

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に期待する

認定試験 第3回フードスペシャリスト資格認定試験終る

施設紹介 農林水産省本省「消費者の部屋」のご案内

新会員校 平成14年度開設フードスペシャリスト養成課程認定大学・短期大学一覽

エッセイ 食と生活の文化史

事務局短信

巻頭言

フードスペシャリストに期待する

大阪女子学園短期大学 学園長 藤原 耕三

狂牛病問題では

21世紀幕開けの昨年、わが国の食生活では狂牛病の発生が最も大きな問題であった。そして、今回の狂牛病に対する社会の反応には、最近のわが国の食生活で考えねばならない幾つかの問題が含まれていると思われる。

狂牛病とはB.S.E.の通称である。1984年暮れから翌年春にかけて、イギリスのある農場の乳牛に身体を震わせてよめき、身体を立て直そうとしても転んで、普通に歩くことのできない症状がみられ、翌年には他の州でも同じ症状の牛が見つかった。そこで、イギリスで研究した結果、1986年に新しい病気は牛海綿状脳症（B.S.E.）として報告されたが、一般社会ではこれを狂牛病と呼んだ。狂牛病に感染すると、牛の脳がスポンジ状に変質してあちこちに空洞ができ、やがて牛は死に至る。この病気は異常型プリオンによって引き起こされ、何年という長い潜伏期の後に発症する。1996年には狂牛病が人間にも感染し、牛と同じような症状を示す変異型クロイツフェルト・ヤコブ病の原因になることがイギリスの当局から公表されて、より深刻な問題になった。そ

の間に、イギリスの社会は極めて大きな打撃を受け、ヨーロッパ各国でもその対策に力を注いできたことは、わが国でも早くから一般に報道されてきたところである。



しかし、わが国の一般社会では遠いヨーロッパの国の話で、他人事として受けとめられていた。ところが、昨年9月に北海道で生まれて千葉県のある農家で飼育されていた乳牛が狂牛病であったことが発表されると、この問題は俄かに私達の生命に係る極めて身近な重大な問題になった。牛肉の消費は激減し、わが国の牛肉の生産、流通、販売に大きな影響を及ぼし、政府もその対策に追われているところである。

情報伝達の技術が進歩し、交通や輸送が発達したので、世界各地の情報は瞬時にして世界中に伝わり、人や物が速やかに大量世界各地に移動できる時代になって地球は狭くなり、従来の地域社会を基にした食生活は変わってきている。従って、世界各地で起る

様々な問題は、わが国でも起り得ることを前提にして対応することが必要な時代になっているのに、その点が十分でなかった。

また、一部行政の対応に不手際があったにしても、一般社会に狂牛病の発生が通報されると、幾度もテレビで放映された狂牛病の牛がよるめき倒れる映像の印象が強烈で、その印象だけでもう牛肉はたべまいと思った人が多かったようである。その後、わが国でも屠畜するすべての牛についてB.S.E.の検査を行い、合格したものだけが市販されるようになったが、感情的にはだから安全とは割りきれない。寧ろ、検査の結果新しく狂牛病の牛が発見されたことに目が向いて、だから安心できないと思った人が少なかった。情報はすべての人に思考の材料として受けとめられるとは限らない。直感や感情で部分的に取り上げられることも少くない。

客観的な事実を情報として開示することは、食生活を安全な方向に向かわせることになるが、個人にとっては一定の基礎知識がないと判断に迷ったり、不安を増加させたりすることになる。わが国では、古くからそれぞれの地域社会で、何時、何をどのように選んでたべればよいかという具体的な方法を築きあげ、それを親から子に伝えて安心を得ていた。

わが国の米を中心とした食生活

わが国では、古くから米を主食に近郷でとれる野菜や果物、魚介類を副食として添える形の食生活を続けてきた。最近の考古学の研究によると、わが国で水田稲作豊耕が行われるようになったのは縄文時代に遡るようで、少なくとも数千年以前には米を中心とした食生活の基本型がスタートしたとみられる。奈良時代になると、日本人1人1日当たり1500カロリーのエネルギーを米から供給されていたという計算もある。今日のように、白米をたべるようになったのは後世のことであり、また、歴史の流れと共に新しい野菜や果物が利用され、新しい調理法や加工法が加えられたが、少なくとも米を主食にしてこれに副食を添えるという基本型は20世紀中頃まで継続されてきた。

その中で、野菜や果物、魚介類にはそれぞれ一番おいしい時期のあることを知り、これを旬(しゅん)としてその知識を蓄積し、親子代々伝えてきた。従って、地域社会ではそれぞれに今は何をたべればよいかということが判っていて、その意味で人々は安心できた。

一方、自分が利用する食品の品質の良し悪しを判断する方法については、目で食品の姿形、色艶などを確かめる方法を身につけて、その方法を代々受け継いできた。どの食品はどんな大きさのどんな形でどんな色艶のものがよいか、更には調理法に応じて細かく区別して視覚で判断する方法を親から教わってきたから、食品を選別するには教えられた通り眼で確かめれば間違いはなく、その意味で不安はなかった。

わが国で食品の評価を視覚で行う方法がとられてきたのは、米を中心として近郷でとれる野菜や果物、魚介類をこれに添える形の食生活を営んできたからで、これは理に適った方法であった。米の良し悪しは、どの程度搗精されているか、夾雑物や粹米はないか、米粒の大きさや色艶はどうかということを見るだけで或程度判断できる。少くとも牛乳や小麦粉の品質を視覚だけで判断するよりは容易である。野菜や果物は適度に成熟した新鮮なものがおいしく、古くなったものよりビタミンも多いから、嗜好上からも栄養上からもよいと言える。野菜や果物の成熟程度や新鮮さは眼で確かめられるから、視覚による評価法は理に適った方法である。魚介類も一般に新鮮なものがおいしく、微生物による汚染も少いから、嗜好上からも衛生上からもよいと言える。魚介類の新鮮さも姿、色艶、特定部位の状態等を見ることによって判断できるから、視覚によって良し悪しが大体判ることになる。

このように、わが国では旬の知識を持って、視覚による食品の評価、判別を行っていれば、地域社会では最善かどうかは別にして、安心して食生活を営むことができた。しかし、20世紀中頃からは諸般の事情からわが国の食生活の内容が変り、この方法が通用しなくなってきた。今回の狂牛病問題はその一例と言える。

フードスペシャリストへの期待

わが国の伝統的な米を中心とした食生活では、動物性タンパク質や脂質の摂取量が少いという栄養上の問題があったので、第2次大戦後は食生活の改善に努めた。その結果、経済的に豊かになったこともあって、20世紀後半には米中心の食生活に半ば欧米型の食生活をとり入れた形になって、今まで余りたべていなかった畜産物やその加工品をよく利用するようになった。また、新しい加工食品も次々と生産されるようになったが、これら食品の良し悪しは、

従来利用されてきた視覚を主とした判断がし難いものが多い。

一方、食品の生産技術が進歩したこと、世界中から食品を容易に輸入できるようになったこと、食品の貯蔵技術が進歩発達したことなどによって、季節にかかわらず比較的安価にいろんな食品が入手できるようになって、季節感が乏しくなった。更に、旬のものを貯蔵する技術も発達して、旬の知識は余り必要でなくなった。

このように、最近のわが国の食生活では、従来の旬の知識と視覚による食品の評価法が間に合わなくなって、親から子に伝えるものがなくなった。その為に個人がそれぞれ自分の方法で判断しなければならない時代になっている。しかし、自分で判断するには基礎的な知識が必要で、多くの情報が与えられても必ずしも有効に活用して判断できるとは限らな

い。例えば、加工食品には細かい標示があるが、賞味期限しか見ない人も多い。また、今回の狂牛病問題で経験したように、情報によって不安が先行拡大することもある。

食品の生産・加工の技術が進歩し、通信・交通・輸送が発達した21世紀には、わが国の食生活は更に多様化すると思われる。すべての人が栄養、衛生、嗜好、更には経済、便利さ等を総合して考え、よりよい食生活を営むことが望ましいが、変化に対応して自分で判断することが困難なことも多いから、食生活に係る専門職の養成が必要である。食生活に関する深い知識と幅広い技術を持ったフードスペシャリストが、食品の製造、流通、販売を通じて役割を果たされ、わが国の生活者が安心して安定した食生活ができるように活躍されることを期待するものである。

認定試験

第3回フードスペシャリスト資格認定試験終る - 受験者5,111名中4,686名合格 -

昨12月16日(日)、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に基づき、第3回認定試験が各認定校を会場として午前10時から60分に亘り一斉に実施されました。今回の受験校は大学11校、短期大学88校にのぼり、大学735名(うち3年次生185名)、短期大学4,376名、併せて5,111名が受験されました。

本年1月12日(土)に開催の専門委員会において、受験者総数の得点分布を判定材料として合否の決め方を協議しましたが、第1回認定試験及び第2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しました。そこで個別に合格ラインを算出したところ、出題数30問のうち14問以上の正解者(1問につき4点の配点なので120点満点で56点以上の得点者)がそれに該当することとなりました。前2回の90%合格ラインでは結果的に出題数のうち半数以上の正解者を合格と判定しましたが、第1回認定試験の平均正解率は70.1%、第2回認定試験のそれは70.9%、今回の認定試験は大幅に平均正解率が

落ち込み63.2%でありました。これは正解率一覧(P9)にみられるよう難度の高い設問が多かったといえます。専門委員会はこの点を重視して熟慮のうえに熟慮を重ねた末、最終判断として30問中14問の正解者を合格者と決定しました。因みに受験者5,111名(100%)のうち、合格者4,686名(91.7%)、不合格者425名(8.3%)ということになります。

なお、問18の選択肢5の「プラマンジェ」は「ブラマンジェ」の誤植でありましたが、専門委員会は正解を導く過程においては殆ど全く関係がなかったものと判断し、受験者の得点結果を動かしませんでした。

結びとして専門委員会では難度の高い出題を極力避けると共に合否の判定が肌理細かく行えるよう来年度の第4回認定試験から設問数を現行の30題より50題(同一日に25題・50分ずつ2回に亘り実施)に引き上げる予定で検討に入っていますので、取敢えずお知らせ致します。

(事務局)

第3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 フードスペシャリスト業務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) 加工食品は販売前に正しく表示されているか否かを確認し、必要なら鑑別検査を行う。
- (2) 食品卸会社で市場調査を行う。
- (3) スーパーなどで顧客に食品の品質や特性を説明する。
- (4) レストランでテーブル・食器・食空間などの食環境をコーディネートする。
- (5) 果実・野菜の生産者に栽培法を指導する。

正解：(5)

問題2 製造物責任法（PL法）でいう製造者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) 製品の製造・加工をした者
- (2) 製品の輸入をした者
- (3) 製造者としての表示を行った者
- (4) 製造者と誤認させるような表示を行った者
- (5) 製品を保管・管理した者

正解：(5)

問題3 フードスペシャリスト養成課程で学ぶべき内容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) 食物学・食品材料学などの基礎知識
- (2) 献立などの講義と調理実習
- (3) と畜（食肉）衛生検査員としての食肉衛生検査実習
- (4) マーケティングリサーチを含め、食品の流通、消費についての知識
- (5) 具体的な官能評価法、鑑別法などの概要

正解：(3)

食品の官能評価・鑑別論

問題4 食品の物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) 流体の流れに抵抗する性質を粘性という。
- (2) 物体に力を加えると変形するが、この力を取り

去ると変形がなくなり、元に戻ることを弾性という。

- (3) 食品の多くは粘性と弾性を兼ね備えた粘弾性物質である。
- (4) 食品の粘性と弾性は嗜好にはあまり影響しない。
- (5) 液体に加えた力と液体の流れる速度が比例する関係にあるものを、ニュートン流体という。

正解：(4)

問題5 官能検査についての記述である。誤っている組み合わせを一つ選びなさい。

- a 官能検査とは味覚を用いてもっぱら食品の好き嫌いを検査することである。
- b 官能検査は大別すると、分析型官能検査と、嗜好型官能検査に分類できる。
- c 分析型官能検査とは対象物の特性を評価したり、品種間の差異を識別したりすることである。
- d 嗜好型官能検査とは対象物の閾値を評価することである。
- e パネルとは官能検査を行うために選ばれた人達の集団のことである。

(組み合わせ)

- (1) aとc
- (2) bとd
- (3) cとe
- (4) aとd
- (5) dとe

正解：(4)

問題6 鶏卵の品質と取扱い方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) 鶏卵を保存すると鮮度が低下し、気室が大きくなり、比重が低下する。
- (2) 鶏卵を保存すると酸素が放散され、卵白のpHが低下するため卵白は水様化する。
- (3) 卵の品質を表す数値としてハウユニットが用いられているが、この数値は卵白の高さと卵重量から計算される。
- (4) 鶏卵の賞味期限は生で食べられる期間で、流通・小売りでの常温保存に家庭での冷蔵7日間を加えた日数である。夏期は短く、冬期は長くなる。

(5) 卵白中にはリゾチームなどの抗菌性物質が存在している。

正解：(2)

問題7 乳と乳製品の品質と取扱い方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) 加工乳は成分を調整した牛乳である。
- (2) LL牛乳はUHT（超高温加熱）処理した牛乳を無菌的に充填したもので、室温で3カ月程度保存できる。
- (3) ナチュラルチーズは熟成したチーズにポリリン酸塩などを加え加熱溶解したものである。
- (4) カマンベールは白カビを表面に生やした小型の円盤状の軟質チーズである。
- (5) バターは油中水滴（W/O）型のエマルジョンである。

正解：(3)

問題8 野菜や果実についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) だいこんで断面にす（空洞）がみられるものは、品質がよい。
- (2) いちごは、常温での保存が最も日持ちがよい。
- (3) パナナは、冷蔵して保存する。
- (4) 西洋なしは、追熟の後生食すると風味がよい。
- (5) さつまいもは、冷蔵して保存する。

正解：(4)

食物学に関する科目

問題9 食品の色素についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 畜肉の赤色は色素タンパク質のカロテンである。
- (2) 緑黄色野菜の緑色はフラボノイドの色である。
- (3) 赤ワインの色はアントシアニンの色である。
- (4) 鶏卵は殻（から）の色が濃いもののほうが栄養価が高い。
- (5) 鮮度の良い野菜は酵素的褐変反応を起こしている。

正解：(3)

問題10 食品の水分活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) 食品を乾燥すると水分活性が低下する。
- (2) 食品に食塩を加えると水分活性が低下する。

- (3) 食品を砂糖漬けにすると水分活性が低下する。
- (4) 食品を冷凍すると水分活性が低下する。
- (5) 食品をビン詰にすると水分活性が低下する。

正解：(5)

問題11 甘味料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) 水あめはデキストリンとグルコース（ブドウ糖）が主成分で、甘味度はスクロース（ショ糖）の約半分である。
- (2) 異性化糖は、グルコースの一部をフルクトース（果糖）に変えたものである。
- (3) カップリングシュガーは、オリゴ糖の一種で虫歯（う歯）の予防になる。
- (4) キシリトールは、糖アルコールの一種で冷涼感のある甘味を持つ。
- (5) アミノ酸系甘味料のアスパルテームは、スクロースと同程度の甘味度を持つ。

正解：(5)

問題12 肉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) 生後1年未満の羊肉をマトンといい、色が薄く柔らかい食肉である。
- (2) 牛肉や鶏肉に比べて、豚肉にはビタミンB₁が多く含まれている。
- (3) 急速凍結した食肉は、解凍時に品質の良い製品に戻りやすい。
- (4) 食肉は冷蔵中も、酵素や微生物の作用などにより肉質が変化していく。
- (5) 馬肉は、他の肉類に比べ、ミオグロビンやグリーコゲンの含量が多い。

正解：(1)

問題13 大豆は“畑の肉”ともいわれている。その理由についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 大豆は炭水化物を殆ど含んでいない。
- (2) 大豆のタンパク質はすべて水に不溶性である。
- (3) 大豆の脂質は飽和脂肪酸が多い。
- (4) 大豆のタンパク質は比較的良質であり、その含量も高い。
- (5) 大豆のタンパク質にはコラーゲンが多く含まれている。

正解：(4)

食品の安全性に関する科目

問題14 ブドウ球菌による食中毒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) この菌はぶどうの果皮に多く存在し、人のからだには存在しない。
- (2) 主な症状は吐き気や嘔吐（おうと）である。
- (3) この菌はエンテロトキシンおよびコアグラゼを産生する。
- (4) この菌の産生する毒素は100℃の加熱でも失活しないタンパク質毒素である。
- (5) この食中毒の潜伏期は一般に3時間前後と短い。

正解：(1)

問題15 小型球形ウイルスによる食中毒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) このウイルスは直径30nm前後と極めて小さい病原体である。
- (2) 潜伏期は1～2日で、主な症状は下痢、嘔吐、腹痛などである。
- (3) 原因食品は、かきなどの二枚貝によるものが大半を占める。
- (4) ノーウォークウイルスが代表例である。
- (5) このウイルスによる食中毒は、加熱処理によって防止できない。

正解：(5)

問題16 食品汚染物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) 生物がその生活環境媒体（大気、水、土壌）中の物質を、その濃度より高濃度に体内に取り込む現象を生物濃縮という。
- (2) 魚介類に濃縮されたカドミウムは水俣病、飲料水や農産物（米など）に移行したメチル水銀はイタイイタイ病の原因となった。
- (3) PCB（ポリ塩化ビフェニル）のように脂溶性で、難分解性の物質は、体内に吸収されやすく、代謝排泄されにくいいため、体内に蓄積される。
- (4) 内分泌かく乱化学物質（いわゆる環境ホルモン）の疑いがある物質として、ダイオキシン類、DDT、BHC、トリブチルスズなどが挙げられる。
- (5) 食品汚染物質の毒性発現は、その摂取量が同じであっても、個人の生理学的あるいは栄養学的

状態によって異なる。

正解：(2)

調理学又は調理科学に関する科目

問題17 小麦粉のグルテン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) 小麦粉に約50%の水を加えてこねると、粘弾性のある塊ができるが、これをグルテンの形成という。
- (2) グルテンは小麦粉に含まれているグルテニンとグリアジンという2種類のタンパク質からできている。
- (3) 水を吸ったグルテニンは硬いゴムのような弾力性を持ち、グリアジンは流動性のあるネバネバした性質に変わる。
- (4) グルテンは網目構造をつくっているため、粘弾性をもっている。
- (5) 食塩はグルテンの網目構造を粗くし、生地のを弱くする。

正解：(5)

問題18 デザートゼリ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) ゼラチンを用いたコーヒーゼリーは、10℃ではとけない。
- (2) 寒天を用いた水ようかんは、40℃ではとけない。
- (3) カラギーナンを用いたフルーツゼリーは、80℃にするととける。
- (4) 鶏卵を用いたカスタードプディングは、100℃で30分蒸すと滑らかになる。
- (5) コーンスターチを用いたブラマンジェは、2～4℃で硬くなる。

正解：(4)

問題19 味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) 甘味は濃すぎても食べられるが、塩味は濃すぎると食べにくく受容の幅が狭い。
- (2) 糖濃度が同じなら、ゼラチンゼリーは寒天ゼリーよりも甘味を弱く感じる。
- (3) 酢と食塩を合わせると、相殺効果によって酸味、塩味ともに弱く感じる。
- (4) 昆布とかつお節でだしをとると、相乗効果によってうま味が強まる。
- (5) あん（餡）に少量の食塩を加えると、対比効果

によって甘味が強まる。

正解：(2)

栄養と健康に関する科目

問題20 ビタミンとその生理作用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) ビタミンAは、視覚の暗順応に関係するため、不足すると夜盲症になる。
- (2) 活性型ビタミンDは、カリウムの排泄を促進する。
- (3) ビタミンKは、血液凝固に関連する物質の生合成に関与している。
- (4) ビタミンB₂やナイアシン(ニコチン酸)は、生体エネルギーの代謝に関与している。
- (5) ビタミンCは、コラーゲンの生合成に関与している。

正解：(2)

問題21 消化吸収についての記述である。誤っている組み合わせを一つ選びなさい。

- a 胃液には、糖質の消化酵素は含まれていない。
- b 膵液には、ペプシンとリパーゼが含まれている。
- c 胆汁の分泌は消化管ホルモンのコレシストキニンによって促進される。
- d 小腸で消化吸収された脂肪酸は、腸粘膜上皮細胞でトリアシルグリセロール(トリグリセリド)に再合成され、門脈より肝臓に送られる。

(組み合わせ)

- (1) a と b
- (2) a と c
- (3) b と c
- (4) b と d
- (5) c と d

正解：(4)

問題22 無機質についての記述である。正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- a 体内の鉄の約65%は血液中のヘモグロビンに含まれる。
- b ヨウ素が欠乏すると、味覚の低下をきたす。
- c 血液中のカルシウム量を調節しているのは、ビタミンDのほか、副甲状腺ホルモンと甲状腺ホルモンの2種類のホルモンである。
- d 亜鉛が欠乏すると、甲状腺の機能障害を起こす。

e 腎不全などでは低カリウム血症となり、心臓や中枢神経系の機能低下をまねく。

(組み合わせ)

- (1) a と b
- (2) a と c
- (3) b と c
- (4) b と d
- (5) d と e

正解：(2)

食品流通・消費に関する科目

問題23 冷凍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) 冷凍食品の需要は増加傾向にある。
- (2) 野菜はすべて冷凍貯蔵が可能である。
- (3) 冷凍野菜などの輸入量は増加している。
- (4) 青果物の冷凍では、ブランチングが適切に行われないと、品質が低下しやすい。
- (5) 冷凍食品の中で、最も生産量の多いのは調理食品である。

正解：(2)

問題24 生鮮三品の流通は、それぞれ特徴がある。次の中で誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 青果物と魚介類は、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済みである。
- (3) 魚介類には、消費地卸売市場と産地市場がある。
- (4) 野菜の輸入量が増え、品目によっては産地の死活問題になっている。
- (5) 卸売市場での価格の決定は、相対取引が原則になっている。

正解：(5)

問題25 「有機りんご」と表示できるのは、化学合成肥料・農薬を一定期間以上使用していないりんご園から収穫したものに限られる。その期間は次のうちどれか。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 2年
- (2) 3年
- (3) 4年
- (4) 5年
- (5) 6年

正解：(2)

問題26 各世帯が利用する飲食料品の購入先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) 「スーパーマーケット」の利用割合が高いのは共働きや専業主婦世帯だけである。
- (2) 高齢者夫婦、高齢単身世帯では「一般小売店」の利用率が他の世帯よりも高い。
- (3) 若年単身世帯ではどの世帯よりも「コンビニエンスストア」での利用率が高い。
- (4) 「百貨店」の利用割合が最も高いのは「高齢者」単身世帯である。
- (5) 30代、40代の「専業主婦」世帯の生協・購買組織の利用率は他の世帯より高い。

正解：(1)

フードコーディネーター論

問題27 フードコーディネータ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) フードコーディネーターには、感性を磨くことと関連分野の基礎的教養を身に付けることが大切である。
- (2) テーブルコーディネーターの役割は、快適な食空間の演出を企画・制作することである。
- (3) メニュープランニングは健康維持が基本であるから、栄養補助食品を組合せることを第一に考慮する。
- (4) 食事を通じて、招く人と招かれる人、会食する人同士がよりよい人間関係を保つことが食事作法の目的である。
- (5) レストランの魅力構成する三要素とは、メニューの魅力、適切なサービス、雰囲気である。

正解：(3)

問題28 食べ物と感覚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) 「料理は五感で食べる」といわれているが、五感とは味覚、嗅覚、触覚、視覚、聴覚の五つであり、おいしさは総合的に評価される。
- (2) 食べたり、飲んだりする行為に先だって、鼻腔から直接的な香りをとらえるが、これをアロマ(香氣)という。

- (3) 食べ物との物理的接触は触覚が担当し、硬さ、柔らかさ、滑らかさなどという表現用語で評価する。
- (4) 食べ物を口に入れてかんだ後に感じられる口腔香と味が一体となって感じられるのがフレーバー(風味)である。
- (5) 食べ物には適温があり、季節や環境の温度を考慮する必要があるため、冬期はすべての食べ物を60℃以上で供するのがよい。

正解：(5)

問題29 日本の年中行事に用いられる代表的な食べ物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) 正月(1月1日～3日)に用いられる代表的な食べ物は「雑煮、屠蘇(とそ)、御節(おせち)」である。
- (2) 七草(1月7日)に用いられる代表的な食べ物は「にら、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、だいこん、かぶ」の七種類の野菜を粥(かゆ)の中に入れてつくる春の七草粥である。
- (3) 端午の節句(5月5日)に用いられる代表的な食べ物は「柏餅、赤飯、ちまき、菖蒲(しょうぶ)酒」である。
- (4) 冬至(12月22日・23日ごろ)に用いられる代表的な食べ物は「かぼちゃ」である。
- (5) 大晦日(12月31日)に用いられる代表的な食べ物は「年越しそば」である。

正解：(2)

問題30 供食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) 日本料理では、本膳料理の形式を基本として、飯は左、汁は右に配膳する。
- (2) 中国料理では、基本的には料理は大皿に盛り付け、食卓でめいめいに盛り分ける。
- (3) 西洋料理では、正式の場合には、白色のテーブルクロスを使う。
- (4) 本膳料理では、足がつかない折敷を膳に使う。
- (5) 懐石料理では、料理が次々と供され、時系列的にサービスされる。

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	5111(100.0%)	4738(92.7%)	371(7.3%)	2 (0.0%)	設問 1	92.7			7.3	0.0
設問 2	5111(100.0%)	1569(30.7%)	3540(69.3%)	2 (0.0%)	設問 2	30.7		69.3		0.0
設問 3	5111(100.0%)	4538(88.8%)	573(11.2%)	0 (0.0%)	設問 3	88.8			11.2	0.0
設問 4	5111(100.0%)	4342(85.0%)	767(15.0%)	2 (0.0%)	設問 4	85.0			15.0	0.0
設問 5	5111(100.0%)	4366(85.4%)	744(14.6%)	1 (0.0%)	設問 5	85.4			14.6	0.0
設問 6	5111(100.0%)	1794(35.1%)	3309(64.7%)	8 (0.2%)	設問 6	35.1		64.7		0.2
設問 7	5111(100.0%)	2602(50.9%)	2502(49.0%)	7 (0.1%)	設問 7	50.9		49.0		0.1
設問 8	5111(100.0%)	3957(77.4%)	1153(22.6%)	1 (0.0%)	設問 8	77.4			22.6	0.0
設問 9	5111(100.0%)	3072(60.1%)	2039(39.9%)	0 (0.0%)	設問 9	60.1			39.9	0.0
設問10	5111(100.0%)	2411(47.2%)	2697(52.8%)	3 (0.1%)	設問10	47.2		52.8		0.1
設問11	5111(100.0%)	1572(30.8%)	3532(69.1%)	7 (0.1%)	設問11	30.8		69.1		0.1
設問12	5111(100.0%)	2044(40.0%)	3061(59.9%)	6 (0.1%)	設問12	40.0		59.9		0.1
設問13	5111(100.0%)	4505(88.1%)	605(11.8%)	1 (0.0%)	設問13	88.1			11.8	0.0
設問14	5111(100.0%)	4490(87.8%)	617(12.1%)	4 (0.1%)	設問14	87.8			12.1	0.1
設問15	5111(100.0%)	3625(70.9%)	1484(29.0%)	2 (0.0%)	設問15	70.9			29.0	0.0
設問16	5111(100.0%)	2102(41.1%)	3003(58.8%)	6 (0.1%)	設問16	41.1		58.8		0.1
設問17	5111(100.0%)	4461(87.3%)	647(12.7%)	3 (0.1%)	設問17	87.3			12.7	0.1
設問18	5111(100.0%)	2635(51.6%)	2471(48.3%)	5 (0.1%)	設問18	51.6		48.3		0.1
設問19	5111(100.0%)	3156(61.7%)	1952(38.2%)	3 (0.1%)	設問19	61.7		38.2		0.1
設問20	5111(100.0%)	2651(51.9%)	2458(48.1%)	2 (0.0%)	設問20	51.9		48.1		0.0
設問21	5111(100.0%)	546(10.7%)	4562(89.3%)	3 (0.1%)	設問21	10.7		89.3		0.1
設問22	5111(100.0%)	2897(56.7%)	2211(43.3%)	3 (0.1%)	設問22	56.7		43.3		0.1
設問23	5111(100.0%)	4758(93.1%)	352(6.9%)	1 (0.0%)	設問23	93.1			6.9	0.0
設問24	5111(100.0%)	2274(44.5%)	2832(55.4%)	5 (0.1%)	設問24	44.5		55.4		0.1
設問25	5111(100.0%)	2834(55.4%)	2271(44.4%)	6 (0.1%)	設問25	55.4		44.4		0.1
設問26	5111(100.0%)	2389(46.7%)	2720(53.2%)	2 (0.0%)	設問26	46.7		53.2		0.0
設問27	5111(100.0%)	4733(92.6%)	374(7.3%)	4 (0.1%)	設問27	92.6			7.3	0.1
設問28	5111(100.0%)	4899(95.9%)	203(4.0%)	9 (0.2%)	設問28	95.9			4.0	0.2
設問29	5111(100.0%)	3727(72.9%)	1373(26.9%)	11 (0.2%)	設問29	72.9		26.9		0.2
設問30	5111(100.0%)	3260(63.8%)	1848(36.2%)	3 (0.1%)	設問30	63.8		36.2		0.1

注 カッコ内は百分比

(参考)

平均正解率63.2% (第1回平均正解率70.1%、第2回平均正解率70.9%)

□ 正解 □ 誤答 ■ 無回答

農林水産省本省「消費者の部屋」のご案内

「消費者の部屋」は、農林水産省が消費者の皆様とコミュニケーションを深めるために農林水産本省の本館1階に設けられ、農林水産行政一般、食料、食生活についての消費者相談、特別展示を行っています。

相談室では、皆様からの食に関するご相談をはじめ、グループ学習にご利用いただいたり、食料、食生活についての理解を深めていただくために、図書、パンフレット、統計資料等を用意しております。

特別展示では、1～2週間ごとに、米、肉、魚などをはじめとする身近な食料品から、環境問題など幅広いテーマを取り上げた展示をご覧いただけます。

消費者の部屋はどなたでもご利用できますので、どうぞお気軽に来室いただき、ご意見をお寄せ下さい。

連絡先 住所：〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1

電話：代表03-3502-8111（内線3095、3094）

直通03-3591-6529（一般相談）

03-5512-1115（子ども相談）

FAX：03-5512-7651

農林水産省ホームページ：<http://www.maff.go.jp>

E-mail:soudan01@sc.maff.go.jp

開室時間：月～金の10時～17時（祝日及び年末年始を除く）

（但し、特別展示に関しては初日は12時開始、最終日は13時終了）

農林水産省「消費者の部屋」案内図

消費者の部屋は本館一階にあります。

【交通手段】

営団地下鉄丸ノ内線、千代田線の霞が関駅下車。
A6, A7, A9の出口よりお越し下さい。



昨年末、農林水産省総合食料局食料政策課には、「我が国の食料自給率」-平成12年度食料自給率レポート・食料需給表-を公表されましたが、同局消費生活課の御好意を受けて、本協会からこの冊子をフードスペシャリスト養成課程設置の大学・短期大学あてに2部ずつ送付しました。どうぞ御活用下さい。（事務局）

平成14年度開設フードスペシャリスト養成課程認定大学・短期大学一覧

[大学の部]

- (1) 仙台白百合女子大学人間学部健康栄養学科管理栄養専攻・食物学専攻
〒981-3017 仙台市泉区本田町6-1 TEL 022-372-3254・FAX 022-375-4343
- (2) 東京家政大学家政学部栄養学科栄養学専攻
〒173-8602 板橋区加賀1-18-1 TEL 03-3961-5226・FAX 03-3961-1736
- (3) 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科食品栄養学専攻
〒156-8502 世田谷区桜丘1-1-1 TEL 03-5477-2224・FAX 03-5477-2614
- (4) 日本女子大学家政学部食物学科食物学専攻・管理栄養士専攻
〒112-8681 文京区目白台2-8-1 TEL 03-5981-3437・FAX 03-5981-3426
- (5) 目白大学人間社会学部社会情報学科
〒161-8539 新宿区中落合4-31-1 TEL 03-5996-3139・FAX 03-5996-3070
- (6) 関東学院大学人間環境学部健康栄養学科
〒236-8503 横浜市金沢区六浦東1-50-1 TEL 045-787-7800・FAX 045-787-7984
- (7) 新潟医療福祉大学医療技術学部健康栄養学科
〒950-3198 新潟市島見町1398 TEL 025-257-4455・FAX 025-257-4456
- (8) 名古屋学芸大学管理栄養学部管理栄養学科
〒470-0131 日進市岩崎町竹ノ山57 TEL 05617-3-4111・FAX 05617-3-8539
- (9) 京都光華女子大学人間関係学部人間健康学科
〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町38 TEL 075-325-5307・FAX 075-325-5307
- (10) 平安女学院大学生活環境学部生活環境学科食健康コース
〒569-1092 高槻市南平台5-81-1 TEL 0726-93-2311・FAX 0726-96-4919
- (11) 園田学園女子大学人間健康学部食物栄養学科
〒661-8520 尼崎市南塚口町7-29-1 TEL 06-6429-1201・FAX 06-6422-8523
- (12) 岡山学院大学人間生活学部食物栄養学科
〒710-8511 倉敷市有城787 TEL 086-428-2651・FAX 086-429-0323
- (13) 中国学園大学現代生活学部人間栄養学科
〒701-0197 岡山市庭瀬83 TEL 086-293-1100・FAX 086-293-3993
- (14) 福岡女学院大学人間関係学部人間関係学科・人間発達学科
〒811-1313 福岡市南区日佐3-42-1 TEL 092-581-1492・FAX 092-575-4456

[短期大学の部]

- (1) 桜の聖母短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒960-8585 福島市花園町3-6 TEL 024-534-7137・FAX 024-531-2320
- (2) 宇都宮文星短期大学文化学科生活コース
〒320-0058 宇都宮市上戸祭4-8-15 TEL 028-625-3737・FAX 028-625-3734
- (3) 國學院大學栃木短期大学家政学科
〒328-8588 栃木市平井町608 TEL 0282-22-5511・FAX 0282-22-5743

- (4) 国際学院埼玉短期大学食物栄養科
〒330-8548 さいたま市吉敷町2 - 5 TEL 048-641-7468 ・ FAX 048-641-7432
- (5) 武蔵丘短期大学健康生活科健康・栄養専攻
〒355-0154 比企郡吉見町大字南吉見111 - 1 TEL 0493-54-5101 ・ FAX 0493-54-6756
- (6) 昭和学院短期大学ヘルスケア栄養学科・生活文化科
〒272-0823 市川市東菅野2 - 17 - 1 TEL 047-324-7115 ・ FAX 047-322-6800
- (7) 大妻女子大学短期大学部家政科家政専攻
〒102-8357 千代田区三番町12 TEL 03-5275-6011 ・ FAX 03-3261-8119
- (8) 川村短期大学生活学科
〒171-0031 豊島区目白2 - 22 - 3 TEL 03-3984-8321 ・ FAX 03-3984-6127
- (9) 駒沢女子短期大学食物栄養科
〒206-8511 稲城市坂浜238 TEL 042-350-7111 ・ FAX 042-350-7112
- (10) 東京家政大学短期大学部栄養科
〒173-8602 板橋区加賀1 - 18 - 1 TEL 03-3961-5226 ・ FAX 03-3961-1736
- (11) 北陸学院短期大学食物栄養学科
〒920-1396 金沢市三小牛町イ11 TEL 076-280-3850 ・ FAX 076-280-3851
- (12) 仁愛女子短期大学生活科学学科調理科学専攻・食物栄養専攻
〒910-0124 福井市天池町43 - 1 - 1 TEL 0776-56-1133 ・ FAX 0776-56-2922
- (13) 名古屋経済大学短期大学部生活文化学科食物栄養専攻 市邨学園短期大学の名称変更
〒484-8503 犬山市字内久保61 - 1 TEL 0568-67-0616 ・ FAX 0568-67-4299
- (14) 松阪大学短期大学部生活科学学科食物栄養専攻
〒515-8522 松阪市久保町1846 TEL 0598-29-1122 ・ FAX 0598-29-1014
- (15) 京都文教短期大学家政学科食物栄養専攻
〒611-0041 宇治市槇島町千足80 TEL 0774-21-4101 ・ FAX 0774-25-2455
- (16) 福山市立女子短期大学生活学科生活学専攻〔公立〕
〒720-0074 福山市北本庄4 - 5 - 2 TEL 0849-25-2511 ・ FAX 0849-25-2513
- (17) 香川短期大学生活文化学科食物栄養専攻
〒769-0201 綾歌郡宇多津町浜一番丁10 TEL 0877-49-8070 ・ FAX 0877-49-5252
- (18) 玉木女子短期大学食物栄養学科
〒850-0803 長崎市風頭町1 - 33 TEL 095-822-8694 ・ FAX 095-821-1413
- (19) 聖心ウルスラ学園短期大学食物栄養学科
〒882-0863 延岡市緑ヶ岡5 - 1 - 12 TEL 0982-33-3203 ・ FAX 0982-33-3842

計33校 = 大学14校・短期大学19校 (印の課程認定内定校を含む。)

なお、これまでのフードスペシャリスト養成課程認定校は、大学33校、短期大学116校、併せて149校にのぼっています。

食と生活の文化史

岐阜大学 名誉教授 田名部 雄一

文化と文明 文化や文明を創造したのは、人間だけである。その原因は、人の祖先が直立歩行を始めたことにある。直立歩行は、脳とくに大脳の肥大化を可能とし、かつ声帯に対する圧迫がなくなり、声帯による種々の複雑な発声を可能とした。このことが、人間の言語の発生をもたらし、さらに人間による文字の発明をもたらすこととなった。また直立歩行によって、前肢が歩行の役割から解放され、「手」とし機能することとなった。手の機能は、いろいろな技術の開拓に結びついた。とくに人間の肉体的弱点を補って生存していくために必須であった武器の発明とその活用が可能となった。

文明の発達に重大な影響があった人類史上最初の大きな事件は、火の発見と利用の開始である。この時期は約140万年前で、場所はアフリカであったと推定されている。人間は火を発見し、食物を加熱調理する技術を発展させた。これによって、人間は、食物を消化しやすくして食べることを可能とし、多くの病原体による病気からも免れることができるようになった。

次の大きな事件は、11,000年前頃に始まった農耕と養畜技術の発明である。これは農業革命と呼ばれている。農業革命によって、人間は、食糧を生産し、貯蔵し、備蓄できるようになった。その結果、生存能力において、人間は地球上の他の動物から優越して、人口の増加を可能とした。地球上の野生動物は、すべての食物を狩猟、採集によって獲得し、その生存数は、狩猟、採集によって獲得できる食物の量に依存している。農業革命以前の間も、その生存数を地球上に生存する野生動物と同じ条件で規定されるヒトという動物種にすぎなかった。しかし農業革命を経たヒトは、他の地球上の野生動物とは全く異なる「人間」という動物種となり、その後の大きな文明を築くことができることとなった。農業革命の重大性は、その後に起こった人間の歴史で画期的な革命としての産業革命などにくらべて遙かに大きい。

農耕は、11,000年前頃に、西アジアの肥沃な三日月地帯と呼ばれているメソポタミアとその近隣地方で始まった。このとき栽培された作物は、大麦や小麦（ふたつぶ小麦）であった。また同じ頃に、草食の野生獣を馴化して家畜とした。そのころに家畜になったのは、ヒツジとヤギであり、9,000年前にはウシが家畜化された。一方、東アジアでは、約8,000年前頃に中国の長江流域で米の栽培が始まり、ブタやニワトリの飼育も始まった。メソポタミア地方で始まった農耕や養畜は、エジプトに伝わり、ついでヨーロッパに伝わった。



ヨーロッパのようなユーラシア大陸西北部は、一般に気候が冷涼で、雨量が少なく、土壌の栄養分が貧困である。気候的には、小麦の栽培に適してはいるが、肥料を使わなかったために、耕地面積あたりの小麦の収穫量は、古代から中世にかけてひどく低かった。また、小麦は連作ができない。このことから、ヨーロッパでは、草を利用するウシ、ヒツジ、ヤギなどの草食の反芻家畜を飼育する主畜農業が盛んとなった。

これに対して、中国、インド、東南アジアなどユーラシア大陸の東部は温暖で、雨量が多く、土壌は栄養分に富んでおり、穀物生産、とくに収量の高い水田による米栽培に適している。従って、中国では穀物生産が中心であり、飼育された家畜は、草では飼育できないブタ、ニワトリ、アヒルなどが中心となった。インドでは、肉食とくにウシを殺すことを禁止する思想が強く、このため役畜および乳用にウシやスイギュウを飼育し、肉用としては、ヤギ、ヒツジを飼育する独特の家畜形態を有している。

麦と米 10世紀には、中部ヨーロッパ(ドイツ)で、小麦は1粒蒔いて3粒の収穫であったとされてい

る。肥料を使うようになった18世紀後半でも、1粒蒔いて10粒の収穫で、現在でも1粒蒔いて30粒の収穫である。これに対し、水田での米の生産は、13世紀に1粒蒔いて10粒以上、肥料を使った江戸時代(17~18世紀)には1粒蒔いて30~40粒で、現在はこれが約60粒である。このように生産性では、米の方が小麦より遙かに高い。米は硬いので、つぶれず、精米できるので、粒食に適する。これに対し、小麦は砕けやすいので製粉技術により小麦粉として利用する。小麦粉は、水を加えてこねると粘弾性のあるドウを形成するので、これを膨化して焼いたパン食が広く普及している。これは小麦粉たんぱく質のグルテンの網目構造を形成する特性を利用したものである。

茶・甘味料・香辛料 茶：茶は、中国では3,000年前から栽培されていた。日本に茶が入ったのは8世紀であるが、喫茶が盛んになったのは、12世紀(1191年)に僧栄西が茶の種子を導入してから後である。ヨーロッパに茶が導入されたのはかなり遅く、1610年のオランダ人による日本の緑茶の導入が最初である。

イギリスには、1630年頃に中国から紅茶が導入され、導入当初は薬として扱われていた。飲料として扱われるようになったのは17世紀の終わり頃である。18世紀になると朝食に紅茶なしにはいられないという茶中毒とも言われている現象を起こした。イギリスは、この紅茶の輸入の代金を中国に銀で支払っていたが、後にアヘンで支払うようになった。このアヘンによる支払いに中国(清)が反発し、これがアヘン戦争に発展した。一方、インドのアッサム地方の野生茶があったが、これが1823年にイギリスによって発見され、1838年には、インドの茶の栽培に成功した。

甘味料：太古から甘味はミツバチが集めたハチミツが利用されていた。一方、サトウキビは10,000年以上前にニューギニアで栽培され、インドでも4,000年前に栽培されていた。それから抽出された砂糖は、中国で石蜜として知られていた。ヨーロッパ人がサトウキビと砂糖の存在を知ったのは、紀元前4世紀にアレクサンダー大王のインド遠征したときが初めてである。ヨーロッパに砂糖が十分供給されるようになったのは、コロンブスの新大陸発見以

降で、西インド諸島、ブラジルなどスペイン、ポルトガルの植民地でサトウキビの栽培が行われるようになってからである。

サトウダイコンがヨーロッパで多く栽培されるようになったのは、ナポレオン1世がイギリス海軍による封鎖に対抗して砂糖の自給を計ったことによる。その後サトウダイコンは、サトウキビを栽培できない地方で、砂糖生産のため栽培されるようになった。現在は、この両方で砂糖生産が行われている。

香辛料：中世から近世にかけてブタの飼育が盛んであったが、冬になると屠殺として塩漬けにして保蔵していた。この臭み止めに求められていたのが、東南アジアでとれるコショウなどの香辛料である。コショウ、ナツメグ、シナモン、クローブなどの香辛料は、薬効を持つものとしても珍重された。15世紀のポルトガルのヴァスコダガマによるインド航路の開拓や、スペインのコロンブスによる新大陸の発見は、コショウなどの香辛料を求めることがその動機となっている。その結果、これらの香辛料は、インドやインドネシアのモルッカ諸島から獲得できるようになった。西インド諸島でコロンブスが発見したのは、コショウではなく、トウガラシであった。

このほか、メキシコ、ペルーなど新大陸において多くの新しい農作物が発見された。そのおもなものは、トウモロコシ、ジャガイモ、サツマイモ、トマト、ピーナツ、タバコ、カボチャ、キャサバなどである。これらの作物は、ヨーロッパやアジア各地で栽培可能であった。なかでもトウモロコシ、ジャガイモは重要なでん粉生産作物となった。

トウガラシは、スペインからインド、中国、日本、朝鮮に入り、その辛みが珍重され、大いに利用されている。またトウガラシは、スペインからトルコに入り、ハンガリーに入った。ハンガリーでは、辛さを嫌って、辛みのないパプリカの育種に成功した。

羊と牛 羊：イヌを除くと、最も古い家畜はヒツジである。ヒツジは現在も西アジアに野生しているムフロンから12,000年前に家畜化された。ヒツジはおとなしく、体はあまり大型でなく、群生で草食である。当初、ヒツジは食肉用のため家畜化されたが、6,000年前頃から羊毛採取用として飼われた。気候の冷涼なヨーロッパでは、毛織物は被服素材として必須である。15世紀から17世紀にかけてスペイン、

オランダ（現在のベルギーに当たるフランドル地方を含む）イギリスが強盛で豊かな国になったのは、羊や毛織物を多く生産したためである。

牛：ウシは、9,000年前頃西アジアで原牛（絶滅したオーロックス）から家畜化された。ウシは草食であるが、体が大きく獰猛であり、その家畜化はヒツジに比べて遥かに困難であった。家畜化の初期にウシに急激な小格化が起こっている。これは小型のウシの方が統御しやすかったためであろうと考えられている。家畜化当初のウシは肉用家畜であったが、その後農耕のための労役に使われた。また6,000年から5,000年前の間に乳用としても利用されるようになった。

人間は、農耕開始と同じ頃に草食の反芻家畜の飼育を始めたが、これは当初は定着養畜であった。草の豊富な所に家畜と共に移動する遊牧をはじめたのは、約5,000年前である。人間がウマを乗用に使い始めたのは、6,000年前であり、人間がまずヒツジから次いでウシから乳をしぼるようになったのは6,000年から5,000年前の間で、車の発明は5,500年前とされている。これらの技術ができて、人間がウシ、ラクダ、ヒツジ、ヤギを連れて移動する遊牧ができるようになった。その際、乗用のためのウマや家畜の統御手助けをするイヌは必須であった。

遊牧民はヒツジ、ヤギ、ウシなどと交換して穀物や衣製品を手に入れるので、遊牧中にこれら家畜を多く殺して肉を食べると、定住農民と交換するものがなくなる。そこで動物性蛋白質は、おもに家畜を殺さないで待られる乳から採らざるを得ない。ところが乳の糖分は乳糖（ラクトース）であり、この分解酵素が多く分泌される乳幼児期以後は消化できず、多量の乳を飲むと下痢をする。これを成人型乳糖不耐と呼ぶ。この乳糖不耐には個人差がある。成人になっても分解酵素が低下せず大量の乳を飲める人があり、この比率には著しい人種差が見いだされる。この比率は一般にコーカソイドでは高く、モンゴロイドやニグロイドでは低い。しかしコーカソイドでも南部イタリア人やユダヤ人では低い。またニグロイドでも種族により高いものがある。調査した結果、この高い人種は、祖先が長い間遊牧をしていたことがわかった。この現象は遺伝的浮動では説明しにくい。こ

の人種差を生じた理由は、遊牧民族で、離乳後も、家畜乳を大量に飲めないものは、栄養欠陥で、体力が下がり、生存能力の低下による淘汰を受けたと考えられている。

豚と鶏 豚：ブタは、雑食性のイノシシから中国で10,000年くらい前に家畜化された肉用家畜である。ブタは人間よりはるかに消化力が強いので、農耕生産物の余り物や木の実などで飼育できる。このことから、穀物生産が中心の中国でブタが家畜化されたことは自然のことである。西アジア、ヨーロッパでも、在来のイノシシからブタの家畜化が行われたが、古代から何回も中国のブタの遺伝子が入っている。

西アジアで成立した宗教のユダヤ教やイスラム教の教徒は、その戒律によってブタの食用が禁じられている。これは、ブタは、草では飼育できないので、当時遊牧民であった彼らにとっては、ブタは有害な家畜であったことが主な理由と考えられる。

鶏：ニワトリはインドおよび東南アジアに野生する赤色野鶏から約9,000年前にタイおよびその周辺地域で家畜化された。家畜化の目的は、当初はときを告げることと、賭をするための闘鶏用であった。ニワトリは約8,000年前に中国に入り、肉用に若干改良された。その後シルクロードを経て、5,000年から6,000年前に、西アジア、東ヨーロッパに入った。肉や卵用に改良したのは古代ローマ人で、これは約2,000年前のことである。

中世には、ニワトリの利用は発展しなかった。ニワトリは17～18世紀頃は美しい姿を鑑賞するように改良された。1890年頃になるとトラップネストが発明されて、卵用への改良が急激に発展し、1年に250個以上産卵する実用鶏が作られた。第2次世界大戦中には、若鶏を肥育するブロイラーの産業が始まった。これは、ニワトリが2ヶ月で肉となり、また急速に増殖可能（年200個以上産卵するため）であることを利用して、牛肉の不足を補う目的によるものである。ブロイラーは、肉の生産では最も効率がよく（飼料たんぱく質から食肉の転換率が高い）、またウシ、ブタに比べてよりやすい肉を供給でき、脂肪が少なく、健康に良い点から、その後世界中で急速に普及した。

事務局短信

変更届提出のお願い

本協会では、各認定校より申請時に提出いただいた書類をもとに、会員名簿や関係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、養成カリキュラム等の大幅な変更につきましては、「変更届の作成要領」(サンプル)がございますので、事務局までご請求ください。

日誌(平成13.9.1～14.1.31)

- | | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| 9.18 | 第3回認定試験の出題調整に関する打合せ(第1回) | 1. 第3回認定試験の出題調整について | 2. 定款の一部改正案について | |
| 9.18 | 平成13年度専門委員会第一分科会(第1回) | 1. 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. グランド・フードスペシャリストに関する規程案について | |
| | | 2. 平成12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(案)について | 4. 役員及び専門委員の日当に関する内規案について | |
| | | 3. その他(研修会、雑誌に掲載のフードスペシャリスト関連記事等について) | 5. 第3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 | |
| 10.5 | 平成13年度専門委員会第二分科会(第1回) | 1. 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12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の実施について | |
| | | 2. 平成12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(案)について | 7. その他(狂牛病関連情報、食生活指針ハンドブックの配付等について) | |
| 10.11 | 第3回認定試験の出題調整に関する打合せ(第2回) | 1. 第3回認定試験の出題調整について | 11.5 | 全会員校へ本協会新パンフレットを配付 |
| 10.15 | 平成12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(～12.1) | | 12.5 | 第3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 |
| 10.24 | 第3回認定試験の出題調整に関する打合せ(第3回) | 1. 第3回認定試験の出題調整について | 12.16 | 第3回フードスペシャリスト資格認定試験 |
| 10.24 | 第13回理事会 | 1. 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 | 1.12 | 第11回専門委員会 |
| | | | 1. 第3回認定試験の合否判定について | |
| | | | 2. 第3回フードスペシャリスト養成課程研修会の立案について | |
| | | | 3. その他(養成課程における授業科目の英訳名称について) | |
| | | | 1.12 | 平成13年度専門委員会第一分科会(第2回) |
| | | | 1. 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 | |
| | | | 1.17 | 第3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 |

編集後記

- ・第3回認定試験も、無事終了しました。実施にあたりご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、各分野での今後の活躍に期待します。
- ・事務局では、会員相互の交流を深められるよう会報の充実に努めていますが、まだまだ道遠く十分とはいえません。従前に増して養成課程担当者並びに個人会員の皆さま方から、それぞれの地域における「食」に関する論考、エッセイ、最新情報など、沢山の御寄稿をお待ちしています。