

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

レポート フードスペシャリストの養成にあたって

食情報 フュージョンフードについて考える

平成14年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領

エッセイ 食の文明開化

事務局短信

巻頭言

フードスペシャリストに期待する

(前) 日本大学 教授 森地 敏樹

もう何年か前のことであるが、スーパーマーケットの食肉部門の販売の担当者に配属された私の教え子から、ブロックで買った豚肉を冷蔵庫にしまっておいて何日位まで食べられるかとお客さんに尋ねられ、明確な日数を示すのに窮したという話を聞かされた。この質問に対する助言は、一見簡単に思われるかも知れないが、その食肉の品質や保存条件を考慮しなければならないので、即座に割り切った答えを出すことは思いのほか難しい。一般に、弁当や惣菜には消費期限が明記してあるし、加工食品であれば品質保持期限(賞味期限)が表示されていて、消費者はこれを頼りに判断することができる。もちろん食肉の保存性についても大まかな目安があり、豚肉(小売肉)を例にとれば、透過性プラスチックで包装して4で3日間と専門書には書かれている。

新鮮な食肉を貯蔵する過程で、色調が変化し、また脂肪の酸化によって香りが悪化する。さらに、冷蔵条件下でもかなり速やかに生育できる低温細菌が増殖して、その酵素作用で蛋白質や脂肪が分解して異臭を生じる。この場合、主要な問題は風味の劣化

であって、冷蔵した肉は加熱調理して食べる限り、食中毒の心配はない。一般に低温性腐敗細菌が食肉上でおおよそ $10^7/cm^2$ のレベルに達すると、官能的に異臭が感知される。

食肉における細菌の増殖速度は貯蔵温度が低いほど遅くなるため、異臭発生までの期間が長くなる。すなわち、家庭の冷蔵庫の庫内温度によって、貯蔵可能期間が異なってくるわけで、通常は4以下が望ましいとされる。業務的には氷結が起らない範囲で可能な限り低い温度(-1.5~-1.7)に保って、貯蔵性を大幅に向上させる手法がしばしば用いられる(チルド肉)。

この問題で、貯蔵温度と並んでもうひとつ重要な因子は、購入した食肉の微生物汚染の程度である。一般に、食肉は枝肉、部分肉、精肉、挽き肉というように小さくカットされるにつれて、単位重量当たりの細菌数は増大する。そして、同一冷蔵温度であ



っても、購入時の汚染菌数が高いほど短時間で変敗がおこることは当然である。上述の食肉の保存性の目安で言えば、豚の挽き肉を包装して4で冷蔵した場合の貯蔵期間は24時間である。

もうひとつ注意すべき点は、食肉を購入してから家庭の冷蔵庫にしまうまでの時間である。通常、この期間は、生産開始から加工、流通の過程を通じ一貫して維持されてきたコールドチェーンが途切れる部分であり、もしも食肉が常温に長時間置かれると汚染菌が増殖する。これを最小限にとどめるように、消費者も気を付けなければならない。これまで述べてきた事柄は、実は食肉だけに限られたものではなく、基本的には要冷蔵の食品全般に通じるものである。恐らく販売の分野などで活躍するフードスペシャリストの業務と深い関係がある事項と思われる。

ところで、1996年の腸管出血性大腸菌による大規模な食中毒の発生を始めとして、サルモネラ、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌による食中毒が相次ぎ、さらに昨年は牛海綿状脳症（BSE）が遂にわが国でも発見されて、食品の安全性に対する社会的関心が非常に高まってきた。よく言われるように、“From the farm to the table”（生産現場から最終消費まで）の一貫した安全性確保が基本である。食品やその原料の生産ならびに加工・製造と製品の流過程で十分な注意を払うべきことは言うまでもないが、一方で消費者も食品を的確に選別する能力を磨き、さらに食品の入手・購入、保管、調理ならびに喫食の各段階における安全性に十分に留意しなければならない。この消費者にかかわる後半の部分は、正にフードスペシャリストの活動が求められている分野である。

BSEは世界全体の畜産に甚大な打撃を与え、日本もその強い影響を被ったことは誠に残念である。しかし、現在わが国では食用として処理されるすべての牛を対象としてBSE検査を実施し、食肉処理時に特定危険部位（脳、眼球、脊髄および回腸遠位部）を除去・焼却し、感染ルート（肉骨粉給与）を遮断して、「安全な」牛肉を提供しているにもかかわらず、牛肉の消費は依然として低迷しており、消費者の「安心感」はまだ完全には回復していない。その理由として、BSEが従来の病原体とはまったく異なる蛋白質（異常プリオン）によるもので、潜伏期が

きわめて長いという特殊な事情が考えられる。しかし、専門家の話を聞くと、仮にBSEの異常プリオンが種の壁を越えてヒトに伝達され、変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（v-CJD）を発症するとしても、感染症論の立場からこれまでの疫学的データに基づいて予測すると、日本でv-CJDが発生する確率はきわめて低く、事実上ゼロに近いと言われている。リスクがゼロでなければ、すなわち危険であると考えすることは科学的とは思われないが、実際に「安心感」が回復するにはもうすこし時間がかかるかも知れない。

最近、BSE問題をきっかけに明らかになった食肉を始めとする食品の表示の偽装問題は誠に重大である。すなわち、一部の食肉の産地や品種のみならず、その他の食品でも同様の問題が判明してくると、実際にはほとんど大多数の食品で正確な表示が為されているにもかかわらず、消費者の食品表示そのものに対する信頼性が揺らぐ事態となる。これに対する対応は、正しい情報提供とそのチェック体制の整備であろう。いま日本では生産現場（Farm）と最終消費（Table）が非常に離れていることが指摘されている。これを、農と食の隔たりが大きいと表現する識者もいる。実際に日本で提供されるきわめて豊富な種類の食品の原料の一つ一つについて、私たちが持っている情報はかなり限られたものであることは事実である。ここでもう一度BSE問題に戻れば、店頭で購入する牛肉がどの牛から生産され、その牛はどのような飼料が与えられていたか、牛肉の履歴がすべて明らかにできる体制が整えられようとしている。食肉以外のいろいろな食品でも原産地表示などを含めて、このような情報提供が積極的に行われる気運が熟している。本年3月に発行された改訂フードスペシャリスト論のなかにも「食の情報とその活用」が独立した章として取り上げられているが、この種の情報を正しく理解し、判断して、関係者に適切に提供することも、今後のフードスペシャリストの重要な活動分野であると考えられる。

食品の品質を評価するためには、鑑別・検査の技法が必要であり、理化学的ならびに微生物学的な簡易迅速検査法も進歩しつつある。さらに、是非強調したいことは私たちの食品に対する感性を磨く必要性である。食品の品質を判断する五感が鈍化すると、

食品に対する価値判断が他人任せになり、特定の産地、特定の品種を求めるブランド志向に陥るおそれがある。これが、現今の表示偽装を生み出した背景のひとつではないかと思われる。フードスペシャリスト協会がいろいろな場面で食の教育の重要性を強調していることは正しい。小さいときからの食の教育は大切であり、親が子に与える折々の食の知識は尊いものである。フードスペシャリストが、ある意

味でお母さんの役割の一部を分担することは意義あることと考える。また、食を楽しむ面でのフードスペシャリストの役割も期待している。実は、筆者も多少の知識と経験をもつチーズを取り上げて、美味しさを中心とする食品の魅力を論じるつもりであったが、時節柄、食品の安全性の問題に絞ったことをご理解願いたい。

(アリアケジャパン株式会社技術顧問)

レポート

フードスペシャリストの養成にあたって

フードスペシャリストに期待すること

小川 直樹

本短期大学の生活学科にこの3月、34名のフードスペシャリストたちが巣立っていった。卒業証書のほかにこの1枚の資格認定証書は、生涯にわたって食の生活領域



で効能を発揮されることを信じてやまない。そこで私は、本学とこの資格の魅力、認定試験対策などを述べてみたい。本学科の専門教育科目群は、「生活基礎」、「健康」、「環境」、「情報」の4つの軸系から構成されるがフードスペシャリスト科目は、「健康」の科目群として配置されている。食と環境、食と情報など、食をとりまく生活世界を多角的、重層的に調べ、考えることができる。また、2年生の「特別研究」(通年)では食文化の研究に専念できるように工夫されている。学科における成績評価をみても、相対的にフードスペシャリストをめざす学生たちの評価は上位にある。栄養士資格の課程を置かない本学にあっては、この資格が学科内に新しい切り口をもたらし、活性化を導いたと言うことができる。フ

ードスペシャリストとは、言わば自己の食文化、他者の食事情、そして生活世界の食の要件を見つめることである。それは丁度、本学の生活学科の目標である「社会の諸問題を自ら考え、処理する能力の育成」とも合致する。

次に、本学の認定試験対策の特別プログラムを紹介する。プログラムAは、資格取得希望者の視界を広げ、意識を高めるために食品関連企業に就職している本学科卒業生2名を講師として「フードスペシャリスト論」の授業のなかで、30分程度にわたって職場環境や役割分担などを述べていただいた(時期:11月)。プログラムBでは、同じく11月に模擬試験と補習とをそれぞれ2回、学生たちの空いている時間に実施しました。

「健康の3原則を知っていますか?」本学の学生生活実態調査では、「朝食をとっていない人」12%、「栄養のバランスが悪いと思っている人」29%、「食事が不規則な人」37%という結果がでています。悪い食習慣は、病気が宿る温床をつくることになりま。全学生たちに、本学科から、休養・適度な運動の実施とともに、健康観の見直し情報を発信することもフードスペシャリスト養成校の課題でもあろう。そして、在学中の学生たちに植えた種はひいては時代的にもこの資格の意義を確信へと育ててくれることであろう。発展途上期のフードスペシャリスト資格に期待するものは大きい。

(筑紫女学園大学文学部人間福祉学科教授)

初めてのすべりだし 学生たちの反応

奥田 和子

甲南女子大学では、平成13年度に資格養成課程を開設し、人間科学部の人間環境学科、心理学科、人間教育学科、行動社会科学の学生が資格をとることができるようになった。



初年度ということで、どれほどの学生が希望するのか見当もつかない状態であったが、ふたを開けてみると予想外の人気で、急遽クラスを増設するという一幕もあった。

まだ滑り出したばかりなので、総括的な内容を述べることはできない。そこで、わたしが担当した1年次配当の「食品の官能評価・鑑別演習」を受講した学生の反応を中心に述べてみたい。

1 授業前の印象 「食品の官能評価・鑑別演習」

という講義の名前を聞いて

- ・すごく難しい感じがしていた
- ・かたくなるしい授業だと思った
- ・しんどそうで、無理ではないかと思っていた
- ・朝が早いのでやっていけるかどうか心配した
- ・ついていけるだろうかと思った

2 授業を受けた後の全体的な感想

- ・あっという間に時間が過ぎた
- ・苦痛な授業だろうと思ったが、集中できた
- ・楽しい授業だった
- ・密度の高い充実した授業だった
- ・初めてすることなのでどれもとてもおもしろい
- ・もっと詳しくどんどん知りたい
- ・授業が終わるのは残念
- ・いつも何気なく食べたり飲んだりしているものを鑑別することは興味深い
- ・机に向かってノートをとるのだと思っていたが、そうではなく実験できてよかった

3 授業内容についての感想

- ・利き味がとても難しい
 - ・これまでの食材選びは間違っていた
 - ・糖度計はテレビで見ていたが、実物を見たのは初めてで使えてうれしい
 - ・100%と30%果汁の嗜好テストで、総合評価に差がなかったのには驚いた
 - ・何気なく飲んでいた紅茶もさまざまな発見があった
 - ・食品の評価を正しく平等にすることは難しいと実感した
 - ・いろいろの食材をさわってものの見方が変わった
 - ・値段の高いものが必ずしもおいしいとは言えないことがわかった
 - ・果物の酸度の測定は、完熟と未熟など理論・予想どおりに結果がでなかった
 - ・米飯の微妙な味の違いを発見ができた時には驚き感動した
 - ・私たちの身の周りにある身近な内容で生活をしていて役立つことも多く、興味深かった
 - ・真剣に取り組んだ
 - ・無洗米と普通米との差を知って興味深かった早速家で米を無洗米に変えた
 - ・小麦粉からあんなゴムみたいなグルテンがでてきて本当に驚いた
家でもやって母に見せたい
 - ・5味の識別が全問正解であり資格をとるのに自信ができた
 - ・5味の識別で酸味を間違った
リンゴの品種でも酸味が少なくなっていて酸味がわかりにくくなっているのだろうか
 - ・これから食品を買う時の注意点がわかった
- ## 4 授業のやり方についての感想
- ・講義だけでなく、実習、実験ができて、体で覚えることができた
 - ・実験結果を統計処理して面白いと思った
 - ・実際にやってみることでより理解しやすく印象が深まった
 - ・スペシャリストの資格を絶対にとりたい
 - ・これからは、よく味わって食べ物を食べるようにしたい
 - ・自分で発見できるような授業は大好きである

- ・コンピュータ入力や機械での測定をしたり興味深い授業であった
- ・新しい発見が多かった
- ・学習したことをすぐ実験してみるのわかりやすい
- ・体でおぼえたので3年後の試験まで覚えているだろう

5 これからの抱負

- ・日頃濃い味のもの食べていたせいか、味覚音痴なことがよくわかったので、これからは意識して薄味にするように努力したい
- ・これからは食品を厳しくチェックしていきたい
- ・3年後がんばって資格をとりたい
- ・4回生になったら資格をとろうとぼんやり考えていたが、これはなかなか難しいことなのかもしれないということに気がついた
- ・食品を鑑別する時、簡単にきめてしまうのでなく、学んだことを生かして評価していきたい

この科目は、「演習」になっている。教科書の前半、官能評価は確かに演習であるが、後半には実験的な内容がかなり盛り込まれている。学生たちは、受け身で聞く講義を想像していたようだが見当違いであった。教科書の化学式を映像で見せたり、食品のサンプルを購入して実際に見せたり、簡単にできる身近な実験を多く盛り込んだ。理論を聞いた後必ず自分で確かめさせた。これは学生たちの理解を深めるのに多いに役立ったようである。ただ、なにぶんにも教科書の内容が多いので、それをどう時間内におさめるかで苦心した。学生が意欲的で、授業の満足度が予想外に高かったのは、嬉しい限りである。

(甲南女子大学人間科学部人間環境学科教授)

フードスペシャリストの養成にあたって

加藤 靖夫

帝塚山大学短期大学部では平成13年度入学生を適用年次として、人間環境学科食物栄養専攻がフードスペシャリスト養成課程の認定を受けました。なお、平成14年4月から学科名称の変更に伴ない、従来の

家庭生活学科は人間環境学科になっています。

本学の食物栄養専攻は、昭和42年に栄養士養成課程として設置された専攻で、今回のフードスペシャリスト養成課程の認定校となるにあたりましては、開講科目としてフードスペシャリスト論とフードコーディネート論(含演習)を新設しました。即ち、1年次にフードスペシャリスト論、2年次にフードコーディネート論(含演習)を開講し、他の規定科目は選択科目を含め食物栄養専攻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授業することとしました。

現在、1年間の授業が終了したところですが、期待通りにフードスペシャリスト資格への学生の関心はいたって高く、栄養士資格とともにフードスペシャリスト資格の取得をも目指して意欲的に学習しているように見受けられます。私達としましては、この際、学生の学習意欲をいっそう高め、安易な資格取得のためだけではなく、真に実力あるフードスペシャリストを養成する意気込みで教育にあたりたく思っています。特に、昨今の社会情勢からみても、今後ますます食物に関連する問題は複雑多岐にわたっていくようで、学生が今後とも時代の変化に対応できるように、十分な基礎学力を身につけさせることが肝要と考えています。

本学では、今年12月に初めての資格認定試験を実施することになりますが、資格取得を希望する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て卒業し、今後その資格を生かして社会に役立ってくれることを期待しています。そのために、学生には従来の食物栄養に関わる専門教育科目の学習に加えて、本学のカリキュラムに設定されている「基礎演習」の時間や、その他の「アドバイザーアワー」の時間などを利用して、これまでに出題されてきたフードスペシャリスト資格認定試験問題についても徹底的に学習するよう指導していきたいと思っています。

学生が本学を卒業するに際して、従来の栄養士の資格に加えてフードスペシャリストの資格をも併せ



て取得することは、栄養士課程の卒業生の付加価値を高めるのに役立つことと思います。また、今後、フードスペシャリストがより充実した立派な資格となり、広く食品関係で独自の活躍の場が得られるようになった場合には、栄養士資格の教育内容も相乗効果により大いに生かされ、卒業生達は、社会の中でいっそう大きく成長していくことができるものと確信しています。

フードスペシャリスト協会の今後のご発展を願いますと共に、私達としましても充実したフードスペシャリスト資格の達成を目指して微力を尽くしたく思っています。諸先生方には今後ともご指導のほど、よろしく願い申し上げます。

(帝塚山大学短期大学部人間環境学科教授)

フードスペシャリストへの期待

村元 直人

函館短期大学は食物栄養学科単科で、栄養士を養成している小規模短大である。平成11年度にフードスペシャリスト養成課程の認定を受け、翌12年度入学生からフードスペシャリスト養成を始め、13年度に第3回資格認定試験を受験し、14年3月フードスペシャリストの資格を取得した最初の学生が卒業した。



今年度、本短大の就職内定率はおよそ97%であった。残念ながら北海道ではフードスペシャリストの知名度が低く、この資格で就職内定を得た学生は一人もいなかった。とはいえ、フードスペシャリスト資格要件は、今後社会的に重要性をおびてくるものと思われる。首都圏の状況はどのようなものであったか、知りたいところである。

食料の生産過程における農薬、殺虫剤の過度の使用、環境ホルモンによる食材の汚染、流通経路における食品の「ごまかし」、販売における不当表示など、食をとりまく環境は消費者にとって厳しい状況

にある。

最近の食肉業界の偽装、不当表示は目にあまるものがある。BSE問題にからんだ牛肉の偽装が発覚してから、生産地の不正表示、国内産牛肉に輸入肉を混入、賞味期限のつけかえ等々、考えられるありとあらゆる不正が行われていたことが判明しつつある。さらに、このような不正が牛肉ばかりでなく、豚肉や鶏肉にまで拡大して、消費者はなにを信用していいかわからない状態にある。

食肉の不正問題がおもて沙汰になったことによって、その製造、流通、販売の過程でチェック機能はたらいっていないことが明白になった。消費者が食肉の不正を見破ることは、かなり難しい。消費者は自衛手段として、肉類の購入をひかえるほかに方法はない。しかし、いつまでも肉類の消費をひかえることには限度がある。一日もはやく、消費者にかわって不正をチェックする体制の確立が望まれる。

食肉関連産業における不正によって、魚類や野菜類にも同じような不正があるのではないか、という疑惑がもたれている。疑惑の一部は現実になり、魚類や野菜類においても、産地の不正表示、賞味期限のごまかしがあったと報道されている。

このような経過をみていると、専門職としてのフードスペシャリストの社会的要請が大きくなっていくものと思われる。

私たちが養成しているフードスペシャリストは、前述のような状況に対応できる専門家であってほしいが、率直に言って現状では力不足を認めざるをえない。現行のフードスペシャリスト養成課程では、社会的要請に応える専門家を養成できないであろう。栄養士養成のかたわら付随的に取得できる安直な資格では、資格が機能する余地はきわめて少ない。

フードスペシャリスト養成が始まって日が浅いので、多くを期待することは無理だと思うが、フードスペシャリストの将来像を考えておくことは、無駄なことではあるまい。

わが国で現在、いくつくらい取得できる「資格」があるのだろうか。百数十とも二百数十とも聞く。このなかで、社会的に有効に機能している「資格」は、それほど多くはないと思われる。

たとえば、秘書士という資格がある。秘書士の資格を取得しても、それが入社試験に有利にはたらい

た、ということは滅多にないと聞いた。フードスペシャリスト養成が現状のままだと、この資格もまたあまたの資格の中のひとつとして社会的に埋没してしまうおそれがある。

日本フードスペシャリスト協会は、将来専門職としてのフードスペシャリスト養成課程を創設するような意気込みと展望をもって進んでほしい。

最後に、フードスペシャリスト認定試験問題にふれておきたい。フードスペシャリストは養成科目の内容と、それがどのような方法によって認定されるかによって評価される。したがって、認定試験問題は社会的評価の対象になる。

フードスペシャリスト認定試験問題の出題数は第1回が25題、題2、3回が30題で、現在50題の出題が検討されているという。試行錯誤はいたし方ないとしても、現行の科目で何題の出題がいいか、慎重に検討すべきであろう。

過去3回の認定試験問題を通覧すると、問題によって正解率が極端に変動している。正解率50%以下の問題が第1回目は3題(12%)、第2回目は6題(20%)、第3回目は7題(23%)と回を追うごとに多くなっている。逆に正解率90%をこえる問題はそれぞれ6題(8%)、8題(26.7%)、4題(13.3%)となっている。

資格試験は入試のような競争試験と違って、出題は資格の性質とレベルにのっとなって、できるだけ均質でなければならない。そういう観点からすると、フードスペシャリスト認定試験問題はまだ検討の余地が残されていると思う。

(函館短期大学名誉教授)

今世紀は生涯食育時代

豊崎 俊幸

明治時代に村井弦齋という食文化を啓蒙する小説家は『^{くいでんらく}食道楽』なる書籍を出版した。その中で注目したい文面がある。「小児には、徳育よりも智育よりも、体育よりも、



食育が先。体育、徳育の根源も食育にある」とある。村井弦齋は、食育は健やかな心身の育成には無くてはならないと説きたかったのである。現代社会は様々な問題が起きている。子供達の中には「キレル」ことがきっかけで起こっている事件が多発し、マスメディアなどで報道されたことは記憶に新しい。また、いじめ、不登校あるいは学級崩壊などの諸問題も子供達を襲う大きな社会問題として注目されている。大人の世界に目を転じて、今や日本で大きな問題として取り上げられている不況による企業の倒産と、併せリストラが原因で働き盛りの中老年男性の自殺が激増している。このように今や国内では子供から大人まで様々な問題が襲っている。ではどうしてこのようなことが多発するのか。われわれ日本人はその原因が何であるのかようやく気づき始めたのではないかと考える。つまり、われわれ日本人は、この原因の主要因が食と健康管理について、小さい頃からきちんと学んでいなかったことによると考え始めたのではと思う。そこで、今こそ生涯教育として食育を行う必要性があると考えます。

アメリカでは1980年代に入り、官民一体の選食(フードチョイス)からスタートし、1990年代では生活習慣病を治療医学から予防医学へと変身し、食戦(フードファイト)のことを考える傾向が強くなってきた。さらに、今世紀では食戦をさらに重要視し、健康づくりのための食生活改善運動が活発化されてきた。

欧州諸国においては食育の重要性を考え出された時代は1960年から70年代と、アメリカよりも古く、1979年ごろには幼児期から自分で選び、作る能力を身につけ、食の自立を支援する食育運動が盛んに実施されてきた。今世紀に入り欧州諸国では食育運動はさらに活発に展開されている。

では、日本国内での食育はどのような現状であろうか？ 残念ながら日本国内での食育の進展あるいは関心度は諸外国に比較してかなり低い状況にあると考えられる。体育の場合、小学校、中学校、高等学校さらに大学の授業科目にしっかりと位置づけられている反面、食育の科目に関しては、大学の専門科目としての位置づけはあるが、その位置づけは栄養士・管理栄養士、調理師などの食と密接に関係しているものに限定されている。最近になって、よう

やく小学校、中学校あるいは高等学校の学習指導要領が改訂され、家庭科の授業時間が増えた。しかし、食に関しての授業時間数はそれほど多くない。食を専門的に研究する著者からみれば、食育に関してもっとたくさんの時間を費やしてほしいと考えている。日本国内での「キレル」子供達の増加は、食育が大きな原因の一つであり、食育こそは健康の維持・増進はもちろんのこと、健全な心身の発達を促す重要なものであると考える。

今の日本国内では、お金さえ出せば自分のほしい物は簡単に手に入れることができる。ある面では恵まれた環境である。子供達はコンビニあるいはファーストフードに頻繁に足を向ける。このことが悪いとは言えないが、食育の立場から考えると決してベストとは考えられない。もし、日本国内で食育が進んでいたならば、今の現状はどのようになっていたのだろうか？ 少なくとも食べ物に関心を抱き、食べ物の良し悪しの判断ができていないのではないかと推察される。

食育を積極的に遂行するには健康の管理・維持の増進を遂行するために、栄養士・管理栄養士の役割は極めて需要である。ただ、栄養士・管理栄養士だけでは食育はできない。食べ物自身の特徴あるいは性質等の高度な専門知識や技術、さらには食品の流通や消費の分野の知識を備えたフードスペシャリストの資格取得者が中心となり、栄養士・管理栄養士と共同で食育を行うことも重要である。このような観点から、フードスペシャリスト資格者の育成をするフードスペシャリスト協会は、益々その重要性が増すものと考えられる。

今後貴協会の役割は重大であり、おおいに期待する次第である。

(香蘭女子短期大学家政科教授)



実社会に根ざしたフードスペシャリスト養成を

北尾 悟

新しい食の専門家の資格として、「フードスペシャリスト」の認定試験が3回を数えるようになった。会報No.8の記事によれば、養成課程認定校は大学・短期大学を併せて149校に



のぼるということから、教育界での認知度は高まったことは間違いのないと言えよう。ただ、社会的に「フードスペシャリスト」という名称が浸透しているかと問われれば、正直なところ、今1つ疑問符を打たざるを得ないというのが現状であろう。

私は、食品企業に十数年在籍したのち教育界へ身を投じたが、学生へのリクレーターとしての仕事に若干携わった経験がある。昨今の資格ブームを反映してか、「色々な資格をもっています、どうか採用して下さい。」という学生を何人も見てきたが、果たしてその中身はどうなの？ という印象をもつ学生も見受けられた。実際の職場と資格との適応度がどれくらいあるか、企業サイドは結構厳しくいろいろな資格を見ている。

“フードスペシャリスト”は直訳すれば「食あるいは食品の専門家」となるが、この「食」あるいは「食品」は非常に守備範囲が広く、一般的には理解しづらい面が多々ある。実際、フードスペシャリストのパンフレットには、「フードスペシャリストとは、食品の官能評価・鑑別など... (中略) ...流通・販売者と消費者に... (中略) ...食空間をコーディネートし... (中略) ...消費者のクレームを処理できる専門職に与えられる資格です。」と記載されている。「専門職」ではあるが、非常に多岐にわたる領域に対する知識・技能を必要としているのである。辛口の批評をすれば、焦点がぼけて果たして専門家という呼称が正しいのかという疑問も生じてくる。そも

そも“フードスペシャリスト”設立の趣旨として、細分化せず食全般をカバーする人材の育成を目的にしたのではないかと考える。その意味では、昨今の食品衛生、食品表示や狂牛病など食を取り巻く多くの課題がマスコミで取り上げられている今、流通販売・消費者とのパイプ役として“フードスペシャリスト”の存在価値を認知させ高めていく絶好の機会であると考え。今後、“フードスペシャリスト”の資格を世間一般に認知させるためには、協会のより一層の情宣活動が重要な鍵となろう。特に企業サイドへの取り組みが最重要課題となろう。勿論、教育サイドでの優秀な学生を一人でも多く輩出できるよう、地道な教育活動を行うことは言うまでもないが。

本学は、平成14年度より管理栄養士課程をスタートし、“フードスペシャリスト”と“栄養士”の資格の取得が可能となるが、それぞれのカリキュラムの特徴を生かした教育実践を行う予定である。より質の高い“スペシャリスト”の育成を目指し、実社会での食全般の営みにこの“スペシャリスト”が一人でも多く活躍してくれるよう、教育サイドと協会がスクラムを組んで、より一層、活動を強化していくことを期待する。

(大阪樟蔭女子大学学芸学部食物栄養学科助教授)

フードスペシャリスト 養成のカギは教員の夢 と希望から！

松井(岡村)徳光

フードスペシャリスト協会が設立されてから、早いもので5年が過ぎ、6年目を迎えています。現在、多くの学生が、フードスペシャリストの資格を取得するために、必要な科目を履修していますが、時々、学生や保護者の方から、「フードスペシャリストという資格を取得するとどのようなメリットがあるのですか?」、「就



職に有利なのですか?」、「どのような職業につけるのですか?」などの質問があります。この場合、私は、フードスペシャリスト協会の設立趣旨と目的に応じた内容のことをお話ししておりますが、今一つ、実績という点において、説得力がないと感じます。フードスペシャリストの資格を取得した学生数が未だに少ないということもあるのですが、フードスペシャリストの資格を生かした職業に就いた卒業生の活躍が報じられることはほとんどなく、フードスペシャリストの資格が素晴らしいものであるという認識を社会の人々が持つには、もう少し年月が必要なのかもしれません。

そこで、現時点において、何よりも大切なことは、フードスペシャリストという資格に対して、学生に『夢と希望』を持たせることであると思います。つまり、将来、完成されるであろう未来のフードスペシャリストの社会における活躍を想定して、具体例をあげながら、可能な限りの可能性について学生に熱く語り、フードスペシャリストに対して『夢と希望』を抱かせることが大切であると考えています。

実際、私がこれまで、学生に『夢と希望』を抱かせるために行ってきたことは、私の担当科目を中心にして、興味を持たせる具体的な話をしながら、私自身がこれまでに行ってきた研究の話を融合させ、フードスペシャリストとしての活躍の場における様々な可能性を見出し、そこから派生する『夢や希望』を実現させたいと思わせることでした。

フードスペシャリストに関係する私の担当科目は、『食品加工学』と『食品加工学実験』と『食品微生物学』です。様々な加工食品には、その歴史や製造方法、科学的な特徴、独自の味と香り、そして健康・機能性に関する効果があります。特に、微生物を利用する発酵食品は、その歴史が多彩で、偶然に発見され、より優れたものだけが伝統食品として淘汰されてきたものばかりで、それぞれの発酵食品については色々な視点から興味を持たれます。

最近、私が研究している主なテーマは、『きのこを用いた健康・機能性食品の開発』です。近年、食の欧米化が進み、一方では高齢化社会を迎え、心筋梗塞や脳血栓などの血栓症およびガンが急増し、社会的に重大な問題となっておりますが、これらの疾病は現在の医学では、応急的に処置しているにすぎ

ず、完治させることができません。一方、きのこはビタミンやミネラル、食物繊維が豊富で、さらに抗ガン作用や抗血栓症作用を有し、これからの健康・機能的食品素材として注目されています。そこで、医食同源・予防医学の観点に立ち、毎日の食生活からこれらの疾病を予防することを目的として、上記テーマに基づいた研究を行っています。具体的には、きのこの発酵作用を生かしてワイン、ビール、清酒などのアルコール飲料、チーズやヨーグルトなどの乳製品、納豆や味噌などの大豆発酵食品を造ったりしていますが、従来、使用されてきました酵母や乳酸菌などの微生物の代わりにきのこを用いることによる学術的な新規性や薬用効果などの点において、極めて興味深い知見があります。現在、特許を出願・請求中で、学術論文にもすでに掲載され、製品化に向けて大手の企業と研究を進めております。

実際に私自身が携わってきました研究内容をフードスペシャリストに必要な科目である『食品加工学』や『食品微生物学』を受講している学生に話しますと、「おもしろそう!」、「私もやってみたい!」などの声が聞こえてきます。そして、学生は自ら、『食』に関する実際的な興味を持つと同時に、フードスペシャリストにも、新たな魅力を感じているようです。実際、『フードスペシャリストには、夢がある!』という将来への希望を持つようになり、意欲的にフードスペシャリストを目指すようになります。

ですから、教員が関連科目の授業の内容と一緒に、学生が興味を持つような研究の話をするれば良いと思います。そのために必要なことは、まず、フードスペシャリスト養成の教科担当の教員が未来のフードスペシャリストに夢を見て、フードスペシャリストの資格を生かした職業を思い浮かべ、教員自身もその夢を信じ、学生がフードスペシャリストに対して、『夢と希望』を持つように導けば良いと思います。そして、フードスペシャリストを目指した学生たちが社会で活躍するようになれば、実質的な意味でフードスペシャリストを目指す人が多くなり、さらに関連した就職先も拡大の傾向を示し、多くの安定したやりがいのある職場がフードスペシャリストを取得した者に約束されるようになると思います。

いずれにしても、現時点でのフードスペシャ

リストの養成に関しましては、実績作りが大切であると思います。そのためにも教員が、まず、フードスペシャリストに対して『夢と希望』を抱き、その専門分野のフードスペシャリストになり、学生に『夢と希望』を与えることであると考えます。

また、今後は、必要に応じて、現役の学生や卒業生、教員に対して、魅力あるフードスペシャリストを創造するための講演会等の開催を企画し、フードスペシャリスト協会と大学、あるいは大学間の交流を深め、目的意識を高め、一丸となってフードスペシャリストの養成に携わっていければ、きっと、素晴らしい資格になっていくと思います。

(武庫川女子大学短期大学部食生活学科助教授)

フードスペシャリスト 養成第一期を振り返って

和泉 眞喜子

本学食物栄養専攻は栄養士養成施設としては東北地方で最も長い歴史を持っているが、同じ食を学ぶ生活科学専攻の食物科学コースは資格はとれないものの、食を中心に



生活全般にわたって学ぶコースとして根強い人気を集めている。その生活科学専攻がフードスペシャリスト養成課程として認定を受けたのは2001年度であったが、前年度入学生からすでにカリキュラムはフードスペシャリスト養成課程として認められるものに改定していたので、2000年度入学生もフードスペシャリストの認定試験が受けられることとなった。2000年度入学生にとっては思わぬ資格となったが、資格を取得して卒業した学生の中には外食産業に就職した者もあり、このフードスペシャリスト資格が有効に使われればと願っている次第である。

さて、フードスペシャリスト第一期生が巣立ったが、学生は当初からこの資格がほしくて入学したわけではなく、また広くフードスペシャリストが認知

されていないこともあり、資格試験受験者は受験可能者の約80%にとどまり、そして合格率も期待以上のものではなかった。養成の最初の年であり、教職員も学生も手探りの状態で、慌ただしく過ごした中での結果と考えればまあまあというべきかも知れないが、来年度は更なる飛躍をしたいと意気込んでいるのは私だけではない。

ところで、フードスペシャリスト養成にあたり、新しく設けた科目は「フードスペシャリスト論」と「フードコーディネーター論」であり、私もその一部を担当した。初めて経験する内容であったりして苦労した点もあるが、外部の専門家を講師に招いたり、ビデオや自分で編集したパワーポイントを駆使したりして、何とかやり終えた。一通りやってみて、今まではどちらかというと科学優勢だったカリキュラム内容に文化的な要素が加わり、そしてさらに一般消費者や流通段階で食にたずさわる人の視点が加えられたように思い、カリキュラムの内容に厚みが増したような気がする。協会の常任理事でいらっしゃる川端先生が強調しておられる心の問題、感性、人間学、食思想をきちんと伝えることは難しく、学生も簡単に理解してくれるとは思わないが、やはり食の原点はひとであり、これを忘れてはいけなと改めて学ばされた一年でもあった。21世紀幕開けの年であった2001年は食の安全性が非常に問題となった年であった。食の生産現場があまりにも消費者の立場から遠くなり、消費者からまったく伺い知れない所で食料が生産されているというゆがんだ結果が一因ではないかと思う。フードスペシャリストの理念をしっかりと学んで育ったフードスペシャリストが食業界をリードする世の中であったならこれほどの大問題にはならないのではないかと思うのは甘すぎる考えかとも思うが、そうであってほしいとの願いもある。

短期大学がおかれている状況はいろいろな面において厳しいものがあるが、本学がフードスペシャリスト養成課程であることが高校生にも浸透してきたようであり、学生募集において非常に功を奏している。AO面談で、食物科学コースを志望する高校生が、フードスペシャリストとして仕事がしたい、食の関連業に就職したい、と意欲を持って話すのを聞き、うれしいと同時に彼女らの希望がぜひかなえら

れる社会であってほしいとも思っている。

フードスペシャリストの資格を取得するだけでなく、個々人が豊富な経験を積み、資質を向上させることが必要と思われるが、この資格が世の中に広く普及し、そして、食関連業界に就職する場合の必須条件となることを願うものである。学生の希望に添えるよう今後も微力を尽くしたい。

(尚絅女学院短期大学生活科学科教授)

フードスペシャリスト養成に対し思うこと

豊島 琴恵

フードスペシャリスト養成課程を設けて依頼、栄養士養成課程の専門科目に充実を図り、食に関わる幅広い関心につながるようなカリキュラムや授業構成を考慮し取り組



んで二年。昨年初めて資格試験を行い、予想以上の合格者を出しひと段落が着いた思いであります。しかし、社会の「フードスペシャリスト」に対する認知度はまだまだ低く、この資格を生かした専門職としての受け入れは全くありませんでした。学生の中には何とかフードスペシャリストを看板に働きたいと希望を抱き、出版・放送業界のメディアや料理研究家のアシスタント、食品・外食関連会社など、可能性があるあらゆる分野に売り込む者もおりましたが、最終的に食品の販売で留まったのが現実です。栄養士資格にプラスを売り物にし入学者の増大に働きかけても、就職に結びつかなければ、結局取っても取らなくても変わらない無意味な資格という認識を持たざるを得ません。今後は社会への売り込みという課題が押し掛かり一息付くのもつかの間です。ただ、フードスペシャリストがどういう仕事をするのかは非常に漠としていて掴み所が無いだけに、一般の認識も学生自身も的確には捉えきれていないのが現状でしょう。横文字資格の人気だけが先行して、雑誌の大方は食べ物を掲載し、テレビのチ

チャンネルを回せば必ずどこかで料理番組が放送されている環境下では、料理が出来て、綺麗に花を飾って器をセッティングする華やかなスタイリストとして簡単に仕事が出来ると思われがちです。お恥ずかしい話ですが、私も感性を生かして食空間を提案したいと「フードコーディネーター」に憧れを抱いて、専門学校に1年通い資格を取得した経験者です。自称コーディネーターは溢れるほど居ても社会に認めてもらうまでの道のりは大変厳しいものがあることは多少なりとも肌で感じて参りましたが、当初の自分を思うと学生が夢や憧れを抱く気持ちもよく分かります。資格の認定証を貰っている人数の割に社会的に認められ一線で活躍しているのはフリーランスのホンの一握りの人では、貢献度が見え難く職業の重要性が伝わり難いだけに受け皿が無いのは当然のことでしょう。しかし、昨今「食」に関わる社会問題が相次ぎ取りざたされている中で、望ましい食品、食卓に対する世論の関心は急速に高まっており、より専門的で確固たる理念を持った「食」のプロデュースが求められてきているのも現状です。

では、養成施設の立場でどのようなことを学生に伝え、「スペシャリスト」を育てていったらよいのでしょうか。また、経験や実績が求められていながら就職の受け皿が無い現状を、どう解釈させたらよいのでしょうか。

この課題に真剣に取り組むことが、栄養士のこれからの展望にも結びつくと思います。そもそもフードスペシャリストと栄養士は住み分けするものでなく、栄養士というくくりの中の一つのフィールドとして位置付けられても良いのですが、実際はその逆で、栄養士はスペシャリストの一部であるという捉え方が主流を占めています。個人的には栄養士こそがフードスペシャリストやコーディネーターを名乗って欲しいと思うのですが。

栄養士があらゆる方面で食のプロでユーザーとして認知されていないのには、フードスペシャリストとして求められている資質が、これまでの栄養士の視点に欠けていたからではないでしょうか。それは、日本の食の経済的ベースの構造を把握し、生産から真中の流通および外食、食品産業、そして最後の消費者まで、これを結ぶ大きな輪の中で食の仕事をし

ているという自覚がないのだと思います。また創造力を働かせ個人一食のデザインから日本全体の食料デザインまでを行い、あらゆる食の課題解決のための方法を提案できる人材が育っていないのかもしれませんが。現在取りざたされる様々な食事情は、経済や環境などあらゆる事象が絡んでいるため、幅広い知識と感性が必要であり、また社会が情報化されていけばいくほど、個に対する丁寧で柔軟な対応が求められてきます。本来はフードスペシャリストを取得させるに関わらず、そうしたニーズに合った栄養士の育成が重要なのだと思います。そこにさらにプラスしてフードスペシャリストの資格を取得させる以上、こうした望まれる資質についてしっかりと伝えていかなければ、単なる単位合わせや資格取りの認識に留まり、夢、憧れを実現させるどころか、下積み経験を簡単に放棄してしまうことになりかねないでしょう。

フードスペシャリスト取得一期生を送り出すに当り、基本である栄養士養成施設として何を目指して教育すべきかを深刻に考えさせられる年でした。

(旭川大学女子短期大学部講師)

東横短大における「食品官能評価鑑別演習」で感じること

茂木 美智子

官能検査室の存在意味は

本学の官能検査室は設置してちょうど25年目になります。設計時、そのレイアウトのために手本にさせていただいた検査室の数は大学で2校程度



でしたから、大学の検査室としては古参の部類には入ります。当初、官能検査は調理学のカリキュラムの一部でした。その後、感覚判定の基本的な理論は、工業製品の品質管理全部門に汎用であることから「調理学実験」からさらに「生活科学実験」の一部で取り上げ、一般企業に就職の学生が、品質管理部門に

まわされた時に役立つようにとの配慮もしました。このたび、フードスペシャリストの演習科目2単位として独立復活しました。設備は必ずしもなくても検査室としての実験条件の透明化ができれば大丈夫ですが、独自の検査室が存在することで、学生教育への大きなインパクト、動機付けになります。



本学の官能検査室

演習としては4単位分の重み

演習2単位でスタートいたしましたが、テキストの内容はゆうに4単位の重みがあり、食品学のベテラン教授が担当されている生活材料学に鑑別論の一部をお願いしています。時間不足のなかでの官能検査の実習は、永年、手法の教育定番になっている順位法、3点識別・嗜好試験、評点法の3つに限定しています。検査実施にあたり試料の配置ミスなどがおきかないような慎重な検査の必要性を体験し、結果をレポート作成することにより、科学的な判定をするための統計的“手続き”の大変さを実感し、通常の見味との違いを認識してもらう、ことを目標とします。ですから、もっとも大事な実験計画法部分や手法理論の検討にはとても踏み込む時間がとれていない実情です。また、官能評価技術で一番難しい、試料調整は、完全に透明化しないと鮮やかな理論展開をみせられませんが、学生たちがお湯をわかすのも困難な昨今、いたしかたなく品質管理の一定である市販の加工品、特に飲料類を採択せざるを得ない状態です。

食品鑑別以前の状態

学生の食物への興味関心度は二極分化が激しく、食べ物の名前すら知らない学生数が増加しています。鑑別以前の問題です。関心を引くために、現物

を教室に持ち込み、標本を購入して常時廊下に飾り、情報量を多くするなどの工夫で、質問に訪れる学生も多くなりました。また幸い、世界中の食品が容易に手に入る土地柄に大学が立地していることもあり、珍しい食品で気を引いて？授業にはいることもしばしばです。“記号論的鑑別”すなわち、パッケージデザイン、キャラクター、ブランドイメージに慣らされた世代でありますから、逆に、歴史的なブランド成立伝のような話で誘導したり、稀少ブランドで興味を喚起するなど、導入に苦慮しています。

デバ地下で消費者を納得させられるか

この春休み、我が校のスペシャリストの卵が、今一番熱いデバ地下といわれるグループ企業内の食料品売り場でインターンシップ（別途独立科目）の訓練を受けました。学生はヒールの靴がつかった、などの外れの報告しかくれませんが、実習生担当訓練の方のお話をうかがいましたところ、流通でも最も川下のリテイル現場では、他社との品質比較などの質問が多いそうで、品質特性を大きく掘む訓練内容が、今後、この教科に望まれましょし、世界的に確立されたブランドの意味理解の必要性なども感じます。フードスペシャリストが扱う商品の価値を知ることは、分析値を知る以上に大切なことです。スペシャリストが商業活動で活躍することを視野にいれた内容の強化が今後望まれます。

鑑別とは何か

町に出て、生産者、熟練仲買人、八百屋の店主などから、鮮度の見分け方、知恵のある保存の仕方、うまい食べ方を習っていらっしやい、というレポートをだすことがあります。官能評価は歴史的にみてもこういった熟練スキルの妥当性、判定結果の普遍性を統計的な確率論から科学としたわけです。“鑑別”を前後の文脈から切り離して、普遍化すると“分析”になりますが、私は個人的には、鑑別とは、五感による判定 - 日常行われている人智であり食の文化 - であると考えています。高度な分析機器を駆使しての鑑別、との棲み分けを学生に示すことも必要でしょう。この科目の内容については、教育現場からの多くの声を集めて、問題解決型のスペシャリスト養成に役立つ内容を目指したいものです。

（東横学園女子短期大学生生活学科教授・日本官能評価学会理事）

フードスペシャリストの養成 - 本学の場合 -

壺井 輝子

本学（樟蔭東女子短期大学）は、昭和41年に家政科の短大として産声をあげましたが、時代の要請に伴って、平成9年には家政科が生活学科に改められました。これに従ってカリキュラムも当然変更されました。従来家政科が定番としていた衣食住を中心とした科目から生活学にふさわしいものを設定し、生活学科を生活教養コース、生活デザインコース、生活情報コース、観光カルチャーコース、医療福祉コースとコース分けして、学生が選択したそれぞれのコースで資格を得て卒業し、これを生かして社会で活躍できるよう変更されました。



フードスペシャリストの養成について申しますと、本学が家政科から生活学科に変更しましたときには、日本フードスペシャリスト協会は既に設立されておりまして、そして協会からの養成校入会のご案内もあって、「渡りに船」とばかりにすぐさま体制を整え、入会の申請をさせて頂きました。そして平成11年4月に養成校の認可を得まして、12年度の資格認定試験から参加させて頂いております。

本学では、生活デザインコースの中に食彩コーディネート課程を設け、学生は、ここでフードスペシャリストの資格に挑戦することになります。認定試験を受けることは強制的ではありませんが、この課程を選択した学生は、資格を目指してやってくるので、全員認定試験を受けております。試験には、4人の専任教員が指定科目を分担してその指導に当たっております。食品の品質、表示、管理、流通の動向など、マスメディアで話題になっているトピックスなどを授業に取り入れて講義をしますと、学生は食品の問題を身近に感じるのか熱心に聞き入っております。最近の学生は、資格取得傾向が強く、受講態度は良好で、資格という目標に向かって熱心に

努力する傾向がみられます。協会が採用した認定試験による資格制度の導入は確かに学生の励みになっているようです。

本学の場合、お陰様をもちまして、いまのところ受験した学生は全員合格させて頂いております。フードスペシャリストの資格を得て意気揚々と巣立っております。とは申せ、卒業生の皆が皆、資格を生かせる専門職に就いたかという点、必ずしもそうではありません。フードスペシャリストのステータスもまだまだ微弱でしょうし、この点が今後に残された課題でしょう。

BSE（牛海綿状脳症＝狂牛病）の発生に端を発した雪印食品の牛肉すり替え事件が契機となって牛肉、豚肉、鶏肉などの肉類から魚介類、トマト、ネギなどの野菜類に至る多くの食品が日本全土にわたって不当表示（偽装表示も含めて）されていることがわかってきました。これを重視してか政府は悪質な食品表示違反者には懲役刑を科すことを含めたJAS法の改正をこの通常国会で成立させることを閣議決定したようですし、お米についても不適切な表示があったとして、お米の表示基準も一部改正されるようです（4月15日現在）。このような法改正の原動力になったのは、食品提供者の一方的な不当表示に危機感を抱いた消費者の食品に対する安全性確認の意識でしょう。このような社会の流れをみておりますと、いささか身びいきかも知れませんが、ますますフードスペシャリストの重要性、必要性を実感致します。

フードスペシャリストが、一方において消費者の側に立ち、食品提供者に表示や品質をはじめ食品全般にわたって的確なアドバイスをしたり、オンブズマン的に意見を述べたりし、他方においては、食品提供者の側に立って自己の良識で消費者が不安を抱くことなく購入できる安全な食品の提供をはかる、そのような食品流通の仕組みが確立されれば、消費者は安心して安全な食品を口にすることができるのではないかと考えております。このようなことを考えますと、今後フードスペシャリストに課せられる役割の比重はぐっと増してくるのではないかと期待致しております。

（樟蔭東女子短期大学調理学教授学生部長）

フードスペシャリストの養成認定を得て

安田 直子

本学の生活学専攻では、コース制にせず学生には総花的とみえるけれども多岐に亘って衣食住造形分野のことを学ばせている。その中でフードスペシャリスト養成校の認定



を受けるか否かは他分野の教員との話し合いで時間もかけたが、食分野への学生の興味が強い傾向を踏まえて認定を受けてスタートした。食への関心は2年次から徐々に出てくるという状況で試験(第3回)には学生も指導も十分な準備とは言い難かった。しかし食分野への関心から、栄養士への道に方向を定める卒業生も出てフード養成教員としては、複雑な心境ではあるが、これはこれで喜びたい。今後少数でも特色ある養成が出来ればと思う。

養成認定の機会を得て、同じく食に携わる専門職の栄養士資格とフード資格での食物への取り組みの観点の違いを考えてみると、栄養指導の領域ではまず理想の栄養組成を持つ食物がありそれをいかに食べさすか、食べてもらうかを主に扱う。一方フードの領域ではなぜ食べるのか、なぜ食べないのかという食物嗜好・嫌悪、食べ物に対する態度の形成など食行動の成り立ちから基本的に出発する必要があるのではと思っている。

人は本来、由来の分かりにくいものは気味悪く用心深くなり口に入れるのを躊躇する。これは自己防衛本能でもあるが現代の食物は一見行き過ぎと思われるほどの加工品が整然とスーパーに並べられているので私達の自己防衛本能は働くどころか働く余地さえなく、使ったことすらないという自覚の人もいよう。

食行動の心理学で今田純雄氏は「動物の食行動とは動物が自らのおかれた環境の諸条件を的確に把握しその生存可能性を最大限に高めるべく食行動の諸側面を柔軟に変化させる行動であり、人間の広義の

食行動は採餌行動、調理行動、摂取行動、体内過程の4つの要素(または体内をのぞく3つの要素)で構成され、お互いに関連しあっている。幼児期に食べ物で遊ぶことは正しい食習慣上、望ましくはないが、食行動の原初的な見方として捕獲、手ならし、調理・加工という食行動の1要素と考えるならば一方的にいけないとみなすべきでもない。いかに食べ物を探し出し獲得するか、いかに調理し加工するか、いかに排泄するのか3要素にもっと焦点をあてた教育に強調点が置かれても良い。」と述べ、「現代の加工済、半加工食品、外食産業を利用する食事は食行動が本来持っている環境に対し積極的に働きかけるという人間の採餌行動、調理行動の能動的側面が大幅に制限されている。」と指摘する。また「世界至るところから食品は運ばれ、際限なく情報が流れ、これらを見聞きしての単なるおいしいに違いないという評価は家庭や社会、文化という単位で本来あるべき姿での役割、機能、定着をなさず、我々の食物に対する態度、感情は一過性の、振幅の大きい、不安なものとならざるを得ない。これはヒトがその食行動を本来あるべき連鎖的形態で生起させることが出来ないためであろう。すでに我々は実際に食べるという第3要素に集中した生活を展開しており、その形態は自然の、あるがままのものとは考えがたく、ヒトがその健康的生存すら危うくするほど環境に過剰適応した姿と思える。」(要約)といったことを述べ、食べるための一連の行動から得られる幸福感から遠ざかっている現代の食行動の不自然さ、不安定さについて危惧されている。

ヒトは母子の授乳で人間関係・社会性も体得するようである。生まれてすぐ、乳児は泣くことでお乳がもらえるという安心感(信頼感)を得る。次に、泣けばすぐ貰える快いときと泣いてもすぐにはもらえない不快なときを経験し、それは同じお乳(母親)と思いたくない。たとえ不快な方のお乳にかみついたとしても罪悪感を抱かないで済む認知パターン(スプリッティング=分裂のメカニズム=メラニー・クラインの説)で哺乳行動を続ける。しかしその後繰り返される授乳の体験から、乳児にとってお乳(母親)は愛に充ちた快さと、時には憎みたい不快さも併せ持った同一人物(人)だと認識できるよう

になり自己も1つにまとまる。そして母親（他人）は自分にとって白でも黒でもないいわば灰色の存在であるらしい、それと上手く付き合っていかなければという自覚に至る。これらが上手く獲得されないまま育つと思春期いじめ、非行につながりやすい傾向が見られるともいう。また近年増加傾向の児童虐待事件の食事に関するネグレクト・育児放棄など養育方法の問題点など、人間そのものや人格形成に関わる場所で食が大きく関与していることを改めて感じる。そして人間が他の生きとし生けるものの生命の犠牲の上に成り立っているという厳粛な事実をかみしめると、フードスペシャリストとして食の専門家として、食事場面の重要性を再認識することは食の知識を提供する根幹の大切なことと思わざるを得ない昨今である。

（金蘭短期大学生生活科学科生活学専攻教授）

フードスペシャリストの養成にあたって

進藤 容子

本学は、平成13年度入学生からフードスペシャリストの養成を行っている。本学の入学生には「食」を学びその専門職に就きたいという明確な将来像を持つものはほとんど



いないように見受けられた。フードスペシャリストという資格についても資格が取れるのならといったあいまいな動機での受講者が多いようである。これは、フードスペシャリストを養成している私たち教職員にも大きな責任があるだろう。新規の資格であるため、養成者側もフードスペシャリストの本質を実感としてとらえるはいたらず、学生への動機付けを十分に行えずに戸惑いを感じながらの授業展開というのが現状である。会報で紹介される他学の取り組みの中には、学生への動機付けを十分に行い、学生がプロフェッショナルとしてフードスペシャリストをとらえ、誇りを持って資格の取得をしている

様子が伺われ、反省しきりである。「フードスペシャリスト論」のなかで、フードスペシャリストに望まれる資質と期待される役割が記されている。各章が扱う内容はそれぞれ奥の深いもので、学生にどのように消化させていくかは、こちらの教育への姿勢が問われているように思われる。食品流通においてさまざまな問題が表面化し、消費者に不安が広がる今日においては、フードスペシャリストが果たす役割はますます重要度を増しているといえる。しかし、現場でそのような諸問題に対応できるだけの知識や問題意識をもったスペシャリストを輩出することができるだろうか。各知識・技術が有機的につながり、学生個人のなかで体系化されなければならないのである。協会から提示されたカリキュラムの消化といった消極的な態度では決して対応できない。カリキュラム・教授法を見直し、教授陣においても共通理解をはかっていかなければならないと痛感する。

新しい資格であり、期待される活動フィールドは非常に広い意味合いを持つように思われる。ほかでも指摘されているとおり知名度向上や質の確保が重要である。フードスペシャリスト養成に対し確実なビジョンを持って、学生を食品流通の現場に送り出していく実績を積み重ねることが大切である。と同時に、協会がフードスペシャリストの職の場を明確に設定していかれることも期待したい。

初めて認定試験を受験する1期生であるが、これからどのように意識付けをし、フードスペシャリストとしての自覚をもたせられるだろうか。誠実に取り組んでいきたいと考えている。

（湊川女子短期大学人間生活学科教授）

魅力あるフードスペシャリスト養成をめざして

渡辺 和恵

鎌倉女子大学短期大学部家政科では、平成13年度以後の入学生を対象に、フードスペシャリスト養成校の認定を受けました。

平成13年6月のフードスペシャリスト協会第3回

総会では、平成13年度認定試験実施要領、第2回フードスペシャリスト養成課程研修会、出版事業等についての説明、協議ののち、次のような提案がなされました。



- (1) 4年制養成校を対象に、現フードスペシャリスト資格にさらに20単位程度の単位を課し、「アドバンスドフードスペシャリスト」資格設置を検討中である。
- (2) 食関連業界で、高度な技術を持ち活躍している専門家に対し、「グランドフードスペシャリスト」資格を交付する。

上記提案に対し、各養成校からは上級資格設定については時期尚早ではとの意見が多く、現時点では、まずフードスペシャリスト資格の社会的地位の確立に努めるべきではないかとの発言がありました。

本学では、まだフードスペシャリスト認定試験は実施しておらず、就職への関連も見えておりません。まだまだ新しい資格であり、養成校卒業者の今後に期待するところではありますが、早い時期この資格の社会的認知度を高めるためには「グランドフードスペシャリスト」資格の交付に、期待しております。

本学では、フードスペシャリスト養成校の認定を受け、今年度、初めての認定試験に挑戦することになりました。入学案内、入学後の履修相談等で資格の説明を行います。初年度は、在籍学生の約80%がフードスペシャリスト取得に意欲的で、関連科目の履修登録をしております。たいへん関心度の高い、人気のある資格です。

本学は、栄養士養成校でもあることから、当然、入学生の食に関する学習意欲は高くあるとは思いますが、しかし、これほど魅力を感じる原因はいったい何なのでしょう。

今年度は栄養士養成課程のカリキュラムが改定になり、栄養士とフードスペシャリストの違いが、はっきり見えてきたように感じます。フードスペシャリストの位置づけは、食品の流通・消費段階において食品の官能検査・鑑別およびコーディネートを確

実にを行う専門家であり、販売者・消費者への指導・助言をする存在とされています。人体の機能を学び、臨床栄養を中心とした指導を行う栄養士とは違った、新しい食の世界を創る食環境コーディネータとして、また伝統のなかに培われた食文化の継承・実践者としても活躍が期待されます。

フードコーディネータ論の一担当者として、最近の食文化を象徴するものの一つである嗜好飲料に注目してみましょう。大手飲料メーカーは緑茶を中心とした無糖茶市場に新製品をぞくぞくと送り込んでいます。茶の需要拡大により、商品開発からテレビCMまで「お茶戦争」といわれるし烈な販売合戦を行っています。こういった商品購入においても、フードスペシャリストは重要な役割を持つと考えられます。茶=健康に繋がるということから、茶葉を原料としていなくても、茶というネーミングで売り出し、消費者の健康志向にアピールする戦略もあるそうですが...

消費者の生活様式の変化も、茶の売り上げには影響しているようです。手頃な大きさのペットボトル入りの飲料を持ち歩き、ちびちびだらだら飲む「ちびだら飲み」が多くの大学のみならず職場にも浸透していると聞きます。この現象に適した飲み物が茶というわけです。こぼれず、常温でも飲用でき、味覚の上からも「ちびだら飲み」飲料に必要な条件を備えているのでしょうか。このような飲み方は便利ではありますが、茶については、茶葉や茶器の選択からいれ方、飲み方の作法に至るまで伝統的な文化が確立されています。これらを理解したうえで、現代風な嗜好飲料について考えることが重要です。

伝統ある食文化を学び、それを基礎に、新しい食の問題に目を向けられるようなフードスペシャリストの養成を目標にしています。フードスペシャリスト資格取得希望者は、あわせて栄養士資格を取得する学生が大半ですが、栄養士課程で学んだものにプラスし、さらに新しい視野に立つ、方向性をもった専門家となるべく、初めての資格試験に望んでいただきたいと願っております。

(鎌倉女子大学家政学部家政学科講師)

フードスペシャリスト 資格に期待する

高田 修代

大阪女子学園短期大学では、平成14年3月初めでの、フードスペシャリスト資格認定者が卒業した。この資格取得を導入しようとしたのは、食生活コースの学生が取得出来る専門の資格がなかったこと。またフードスペシャリスト資格は、健康で生き生き生活するためには、いかに食生活が大切か、そのためには食品・栄養・食文化等を熟知したうえで新食品の開発、食品の検査、販売そして広く社会や家庭へこれらの知識をもって貢献できる役割が大きく、正に食物学科の学生の資格とすべきであるとの考えから協会に申請し認定され、平成12年度4月から始まった。入学時には、「フードスペシャリスト」資格取得を多くの学生が希望した。平成13年になり時間割の関係で夏休み中の集中講義が開始されたころに、資格取得希望の取り消しを申し出てきた学生が多くなり、12月の認定試験前には受講学生は更に減少した。私達は、何度も資格の必要性や食物の専門の資格で将来性のある資格と指導したが、その効果は大きくはなかった。一方栄養士資格については、単位履修（栄養士資格必修）が困難な学生は涙ながらに学業も断念したいと申し出る。

フードスペシャリスト資格の履修単位数は栄養士に比べるとはるかに少なくその困難さも小さいと考えるのに…。減少する理由を私なりに分析すると、1、フードスペシャリストの資格がまだ社会で、どのように生かされるかが、解りにくい。2、認定試験に合格しなくては…どうなるか…など試験勉強に対する不安の2つがその大きな原因で途中で断念すると思われる。そのためには1については、出来るだけ早くこの資格が社会で生かされ、有資格者がその実力を有意義に発揮し、社会に貢献してくれて、社会がその必要性を認めるようになれば、必然的に



希望者も多くなり、努力もするのだと思われる。フードスペシャリスト資格認定養成校が、毎年増え、多くの大学・短期大学で資格を取得できるようになってきた今日、養成大学・短期大学そして協会は、資格を生かした就職先の開拓と企業や社会へのPRを今以上に努力しなければならない。

2については、昨年の本学の認定試験に対する指導は、長期休暇中に関連科目の補講を実施し、過去の問題を解答させ、また模擬問題も作成し解答させるなど試みた。なお、認定試験に合格できなかった者は、これらの実施時に欠席が多かったようだ。今年度の反省としてこれら受験対策には必ず参加させるなど、私達も初めてであったため学生への指導上反省すべき点は改善し、不合格者を出さない努力と学生の試験に対する不安を、出来るだけ軽くすべきだと考えている。

次に、協会への提案であるが、認定試験に合格した年つまり卒業した年は会費を免除いただき、その1年間に会報など手許に届く中で、未会員に直接協会の活動などを広報していただくのもいいのではないかと考えます。その理由は資格を認定されたが、養成校からの指導のみで、つまり入会金、年会費などの資料は認定書と同時に手渡し説明をしたが、その後卒業しているのでそういう接触も出来ていない。そのため誰が会員になっているか不明である。1年間は会員でなくても協会からの資料や会報などが認定者に届くことにより資格への認識が増すのではと考える。協会の情報を直接受け取れるような方法を考えていただければと思う。（尚、この点については初めての資格認定者を送り出したので認識に誤りがあるかも解りません）

（大阪女子学園短期大学食物学科学科長）

フードコーディネーター 論を担当して

近 雅代

フードコーディネーター論を今期初めて担当しました。調理学や調理学実習において食文化、調理文化に関する事柄は大切な分野ではあるものの、時間の

関係で一部分しかできず、残念に思っていたこともあり、楽しみにして授業に向かいました。協会でご用意くださったテキストの「調理文化の創造と変容」と「食文化」など具体的な内容から入りました。メニュープランニングの「様式別メニュー」も導入には適当でした。私自身が訪れたり、住んだイギリス、タイ、中国、韓国、トルコ、アメリカ、ノルウェー、イタリア、スペイン、オーストリアなどの料理は少し力を入れて視聴覚に訴えて、説明をしました。イタリアやトルコなどは市販のビデオを見せたりもしました。

授業の途中で福岡女子短大にとっては第一回目のフードスペシャリストの試験が入るため、過去の試験問題の解説もいたしました。初めてのテストですので成績が気になりましたが、一般にフードコーディネートの分野は良くできているようで安心いたしました。

試験が終わった後はフードコーディネートに関するテーマで自由にレポートをまとめさせてみました。図書館の司書の方からめっきり図書館の利用者が増えてうれしかったと言われました。

まず、食品素材を選んで書くのが手っ取り早いようです。嗜好飲料の「ワイン」₁、「ビール」₁、「日本酒」₁、「お茶」₁、「緑茶」₁、特に「紅茶」はたくさんの方が異なる切り口でまとめていました。「お菓子の歴史」₁、「和菓子」₁、「辛子明太子」₁、「納豆」₁、「豆腐」₁、「お米料理」₁、「スパイス」等何でも研究の対象となります。できるだけ絞り込んだテーマの方が望ましいのですが初めての試みでは仕方ありません。

次に自分の出身地である、「対馬」₁、「沖縄」₁、「鹿児島」₁、「筑後」₁、「有明海」などの郷土料理を取り上げたり、旅行で訪ねた「韓国」₁、「タイ」₁、「ベトナム」₁の料理を取り上げている学生もいました。外国に行った経験のない学生は、「アジアの料理とマナー」₁、「東南アジアの食文化」₁、「フランス料理と食文化」₁、「アジア、中国の麺」₁、「古代食」等広いテーマでとらえる傾向が見られました。時期がお正月をはさんでいたこともあり、「雑煮」₁、「お正月料理」₁、「おせち料理」₁、「七草粥」など行事食を取り上げた学生も多くいました。

テーブルウェアの知識と演出法に関するテーマでは茶道部に属している学生が「茶会席の作法」に

ついて、伊万里出身の学生は「古伊万里焼きの歴史」について大作を出してきました。「食器の歴史」₁、「箸」₁、「茶会席の器」₁、「盛りつけと配膳」₁、「日本の器と盛り付け」₁、「世界の食卓作法」等に興味を持った学生もいました。

飲食関係でアルバイトしている学生は、「コーヒー店のコーディネート」₁、「カフェの現状」₁、「スーパーマーケットの食品売り場作り」₁、「コンビニエンスストアのお弁当の売れ行きと栄養価分析」₁、「外食産業（うどん屋）の実態」₁、「ケイタリング」₁、「一心堂のレイアウト」などについてまとめてきました。私にとっては未知の分野でした。

今回は自分の言葉と感性で表現することを重点に指導したつもりですが、文献丸写しの学生もいました。来年は、テーマを絞り、早めに着手させ、自分の力となる生きた知識を身につけさせて、自信を持ってフードスペシャリストとして社会に出ていく手助けをしたいと思っています。

（福岡女子短期大学食物栄養科助教授）

資質の高いフードスペシャリストをめざした授業の展開

川染 節江

本学は平成11年7月に当会員校の認定を受け、昨年12月に初めて第3回資格認定試験に挑戦しました。幸運にも、受験者27名全員の合格通知を受けた日は、フードスペシャリスト教育責任者として、この上ない喜びを学生とともに分かち合いました。



本学では、生活学科の中に、栄養士養成課程の「食物栄養専攻」、介護福祉士養成課程の「生活福祉専攻」、秘書士や情報処理士を目指す「生活学専攻」の3専攻を置いています。フードスペシャリスト教育は、選択制で食物栄養専攻と生活学専攻の学生を対象にしています。取得可能な資格には、この他に

ホームヘルパー 3 級、ウエルネスデザイナー、学芸員補、社会福祉士主事任用資格等があります。今回の認定試験には食物栄養専攻学生のみが受験しましたが、多くの会員校と同様に後期開講科目があり、専任教員が 1 ~ 2 回の補講を行い、受験日までにテキスト内容を終えるよう配慮をしました。しかし、学生の中には、この資格を十分理解できず受験しなかった者がいました。事実、地方では、この資格とその活用の職域についての認識が、社会全体にまだまだ低く、高校生や企業側への強力な啓蒙活動が必要であるとの思いを強くしているところです。この点は協会の取り組みに期待を寄せています。

ところで、このフードスペシャリスト養成の認定を受けてから、去る 3 月、1 回目の資格取得者を世に送り出した、いま、この間に気づいたことを 2・3 述べてみたいと思います。この資格認定に課せられている学問的内容は多岐にわたり、しかもかなり高度なレベルが想定されています。この資格が市民権を得て 1 人歩きをするまでにはまだ月日がかかることでしょう。学生の立場になって考えてみますと、この資格の目標と必要性が身近なものとして理解されなければ、資質の高い人材養成にはつながらないのではないかという懸念を持ちます。当協会発行のリーフレットに記載されている、「豊かな食生活・食文化をリードする資格」にふさわしい資質を 2 年間で持たせるためには、授業の展開によほど工夫が必要であると思いました。また、本学のように栄養士養成課程で教育している短大も多く、ここでは栄養士とフードスペシャリストの双方の目指す特徴を明確に解説し、理解を深めることが賢明策という考えにいたってきました。そして、この双方の目標が実際的には関連しあい実力として発揮できるものと、卒業生に大いに期待をしています。

栄養士養成課程以外の学生には、食生活についての興味を持たせるような具体策の展開が必要であると強く感じております。まず、学生自身の食生活が良好であるかどうかを考えさせ、客観的に評価出来る知識を持たせることを基本に置くべきと思います。そのためには、現在国民全体に必要とされている、平成 12 年 3 月 24 日の閣議決定「健康づくりのための食生活指針」を課題として、策定の背景や推進方法を解説し現在の食生活状況について認識を深め

ることです。この指針には具体的な 10 項目があるため、学生自身が自らの知識の範囲と程度を自覚しやすく、学習意欲をさらに高めることにつながります。

また、「食文化をリードする」という視点や「食材の生産分野」での教育には、各地域行政との連携をとり、地域特産の食材の紹介や消費状況についてのレクチャーを取り入れることも学習成果を上げる方法になると思います。食料自給率の面では、食糧庁と連携により、米の消費拡大を目指しセミナーやクッキングコンクール等の実施も可能であり、新しい料理法の開発に興味を与える効果的な方法になります。

さらに、栄養士養成課程の学生には、「健康日本 21」を 1 年次からとりあげ、健康を増進し発病を予防する、いわゆる「一次予防」を完全に指導できるよう知識を広め自信をつけることを目標に、自らの学習意欲に役立てるよう勧めています。

近年、若年層の食生活の乱れが国民栄養調査でも指摘されている状況下で、フードスペシャリストの養成に当たっては、学生自身が自らの食生活を見直し客観的に評価できることと国民全体の食生活環境や現状を把握し、問題を認識していることが基礎といえます。その上で、規定の授業が机上の知識修得に止まらず、実社会で実践していく素質と能力の蓄積になり、学習意欲を刺激するような演習や実習を組み入れた幅広い授業内容の展開が必要ではないかと思っています。

(香川県明善短期大学生活学科教授)



フュージョンフードについて考える

聖徳栄養短期大学食物栄養学科食品科学専攻 主任教授 筒井 知巳

今から17年前、筆者は、カナダのプリティッシュコロンビア大学に留学し、カナダ南西部の人口50万ほどの都市バンクーバーに1年間滞在した。バンクーバー周辺は水産資源が豊富であり、春にはニシンが獲れ、秋には、サケが川を遡上してくる。このあたりではサケを漁って水煮缶に加工したり、日本向けにイクラに加工する工場が稼働していた。またサケは、スモークサーモンに加工されて土産物としても売られていた。バンクーバーの町にはシーフードレストランも多くあったが、当時すでに日本食のレストランや寿司屋が何軒もあり、現地の人々で賑わっていた。寿司屋では、カリフォルニアロール（アボガドとカニを用いた巻き寿司）の名前も聞いた。



3年前再度バンクーバーを訪れ、ダウンタウンのスーパーマーケットに行ってみると、食品売り場に、手巻き寿司や握り寿司をプラスチックのパッケージにつめたものが売られていた。また同時期に訪れたニューヨーク、マンハッタンのデリ（デリカテッセン）では、サンドイッチやスパゲティ、ローストビーフ、フライ、サラダなどの種々のランチメニューに加えて、手巻き寿司のバック（鉄火巻きやアボガドとシーチキンを用いた手巻き寿司に、醤油と多量の練りわさびがしっかり添えてある物）が売られていた。このように寿司は北米ではサラリーマンの昼食にまで進化していた。フランスの家庭では手巻き寿司を作ることが、イギリスでは回転寿司が流行していると最近の日本のテレビが報じていた。寿司が手軽でヘルシーな食品として日本を越えて海外でも受け入れられていることがわかる。

ところで寿司に付き物のわさびだが、カリブ海のバハマ連邦の首都ナッソーのホテルでは、ショーケースに土産物としてわさび豆（ピーナッツを寒梅粉やワサビパウダーで衣がけしたようなもの）の袋入

りが飾ってあった。わさびの風味をこのような形でも味わっているようだった。さらに日本への帰り、アトランタから成田へ向けて乗ったアメリカ系某航空の機内食のメニューの一つに「わさびライス」という名前があった。これは白飯に、単に練りわさびをあえたもので、せいぜい二口食べるのが精一杯であった。北米ではわさびをマスタードの代わりにかなり使っているとのことであるが、味覚の感じ方の違いか、使用方法も少し違っていた。

昨年、ニューヨークの同じデリカテッセンに行ってみると、寿司がおかれている棚の奥で寸胴鍋にみそ汁が作られ売られていた。買ってみると賽の目に切った豆腐とみじんに刻んだネギが入っていて信州味噌の風味でなかなかおいしかった。昼時には鍋にたっぷりあったみそ汁も夕方には完売であった。ニューヨークっ子たちはみそ汁も飲み始めたようである。同時期メキシコ、ユカタン半島の都市カンクンのショッピングセンターも見たが、ここにはメキシコ料理、イタリアンピザ、ハンバーグ、中華料理の店などが入っていた。テイクアウトの中華料理店、「香港」のメニューに、中華丼の様な物があり「スリミ」という名前が付けられていた。オーダーした料理がきて、名前を納得した。日本でいうカニ風味蒲鉾（カニカマ）を斜めに切った物と野菜と一緒に炒めてあんかけにしたものである。すり身（主にスケトウダラのすり身を加工した物）から名前をとったのだ。カニカマが北米やヨーロッパで普及していてサラダ等に利用され、その消費量が増えていること、北米での生産も始まったとの話を聞いたが、メキシコの人々もカニカマを食べていた。このように我が国由来の食品素材や料理、加工食品が世界各地で味わわれているのを見ることができた。また現地の人々は日本からの食品も含めて様々な国のフュージョンフードを楽しんでいた。

このような中で、もう一つ違う食生活パターンをメキシコで見た。それはユカタン半島で昔から暮らしているマヤの人々の食生活である。マヤの人々の



チチェンイツアの遺跡



家は、多数の木の棒を組みあわせた壁に、椰子の葉で屋根を葺いてあり、家の中には小さな竈がある。庭は低い石組みで囲われ、庭にはバナナなどの果樹が植えてある。そして庭の中を黒豚や七面鳥が走り回っている。彼らは畑でトウモロコシを作り、これを粉に加工し、その生地を竈で焼く。焼き上がったものトルティーヤを主食としている。トウモロコシはチチェンイツアの古代マヤの遺跡にも、その絵が

刻まれている。トウモロコシを主食とし、その他野菜、果物、肉などをほとんど自給自足で賄うという食生活は、古来からほとんど変わっていないという。自らの土地で、自らの手で作った作物、育てた動物で自らの命を養うという生き方、これは食の安全性からも、旬の時期においしいものを食べるという嗜好の点からも、ある面では理想的な姿かもしれないが、真に栄養素のバランスがとれているかという点、調査の必要がありそうだ。

一方我々日本人は戦後伝統的な食べ物だけでなく、海外からの種々の食品も取り入れて、豊かな食生活を享受してきた。戦前と比べれば明らかなように、栄養は行き届き、平均身長も伸びた。しかし一方栄養の過剰摂取による肥満や生活習慣病などの問題も生じている。

このような問題を抱える現代、健康状態を改善してくれるような食生活が望まれる。フュージョンフードが食生活の改善に役立てば、食の楽しみはさらに広がり、食を楽しむ営みを通して、世界の国々を理解する糸口になるのではないかと。目を転じれば、日本食の歴史はフュージョンフードの歴史であると言える。主食の米さえも渡来したものであるのだから。そして「外」のものを取り入れては、自分たちにあうように手を加え、それが新たな食習慣：ひいては伝統になっていく。米しかり、小麦しかり、カボチャ、ジャガイモしかり...。世界の交易、交流がもっと進めば、食のフュージョン化はこれからも地球規模で進んで行くであろう。

平成14年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領

本年5月14日開催の第15回理事会において、平成14年度の第4回認定試験実施要領が下記の通り決定しましたので、お知らせします。なお、平成14年度の認定試験は本年12月22日（日）に実施されます。

平成14年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領

1. 基本方針

(1) フードスペシャリスト資格を付与するため、

受講生の卒業年度に毎年1回認定試験を行う。

(2) 認定試験の受験資格は、本会の認定を受けた大学、短期大学（以下「認定大学」という。）を卒業（卒業見込みを含む）した者で、かつ、所定の単位を修得（修得見込み）した者に限る。ただし、当分の間、大学の3年次において所定の単位を修得した者は、卒業年度の前年度に受験することができる。この場合、認定試験の合

格者に対するフードスペシャリスト資格認定証の交付は、当該大学の卒業が確定した以降とする。

- (3) 認定試験は、認定大学に委託して実施する。
- (4) 認定試験の出願先は、本会とし、認定大学ごと一括して受験者名簿を提出する。
- (5) 認定試験の受験料は、出願者1名につき4,000円とし、本会に納入する。
- (6) 認定試験の出題及び合否の判定は、本会の試験委員により行う。
- (7) 認定試験に伴う経費は、認定大学において負担する。

2. 認定試験の実施日

- (1) 認定試験の実施日は、特別の事情がない限り、毎年度12月20日に直近する日曜日とし、午前10時30分から一斉に開始する。
- (2) 認定試験の時間は、90分間とする。
- (3) 認定大学は、試験実施日の1か月前までに試験実施委員の職名及び氏名を本会に報知する。

3. 受験者名簿の提出

- (1) 認定大学は、認定試験実施年度の10月15日までに受験者名簿を本会に提出する。
- (2) 受験者名簿は、それぞれ該当する者の氏名、生年月日、性別、卒業年月日、所属学部・学科・専攻及び学校コード等を記載する。なお、受験者名簿の登載者以外は、認定試験の受験はできないものとする。

4. 受験料の納入

- (1) 認定大学は、受験者名簿の提出と同時に認定試験の受験料を一括して本会に納入する。なお、一度収納された受験料は返還しない。

5. 認定試験の出題

- (1) 出題形式は、5選択肢択一の方式により50問とする。
- (2) 出題の科目は、次の8科目とする。
 - 1) フードスペシャリスト論 (設問数5)
 - 2) 食品の官能評価・鑑別論(統計処理を含む) (設問数8)
 - 3) 食物学(食材料、食品商品学等)に関する科目 (設問数8)
 - 4) 食品の安全性(食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質等)に関する科目 (設問数6)

5) 調理学又は調理科学に関する科目

(設問数5)

6) 栄養と健康に関する科目(食品機能論を含む) (設問数5)

7) 食品流通・消費に関する科目(マーケティングリサーチを含む) (設問数6)

8) フードコーディネート論 (設問数7)

(3) 出題の範囲は、本会指定の「改訂フードスペシャリスト論」「食品の官能評価・鑑別演習」「食品の安全性」「食品の消費と流通」及び「フードコーディネート論」の各テキスト並びに「食物学に関する科目」「調理学又は調理科学に関する科目」及び「栄養と健康に関する科目」の各規定科目の内容例を参照する。

(4) 出題の水準は、フードスペシャリストとして必要な基礎の知識・技術を根底に置き、90分間で十分に解答できる程度とする。

6. 試験実施委員

- (1) 試験実施委員は、フードスペシャリスト養成課程を担当する専任教員(学内兼任教員を含む)又は事務担当責任者の中から選任する。試験実施委員は1名に限らない。
- (2) 本会は、試験実施日の1週間前までに正会員代表者を通じて試験実施委員に受験票、試験問題用紙及び解答用紙を送付する。
- (3) 受験票は、受領次第、受験者に配付する。
- (4) 試験問題用紙及び解答用紙は、試験実施日直前まで当該認定大学で厳封して保管する。
- (5) 試験実施委員は「学内認定試験実施要領」に従って、認定試験を実施する。

7. 合否の判定

- (1) 認定試験の合否の判定は、各認定大学における試験実施委員から提出された解答用紙に基づき、得点結果に従って、本会の専門委員会により行う。なお、解答用紙の提出がない受験者は、認定試験を棄権したものとみなす。
- (2) 判定結果は、当該認定大学に通知する。

8. 経費の補助

- (1) 認定試験の実施に伴う経費として、本会は受験料の範囲内で一定額(受験料の15%)を交付する。

(以上)

平成 14 年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領新旧対照表

新	旧
<p>2. 認定試験の実施日</p> <p>(1) <u>認定試験の実施日は、特別の事情がない限り、毎年度12月20日に直近する日曜日とし、午前10時30分から一斉に開始する。</u></p> <p>(2) <u>認定試験の時間は、90分間とする。</u></p> <p>(3) <u>認定大学は、試験実施日の1か月前までに試験実施委員の職名及び氏名を本会に報知する。</u></p>	<p>2. 認定試験の実施日</p> <p>(1) 認定試験は、毎年度12月20日に直近する日曜日の<u>午前10時から一斉に開始する。</u></p> <p>(2) 認定大学は、試験実施日の1か月前までに試験実施委員の職名及び氏名を本会を報知する。</p>
<p>5. 認定試験の出題</p> <p>(1) 出題形式は、5選択肢択一の方式により<u>50問</u>とする。</p> <p>(2) 出題の科目は、次の8科目とする。</p> <p>1) <u>フードスペシャリスト論（設問数5）</u></p> <p>2) <u>食品の官能評価・鑑別論（統計処理を含む）（設問数8）</u></p> <p>3) <u>食物学（食材料、食品商品学等）に関する科目（設問数8）</u></p> <p>4) <u>食品の安全性（食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質等）に関する科目（設問数6）</u></p> <p>5) <u>調理学又は調理科学に関する科目（設問数5）</u></p> <p>6) <u>栄養と健康に関する科目（食品機能論を含む）（設問数5）</u></p> <p>7) <u>食品流通・消費に関する科目（マーケティングリサーチを含む）（設問数6）</u></p> <p>8) <u>フードコーディネート論（設問数7）</u></p> <p>(3) 出題の範囲は、本会指定の「改訂フードスペシャリスト論」「食品の官能評価・鑑別演習」「食品の安全性」「食品の消費と流通」及び「フードコーディネート論」の各テキスト並びに「食物学に関する科目」「調理学又は調理科学に関する科目」及び「栄養と健康に関する科目」の各規定科目の内容例を参照する。</p> <p>(4) 出題の水準は、<u>フードスペシャリストとして必要な基礎の知識・技術を根底に置き、90分間で十分に解答できる程度とする。</u></p>	<p>5. 認定試験の出題</p> <p>(1) 出題形式は、5選択肢択一の方式により<u>30問</u>とする。</p> <p>(2) 出題の科目は、次の8科目とする。</p> <p>1) <u>フードスペシャリスト論（設問数3）</u></p> <p>2) <u>食品の官能評価・鑑別論（統計処理を含む）（設問数5）</u></p> <p>3) <u>食物学（食材料、食品商品学等）に関する科目（設問数5）</u></p> <p>4) <u>食品の安全性（食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質等）に関する科目（設問数3）</u></p> <p>5) <u>調理学又は調理科学に関する科目（設問数3）</u></p> <p>6) <u>栄養と健康に関する科目（設問数3）</u></p> <p>7) <u>食品流通・消費に関する科目（マーケティングリサーチを含む）（設問数4）</u></p> <p>8) <u>フードコーディネート論（設問数4）</u></p> <p>(3) 出題の範囲は、本会指定の「<u>フードスペシャリスト論</u>」「<u>食品の官能評価・鑑別演習</u>」「<u>食品の消費と流通</u>」及び「<u>フードコーディネート論</u>」の各テキスト並びに「<u>食品の安全性に関する科目</u>」「<u>食物学に関する科目</u>」「<u>調理学又は調理科学に関する科目</u>」及び「<u>栄養と健康に関する科目</u>」の各規定科目の内容例を参照する。</p> <p>(4) 出題の水準は、<u>60分間で十分に解答できる程度とする。</u></p>

アンダーラインの個所は改正条項。

食の文明開化

園田学園女子大学短期大学部生活文化学科 教授 川原崎 淑子

牛肉が昨年からの狂牛病や、その後の食肉界の騒ぎで、食卓への登場がグーンと減っているのは、我が家だけでしょうか。しかし狂牛病などにはお構いなしとばかり、若者の焼肉屋通いはあまり減ることはなかったようです。このような現状の中、日本の肉食文化は古代より、幾度となく禁止と解禁の繰り返しが行なわれてきた事は周知のとおりである。開国以降の肉食文化の開幕は、庶民にとっては大変な意識革命であると同時に、食文化の大革命であったと思われる。福沢諭吉が肉食を勧め牛乳を飲むことを奨励したことが「肉食乃説」に書かれており、開国当時“牛肉食わずは開化せぬ奴”とばかり、牛鍋が大流行した。そしてその後「西洋料理指南」や「西洋料理通」などの料理本に西洋料理が紹介され、いよいよ庶民に広がりを見せていった。

先の料理本と同年に刊行された「肉料理大天狗」（1872年・明治5年）は肉料理の調理法が13例記載されている。この料理本を入手したのは、私が食文化研究会の先生方と料理本にみる調味料についての研究の際、明治時代の料理本の中にこの本のコピーが含まれていたため、その内容を知ることとなった。肉料理を扱った本としては一番古い物と思われる。明治初期にこの料理本を見た主婦達はどのように感

じたか大変興味深い。しかし明治44年に村井弦斎夫人が「牛肉料理談」として料理本をだしている。その内容は「肉料理大天狗」に比べて随分と豊富になり、説明も大変解りやすい。約40年間で肉料理が庶民に受け入れられたことが解る内容である。



「肉料理大天狗」を紹介するとまず、序文に『洋人の日常の食事を元に、自らが食べる事なども考えて書き...これらの料理は飯にも酒にも好し』とあり、料理としても好まれる味であったようだ。しかしその当時に肉料理を作るためには、今までの日本料理の調理法や調味料が違うので、それらを用意することが出来るのか、現在の肉料理とどのような味の違いがあったか。最初はすき焼きを作るために、当時は鋤を使用したと言われるように、西洋料理がどのように日本ナイズしていったかは大変興味深い。

本に記載の料理について、その料理名と調理法を表にまとめた。日本名だけではその料理を想像するのは困難であるが、別のカタカナ名にはロース、シチューリ、ピシテキ等があり、それがどんな物かは想像することができるが、これは外国人が話すのをそのまま聞き取り、書いたためと思われる。料理を調理法別に分類すると、焼物3、煮物5、蒸し物2、揚物2、めし1の計13種類であり、数種の調理法が取られている。特徴あるものを数例紹介する。

- ・鞍馬焼.....牛の鞍下の肉をこんろの上と下の段（ロース）に火を入れ中にて、丸串にさした肉を焼く、この道具を洋人はスドウと言う、日本のかまどのようなものである。
- ・虎の巻き.....ロース肉10切れを細かく切り、蓮（シチューリ）根1本、ねかぶ10こ、かしらいも7こ、ぎんなん20こ、にんじん1



「肉料理大天狗」表紙のコピー

本を細かく切り、小麦粉との7品と牛乳少しばかり鍋に入れ、水1合を入れて煮る。

- ・伊豆煮.....大豆を水から煮て、十分豆が膨らんだら汁と分け、大豆に白あめ、白砂糖、醤油を入れてよく煮る、そして千切り肉を入れて煮付ける、これを小鉢又は向附に入れる。
- ・ひよどり越え.....牛の腿肉をたたきのばし、スドウにて焼き、水に冷やし、しずくをたらし、裏表に胡椒をふりかけ、再び焼いて塩にて食す。
- ・千本の花.....千切肉に塩をふり、刀豆をほそく（肉デンプ）小口切りにて、よく洗い、しずくをたらし、二品を醤油に白砂糖漬山入れて煮付け、つぼにつめ目張りをし、蓄える。
- ・吉野ずし.....肉を薄くそぎ切り塩をふり、おもしを置いて約七日後水洗い、しずくをたらし、焼酎に浸し、飯に塩をきつめにあてさます。常のずしのように飯一重、肉一重ずつ仕込み、紙蓋をして重しを強く置く、冬は7日ばかり、夏は酢を飯にまぜ二日から五日ばかり仕込む。
- ・三国一.....肉を小口切り醤油に小麦粉を和わし、これを衣にして油で揚げる。

以上の7例を紹介したが、現代ではどのようなものかは、鞍馬焼きがローストビーフ、虎の巻がシチュー、ひよどり越えがビーフステーキ、三国一が竜田揚げのようなものであるが、私はビーフカツレツと思う。食した味が三国一と思えるぐらいに美味であったのでそのような名前がついたのであろう。明治初期にこのような本が刊行され、主婦達がすぐに理解し、料理を作れたかは疑問である。そしてこの時期まで薄味料理の日本食に慣れていた人達にとって、牛肉特有の匂いと食感、また鶏肉や野鳥にはない、濃厚さ・脂っこさがどのように受け入れられたか、とても興味がある。当時の人たちは牛鍋と同様に、濃い味付けを開国の味とただで食べてのではなく、新しい物への好奇心が大いに働いたものではないかと想像する。現在では牛肉のたたきやてんぷらをすし種にすることは、そんなに驚くべき事では無いが、当時に吉野ずしを食べた人たちはどのように感じたか。すし飯に肉とは、大いなるカルチャーショックに見まわれたことと推察する。これこそが食文化の大革命であり、その当時の意識改革であったものと思われる。長い時代を経て日本人は外国の食文化を上手く取り入れ、日本ナイズした外国料理として新しい料理を生み出してきた。今後の食文化はますます国境がなくなり、いつでもどこでも、好きな物をすぐに食べることができる時代である。特に若者の食生活の乱れなどが問題視されているなか、第二の食の意識改革として、食生活、食文化の見直しが迫られているかもしれない。

表「肉料理大天狗」に記された料理

日本名	別名のあるもの	肉質・切り方	調理法	味付け
1. 鞍馬焼	ロース	鞍下の肉	焼物	記述なし
2. 虎の巻	シチューリ	ロース肉	煮物	塩・胡椒
3. 加茂川	カステイラ	薄きり（千切り）	煮物	小麦粉・白砂糖
4. 伊豆煮		千切り肉	煮物	白あめ・白砂糖・醤油
5. ひよどり越え	ピシテキ	腿肉	焼物	胡椒
6. 千本の花	肉デンプ	千切り肉	煮物	塩・醤油・白砂糖
7. 吉野ずし		薄きり	ずし	塩・焼酎
8. 大物		大きい目に切り	蒸物	塩
9. 浦の浪	カウレイ		煮物	牛乳
10. 三国一		小角切り	揚物	醤油・小麦粉
11. 関の戸		1×2寸×2分	蒸物	白味噌・酒・胡椒
12. 白ぎぬ		拍子切り	焼物	塩
13. 老の友		大平切り	揚物	酒・小麦粉・胡椒・醤油

事務局短 信

「食生活指針ガイド」の発刊

このほど農林水産省総合食料局では、(財)日本食生活協会に依頼して、食生活指針をわかりやすく解説した「食生活指針ガイド」を発刊しました。御希望の向きは同協会(〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-2-1 ラクチョウビル TEL:03-3572-7051 FAX:03-3572-7053)にお申し込み下さい。この「食生活指針ガイド」ブックは1冊につき、1,000円(税別・送料別)です。

第3回フードスペシャリスト養成課程研修会開催について

平成14年度のフードスペシャリスト養成課程研修会(第3回)として、下記の日程で開催が決定しましたので、お知らせします。

1. 期日

平成14年8月22日(木)~23日(金)の2日間

2. 会場

女子栄養大学(駒込キャンパス)
東京都豊島区駒込3-24-3
(JR山手線「駒込」駅下車10分)

3. 定員

80名(先着順に受付け定員に達し次第締切り)

4. 研修内容

[第1日]

開会挨拶・オリエンテーション(午後1時~1時45分)

基調講演(午後2時~3時30分)

「食品の鑑別」

聖徳大学教授 飯野 久栄

講演(午後3時40分~5時10分)

「チーズ」

株式会社 フードマーケティング代表取締役
玉木 茂子

懇親会(午後5時30分~7時30分)

松柏軒〔女子栄養大学構内〕

会費:5,000円

[第2日]

講演(午前10時~11時30分)

「野菜の種類と見分け方」

株式会社 大祐 代表取締役会長

大木 健二

実習(午後1時~2時30分及び午後2時40分~4時10分)

テーブルコーディネート

香川栄養専門学校教授 城戸 我夜子

:松柏軒で実施 40名×2回、和(茶懐石) 洋、中(簡単に)

参考書を紹介、実習の写真撮影可

フードスペシャリスト学生のための易しい官能検査実習

女子栄養大学教授 松本 仲子

交代制で片方または双方出席可

5. その他

参加費1名につき10,000円

お問い合わせは本協会事務局まで。

変更届提出のお願い

平成14年度正会員名簿が完成致しました。既に各認定校の登録者宛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14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、登録者名など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致します。

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。

日誌（平成14.2.1～5.31）

- 2. 4 第2回フードスペシャリスト養成課程研修会報告書発行
- 2. 18 第3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（～3.14）
- 2. 18 第3回認定試験実施校へ個人会員募集に関する通知を発送（～3.14）
- 2. 23 第14回理事会
 - 1. 第3回フードスペシャリスト資格認定試験の判定結果について
 - 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結果について
 - 3. 役員及び専門委員の日当等に関する内規案について（継続案件）
 - 4. 郡山女子大学短期大学部家政科家政専攻の設置にかかるフードスペシャリスト養成課程の廃止届について
 - 5. 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集計結果について
 - 6. 第15回理事会及び第4回総会の日取り案について
 - 7. その他
- 3. 1 第3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（～3.14）
- 3. 12 第12回専門委員会
 - 1. 平成14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
 - 2. 第3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
 - 3. グランドフードスペシャリストの称号に関する規程案について
 - 4. フードスペシャリスト養成課程認定の審査について
 - 5. 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集計結果について
 - 6. その他
- 3. 31 第3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
- 4. 2 食品商品学刊行に関する打合せ
- 5. 7 第4回総会開催通知発送
- 5. 14 第15回理事会
 - 1. 平成13年度事業報告及び収支計算書について
 - 2. 平成14年度事業計画案及び収支予算書案について
 - 3. 平成15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
 - 4. 平成14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
 - 5. 第3回フードスペシャリスト養成課程研修会の開催について
 - 6. グランドフードスペシャリストの称号に関する規程案について
 - 7. 第4回総会次第案について
 - 8. その他

編集後記

- ・お忙しい中、「フードスペシャリストの養成にあたって」のレポートをご執筆いただきました加盟校の皆さま、誠にありがとうございました。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、次回ご紹介させていただきます。
- ・事務局では、養成課程担当教員の皆さま、また個人会員の方々からの本会報への御寄稿をお待ちしています。紙面に対するご意見でも結構です。