし、たとえ短期間であっても必ずや興味を抱き、集中できることがあるはずである。それに早く気付かせ、わずかでも感性をのばすことができれば、将来的に食のスペシャリストとして活躍できるであろうと思う。養成課程の一担当者としてそのように導くことができればと考えている。

また本学では、まだ実施するまでには至っていないが、専任教員による講義だけでなく、通常の講義以外に他大学または企業におけるその道のプロフェッショナルを招いて、集中講義または演習等のプランをたてて、フードスペシャリストの養成に力を注ぎたいと考えている。従来から調理実習の中に組み入れられてきたホテル等で体験できる『テーブルマナー』を経験することも、食環境に対する感性を養える方法であろう。受講する学生にとっては、理論的に学ぶばかりでなく自己に備わった五感をフルに発揮させることができる実習を限られた時間ではあるが、できる限り多く経験し、自ら積極的に興味を抱くことで、感性を磨きあげていけるものと信じている。

フードスペシャリスト養成課程開設後、はじめての卒業生を社会に送り出す本学にとって、その責任と期待は極めて大きい。

(名古屋女子大学短期大学部生活学科助教授)

こんなフードスペシャリスト!!

池野 武行

一宮女子短期大学・生活文化学科の食物栄養専攻は平成12年度4月からフードスペシャリスト養成課程を開始しました。当然それに伴う受験生への案内や高等学校への説明も前年に立ち上げました。





本学食物栄養専攻では入学者全員が卒業と同時に栄養士の資格を得ますが、12年度に入学した学生の多くの志望理由書には「新しい資格フードスペシャリストもめざしたい」と書かれています。身の引き締まる思いでスタートして本年は認定試験を受ける年となりました。

本学では学校方針として出口（卒業と就職）を見据えての教育を学科・専攻・コースを問わずに推し進めています。そのため、社会で通用しないことは大学でも通用しない（遅刻、私語、居眠り、他ごとなど）ことを理解してもらうこと、また専門能力にも増して基礎的能力（読み、書き、聞く、話すなど）を備えた卒業生を送り出そうと取り組んでいます。

基本的マナーやエチケットを理解して、笑顔で挨拶の出来るフードスペシャリストの養成は当然であります。また、4S（整理・整頓・清潔・清掃）による自己管理のできるフードスペシャリスト。そして就職と同時に要求されるビジネス遂行能力をもったフードスペシャリストでもあって欲しいことから全学生に漢字検定（4級）・英語検定（3級）・ワープロ（3級）・表計算（3級）の資格取得を実施しております。また、本学は4S徹底の延長線上に環境マネジメントに関する国際規格ISO14001の認証を取得いたしました（短期大学で

は日本初）。新しい世紀の環境問題にも敏感なフードスペシャリストであって欲しいとプログラムを進めております。この点に関しては日本フードスペシャリスト協会編のテキスト・フードスペシャリスト論（建帛社）の「将来と展望」に“...フードスペシャリストもエネルギー問題、資源問題、環境問題などにも関心をもって行動する必要があります...”とフードスペシャリストの応用能力に期待する記述があります。単に食だけに関わる専門家ではなく、地球規模での環境問題についても配慮・対応のできるフードスペシャリストの養成は必須であると考えます。

本学のこのような学校方針による取り組みについては、当然のことながら、学生を採用して下さる企業を訪問して伝え説明を加えております。特にISO14001の認証取得とそこでの環境教育を受けた学生の動きについては関心を持っていただいております。今後、フードスペシャリストとして活躍できる職場とこれを目指す若い学生への情報宣伝活動をさらに増やしていきたいと考えています。

本学においてフードスペシャリスト論を担当する者として、消費者サイドと産業サイドとのミスマッチを防止して、消費者の満足と食に関わる産業の発展に積極的に寄与するフードスペシャリストの活躍また日本フードスペシャリスト協会の発展を格別に願っています。

（一宮女子短期大学生生活文化学科教授）



フードスペシャリスト 養成課程を担当して

寺下 隆夫

近畿大学は西日本を中心に7カ所のキャンパスに10学部42学科、11大学院研究科、3つの附属病院、16の附属研究所、7つの附属高校・中学校をはじめ、短期大学、高等専門学校、専修学校、小学校、幼稚園をもち、学生数も35,000人余りの総合大学でございます。この内、農学部は奈良市内の北部にキャンパスを構え、農学科、農芸化学科、水産学科、国際資源管理学科および食品栄養学科の5学科および大学院で構成され、大学院生を含めた約2,500名の学生が勉学に励んでいます。



最近の受験生人口の減少化に対する危機感と、若者の資格社会志向に対応する形で、私どもの食品栄養学科でも3年前に管理栄養士専攻コースを設置致しました。この設置認可においては医学部と附属病院を持っていたことが幸いしたようです。管理栄養士専攻コースの新設によって、学科は食品科学専攻コースとの二専攻に分割され、それぞれより充実した形で新たな出発を致しました。両専攻では食品衛生監視員、食品衛生責任者、食品衛生管理者などの資格が得られますが、この他に現在、学芸員、教員（中学校・高等学校理科）、介護支援専門員（ケアマネージャー）およびフードスペシャリスト養成課程が設けられており、それぞれ個々の学生の希望によって養成課程カリキュラムを受講することができます。

ところで、フードスペシャリストの養成課程は一昨年に設置申請が認められたばかりで、今年の12月に初めて資格取得のための試験が実施される予定でございます。最近は私どもの学科の卒業生の就職先

も、卸売り・小売業などのサービス業が増加し、約4割を占めるようになりました。このように食品の流通や販売の分野への進出が増えたことから、フードスペシャリストの資格がより大切になってまいりました。

私どもでは養成課程の受験資格に37単位の指定された専門科目の取得が必須ですが、最近よく社会問題になっている企業における大規模な食中毒事件の防止、食品と栄養に関する幅広い知識の習得、企業で即戦力として活躍できる人材の育成等を考慮し、食品微生物学や食品衛生学、食品衛生法規、栄養生理学、食品や微生物、食品衛生に関する多くの実験科目を必須単位に組み入れていること、および管理栄養士資格の取得に必要な専門科目が習得可能であることも、本学の特徴の一つと考えています。幸いにも、近年のバイオテクノロジーブームも手伝ってか、本学農学部の受験者数は過去5年間ほぼ横這いの状態で、食品栄養学科ではむしろ増加の傾向でございます。最近は大学院への進学希望者が多く、食品関連産業を中心とするスペシャリストやリーダーとなりうる人材の育成を目指しています。

私どもの近畿大学では約70 - 80名（食品栄養学科の学生数の約6 - 7割程度）の学生がフードスペシャリストの養成課程を受講しています。この内、何名の合格者を出せるか全く未知数でございますが、全員合格を目標に頑張っています。

フードスペシャリストは発足してまだ歴史の浅い資格ではございますが、今後、より充実した立派な資格となりますよう自らの努力に加え、関係各位の一層のご努力をお願いする次第です。まずは、企業で活躍するフードスペシャリストを一人でも多く社会に送り出すこと、協会のより一層の充実と活発な情宣活動がこの資格を社会で認知させるための最も重要な課題と考えます。近い将来きっと、この資格を持つ有能な卒業生が食品関係の流通や販売部門で活躍の中心になってくれるものと確信致します。今後ともご指導の程何卒宜しくお願い申し上げます。

（近畿大学農学部食品栄養学科教授）

フードコーディネート論及び演習の指導実践例

田中 ツネ子

「フードスペシャリスト」という名称が社会にあまり知られていない現在、その資格内容を受験生にいかにか理解させ、興味を持ってもらうか、そして入学してきた学生にいかにか楽しく授業に参加させ、卒業後の進路の方向性を示すかということが、新しい科目を担当する私にとって大きな課題でした。



「フードコーディネート論」の授業については協会からのテキストがありますが、調理学的な立場や食品学的な立場から担当される各先生方と重ならないように分担をしました。私は、テーブルウエアの知識と演出法、テーブルセッティング、サービス精神・システムサービス、トータルプラン（フードマネージメント）、食卓と食空間、食の企画・構成・演出を主に担当することとなり、テキストに添って授業を進めることができました。

しかし、フードコーディネート演習は、どのような演習内容にすればよいのか全く雲をつかむようで、途方に暮れたことも事実です。学生達が意欲的に演習を進めていくには、どのような内容にすればよいのか頭を悩ませました。

そこで、学生達にとって身近なこと、誰もが出来ること、使用する回数が多いことなどを考え、演習では、「菓子」のことについて講義しながら実習も取り入れることにしました。お菓子のことについての基礎・基本、器具類、よく使用される用語、各種材料（粉・砂糖類・乳製品・油脂類・凝固剤・膨張剤・オイル・香料・洋酒・飾り・トッピング・フルーツ）について講義し、各種お菓子類の代表的なものとして「スポンジケーキ」「ゼラチンで固める菓子類（レアチーズケーキ）」「バターを使う菓子類

（パウンドケーキ）」「パイまたはタルト生地（フィリングを詰めた菓子）」の実習を行いました。12月に入ってから「クリスマスケーキ」を題目として、自分で焼いたスポンジケーキにお菓子の仕上げデコレーションを行い、クリスマスレリーフも自分達で藤づるを丸めて製作をさせました。演習は、これからの実践になりますが、テーブルコーディネートを中心とし、配色・素材・形態、料理と器の調和、食空間、サービスマナー、四季折々の花の扱い方を講義し、「和洋中」の正式なテーブルセッティング（クロスと器類と花のみ）を実習させる予定です。そして「ティパーティ」のセッティングでは各種の飲物とお菓子類、器類、その季節の花を実際にテーブルセッティングし、最後に各自テーマを設定させ、自分のテーブルセッティングの企画・立案・デザインを考えさせます。本当は一人一人のテーブルセッティングを行えばいいのですが、時間と予算がありませんから、方眼紙の上に書いて色付けを行い、最後に発表させようと考えております。

大学の学生募集の一端として「キャンパス見学会」があります。その中でティパーティのテーブルセッティングを行っております。高校生はその華やかさにとても興味を示してくれております。セッティングに使われるお菓子類は、市販品を使用せず、教職員で協力して製作し、説明終了時にはその菓子をカッピングし、その場で食していただいております。若い女生徒はお菓子類（特にケーキ類）にはとても興味があり、ケーキ作りが好きな生徒が多いようです。

私どもの短大では、2年前期に「食品流通実習」（1単位）として、1週間デパート、ホテル、スーパー等で学外実習をカリキュラムに位置づけております。それは、食べ物に関する深い知識を持って、安全な食品や食材の情報提供、販売や流通段階での品質管理、販売方法の開発や環境問題対策の知識を習得した上で、食品の生産・流通・消費に至るまでの段階をより深く知るための実習です。

今年度、初めての实習となりますが、その成果を期待しているところです。

（聖カタリナ女子短期大学健康栄養学科講師）

フードスペシャリストに期待すること

山本 信子

本学は栄養士養成課程に加えて、新たにフードスペシャリストの資格を取得できることになり、昨年12月、初めてその資格認定試験に多くの大学3年生、短大生が受験し合格した。従って短大卒業生の90%近くが栄養士でありかつ、フードスペシャリストとして巣立っていった。今後その資格が、栄養士の仕事や企業、あるいはそれぞれの食生活に、どう生かしていくのか、全く不透明で、気がかりではあるが、必要な専門科目を学び、試験に合格したことに自信を持って、機会があれば生かし、経験を積み重ねてプロとして成長してほしいと願っている。沢野勉氏によれば「新しい資格の誕生には潜在的な社会の要求があってそれに応じる形で、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がある。栄養士は前者であり、フードスペシャリストは後者である」といわれるように、すでに行政機関や企業では消費生活コンサルタントをおいたり、フードコーディネーターなどの専門的呼称を持った人々が活躍している。このように研究機関や企業で、即戦力となるには、専門知識と能力とともに経験が優先するので、実際に資格が生かされ認められていくには、時間がかかるかもしれない。しかし、今後多くのフードスペシャリストが養成されていくのであるから、この中から、機会が与えられる人たちが1人でも多くなり、既存の専門家を超えて、自立したフードスペシャリストとして認められるようになってほしい。

平成12年夏に行われた“第1回フードスペシャリスト養成課程研修会”に参加し、その時の多くの講演を通して認識しなおしたことは、これまでの食生



活の中心課題は、食べることと食べた後の身体の変化に注目してきたおかげで、長命で飽食の食生活となった。しかし食べる側の目で食生活を見直してみると、文化的な面が軽視されてきたというようなことであった。栄養士課程で、食生活論が必修になったのも、このような観点から導入されたと理解している。

最近、学生の質が変化しているように思われることもあり、家庭の食生活の現状を知りたいため、「食卓配膳の写真による調査」を行ったが、家庭では、和洋中の折衷料理の配膳方式は決まっていないためなのか、雑然と並んでおり、食べ方のマナーがなくなってしまっていることを示しているように思われた。西洋料理を好んで食べていても、西洋風に食卓にテーブルかけをかけたたり、花を飾ったりという食卓風景はほとんどみられなかった。

子供の頃見た映画で、たしか「自転車泥棒」というイタリアの名画であったと思うが、貧しい食卓用テーブルに、ランチョンマットであったか、テーブルかけだったかを準備した後、パン1切れのようなわびしい朝の食事が始まるという場面が、印象的であった。映画の内容はあまり覚えていないが、食事が粗末でもちゃんとテーブルを整えるというイタリアの食文化が子供にも伝わってきたのか、不思議に忘れられない風景として記憶に残っている。

経済大国となり食生活も飽食という頂点を経験した我が国は、その代償となって環境問題に取り囲まれてしまっている。まず現在の満腹感を一人一人が心の充実に、社会的には、食環境や食文化に目を向けなおすことが、問われているのではないであろうか。このような食生活の課題は、フードスペシャリストが目指している幅の広い食の専門分野を学んだ者にこそ生かされて、社会即ち企業で食の専門家としての仕事ができるはずである。栄養士が臨床栄養の方向に仕事の内容と充実を図っている今、他の多くの食の分野には、別の専門家が必要になるであろう。そのとき基礎的の学問を身につけた若いフードスペシャリストが求められる時代になると期待するものである。

(武庫川女子大学生生活環境学部食物栄養学科教授)

実力あるスペシャリストを目指して

浜島 教子

聖徳栄養短大では平成12年度よりフードスペシャリスト養成課程を設け、2年生の35名が資格を取得して卒業しました。本学は食物栄養学の単科の短大でその中には栄養士コースと食品科学コースがありますが、いずれのコースでも、フードスペシャリストを目指すことができるように前年度より準備いたしました。新設科目としては食物栄養に関する2専攻がありますので、フードスペシャリスト論、フードコーディネイト論の2科目を加えたのみで、比較的スムーズに時間割編成ができました。

学生は年度はじめには「とれるものならとっておこう」式で多数の学生が履修を希望していましたが、栄養士コースの学生は校外実習その他の関係もあって、後期になると意欲的に勉強しようという学生のみに減少しました。栄養士コースの学生はこれまでは食品科学コースのみに選択科目で開講されていた食品官能検査法を土曜日に受講しました。フードスペシャリスト論は2年前期5次限に、フードコーディネイト論は2年後期5次限に開講しました。11月になると12月の認定試験を間近にして、学生の学習意欲は高まりました。食品科学専攻の学生にとっては、規定のカリキュラムの総仕上げとなりましたし、栄養士コースの学生には共通科目もあるので、食に関する基礎力の向上に役立ったようでした。

豊富な食品の出廻り、社会環境の変化、食品産業の進展、家庭の内外の生活変化により、私達の食生活は変遷しています。家庭での手作り調理を大切にしたいとはいえ、加工食品、そう菜、弁当類、調理済み食品の購入が増加しています。このような傾向は高齢化社会を迎え、また産業の進歩と共にさらに続くことと思われます。外食を楽しむ機会も増加しています。食をとりまく環境は複雑になり、食物の安全性、栄養性、嗜好性を満たし、心身の健康に適



した食生活を可能にするためには食に関する多くの専門的知識と技術が益々必要とされることが予想されます。人間と食物のかかわりは深く、社会の歴史や経済、食器の発達や食文化を含めてトータルに考えるフードコーディネイトも望まれます。

資格取得を通して、学生は目標をもって勉強するようになりますので、食に関する知識や技術をもった卒業生が多く巣立つことは、将来の社会や家庭の健全な発展に役立つことと思われます。したがって、安易な資格取得ではなく、実力のあるフードスペシャリストを世に送り出したいものと思います。取得直後は経験不足でも、年と共に経験を重ね、時代の変化に対応できるような基礎力を身につけさせたいと思います。近年は学生の食体験が乏しくなっていますが、学生には、実物に接することをすすめ、自発的に体得させるようにしたいと思います。また、協会側におかれましても一般の人々に比べれば、スペシャリストといえるような認定試験判定を今後共、お願いしたいと思います。

(聖徳栄養短期大学食物栄養学科教授)

「フードスペシャリスト資格」の充実・達成を願う

室屋 ユリ子

昨年8月に開催された第1回フードスペシャリスト養成課程研修会に参加させていただき、協会のフードスペシャリスト養成の趣旨と将来の方向性を知ることができたことは誠に有意義でありました。

そこで私が感じたことは、食品の流通販売部門に専門的知識を身につけた人が、食品の良否を識別したり、販売者や消費者への指導、助言をする職業が存在することの必要性和飲食の場にあっては食環境をコーディネートする専門職の存在が必要であり、このような人材を社会に役立てるため、協会長・理事を担当される方々により、法人化の方向に進めご



努力なさっておられることをごさいました。また講演分野でも大変参考になり感謝いたしております。

さて本学には食物栄養専攻に栄養士コースと食生活文化コースがあり、食生活文化コースに平成12年度よりフードスペシャリスト資格の導入をしましたが、本コースは本年度より製菓コースに変更いたしました。

私の担当科目は調理学実習、調理学、フードコーディネート論、食物史です。調理学実習と調理学は同時期に受講できるように時間割を設定し、実習で生じる種々の科学的変化や、疑問を実際に把握できるように工夫しながら理論と実際を結びつける授業を心がけています。一方、料理形式や食卓作法についても好奇心や感動を覚えてくれるようにと願っていますが、現実には年々消極化している状況にあります。幸いにしてフードコーディネート論と食物史が2年次の後期にありますので不足の分は補いがつくものと考えています。本学では今年12月に初めての資格試験を行います。学生たち全員が試験に合格し、フードスペシャリストの資格を取得し、そして社会に役立ってくれることを期待しています。

協会の更なる発展を願い、充実したフードスペシャリスト資格の達成を目指したい所存でございます。

(大阪女子短期大学生生活科学科教授)

『フードスペシャリスト』の発展を願って

岩城 啓子

本学では、今年初めて資格認定試験を迎える。学生には2年間の集大成として、学習内容を再度見返し理解を深めるよい機会となると思うが、教える側としては、早くに履修した科目内容は忘れてしまっているのではないかと、逆に履修途中の科目は試験日程までに出題範囲を終わらせることができるだろうかと、いろいろ気の揉めることである。また、本学の学生達の卒



業後進路は、一般事務などの食とは直接には関係のない分野が多い。杞憂に終わればありがたいが、ほとんど進路が決まった段階で、学生達が意欲を持って勉強してくれるかも心配の種である。

さて『フードスペシャリスト』の現状であるが、まだまだ発展途上であるように思われる。前会報の巻頭言にもあったが、現行の制度におけるフードスペシャリスト資格取得者が即『食の専門家』としてふさわしいとは、残念ながらやはり言い難い。2年や4年間では短過ぎるし、机上で学ぶことには限界もある。資格取得者が真の専門家になるためには、卒業後に食に関わる職場に就き、生きた知識や技能を身に付けていくことが必要であろう。自分の経験など例に出して恐縮だが、私も米の販売業界で品質検査等の業務に携わったことがある。十年足らずではあったが、その時の経験は今日、教科内容を教えるために大変役に立っている。当時は就職に先立ち、米の流通経路や食品としての知識などの基本的なことは本等である程度は学んだつもりでいたが、現場では改めて教えられたことが多かった。生きた知識は、実際に業界の中で仕事をしなければ得られないというのが実感であった。フードスペシャリストの資格取得者も、食に関わる職場に就き経験を積むことによって、真の意味での専門家に成長してくれることであろう。そのためには、早急に資格取得者の活躍できる場を開拓していかねばならないと考えている。

ところで、協会には以下の2点を特に提案したい。まずは広報活動であるが、フードスペシャリストの活躍の場をもっと具体的に提示してはどうか。現在はフードスペシャリストの名前ばかり有名になり、実際に資格取得がどのように生かせるかについてはあまりに臆気であるように思われる。資格取得後はいろいろな可能性があるとはいえ、やはり具体的な職種をいくつか提示する方が説得力がある。残念ながら現在は、フードスペシャリストとして就職し活躍する職場はまだ少ないが、今後活躍が期待される職域として、フードスペシャリストの資質が生かせそうな既存の職場を取り上げることも一つの手であろう。2点目は、すでに社会に出たフードスペシャリストの資質の向上も計っていただきたいということである。そのための協会主催の講習会や講演会な

どはいかがであろうか。フードスペシャリストが今後さらに発展するためには、全体の資質の向上は不可欠であると思うが。

私見を述べたが、スタートしたばかりの『フードスペシャリスト』がさらに発展していくことを、養成校の一員として心より願い微力を尽くしたい。

(桜井女子短期大学生生活科学科助教授)

フードスペシャリスト 資格を生かせる職場を もとめて

布施 眞里子

フードスペシャリスト養成課程認定校となって1年が経過した。今年度卒業予定の学生が本学としての最初の資格取得者となるわけであるので、認定校としてのすべての経験をしていない現在ではあるが、いくつか感じた事などを述べてみたい。



本学では生活科学科の「食と健康コース」の学生がこの資格取得を目指して学んでいる。本資格を導入する前は「食と健康」といっても何かの資格が取れるわけではないので、学生たちは食品や栄養・調理などへの興味のみでこのコースを選択していた。しかし、「何か資格を持ちたい。それによって就職に有利になるだろう」と考える現在の風潮の影響か、本コースへの希望者が増加し、その中の多くが資格取得を希望し、勉学意欲も向上しているようである。しかしその資格を生かしてどのような職に就き、具体的に何をしたいのか、また何が出来るのかについてのビジョンをどれくらいの学生が持ち得ているのか、疑問である。

この1年間数科目を担当し教えていく中で、その教えるべき範囲の広さに私自身驚きを感じたが、学んだ学生たちはそれ以上に戸惑いを覚え、またその内容を消化しきれないでいる現実である。特に「フードスペシャリスト論」は様々な内容が提示してあり、一人の教員ではどうも教えきれないものとな

っているだけでなく、学生にとっては他の科目ですでに学んでいたり、これから学ぶはずの科目内容であったりと、本科目の意義や位置づけが不明確で学習のポイントがつかみにくいものとなっている。もう少し科目としてのまとまりが付けられないものであろうか、関係各位の御一考を願うものである。

2年生に進級した学生たちがそろそろ就職活動を開始する時期となった。会社訪問や説明会などにつき学生から相談を受ける事も多くなって来たが、「この資格を生かせる職場はどこか」と聞かれると、学生たちのビジョンの無さを憂えている自分自身も「資格を生かす」という事について明快に答える事が困難である事を改めて感じざるを得ない。資格取得者数がまだ少なく、食品関連業界における資格認知度も低い現在では当然であるともいえるが、かつての栄養士がそうであった様に時の流れを待つ事しかないであろうか。

資格取得を目指す事で学生の勉学意欲を向上させるという目的は、教えるという立場の者にとってはそれのみで価値が有るが、取得した資格が学生の将来にとって本当に価値のある物にならなかったとしたら、資格の存在意義を問われる事になるであろう。この資格は、食に関わる資格としては製造分野と消費分野をつなぐ新しい視点のものであり、現在の食事情に合致した資格でもあるとは考えられる。その資格取得者に活躍してほしい流通・販売分野の業界ではどのような人材が本当に要求されるのか、その人材育成には何を学ばせるべきか業界の声も聞き、それを反映させる様にしてこそ、真に価値の認められる資格になるのではないであろうか。協会、そして認定校が協力してこれらについて考えていくべきではないかと考える昨今である。

(湘北短期大学生生活科学科教授)

フードスペシャリスト 養成課程を担当して

中澤 勇二

この課程を平成12年度に開設してから、早1年間を経過した。いよいよ本年度は受験年度となった。受験の初年度であるために、教員学生ともども意欲

を新たにして、新学期に臨んでいるところである。今後の展望に関しては、まだ時間の経過が浅いので、論述することはできないが、今後の動向をさぐるために、学生の感想などを若干ながらまとめてみたい。

1. 学生の考え：

受講学生の感想として、次のことが集約されている。

《長所利点》

課程における専門性が強調されている。

授業内容が充実している。

同好の友人がつくられて、友好の対話ができる。

目的と方向が確定していて、受講しやすい。

実験実習が楽しい。

《問題点》

資格について、権威がない。

時間の経過が短くて、資格が認知されていない。

就職との関連が不明であり、有利とも言えない。

必須科目が多すぎて、他の教科が履修できない。

卒業後に、協会からのフォローが、各人に対して有るのだろうか？

以上のことから、学生はより現実的な要望と期待を抱いていることが判明した。したがって、教員としても努力を傾注することの必要性を痛感するが、当協会におかれても御配意のほどをお願いしたい。一方、教員側においても次の如き意見があった。

2. 教員の感想：

方向が確定しているので、自由が束縛される。

教員の個性が失われている。

視点が狭すぎる。

資格の権威が何も感じられない。

学生募集の対策としては、若干ながら寄与しているらしい。

以上のとおり、教員の感想としてはシビアなものもあるが、発展を渴望する感想として受けとめて欲しい。なお、新学期になって、既出問題をコピーして参考にしているが、『既出問題集（正解付）』の発刊が、学生側から要望されている。つまり、全体の流れをつかみきれないで居るので、『傾向と対策』が必要なのである。

最後に、当協会と関連各大学のますますの御発展を祈念する次第である。

（共立女子短期大学生活科学科教授）

フードスペシャリストへの期待

西沢 信

本学の生活文化学科は平成5年度から服飾美術科を改組転換して、9年目、開学以来36年目を迎え、現在に至っている。



昨年度よりフードスペシャリスト養成課程認定校としてフードスペシャリスト協会へ仲間入りをさせていただくことになりました。数年来、不況と共に、特に短大生の就職難も加わり、資格取得を目指す学生が増えている。また少子化の影響、4年制大学進学志向もあり、短大の志願者も学科によっては激減の状況のようである。このようなこともあり、本学でも、教育課程に沿う資格制度導入を模索していたところである。この資格制度導入に際しては、生活文化学科という性格上、カリキュラム上の制約や教員等、問題はいくつかあり、また本当に実効あるフードスペシャリストの養成が可能なのかも実は不安な面が多かったのも事実である。認定校として2年目を迎え、学生にとっては、この12月には初の認定試験が待ち構えていることになる。

フードスペシャリストは生まれて間もない資格制度である。しかし100に近い大学・短大が認定校として養成をはじめている。今後、多くのフードスペシャリスト資格をもつ卒業生が、毎年社会に出てゆくことになる。

このフードスペシャリストが社会に認識され、認められ、制度が定着して行くには資格を与える側である協会の着実な努力をはじめ大学側ももちろんであるが、資格取得者の努力・実績の積み重ねなくては花の蕾にも至らないことは自明である。

さらに企業に対し、必置義務があるものではない故に、フードスペシャリスト資格取得者がどんなカリキュラムでどのような内容を勉強し、どのような職場で採用するとどんな利益をもたらしてくれるのか認識していただくことが、まず必要であり、そのために協会側の努力も期待したい。また認定校とし

て、企業の要望に応えられる有資格者を養成し、資格を生かした職場に就ける力を持った卒業生を送り出すのは大学側と教員の役目であろう。

今後専門家としてフードスペシャリストが社会や職場で活躍し、定着して行かねばならないが、しかし、未だ独り立ちできない現在、これをカバー、サポートする体制も必要と思われる。協会、大学はこのようなことも考えなくてはならない。

生まれたばかりのフードスペシャリスト資格、問題点や心配も多いように思われるが、協会、養成校が協力のもと、この資格制度を軌道に乗せ、学生の就職へと進展させて行きたいものと期待すると共に努力していかねばならないことを痛感する。

(新潟青陵女子短期大学生活文化学科教授)

フードスペシャリスト 養成の受けとめ方

小林 幸子

本学の食物栄養学科は平成12年に、フードスペシャリスト養成課程の認定を受けた。

栄養士とフードスペシャリストとの2つの資格に見られる業務上の関わり

合いについて理解と認識をもって新カリキュラムのもとで教育をスタートさせた。

「食べる」という行動の背景には、さまざまな文化が存在しており、これらの文化は社会構造、生活環境の変化とともに、常に流動していると考え、その根底で常に変わらずに求められているものは、人間の健康であり、安らぎである。

今日の食生活は非常に多様化され、日常の食事においても個人対応の細分化が多く見られる。これらの食品が手軽に求められる環境であることに、何の疑問も抱かないでいる人が多いのではないだろうか。消費者が安心して買い求められる環境であるためには、その送り手である生産者や食品企業の、弛まぬ努力と研究と開発があることを知らなければならぬが、フードスペシャリストのための授業を受



けることによって、送り手(生産者、食品関係企業)と受け手(消費者)の両者の立場からの専門知識・専門技術を学ぶことができると解釈している。

消費者の安全と豊かさを確立し、消費者から信頼される送り手(食品企業)であるための姿勢が問われることは言うまでもないことであるが、その姿勢がどうあるべきか、生産から消費への食品の流れにおいて、受け手側に立ってコーディネートできる人材の育成は栄養士としての業務のなかでも求められることである。

本学では平成13年度に第1回目の受験生を出すことになるが、何名合格するかは全く解らない。第2回目の認定試験では、受験者2,551名中、合格者が2,332名で91.4%と報告されている。この合格者のなかから、どれだけか学生が、フードスペシャリストとして、または、その関連業務に就職できるのかは、さきが見えていない。これだけの多数の合格者が、全員専門職または関連業務に就職できるわけがなく、その結果、この資格の重みが資格取得だけの軽いものになり、学生にとって魅力が薄れてくるのではないかと心配になる。しかし、フードスペシャリストと栄養士の2つの資格を取得することにより、どちらを専門職として就職したとしても、両者の専門知識・専門技術は相乗しあって有効に活用できるものと確信している。

(和洋女子大学短期大学部食物栄養学科教授)

インターネットを利用して 広く情報の発信を!

山中 博之

18歳人口の減少が続く状況において、受験者を確保する方策の一つとしてぜひ資格(できれば公的な)を導入してほしいとの、入試広報部からの強い要請がありました。

食関連で公的な資格といえば、やはり栄養士の資格でしょうか。本学でもこれまでに何度か栄養士の導



入を検討してきましたが、施設や設備など指定の基準も厳しく、残念ながら現実のものにはなっていません。しかし、一方で近年短大における栄養士養成施設の新たな認可は非常に難しくなっていることや、また栄養士の資格があっても必ずしも十分就職に結びついていない状況にあることも聞いております。

そのような折に、協会から「フードスペシャリスト」という新しい資格制度の創設と協会への入会の案内が届きました。その書類の終わりの方に「出来るだけ早い機会に農林水産省所管の法人化を図るとともに、フードスペシャリスト資格の公的確立を期している」との一文が目にとまり、そういうことであればということ入会を決意しました。これまでの会報の記事からも、この資格に対して今後の学生募集や就職に役立つ可能性があるのではないかと強い期待を寄せていることが伺えます。

認定校一覧（平成12年10月20日現在）を見てみると、大学では19校中9校が、短大では97校中32校が、それぞれ47%、33%の高い比率で関西地域（2府4県）が占めており、この地域のフードスペシャリストに対する関心の高さが現れています。認定校は、全国的にも今後さらに増加してゆくものと思えます。

さて、フードスペシャリストが食品の業界や企業などで受け入れられるためには、これがどのような資格であるのかを十分にPRすることが重要であると思います。協会としてもPR活動を精力的に行っているとのことですが、食品関連の企業は小規模なものを含めると非常に数も多いので、各地域の企業に対してはそれぞれの地域ごとに大学・短大が連携することによって、より効果的・効率的なPR活動ができると考えられます。

また、IT時代の今日的な情報伝達的手段としてインターネットを欠かすことは出来ません。各大学・短大では、それぞれのホームページの中で大学案内とともに、フードスペシャリストについての説明をしておりますが、協会でも早急にホームページを開設し、協会として様々な情報の発信をしていただくことを要望します。

（羽衣学園短期大学人間生活学科教授）

「調理師コース」での「フードスペシャリスト」に期待するもの

友次 淳子

生活が豊かになり人々の「食」への関心が近年ますます高まっています。

本学では建学の精神に実学を尊ぶ精神があり、社会に出てからの専門性が明確である「技術」「技能」を身につけるための資格取得をめざした実践教育を基本理念としています。



このような本学の基本理念と社会的ニーズに応えるべく「食」を専門的見地から追求できる人材を育成し、しかも社会に出てからの専門性が明確である「食」の分野でのプロを育成するための専門コース「調理師コース」を生活情報学科において2000年に新設しました。そんな折、「フードスペシャリスト」という資格があることを知り「調理師コース」の学生全員に取得することを義務づけました。全国的に珍しい準学士の称号を取得できる「調理師」としては「フードスペシャリスト」はまさに「食」の専門家としてどんな食の分野でも活躍できる力強い資格であると考えたからです。まさに「食」のプロとして「フードスペシャリスト」と「調理師」は両輪の資格として力を発揮するものと思われれます。

「フードスペシャリスト」の必修科目の食品の安全性に関する科目や食品商品学、調理学、栄養学、食品流通・消費に関する科目など、どの教科も「調理師」としても大切な必修教科です。特に「フードスペシャリスト」に期待されている知識や技術である食品の品質判定や食のコーディネートは「フードコーディネート論」「食品の官能評価・鑑別論」として「調理師」という専門職には欠くことが出来ない大切な教科だと思います。

「フードコーディネート論」では様々な行事や季節を想定して、テーブルクロス、食器、小物などを学生自身が選び考えテーブルコーディネートするな

ど演習を中心にした授業を多く取り入れ感性を磨いていこうと思っています。「食品の官能評価・鑑別論」も出来るだけ演習を多く取り入れて観念的授業にならないようにしたいと思っています。

学生には自分達が選んだコースでの2つの資格の併習の意義、すばらしさを十分に理解し、誇りをもって学ぶよう常に指導しています。1年の後期には様々な食品メーカーや現場でのインターンシップを経験し、学校での教養を現実のきびしさの中で少しは生かしたのではないのでしょうか。

2年生になって、徐々に「食」のプロとなる自覚と自信が出てきたようで、授業への意欲的な取り組みが目立つようになってきました。

第一期生が現在2年生でまだ卒業生は出ておりませんので「フードスペシャリスト」の認定試験の経験もこれからです。

現在第一期生「調理師コース」卒業生として「フードスペシャリスト」の認定試験の100%合格と100%の就職に向かってがんばっているところです。

就職先としては、食品メーカー、フードチェーン店、流通企業などの他に、「フードスペシャリスト」課程修得者としてとくに福祉施設や病院、給食施設での就職が考えられます。学生、教師が一丸となってこのすばらしい2つの資格の併習の効果を上げるため、日々の努力が大切だと思っています。

(大阪城南女子短期大学生活情報学科助教授)

フードスペシャリストに望む

高山 倭文

平成12年度よりフードスペシャリスト論・フードコーディネーター論・食品官能評価論・食品加工実習の5科目を新設しフードスペシャリスト養成課程をスタートさせた。

入学当初は、家政学科の約半数の学生が資格取得を志望し、また関心も高かったが職業としての実績や即時性の無い事を理由に2年次では辞退者も出て



いる。

わが国の食生活は、半世紀足らずの間に急速に変容し、国際化・情報化・外部化によりさらに加速、生活スタイルの多様化も背景に食事軽視の風潮を生んだ。食卓を囲む団欒や日本型の食性の崩壊現象を懸念する一人としてフードスペシャリストの誕生・活躍に大いに期待したい。

21世紀も食のテクノロジー・グローバル化は拡大すると予測されるが、遺伝子組み換え食品や食品添加物の安全性に疑問や不安を抱いている消費者は多い。また食品の持つ生体維持機能の解明が進むにつれ食材の持つ効能に強い関心が持たれている。しかしこれらの情報はより高度で複雑になっており、消費者サイドでの正しい情報提供者が必要とされている。

さらに外食産業や流通など幅広い食関連企業での活動を考え、フードスペシャリストの名に恥じない知識や技術を修得させる責任を感じている。しかし、食の基本(何をどのように食べるか)を身に付けていない学生も見受けられる。正しい食事観を持ち、学生自身がQOLの高い食生活の実践者となることは、フードスペシャリストの必要条件であろう。

最近、フードコーディネーターを始めフードアドバイザー・フードジャーナリスト等フードビジネスも多くなってきたが、フードスペシャリストには正会員110余校で養成されている利点がある。この数を力に、協会独自の嗜好調査などを実施し、食産業界へ発信するなど社会のニーズに合った活動やPRも重要と思う。

(芦屋女子短期大学家政学科教授)

フードスペシャリスト養成課程を担当して

太田 美穂

資格導入の教育的効果について

平成12年フードスペシャリスト校の認定を受け、本学家政科の食物・健康コースの学生が、資格取得に向け様々な科目を履修中である。栄養士養成コースではないが、食に関する関心があつて、将来、より専門性を高め食関連の職種に就きたい者や、家庭

に入った時に自分や家族のために役立つ内容であると思い知識や技術を求めて入学してくる。フードスペシャリストは職業としては未知数ながら、「消費者の立場にたった食



品の流通・販売分野での専門職」「消費者と食品メーカーのかけ橋」としての位置付けはわかりやすいようである。回生入学時の資格にあこがれる時期から回生になり就職活動も本格化し将来を見据える時期にきて、資格取得のための認定試験があることは負担でもあるが、学生生活にメリハリをもたらし、学生自身の軸が定まってきたようでフードスペシャリスト資格導入の教育的効果を感じている。今後カリキュラムの充実など行い、学生の期待に沿った授業展開を行いたいと思う。

フードスペシャリストの活躍できる職場を求めて

会報でも諸先生が既に述べられているように、今後、資格取得者が急増する中で、専門性を生かした具体的な職域、職場とは何かが最大の関心事である。消費者サイドは、食情報（健康面、安全性、食事づくりやおいしさ、経済性など）に敏感で関心が高く、食品の購入時に反映されるので企業側もその点特に販売の場において、様々な工夫を凝らしている。

最近、消費者側に立った新たな取り組みが生活協同組合「コープこうべ」で展開されていると聞き、早速、見学に伺った。『キッチンサポート』と呼ばれるコーナーで調理実習しながらメニューの提案と調理をアドバイス、さらに試食サービスを行っていた。たえず調理され試食が提供される。紹介される料理は毎日変わり、そのレシピをキッチンコーナーと食材コーナーに見やすく配置し、購入に結びつくよう工夫していた。実際、取り上げる食材の販売がかなり伸びるそうである。キッチンコーナーでは気軽に質問もできる。見学中、一番興味をもったのは会話があること。「今日はどんなメニュー？」「昨日のピビンバのレシピまだある？」「この子、野菜嫌い言うてたのに、食べてるわ」「こんにちは、今日も来たよ」などなど。中には「いつも教えてもらってばかりだから今日は1つメニュー教えに来たよ」と言う人までいるらしい。毎日6時間ほどオー

ブンしているのが常連客も多く、その年齢層は幼児から高齢者まで幅広い。誰もが気安く立ち寄れる雰囲気と話題が食に関する事なので言葉のキャッチボールがどんどん弾む。キッチンサポートでは、専門スタッフの他、パートの主婦もいきいきと活躍していた。これまでも同様の取り組みは他でもなされたそうであるが、この施設設備への投資が集客力や販売実績に反映されるか未知数で本格的な導入には至らなかったようである。今回、非常に明るい雰囲気、食を通して地域の人々と関わり多様な食生活をサポートする可能性のある仕事の場を拝見して、その中でフードスペシャリストもスタッフの一員として、ぜひ活躍してもらいたいと強く感じた。本学では、現在、フィールドワーク演習を実施しているが、今後、インターンシップ制を含めた企業との連携のあり方、実施方法の具体策の提案などが検討課題となる。既にフードスペシャリストに関連してインターンシップ制に取り組みされている大学での実践例など、研修会での発表や会報への掲載を協会にお願いし、参考にさせていただければと考えている。

(甲子園短期大学家政科教授)

フードスペシャリスト 養成課程を担当して

吉尾 信子

愛知江南短期大学では、平成12年度入学生より、生活科学科食物栄養学専攻栄養士養成コースおよび食物技術コースそれぞれにフードスペシャリスト資格取得のためのカリ



キュラムを導入しました。本学では、『専門知識と技術を学び、職業を通じて社会人として成長してゆける人材の育成』を教学の理念としており、従来より「職業につながる資格」の取得を学生に奨励してきました。専攻を構成する2つのコースへ同時にこの資格取得のための科目を開設するについては、それぞれの専門性の焦点が不明瞭になるとの意見もありましたが、栄養士養成コースは、「食」を生きる

糧として捉え、人々をより健康で長生きできる食生活へと導く立場から、また、食物技術コースでは、「食」を文化として捉え、よりおいしく楽しく豊かな食生活を演出する立場から、「フードスペシャリスト」資格を取得し、互いに社会で仕事の領域を広げてゆけばとの希望的予測のもと、計画を実行に移した次第です。現実には、栄養士養成コースは厚生労働省の定めたカリキュラムを骨子とし、食物技術コースでは、すでに『料飲サービス士3級受験資格』取得カリキュラムが組み込まれていましたので、形式的には両コースとも新たに1年生後期に「フードスペシャリスト論」および2年前期に「フードコーディネーター論」を開設し、若干の科目の開講時期を変えるとといった小規模な変更を行って学生受け入れを開始しました。

「フードスペシャリスト論」は筆者の担当科目のひとつですが、授業の中で、かなりの時間を費やしたのが、『フードスペシャリスト資格の社会的意義』について学生各人に自分なりの認識を持たせることでした。学生からの質問は、「この資格を取得したら何になれるのか?」「どんなところに就職できるのか?」という2点に集中していました。この受け身の姿勢を意識の内側から変えていかなければ、プロフェッショナルな職業に就けるわけがない、たとえうまく潜り込んだとしても、いつまでも「自分が望んでいたのはこんな仕事ではない」「自分には他にもっとふさわしい職場があるはずだ」という不満を持ち続けることでしょう。これは、他の資格取得ひいては短期大学での勉学そのものについても共通する問題です。2年間という限られた時間内で教授できる知識や技術はそれほど多くありません。要は、この資格取得をきっかけとして、個々の学生が職業への専門意識を持ち、さらに自分なりの方法論で付加価値をつけていこうとする意識づけをすること、それが社会から託された大学教育の使命のひとつではないかと思います。その一方で、学生が意欲的に就職活動したくなるような食品関連企業を開拓してゆくことも必要です。

愛知県を中心とするここ東海地方には、食品関連産業が数多く存在し、これまでの卒業生も製造現場から製品分析、商品開発、販売、さらに調理、接客サービス、技術指導に至るまで、幅広い分野で働い

ています。学生は、全国シェアを持つ大手に挑戦することを好みますが、むしろ地域で堅実な経営方針をとっている企業にこそ短期大学卒業生の需要があり、まだ本資格を取得できない今春卒業生の幾人かもそのような中規模企業へ就職していきました。今後、就職指導担当者を中心に、私たち教員が一致協力して地元の食品製造、卸売り、販売、さらに流通、料飲関連部門まで積極的に「フードスペシャリスト資格」を広報活動し、意欲的な学生の就職先を獲得していくことが、ひいてはこれからの進学希望者にとっても、より魅力的な進路を提示することになるものと確信しております。

(愛知江南短期大学生活科学科助教授)

フードスペシャリスト養成の初年度を振り返って

林田 紀代子

精華女子短期大学では、平成12年度新入生からフードスペシャリスト養成課程の認定を戴き、栄養士とフードスペシャリストの両課程の履修ができることになった。



それにより学生の受講態度は以前にも増して真剣味を帯び、目的意識と問題意識が強くなったように思われる。両課程を履修することにより、学生は“食がいかに大切なものであるか”を真摯に考えて学んでいることが実感される。

本学では特に実習を重視しており、多くの実体験を通じて、専門知識を柔軟に活用できる、社会で真に役立つ人材の育成をめざして教育にあたっている。1年後期には工場研修によって生産と流過程について学んだ。1、2年合同の学外オリエンテーションでは、ビュッフェスタイルの食事を通じてフードコーディネーター演習を体験する機会をもった。初めての場所で多人数の会食を行い、食材の選択、調理、サービスの大変さを感じ、ケーススタディの重要性を認識し、毎日の多面的な学習の積み重ね

がいかに大切であるかを肝に銘じた。

フードスペシャリストの資格をもった卒業生が社会で活躍していくためには、フードスペシャリスト協会と私共教育機関が肌理の細かい連携をとって職域を拡大してゆくことが今後の課題である。そのためにはカリキュラムの充実及び学生資質の向上に努力することは勿論であるが、協会におかれても日々進歩する情報社会のなかで今何が求められているか、今大切なことは何かという情報を広く伝達していただき、一方私どもは、それらの要請に即応できるよう研鑽に励み、新しい体制を構築して、ともに相携えて21世紀の食生活のあらゆるライフスタイルと事態に対応できる人材を社会に送ることが使命と考えるものである。

(精華女子短期大学生活科学科教授)

フードスペシャリスト 養成課程を担当して

笹田 陽子

本学のフードスペシャリスト養成との出会いは、協会が開催した平成10年10月19日の説明会でした。当時、平成12年度より中学校教諭二種免許「家庭」の再課程申請を行わない決定をしたところであり、「栄養士資格」に加え、魅力のある「食」にかかわる資格を模索していたところでした。説明会には多くの大学、短大が参加しておりました。

学生へ付加価値を付けたい、勉学の励みにしたい、また、短大の発展をも含め、期待と不安を覚えましたが、養成を前向きに検討したいと考えました。養成課程の開設にあたっては、資格を生かした就職先があるのか、また、開講科目の新設等いくつかの課題があり、科内のコンセンサスを得るまでには多少時間を必要としました。しかし、フードスペシャリストは栄養士資格に広がりを持たせ、学生の進路の多様化に応えられる資格であると確信し、また、「資格を生かした進路について協会として多方面に



はたらきかける」との協会の姿勢も援護射撃となつて、何度となく問い合わせをしながら検討を重ね、平成12年度より開設することができました。

開設にあたっては、フードスペシャリストとしての資質の向上、実践的内容に重点を置き、栄養士課程の開講科目で読みかえることのできる科目のほか、非常勤講師を3名迎え、5教科(食品評価論、食品鑑別論、食品流通論、フードコーディネーター論、フードスペシャリスト論)を新たに開講しました。

昨年12月に行われた本学で最初の認定試験には、養成課程を担当する非常勤も含めた全教員より模擬試験問題の作成をお願いし、「試験対策講座」を実施し、臨みました。受講生は51名(1学年100名)残念ながら4名の不合格者を出してしまいましたが47名が認定試験に合格し、卒業時に認定証をいただき社会へ羽ばたいていきました。

第1回を終了し、多くの反省がありました。養成課程の途中、2年生前期終了と同時に10数名が辞退の申し出をしたことです。フードスペシャリストへの理解を十分に指導できなかったことを痛感させられました。

残念ながらまだ業界からの認知度は低く、本学では企業からの問い合わせが1件あっただけでした。これからは協会だけでなく、就職活動を通し、学校から、学生から、卒業生から企業へのアピールが大いに必要です。

さらに、今年度は、昨年度不合格となった卒業生へのアフターケアも忘れないで全員合格を目指しサポートしていくつもりです。

(盛岡大学短期大学部食物栄養科科长)

いまこそ、フードスペ シャリスト

金谷 昭子

1. 栄養と食物への関心の高まり：

栄養が重要視されて、栄養・健康に関係する番組が日常的にテレビに登場し、一方で、おいしい食べ物と料理番組はそれ以上に大いに賑わうようになった。我が国の豊かな食環境を背景に、いまは食物に、いわゆる身体的な健康への希求と、心身の充足感と

を求める時代なのである。

2. 栄養士・管理栄養士養成カリキュラムの改正と食物領域の縮小：

そのようなことで、近頃、栄養士特に管理栄養士を目指す学生が増加し、栄養士・管理栄養士養成施設が平成13年飛躍的に増設され、なお、各地に開設準備が進行しつつある。このとき、平成14年施行で、そのカリキュラムに大きな改正が行われることになり、そこでは、栄養領域が拡大されるとともに、食物領域のウエイトが著しく縮小されることになっている。

栄養は食物から摂る のが健康な通常の人間の常識である。まして、その栄養をなるべく食物のかたちで摂取するのが人間としての尊厳にも関わるほどに重要であると知られているにもかかわらず、食物分野教育の後退が行われようとしているのである。

通常の人間の栄養は食物から摂る。微生物培養基のような栄養素の混合物を服用する、または点滴で血管へ注入する、あるいは流動食を消化管へチューブで注入するというようなかたちで摂取するのはやむを得ない手段であって、人間本来の栄養摂取法ではない。おいしい食物を経口的に摂るのが人間らしい食物の摂り方であり、機能の衰えた場合でも、その方法が大切であるといわれている。それなのに、なぜ、というのが、栄養士・管理栄養士養成施設校食物領域教員の大きな疑問である。

しかしながら、よく考えてみると、厚生労働省が身体健康栄養に重きを置くのは、担当領域から考えて当然である。一方、食糧ということからみても、食物は農林水産省の担当であると考えるのが自然である。この時期、農林水産省が支援するフードスペシャリストが、栄養士・管理栄養士養成から後退した食物分野を、積極的に担っていくのが役割であり、義務であると考えるのが妥当でないであろうか。

3. 人の食物とフードスペシャリスト：

フードスペシャリストが食物を人間の食物と考えることにこだわる姿勢をもっていることはまことに頼もしい限りである。

キャッツフードやドッグフードは人間が食べても



おいしい、というので試食した学生に聞いたところ、少なくともその学生の経験では、おいしくなかった、とのことであった。おそらく、我々が子どもの頃、奈良の鹿煎餅をかじってみた経験に近いものに違いない。

餌は所詮餌であるから、栄養素が十分に含まれていればそれでよいかもしれない。しかし、現在の恵まれた食環境にある人間の食べ物は人間がおいしく食べられるものでなければならない。

栄養素を過不足なく含むことは食物の前提である。コーディネートされた食材を調理して安全で食べやすく消化しやすくした上に、口の中でおいしく味わえるようにつくる。おいしそうに調えた食事を、快適な雰囲気すなわち、よき食空間を演出して食するのが人間の食べ物であるはずである。

人間の食物には感性が尊重されなければならない。フードスペシャリスト養成カリキュラムでは、従来の大学短期大学の食物教育で、ともすればなおざりになっていた感性面が補われていると私は理解している。

何はともあれ、いまの日本は平和で豊かであり、食物を心豊かに味わうことの可能な恵まれた環境にある。しかし、食は生活の根幹であり、いかなる状況でも快適であって然るべきものであろう。

栄養士・管理栄養士のカリキュラムから、食物面が大きく後退しようとしている現在、真のフードスペシャリスト養成の意義と責務はもっと大きくクローズアップされてこなければならないであろう。

4. いまこそ、フードスペシャリスト：

栄養の専門家である栄養士・管理栄養士養成に、より高度な栄養知識の修得を課するためには栄養編重もやむを得ないかもしれない。しかしながら、栄養重視のあまり食物面が軽くみられているようであるのが、我々食物関係者には不思議であり、その影響が懸念されるのである。今回のカリキュラム改正の原点がどこにあるうとも、いま、食物専門家の育成の責務は重大であって、これがすでにフードスペシャリスト協会によって実施されつつあるのは時宜を得ているのではなかろうか。

とはいえ、体系的な食の専門知識と技術をベースとして活躍できる人材 - フードスペシャリスト、これは消費者サイドに立って「食」に関する情報を

提供し、豊かな食生活をコーディネートする専門家です。として募集しているフードスペシャリストの養成は、滑り出したばかりでなお未知数に近い。

人にとって最も重要な「食」の専門家フードスペシャリストの前途は洋々たるものであるはずである。食の世界のグローバル化はますます進行し、この豊かさは先ず当分は続く。将来の需要は拡大一途である超高齢社会の食への対応、あるいは各種の治療食への対処も活躍の場を拓けることであろう。栄養知識を併せ持った食の専門家フードスペシャリストの値打ちはさらに増大するに違いない。

幸い、学生のフードスペシャリストへの関心は強く、感覚的にフードスペシャリストの将来を見通しているように思う。わが神戸女子大学の栄養士・管理栄養士養成課程の学生のフードスペシャリスト資格取得志望者は驚くほど多い。数は力である。参加校が今後益々増え、フードスペシャリスト資格保持者が増加し、何より、実力あるフードスペシャリストが社会に大いに輩出する日の早期実現を期待したい。

フードスペシャリスト協会にあっては、この期を逃さず、一步踏み出していただきたい。栄養士・管理栄養士に比べて遜色のない社会的評価が受けられるよう、いろいろな角度で強化に努めていただきたい。たとえ民間資格であっても社会的に有用な資格は少なくない。フードスペシャリストが早くその一つと評価されるようにである。

フードスペシャリスト養成施設校のわれわれ教員も、フードスペシャリストの将来にもっと自信と責任を持ち、各施設校で特色ある補助カリキュラムを組むなど、実力ある専門家としてのフードスペシャリストを育成する一環を担うことも必要である。

フードスペシャリスト志望学生やフードスペシャリスト有資格者にはもっと多くのことを期待し、要望したい。誕生したばかりの、あえていうならばまだ海のものとも山のものともしれない資格は、フードスペシャリスト自身が社会で実力を発揮しなければ、価値は認められない。真価を発揮できる場は多種多様で前途は洋々、宝の山である。いついかなるかたちでも食は人間に関わっている。目を見開けば、新しい食の世界はいたるところにある。夢を燃やし、奮起して社会で活躍されることを期待している。

(神戸女子大学家政学部家政学科教授)

社会に貢献できる食のスペシャリストを目指して!!

三成 由美

21世紀の幕開けの記念すべき今春。

本学からフードスペシャリストと栄養士の資格を取得した学生160名が巣立っていった。



食の産業化が進む日本において、個々人が心身ともに健やかに生きるために、このフードスペシャリストの担う役割は大きく、その認定校に本学が選ばれた事は最大の喜びである。

昨年、経済産業省(全国中小企業団体中央会)のコーディネート活動支援事業に採択され、福岡県内の中小企業(食品会社)のコーディネートをさせていただいたが、消費者側と産業側のミスマッチの多い事を痛切に感じた。このミスマッチを防止するのがフードスペシャリストの仕事であり、消費者には食についての満足感を与え、産業には消費者のニーズにあったよき食のコーディネータを演出しなければならない。

そのため「フードスペシャリスト」の養成講座は、栄養士としての食品や栄養の専門的な教科内容だけでなく、ホスピタリティマインドによって食文化を深め高めて地域社会、国際社会に貢献できる食のスペシャリストを目指したものでなければならない。

しかし、理論と実社会の隔たりをどうカバーするかが大きな課題であり、就職した時にすぐに実践できる力を養う事は重要な事である。

本学の「フードスペシャリスト論」の講義は、食のホスピタリティ産業のロイヤル(株)の協力を得て、各部門の食の専門家13名に、業務の実際とその専門分野の必要な知識と技術、マインド、実際のポイントについて論じてもらう事にした。具体的な内容は、1)食のスペシャリストでゼネラリストである社長に経営学を、2)ISO国際基準にあった食品製造工場の仕組み、3)食品企業における衛生管理

(HACCP)、4) 飲食店舗の設計、5) ワインと料理の調和：ソムリエの仕事、6) 機内食：エアーカータリング、7) フレンチレストランのメニューとサービス、8) ペーカリーメニューの開発、9) レストランメニューの開発、10) 飲食企業の材料買い付けと配送、11) 食品の開発について、12) 食品鑑別の

実際、13) 食品の官能評価について、などである。そして「フードコーディネーター論」では、2冊の教科書を整理してフードスペシャリストに必要で役立つ内容について講義を行い、認定試験の準備を行った。この2教科の30回の講義について、学生に評価レポートを提出させたが、各専門家が目を輝かせ

2000・9・13
西日本新聞



「フードスペシャリスト」を目指して講義を聴く学生たち

目指せ食の専門家

中村学園資格試験へ養成講座

消費者科イデに立った「食の専門家」を養成しようと、福岡市城南区別府の中村学園大学(中村学園学長)の短期大学部食物栄養科で今春から開講した「フードスペシャリスト」の養成講座が、このほど終了。履修した約二百人の学生は、十二月の認定試験を受験する。フードスペシャリストは、流通や販売など消費者に身近な「食」に関する高度な知識と技術を持つ人材育成のため、「日本フードスペシャリスト協会」が、昨年から始め

た資格認定制度。現在、九州では食物栄養関係の課程をもつ同短大をはじめ計十大学・短大が教育課程を設けている。同短大では、今春から「フードスペシャリスト論」などの科目を設け、約二百人の学生が履修。同短大の三成田美教授(栄養学)の講義のほか、全国にファミリーレストランなどがある専門家を講師に招き、三十回の授業を行った。

て講義をされたためか、学生の意欲も向上し、フードスペシャリストへの高い関心と講義への満足度が得られていた。

食に関するモチベーションも高くなったためか、就職率も92.1%と昨年に比べ10%高い数値であった。現在、社会に貢献できる「フードスペシャリス

ト」を目指す学生達は、本学の創立者の“努力の上に花が咲く”のチャレンジ精神で、目を輝かせて頑張っている!!

PR活動は、新聞で地域社会の方々に「フードスペシャリスト」を紹介した。

(中村学園大学短期大学部食物栄養科教授)

フードスペシャリスト 今後の展望について

福田 ひとみ

21世紀を迎えましたが、私たちを取り巻く社会状況はなかなか厳しいものです。私たちが健康に生活するためのキーワードとして「栄養」、「安全」、「嗜好」が考えられます。



それぞれの専門家として、栄養士・管理栄養士、衛生管理者、フードスペシャリストが挙げられます(他にもいろいろな資格があると思いますが)。まだまだ未知数のフードスペシャリストだとは思いますが、「フードスペシャリスト論」や「調理」を担当しております私なりに考えましたフードスペシャ

リストの役割について述べたいと思います。

メディアの発達のおかげで「食に関する情報」が氾濫し、言葉のみが歩き出し、正しい情報が完全に伝わっていないのが現状だと思います。飽食の時代と言われながらその食生活は問題点が多いことも周知の事実です。近い将来、「エネルギー不足」、「水の枯渇」、「食糧不足」が予測されています。また、環境問題も深刻化しそうです。今すぐにはできることからフードスペシャリストとして政府や自治体、企業や消費者に呈示できるような人材が育ってほしいと思います。もう一つ、フードスペシャリストとして日本の食文化の担い手として活躍して欲しいことです。ファッションではなく、その地域に根ざした、伝統の食文化を今一度見直して欲しいと思います。

協会に於かれましては、「フードスペシャリスト」のPRをされているとは思いますが、より一層のPRをお願いいたく存じます。また、就職に関する情報をどんどん公開していただきたいです。さらに、将

来的にはフードスペシャリストの質を高め、維持していくために卒業生に対し、本学が行うのは当然でしょうが、協会主催の勉強会（現在の問題点、関係

のある法律の改正について、政府機関の考え方など）やホームページを設置していただければと思います。
（帝塚山学院大学人間文化学部人間学科教授）

事業紹介

農林水産省食品総合研究所

研究所の概要

所在地

農林水産省食品総合研究所は、筑波学園都市（茨城県つくば市）の農林団地内に所在し東京八重洲南口から常磐高速バスで1時間足らずの距離にあります。研究団地内の道路の両側には数千本の桜が植えられ、東京からの移転後20年を経て、今は桜の名所へと変貌しています。

組織機構

食品総合研究所の組織は、企画連絡部門と総務部門に加え食品理化学部、分析評価部、食品機能部、素材利用部、応用微生物部、生物機能開発部、食品工学部の8つの研究部から成っており、各部には全部で38研究室が所属し、研究員の総定員は107名です。しかし実際は、公立研究機関や民間企業からの研修生が多く、さらに海外からの研究員も多数研究活動に参加していることから、実働研究者の数は定員の2倍強となっています。

本年度は、新たに産学官の連携研究を推進するための拠点である複合領域研究センターと、800メガ核磁気共鳴装置やタンデム質量分析装置を配置し、共同研究による高精度機器分析を推進するための化学機器分析センターが完成し研究環境が向上しました。



複合領域研究センターでの研究風景

役割

食品総合研究所は農産物が安全で美味しい食品として消費者に届けられるように、その加工や流通技術を中心に幅広い研究を行っている研究機関です。また、糖質新甘味料の開発や冷凍耐性酵母の開発など、我が国食品産業の発展のためにも大きな役割を果たしております。農林水産省に所属する研究機関として、米などの新しい保存技術の開発や新品種に応じた加工技術の開発などの研究も重要な分野です。このような研究を通して国民に安全で豊かな食生活を提供し、わが国の食品産業の健全な発展を助けることが私達の使命です。

研究の重点領域

具体的には、豊かで、たのしい食生活を支えるための多様な食料の安定供給技術の開発に向けて以下の4本の柱を中心とした研究を押し進めています。

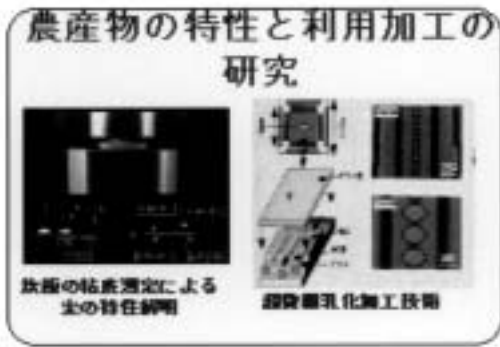
食品の安全性を確保し、より良質な食品の供給と表示の充実に努めます。

食と健康の科学を追求し、栄養や機能に優れた食品の供給を目指します。

農産物の特徴を良くとらえ、新鮮なままでの流通や良質な加工品の提供を目指します。

微生物などの能力を活用し、食品素材等の有用物質への変換に努めます。





新しい体制に向けて
 食品総合研究所も、他の多くの国立研究機関と同様、2001年4月1日から独立行政法人に移行します。これまで開かれた研究所として、国の内外から多くの研究者を受け入れて研究を行ってききましたが、今後は、世界の食品研究のセンターを目指して、より開かれた、活力ある研究機関となるよう、施設や制度を整えて行きます。

(食総研企画科)

エッセイ

お茶は葉酸の良い補給源

東横学園女子短期大学生生活学科 教授 中島 久男

平成12年11月に「五訂日本食品成分表」が公表されてほぼ半年が経て、各方面で活用されているものと思われます。このエッセイでは、今回の改訂で新たに加わったビタミンのうち、葉酸について日本人の食生活との関係を考えてみることにしました。

葉酸は栄養学や生化学のどの教科書にも出てくるビタミンB群の一つで、欠乏症が悪性貧血（巨赤芽球性貧血）、体内では還元型のテトラヒドロ葉酸としてメチオニンの生合成およびDNA、たん白質、リン脂質など数多くのメチル化反応系、ならびに核酸の合成系に補酵素としてビタミンB6、B12とともに欠かせないことは良く知られている。葉酸欠乏による巨赤芽球性貧血は極めて稀にしか見られなくなったが、近年、受胎前後の不足による無脳症、二分脊椎、脳ヘルニアなど神経管閉鎖障害（neural tube defects :NTD）が過去27年間に約3倍（出生1万人当たり3.2人）に増加し、旧厚生省は平成12年12月に妊娠可能な女性に対して400μgの摂取を勧告してい

る。また、心疾患の重要な危険因子である動脈硬化が、葉酸の栄養状態に依存していることは、米国での調査から明らかになっている。これは、葉酸がホモシステインの再メチル化によるメチオニンの合成に欠かせないことから、葉酸が不足するとこの経路が低下しホモシステインが蓄積し、細胞内から血液に放出されて血清の濃度が上昇する。この高ホモシステインの状態は、LDL（低密度リポタンパク質）の酸化を促進すると推察されている。実際に、臨床試験で冠動脈患者において短期間の葉酸とビタミンEの摂取で、血清ホモシステイン濃度とLDL酸化を減少させることが報告されている。また、葉酸が不足すると子宮がん、肺がん、大腸がんのリスクが増加することが明らかで、葉酸のDNAメチル化反応との関係でそのメカ



ニズムの解明がおこなわれつつある。

このように葉酸の重要性が明らかになり、我が国でも六次改定から栄養所要量(200 µg、妊婦400 µg)となった。また、葉酸に対する関心も数年前から高くなり、インターネットで葉酸を検索すると、5860件(検索エンジンはYahoo)ものホームページが存在し、我が国でもその注目度の高さがうかがえる。以前から、日本人の食事では米、緑葉野菜、豆類など葉酸を含む食品の摂取が多いため、不足することはほとんどないとされてきた。しかし、近年の食事調査では必ずしも十分摂取しているとは限らないという報告もある。その原因として、葉酸含有量が多い緑色野菜の摂取が減ったという食生活の変化もあるが、過去の分析法に不備があったことも大きい。一例として1970年代の成分値と今日のものではかなり異なり、めしなどでは以前の値が十数倍ほど高く、過去においては摂取量が多く見積もられていた可能性があるようである。そこで、五訂成分表から一般的な食品を選び、その葉酸量を比較したものを表に示してみた。

精白米、小麦粉などの穀類において葉酸は少ないが、例外としてそばは比較的多く含まれている。また、豆類は小豆、大豆、野菜類では枝豆、キャベツ、ねぎ、パセリ、ほうれんそう、レタスが多く良い葉酸の供給源である。しいたけなどのきのこ類、わかめなどの海藻類にはそれほど多くは含まれていない。一方、魚類、えび、イカの葉酸含有量はかなり低い。また、牛、豚、鶏などの肉類には葉酸は少ないが、これらの肝臓には非常に多く含まれているので、レバーは良い供給源といえる。しかし、葉酸を多く必要とする妊婦にとってレバーは他の栄養素とともに良い供給源であるが、ビタミンAが多いため、その過剰摂取により奇形児出産のリスクが増大するので注意を要する。

一方、飲料についてみると牛乳には少ないが、柑橘類が比較的多くの葉酸を含んでおり、欧米では体内での有効性(Bioavailability)も高いオレンジジュースが、不足を回避するための食品として推奨されている。しかし、オレンジジュースは糖質も多く、特にダイエットを気にする若い女性には敬遠されがちである。また、糖尿病などの生活習慣病予防の点からも多量摂取は好ましくない。別の嗜好飲料につ

主要な食品のビタミンB6、葉酸の成分表値

100g当り

食品名	葉酸(µg)	B6(mg)
食パン	32	0.03
精白米	12	0.12
そば	3	0.02
めし	19	0.15
生	19	0.04
ゆで	5	0.03
うどん	2	0.01
生	8	0.02
中華めん	2	0
ゆで	130	0.11
ゆで小豆	39	0.11
大豆	12	0.05
木綿豆腐	12	0.24
糸ひき納豆	12	0.08
アスパラガス	180	0.08
若茎	260	0.08
ゆで	38	0.19
枝豆	78	0.11
西洋かぼちゃ	25	0.05
ゆで	61	0.09
キャベツ	11	0.11
生	22	0.08
きゅうり	22	0.03
生	28	0.11
こまつな	61	0.09
ゆで	11	0.11
たまねぎ	22	0.08
生	22	0.03
トマト	22	0.03
ゆで	28	0.11
なす	28	0.11
生	56	0.11
にんじん	220	0.27
生	26	0.19
根深ねぎ	26	0.19
軟白	210	0.14
生	110	0.08
パセリ	73	0.05
生	24	0.09
レタス	24	0.07
しいたけ	24	0.07
温州みかん	25	0.06
オレンジジュース	1200	0.61
ほしのり	260	0.03
あまのり	29	0.03
まこんぶ	12	0.4
素干し	11	0.44
わかめ	12	0.51
まあじ	8	0.85
生	23	0.12
まいわし	5	0.2
生	5	0.23
まさば	1000	0.89
生	1	0.32
くろまぐろ	810	0.57
生	11	0.45
くるまえび	43	0.08
生	3	0.03
するめいか	1200	0.96
和牛肉	1300	0.46
サーロイン	16	0.01
脂身つき	13	Tr
生	3	0.28
牛肝臓	0	0
生		
豚		
ロース		
脂身つき		
生		
豚肝臓		
生		
成鶏肉		
もも		
皮付き		
生		
全卵		
生		
生乳		
ジャージー種		
抹茶		
茶		
せん茶		
茶		
浸出液		
ウーロン茶		
浸出液		
紅茶		
浸出液		
コーヒー		
浸出液		

いてみると、茶類で含有量が多く、特に抹茶は非常に多く含まれている。しかし、通常の食生活で抹茶を摂取することは少なく、量的にも十分な葉酸の確保は期待できない。その点、せん茶は茶葉に1300 μ gと多く、しかも抽出液100mlにも16 μ g含まれている。仮に1日に350mlの缶を一本飲むことで、葉酸所要量の4分の1、二本で所要量の半分量を摂取することが可能である。もちろん、市販のものを購入しなくても、葉酸から抽出した方が含有量は高いと予想され、食後や休憩時のお茶は葉酸の良い供給源になっているはずである。日本人は茶を飲む習慣により、緑の野菜が取れないときに緑茶で葉酸欠乏を免れていたのではないだろうか。ただし、お茶の葉酸Bioavailabilityについては不明なので、単に含有量だけでは判断できないことも付け加えておきます。また、お茶には糖分がほとんどなく、オレンジジュ

ースより多量に飲め、その上ビタミンC、ポリフェノール類などによる抗酸化作用、抗腫瘍作用も期待できる。しかし、茶葉に含まれているポリフェノール類についての安全性を保障する科学的データが出揃うまで、妊婦だけではなく一般の人に対して葉酸が多いからといって茶葉ごと、たくさん食べることはあまりお勧めできない。一方、ウーロン茶、紅茶の葉酸は少なく、発酵時間が長くなるにつれて葉酸は酸化分解されて少なくなるようだ。

以上葉酸についての若干の話題と、新しい成分表をみて気が付いたことを述べてみました。とかく食品の栄養素、機能性成分などは、多い成分少ない成分などといった局部論で食品を判断しがちになるので、各々の食品のメリット・デメリットを食生活に生かすことができるようなフードスペシャリストを養成したいと考えています。

事務局短信

本協会ホームページが完成

このたび、本協会はホームページを開設いたしました。アドレスは以下のとおりです。

<http://www.jafs.org>

E-mail:info@jafs.org

なお、このホームページは、フードスペシャリスト養成校の分布を地域別に示した地図をクリックすることにより、各認定校のホームページがご覧いただける仕組みになっております。

第2回研修会の日程決まる

前号でお伝えしました食品の官能評価・鑑別をテーマとした第2回フードスペシャリスト養成課程研修会につきまして、このほど日程が決定いたしました。

開催期日は8月23日(木)・24日(金)の2日間。つくば市の「独立行政法人食品総合研究所」(本紙P24の事業紹介《2001年4月1日に独立行政法人》参照)を会場とし、同研究所の協賛を得て行います。

なお、この研修会の実施要領及び参加申込用紙は、6月中旬に各校の登録者(養成課程担当教員)並びに個人会員あてに発送いたします。

変更届提出のお願い

平成13年度正会員名簿が完成いたしました。すでに各認定校の登録者あてに一部ずつお送りしております。

これは、申請時の書類、及び平成13年4月1日までに提出のあった変更届をもとに作成しているものですが、それ以降に大学名や学部・学科名、登録者名等に変更が生じている場合には、速やかに会長あての届出をお願いいたします。

また、名簿記載事項とは異なりますが、教育責任者、事務担当者等に交替があった場合にも、同様に変更の届が必要となります。

本会報へのご寄稿のお願い

本会報では、会員の皆さまからのご寄稿を、随時募集しております。

個人会員の方々には、携わっている仕事の内容や普段感じていることなど。

また、養成課程担当教員の皆さまには、御自身の専門に関する情報や地域にまつわるエッセイ、あるいは授業のすすめ方など。

紙面に対する忌憚のないご意見もお待ちしております。

日誌（平成13.2.1～5.31）

- | | | | |
|-------|---|--|-------------|
| 2. 20 | 第2回認定試験実施校へフードスペシャリスト資格認定証を発送（～3.12） | 4. 26 | 第11回理事会 |
| 2. 20 | 第2回認定試験実施校へ個人会員募集に関する通知を発送（～3.12） | 1. 第2回認定試験の合否判定結果について | |
| 2. 23 | 第2回認定試験実施校へフードスペシャリスト養成課程優秀修了者に対する表彰状を発送（～3.15） | 2. 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結果について | |
| 3. 22 | 第9回専門委員会 | 3. 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結果について | |
| | 1. 平成13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 | 4. 平成12年度事業報告及び収支計算書について | |
| | 2. 第2回研修会実施要領案について | 5. 平成13年度事業計画案及び収支予算書案について | |
| | 3. 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 | 6. 平成13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 | |
| | 4. フードスペシャリスト資格のグレード付けについて | 7. 第2回フードスペシャリスト養成課程研修会実施要領案について | |
| | 5. その他（法人化、ホームページの作成、食品商品学に関するサブ・テキストの発刊等について） | 8. 専門委員会委員の改選について | |
| 3. 31 | 第2回認定試験実施校においてフードスペシャリスト資格認定証の交付 | 9. 役員改選について | |
| 4. 21 | 平成13年度専門委員会フードスペシャリストのグレード等に関する検討小委員会 | 10. フードスペシャリスト資格のグレードについて | |
| | 1. フードスペシャリストのグレードについて | 11. 養成課程認定問題について | |
| | 2. 養成課程認定問題について | 12. 法人化問題について | |
| | 3. その他（第2回研修会について） | 13. 第3回総会の議事運営について | |
| | | 14. その他（食生活関連資料の配付について） | |
| | | 5. 7 | 第3回総会開催通知発送 |

編集後記

「フードスペシャリスト養成課程を担当して」と題した特集に関し、ご執筆いただきました先生方、ありがとうございます。紙面の都合上、掲載は到着の早いものからとさせていただきます。今回掲載することのできなかったものにつきましては、次号で必ずご紹介させていただきます。