

## 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活動に期待する  
レポート フードスペシャリストの養成をめぐって  
地域交流 トータルコーディネートの実際  
琉球古酒 泡盛の古酒(ケース)熟成の謎を探る  
山の幸 十勝に芽吹く春の山菜  
食情報 小麦粉から見た世界の食の変化(その2)  
食の仕事 フードスペシャリストとして社会で働くために  
エッセイ 煮物調味におけるうすしょうゆ、うすくち醤油、濃いくち醤油の比較  
事務局短信

### 巻頭言

## フードスペシャリスト活動に期待する

- 健康の意味を深くとらえ直した方向で「食」を捉える -

聖徳大学人文学部生活文化学科長 兼大学院人間栄養学研究科長 教授 **江指 隆年**

### 1. 今日の健康障害、疾病、死因と生活習慣

1950年(昭和25年)の死因は、結核、脳卒中、肺炎、胃腸炎、癌の順位であった。この死因は、1995年(平成8年)には癌、脳卒中、心臓病、肺炎、事故の順位に変化している。生活習慣病が総死亡に占める割合は、1950年の26.0%に比べ、1995年には63.6%にも増加している。

この変化は、死因が、病原菌が原因とするものから、飲食および食物選択摂取の不適切さを原因とする、いわゆる生活習慣病を中心とするものになっていることを示している。

### 2. 豊かな食糧の中で何故、飲食生活習慣病が起るのか

人間の食物選択摂食本能は健康を保持する上で極めて限られたものであり、おいしいと感ずるたべもの、食べたいと感ずる食べものを摂取していたのでは健康を保持することができないのである。人間の基本的摂食本能は、「空腹」、「喉の渇き」、そして、「塩分・甘味への欲求」の三つである。空腹によ

て食物摂取を行い、喉の渇きで飲水し、塩分・甘味への欲求で塩・砂糖などを摂取する。空腹によって摂取した食物が、極めて偏った成分組成の恐れのある食物であるのが現代である。しかも、人間はその成分組成の偏りを自覚する能力を持っていないのである。塩分・甘味の過剰摂取もほとんど自覚できない。最近では、本能では善し悪しの見分けのつかない、「水」も増えている。このような背景の中で、生活習慣病が発症してくるのである。



それゆえ、「食」の専門家が必要なのである。このような状況の中で、国民栄養、国民健康を改善するための厚生労働省の政策、「健康日本21」が21世紀とともに開始され、「食」の専門家が大きな役割を果たすことが期待されている。

上述したように、今日の飲食生活習慣病は、欠乏

疾患だけでなく過剰摂取疾患も多い。

人体の健康が保持・増進されるには、食品に含まれる栄養成分を一定の比率で、適当な量を摂取しなければならない。その主要栄養成分を合計すると少なくとも60種類以上になる。

ところが、現在、食料品として市販されているどれひとつとして、単独の食品で人間の健康の保持・増進を確実に保証する食品は見当たらない。

また、今日、国民の多くが摂取している主要食品、加工食品の主原料は精白、精製された素材であり、精製、加工の過程で濃縮されたり、添加された特定の栄養素の含有率が高く、また、精製、精白の過程で除かれた微量栄養素や食物繊維が失われている場合が多い。それゆえ、日常の食物摂取により、ある種の栄養素の過剰摂取あるいは逆に不足を招きやすい食環境に国民がおかれているといえる。

しかし、栄養素にばかり配慮するあまり、「食べもの」の、「味」、「色」、「香り」、「調理形態」、「歯触り」、「季節感」、「摂食環境」、「食べる相手」、「食器の形・配置」、「摂食時刻」、「摂食間隔」、「摂食温度」、「作り手への想い」、その他に対する十分な配慮がなければ、人間の食べる食べものとしての意味は、大きく失われることになる。それゆえ、このようなことに関する十分な知識を持った専門家が必要である。

### 3. 健康の定義に則した食生活の大きな展開を望む

多くの場合、「健康」は、肉体的健康を意味し、それ以外もことを考える人は少ない。しかし、世界的に同意を得られている健康の定義は、世界保健機構（WHO）の憲章前文に明記されている内容である。そこには以下のように書かれている。

[健康とは完全に肉体的、精神的そして社会的に良好な状態であり、単に疾病または虚弱でないというだけではない]

肉体的側面からの食生活についての考察は、既に述べた。「精神的」、「社会的」側面から食生活を考えるとどうなるであろうか。

健康の定義でいう、“精神的に完全に良好な状態”を筆者は、「物事にたいして創造性を働かせ、科学的に、芸術的に、歴史的に、文化的に、そして社会的に深く認識し、行動するような心の状態」といっていいのではないかと考えている。

食べものにたいして感動し、喜びや嬉しさを感じ、表現することのできる心の状態を大切にしたいのである。食べものにたいするすずみずしい感受性は、絵画や音楽、舞踊や文学などと同様に、重視されなければならないと考える。それゆえ、肉体的な健康にたいしては何の障害も与えないような“食”であったとしても、精神的な健康を退化させるような食生活は好ましくないと見なさざるをえないのである。人間の生きた方をトータルでみた場合に、心豊かに生きるための価値観はもっと重視されるべきである。

また、健康の定義でいう“社会的に完全に良好な状態”を筆者は、「人間が人間として大切にされ、個人としても集団としてもお互いに助け合いながら、自然とともに生きている社会の状態」と考えている。食の分野で言えば、人間としての生存のみならず、その尊厳が守られる状態にあるのかどうかも重要なことである。また、人間の食生活の営みが自然にたいしてどのような影響を与えているかについても考えなければならない。

このようなことがらに配慮した食生活の営みは、まだ多くはないがすでに、自覚的生産者・消費者の間で生まれている。

安価で、安全で、栄養があり、美味であること以外に、さらにつけ加えるべき大きな価値を食生活の中に見いだしている人々が生まれているのである。

### 4. 「食」の専門家が目指すべき方向と食生活

心と体と社会の健康を同時に高める「食生活」を求めるのでなければ、「食」の本来の意味は失われるであろう。そのためにはまず、少なくとも主食および主たる副食をわが国で生産することが必要である。そして、季節と地域を大切に食生活の体系を再構築することである。

これは、容易なことではない。社会の価値観とのせめぎ合いがあるからである。しかし、このような価値観と果敢に戦わないような、「食」の専門家は、人間の本当の健康を守り、高める専門家とはいえない。

困難ではあるが、やりがいのある。「専門職」のレベルを、大きく向上させたいと願っている。

## フードスペシャリストの養成をめくって

### フードスペシャリスト 資格は技術者教育の原 点となりえるか

津久井 亜紀夫

本学は創立者大江スミが大正12年に家政研究所を開設した。校章はバラの花を形にし、建学の精神KVA（Knowledge、Virtue、Art）が刻まれている。このKVAは「知識を深める」「徳性を養う」「技術を磨く」を三本柱としている。大江スミの人生は日本の女子高等教育の発展と家政学という学問の確立に捧げてきた。その意志を継いで新しい時代の教育内容へと改革を重ね今日に至っている。平成5年に本学短期大学は学科名を家政科から生活科学科に名称変更し、生活科学専攻と食物栄養専攻に分離した。さらに生活科学専攻は生活芸術コース、食科学コース、育児心理コースの3コース制を導入し、教育特化を行った。また、資格は、教育職員免許と栄養士の資格取得の他に衣料管理士、フードスペシャリスト、ピアヘルパー、ビジネス実務士、情報処理士を導入した。その他、入試対策も種々のアイデアを取り入れ志願者を募集してきた。そのためか急激な志願者の減少はなかったが、それでも志願者数は横這いで学生の志願者増どころか、次年度への学生募集に不安を抱いているのが実情である。

現在の大学は選ばれた少数の学生のための象牙の塔ではなくなり、一般化され大衆化され、誰もが大学を志す高次の学習の府となってきた。さらに、平成3年の大綱化以来、設置認可には徐々に規制が緩み、新設再編は進んできたものの、総量抑制という

定員の制約を受けねばならず大きな困難を余儀なくされている。

栄養士の法改正が平成14年になされ、それに伴い短期大学の栄養士養成課程を大学に改組転換し管理栄養士を導入した大学は多く、さらに設置認可に向けて新設、定員増が目白押しである。そのため管理栄養士養成課程の学生数は約4倍に増加してきた。例えば、飽食の時代とはいえ、好きな食べ物ばかり食べ続けていると、ある栄養素が不足した、いわゆる栄養失調が増え、これにより生活習慣病に悩んでいる人は多い。このような生活習慣病などの予防的指導、さらに疾病者に対する適切な食事指導など、これからの管理栄養士国家資格は高度な知識と技術が求められ、数年後には管理栄養士国家試験の合格率が一層厳しい状況になることは十分予想され各大学とも受験対策に凌ぎを削ることになるであろう。

戦後、日本は急速な経済成長をとげてきた。その間に食料をめぐる状況はいちじるしく変化してきた。そのように社会が変動する激しい時代にあって、大学の教育には時代性や先端性が求められ、志願者も敏感にそれに反応してきている。これからは大学の内部事情による改組改変ではなく、志願者や社会に対応したカリキュラム、教材、教員および科目間の相互的繋がりである教育プログラムの開発が今まで以上に必要になる。

つまり、卒業後の就職は大学のブランド名でなく、教育（カリキュラム）は資格取得も含めて志願者に見えるよう学科名を改変し、学生の実力を高める方向に移行しなければならない。

最近、食材は輸送と情報通信技術の急速な進歩やグローバル化の中で生産・流通が進み、どこでも入手が可能になり消費者にとっては便利になっている。しかし、一方には食中毒事件、農産物の原産地偽装表示問題、無認可の食品添加物の使用、輸入野菜の残留農薬問題等の発生により、「食」の安全性についての国民の不信感が高まり、生産者からの情

報や消費者からの反応、要望が伝わらない結果となっている。

そういった中で「食」に関する高度な専門知識と技術を備えたフードスペシャリスト資格は、管理栄養士の栄養指導の職種と異なり、消費者ニーズの立場にたち、食品の官能評価・鑑別、選定助言、コーディネートなどの技術をもって、食生活に対する安全性や健康を目指しており、これからの時代にあった資格として注目されている。しかし、まだ発足したばかりで、社会的認知はこれからであるが、フードスペシャリスト協会加盟の養成校は年々増えており、フードスペシャリスト資格への期待は大きい。

食に関する資格は多い中で、これからのフードスペシャリスト資格は協会の指導のもと大学・短大と産業界が連携あるいはパートナーとなり、食の専門家を育てていくことが今後の課題の一つである。できれば産業界と自治体からのバックアップによる地域振興を図り、技術力のある技術者の養成に応えた教育プログラムの内容を充実させることである。そして実社会のニーズの把握や研究成果の還元、さらには産官学協同体制による人事交流を積極的に推し進めることが必要である。

(東京家政学院短期大学教授)

## フードスペシャリストに期待すること

星野 厚子

本短期大学の食物栄養科生活文化クラスにフードスペシャリスト養成を開講し2度目の認定試験が実施された。認定試験に合格した学生達は卒業証書のほかに資格認定証書を授与されフードスペシャリストとして巣立っていった。

日本の社会も、世界の動きとともに、大きく変化しつつあります。国際化、情報化、少子高齢化、などという言葉がひびの生活のなかを飛び交っていてい



ます。一方、社会の仕組みの成熟化について、日々の高学歴への志向も強まっています。

食物・栄養の分野でも例外ではありません。食品生産の工業化の進展、輸入食品の増大、著しい外食化、国民の高齢化などの状況のなかで、食物・栄養の問題に対する関心が今までになく高まっています。その一方で、以上のような「食」を取り巻く環境の変化に対応するために、高度な専門的知識と幅広い応用能力をもった食物・栄養の専門家が数多く求められています。そのひとつが管理栄養士に並ぶフードスペシャリストです。食と環境、食と情報、食品関連産業における食品の研究開発など重要な役割をになっている人びとです。この資格認定証書は、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期待したいと思います。

本学で開講している資格の魅力、認定試験対策などご紹介します。本学は平成15年4月より「生活文化クラス」を「フードスタイリストコース」に変更し、専門教育科目群を知識（食品・栄養・衛生）、技術（食品加工・調理）、感性（食の演出）の3方向から総合的かつ複合的に食を学び、複数の資格取得を同時に目指せるようにした。ファッションに流行やスタイルがあるように今「フード（食）」にも流行やスタイル、センスが求められています。目で美味しさを伝えたり、スタイリングで興味を引いたり、自分の演出した料理や写真でみんなを惹きつけることが出来るコースに改革した。「フードスタイリスト」に憧れている人はもちろん、食の演出に興味がある人、フードコーディネートやフードスペシャリスト、フラワーデコレータなどの資格を取得したい人、食を通してみんなハッピーにしたい、自分の可能性を試したい、食べることが好きな人などに幅広く科目を開講した。さらにフードスペシャリスト特別演習として工場・市場・展示会の見学、フードスペシャリスト認定試験対策講座、フードコーディネート特論として食の仕事、メディア制作現場の見学、厨房機器展見学などを実施し、食の科学性と芸術性を感受出来るようにした。さらに認定試験対策として10月下旬より、教科ごとに特別講座を開講し、その後試験を数回行い認定試験を受けるための意識付けを行っている。

フードスペシャリストは「食」の専門家としてレ

ストラン・食品売場など「食の演出・コーディネート」、「食のイベントプランナー」、「プライダルの演出」、「食関連産業の販売企画」、「テレビやCMの料理をアシスト」、「キッチンアドバイザー」等、フードビジネスのあらゆる分野にフードスタイリストの仕事があり、専門家として自分らしさを表現しながら活躍できることがフードスペシャリストの一番の魅力である。

今後、「フードスペシャリスト」の質の高い育成を目指し、実社会での食全般の営みに一人でも多く活躍してくれるよう、教育サイドと協会がより一層活動を強化し、多くのフードスペシャリストが活躍出来る場が提供できるように職場（食関連業界）開拓・広報活動を実施し、学生の希望に添えるよう微力ながら力を注ぎたい。

（戸板女子短期大学食物栄養科教授）

## ある日の出来事

平野 和子

「最近食べ物の旬といわれても分かりにくくなったね」「日本は四季がはっきりしているのにね」「季節関係なく食べ物が手に入ることはいいことなんでしょうけど」「たけのことそら豆は春しかないようだけど、今この時期に食べないとなくなるというのいいよね」などと言いながら学生たちが歩いていた。「小学校や幼稚園の給食に地域で取れた食材を選んで入れているところも増えてきているらしい」「そういえば食生活指針の中に『食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も』という項目もあったよね」などと言う者もいて、地域でどんなものが作られ、お店に並んでいるのか見に行ってみようということになった。

大学から程よい近さに2軒のスーパーマーケットがある。値段が比較的安いと評判の1軒に学生を連れて入ってみた。

「兵庫県産のものは……」、「レタスしかない。愛



知産や静岡産のものはあるけど」そんなはずはないということで、もう1軒見ることにした。

「あった、あった。レタス、キャベツ、トマト、小松菜、生しいたけ、れんこん」「それより外国産の方が多くよ、ニュージーランドのかぼちゃとか、台湾の枝豆、中国の生しいたけ、スナックえんどう」「値段も外国産のものの方がずいぶん安いね。あまり値段に差があったら、安い方を買う人が多くなるかも。そうしたら、地場産ものは売れにくいかもね」

「野菜は新鮮さが命でしょう。そういう意味から言ったら、近い所で取れたものは新鮮なまま店頭で並ぶということですよ」「見た目にはわかりにくいけど、そういうことですね」

「私はだいこんが大好き、何にでも大根おろしをかけて食べるの」「私はだいこんサラダがいい。この間だいこんサラダを作ろうとしてだいこんを買ったのだけど、スが入っていてまずいサラダになってしまったんです」

「だいこんはね、表皮がなめらかで、つやがあって、傷のないものが良いもの。スが入っているかどうかなかなか外から分かりにくいけど、外側の葉柄の切り口を見て、スが入っているものは根にもスが入っていることが多いから、その辺で判断したらいいですね」というと、「今度買う時は茎の所をそっと折って切り口を見ます」

店内を「このブロッコリーとこっちのブロッコリーとどっちを買ったらいいでしょう?」「りんごの一番甘い部分はどこでしょう?」などとクイズをしながら見て回った。

ふと気が付くと、小学生らしい兄弟が野菜の前で何か相談している。「どれがいい?」「穴が一杯あいているのがいいね」黙って見ていると、不思議そうな顔をして学生たちが近づいて行った。「お買い物?」「おかあさんに頼まれて、しろなと豆腐を買いに来ただけ。しろなは虫が食べているほうが薬をあまりかけてないので安心と聞いてわかってるんだけど、豆腐が……」「添加物の入っていないのが見つからないの」

学生たちがどう答えるのかとっていると、「豆腐って何から出来ているか知ってる?」「大豆でしょ」「そうそう、大豆のおちち、豆乳から作られるの。あそこに牛乳が並んでいるでしょ。その横に豆

乳があるよね。あの豆乳を固ませたものが豆腐なの」「ふーん」「固ませるのに入れるのが添加物、それを入れないと豆腐にならないのよ」「それなら入っていてもいいってことか！安心した」「ありがとう」「君達、おかあさんから添加物のこと聞いているの？」「そう。健康のためには考えないといけないうって、学校でも習うよ」「ふーん！」今度は学生の方が感心していた。

私は常々、フードスペシャリストの勉強は机の上だけではなく、実際に世の中に出てすぐに役立つなければ意味がないと学生たちに言ってきた。そのため、できるだけチャンスを見つけて現場学習を心がけてきたつもりである。今回、このような小さな出来事に出くわし、自分たちの持てる知識を伝えることが出来てよかったと学生たちは思ったようである。日頃の指導がこのような形で活かされたことをとても嬉しく思い、現場学習という基本姿勢を今後も続けていこうと思った。

現在、地場産の野菜を使った若者向けメニューの提案を学生から募集中である。

(神戸文化短期大学服飾学科主任教授)

## テーブルコーディネート 作品展を試みて

塩田 二三子

一昨年度、本学生生活学科生活科学専攻においてフードスペシャリスト養成課程がスタートし、昨年度は新規に開講となった「フードコーディネート論」を担当させていただきました。フードコーディネートとは何なのか、そしてその重要性、魅力を学生たちに伝えるにはどうすればよいのか、悩みながらの授業でした。

その中で、学園祭への参加を試みました。本学生生活学科には、服装科学専攻があったことから、学園祭においては毎年、「生活学科フェア」と銘打って、ファッションショーや作品展等を行なっておりま



した。そこに「フードコーディネート論」の授業も参加をし、テーブルコーディネート作品の展示を行ったわけです。服装科学専攻の先生方とも相談し、展示部門の今回のテーマを「パーティー」と統一しました。同じ教室を使い展示をするのであれば、統一のテーマを持って、お互いの作品を引き立て合える内容としたいという思いからです。



ウェディングパーティー（全景）

1人1作品が理想ですが、65人の受講生ということで、スペース面、また道具の数の面等から5グループに分け、1グループ10数人の作業チームをつくりました。1グループで1テーブルをつくることとし、みんなで立案し、会場経営、当日の見張り、後片付け等は役割を分担して望みました。



ウェディングパーティー

「クリスマスパーティー」「ウェディングパーティー」「バースディパーティー」「子どものバースディパーティー」「秋の夜長のパーティー」の5つのテーブルとなりました。計画段階ではあまり興味を示

さなかつた学生も、テーブルを実際に作っていくうちに、良いものに仕上げようと他のグループと競うように意欲を見せ、完成したときにはそれぞれに「自分のグループが一番！」と思っていたようです。今回のこの取り組みで、普段、授業に興味を示さない学生が、他の学生が帰ったあとも残って、良い作品に仕上げようと懸命に取り組む姿を見せ、「私、こんな仕事がしてみたい。」と言ったことは、驚きであり、また、大変うれしい一言でした。この学生以外でも、「こういうことをするの、好きかも...。」であるとか、「自分も家で、こんなふうにパーティーをやってみたい。」という声を聞くことができました。テーブルコーディネートのすばらしさ、楽しさを理解してもらおうという最大の目的は達成できたのではないかと思います。毎年、ドームで開催されているテーブルコーディネートフェアのようなわけにはいきませんが、それぞれに試行錯誤し、少ない道具を利用して、そして楽しみながら立派な作品に仕上げてくれたのではないかと思います。また、「子どものバースディパーティー」の横には、子どものかわいらしいパーティードレスが並び、また、



バースディパーティー

「ウェディングパーティー」の横にはウェディングドレスが置かれ、テーブルの上だけではなく、そこを囲む空間もすばらしいものとなりました。当初の期待通り、まさにお互いの作品がそれぞれに引き立て合うことができたのではないかと思います。本学生生活学科にフードスペシャリスト養成課程を持つ生活科学専攻と、服装科学専攻の両方があったからこそ出来上がった本学ならではの作品展になったのではないのでしょうか。

(華頂短期大学生生活学科講師)

## フードスペシャリストに求められるもの

若本 ゆかり

フードスペシャリストに求められるものは、「食」に対する観察力、好奇心、広い視野だと思う。食品中の栄養成分量や生理作用を深く探求する視点に加え、さらにその食品の周囲の状況を広く観察できなければならない。例えば学生達にとって身近な食品の一つであるコンビニのおにぎりを例に、それを中心とした周囲を観察してみよう。まずおにぎりを包んでいる包装紙がある。その素材は？プリントされた字体は？色は？開封方法は？次におにぎりの陳列されている棚の高さは？温度は？おにぎりの隣の棚にある商品は？コンビニ店内のおにぎりコーナーの配置は？さらに販売価格、食材の産地、新製品登場の周期、などである。



このように視点を変えることによって様々な因子との関連が見えてくる。

「食」は誰にとっても身近なものだけに話題性が高い。最近特に「食」に関する情報は非常に多い。身近なものほど都合のいいように解釈される場合も少なくない。この膨大な量の情報から、必要なものを見つけるにはどうすればよいか。必要なものは欲しいもの、知りたいもの、より快適に利用するための改善方法である。情報の見方、とらえ方を把握すれば、学生達の反応は実に俊敏であり、視野の広げ方は個性的である。

「食」に対する個性には味の好みも反映される。

学生達はよく利用する商品への指摘は厳しい。例えば前述のコンビニのおにぎり、サラダ、デザート類などである。素材、量、価格、そして味をよく知っているからこそ要望が出される。今までの利用頻度が高く、これからも引き続き利用する可能性の高いものほど注文も厳しい。

それ以外についてはコンビニであってもどんなものが置かれているか、存在自体を知らないものもあ

る。知らなければ名前をきいてもどんなものかわからない。素材も、味も、作り方ももちろんわからない。また知ろうと思わなければ始まらない。身近なものには興味を示すが、自分にとって関係ないと遠くを感じるものには無頓着である。今は「食」も含めた色々な分野で安全管理が求められている。危険を知らなければ安全の意味はわからない。味がわからなければ食品も選べない。一般消費者もそれは同じである。

では消費者が商品を選ぶ時の注目ポイントはどこだろうか。品質、機能性、使いやすさ、入手しやすさ、安全性。あるいは色、形といった外観の好みもあるだろう。これらの「希望」や「期待」と「価格」とのバランスが購入の鍵だろうか。商品が食品である場合どうだろうか。基本的には他の商品と変わらないだろうが、「味」という好みを選択肢に加わる。食品は味のある商品である。安全性ももちろんだが、もし品質、量、価格など他の条件がほとんど同じであったなら、消費者は間違いなく好みの味の食品を選ぶ。味は最も優先される食品の選択条件である。

学生達に同一の塩分濃度に調整した数種類のだしを味見させて好みをきいた。学生の多くがおいしい、

好ましいと答えた味は風味調味料で作ったものであった。かつおや昆布のストレートな風味よりも学生達には触れる機会が多く、慣れた味なのかもしれない。風味調味料の味を好まないと答えた少数派感想は、後味がよくない、香りがいいというものであった。

味の好み、人の嗜好は何によって形成されるか。刺激に対する反応の繰り返しによって形成される慣れに加え、今は情報として取り上げられる話題性が大きい。世代とともに変化するものでもある。

食品も含め、「食」は様々な社会的因子と関連しているため、その解釈も複雑なものとなる。それだけが単独で大きく影響するほどの影響力はないものの、多くの因子に影響を与えているのである。社会環境と生活環境のいずれにも影響を与え、また影響を受けるのが「食」である。「食」に関する情報の多さは、それと関連する因子の多さ、刺激の多さに比例する。

それをどう学生達に伝え、観察力、好奇心、広い視野を養うか、養成する側に課せられた課題は大きい。

(下関短期大学講師)

## 地域交流

### Christmas コミュニティー ディナーパーティー トータルコーディネートの実際 - 学生食堂をレストランに変身し地域に開放 -

聖霊女子短期大学健康栄養専攻 **菊地 亮也**

#### はじめに

本学はカトリック系短期大学で歴史は長いですが、栄養士養成施設として健康栄養専攻が開設されたのは平成10年度で、さらに専攻科健康栄養専攻を開設したのは平成12年度で栄養士養成・管理栄養士およびフードスペシャリスト教育をしている後発の短大である。

本学は秋田市北部の中心地高清水公園に隣接しているが、地域との交流は「くらしと健康」公開講座ぐらいである。

地域の方々との理解と交流を図るとともに、栄養

士とフードスペシャリスト教育の中で不可能とされている大型の食事提供の総合企画と実務を体験させる(実習ではない)目的で、学生食堂をレストランに衣替えし、実際に地域のお客様に来校していただき、収支決算も含めた総合評価まで、一連のプロとしての行動を紹介してみよう。



総合企画は学生中心のワークショップで

平成14年12月14日(土)午後5時から7時まで、  
本学のザビエルホール(学生食堂)でお客様150名、  
会費2,500円でクリスマスパーティーを開催する。

MENUは洋食・欧風郷土料理と和食・日本の郷  
土料理の選択型にする。本学で平成10年度より毎年  
3月ヨーロッパ各国を訪問、食文化研修旅行をして  
いるので参考にした。

ここまでは教員と大学当局で合意したコンセプト  
である。

つぎのステップとして、健康栄養専攻2年生の60  
名の学生で、栄養指導実習の教科の中で  
「Christmas夕食会栄養計画WORK SHOP」ワークシ

ョップ戦略討議をコーディネーター(ディレクター)  
菊地亮也、タスクフォース黒澤智子、学生60名を10  
班に編成し、それぞれ司会・進行・記録(まと  
め)・レポーター(発表)を決め、オリエンテーショ  
ン グループ討議 全体討議を数回繰り返して最終  
計画にまとめあげた。

その結果を教員が点検し、実際に対応できるもの  
に修正調整をした。

平成14年9月27日、10月4日、12月6日、12月13  
日で多く時間をかけて討議をした。この間教員も含  
めた各班毎の話し合いや、試作など綿密な連携をと  
り初挑戦へと展開した。

Christmas コミュニティ夕食会 栄養計画 WORK SHOP

(栄養指導実習 本科 健康栄養専攻2年次後期)

1班 総務	全体のまとめ・コーディネート・渉外・予算・担当人員の確保 鈴樹、菊地、斎藤、山田、黒澤、大野、永井
2班 会場設営と運営	会場デザイン・司会など 山田、黒澤、菊地
3班 広報と当日案内および安全対策	三森、山内、塚田、黒澤、鈴木、佐藤(了)
4班 欧風料理MENU	献立作成・食器選び 菊地、松本、大野
5班 和風料理MENU	献立作成・食器選び 菊地、山田、永井
6班 欧風料理調理と配食	調理室と人員・食材発注 菊地、松本、大野、黒澤
7班 和風料理調理と配食	調理室と人員・食材発注 菊地、山田、永井、黒澤
8班 オプション料理と配食	菊地、学食
9班 サービスとドリンク	ウェイター方式・セルフサービス 菊地、黒澤、佐藤(衛)
10班 音楽と音響	当日のプログラム・音楽科との打ち合わせ 出雲、御子神 音響設備は菊地

\* 各班学生6名 : 指導調整教員名

Christmas 夕食会総合実施計画書

数回のワークショップ、学生間、学生教員間の話  
し合いの結果、最終的に決定したのがつぎのとおり

である。料理のレシピ、調理作業プロセス表、業  
務、学生配置分担表、客席案内図など細部は省略し  
項目のみを記載する。

Christmas 夕食会 総合実施計画書  
(2002.12.14 聖短ザビエルホール)

総務(1班)

1. 総合企画・調整
2. 担当者の配置

業務、学生教員の配置分担表(別紙)

3. 総合案内書パンフレットの作成
4. 全体の各セクションのオリエンテーション  
12月6日午後3時
5. 12月13日(午後)、14日(午前・午後)の準備サポ  
ート
6. 14日午後4時~7時、業務運営サポート、ディナ

一時の連絡調整

- 7. 全体の会計事務処理
- 8. 事務室との連絡調整

会場設営と運営・欧風料理MENUおよび調理配食・和風料理MENUおよび調理配食(2・4・5・6・7班)

1. 欧風料理MENU・食器・調理員・配食他

100食

スープ: カリフラワーのスープ(スペイン)

サラダ: オイルサーディンと香草サラダ(イタリア)

パン: フランスパン・バター・ジャム

魚: 白身魚のマスタードソース(フランス)

肉: ビーフシチュー(フランス)

デザート: ハッピーケーキ(チーズケーキ、チョコレートケーキ、フルーツミックス)

コーヒー、紅茶セルフサービス

学生調理員 17名

2. 和風料理MENU・食器・調理員配食他

50食(松花堂セット膳)

お造り: 大根つま、大菜、カイワレ大根、ワサビ。マグロ、カラス貝、カンパチその他

(当日の入荷状況による)

てんぷら: エビ、ヤーコン、ししとう、舞茸。抹茶塩

含煮: かぼちゃ、里芋、帆立貝、椎茸、さやいんげん(京都)、豚角煮とにがうり(沖縄)

御飯: 白飯型抜き、お漬物

土瓶蒸し: 鴨、舞茸、三つ葉、栗、えび、しめじ

デザート: さつまいもの茶巾絞り(京都)

和・欧食試作: 12月3日午後

学生調理員 14名

3. 集団調理室洋食対応

4. 調理室和食対応

5. 学食調理室対応

オプション(食券は食券売場コーナー)、酒類(現金でワイン・ビールサービスコーナーで販売)

6. 食器調達

7. 学生用MENU・調理

昼・・・各自準備

夕・・・たきこみご飯、豚汁、サラダ、ジュース等(学生調理員4名)P114で食事

8. 専門調理師(刺身、てんぷら)

栄養レストランあきた、石井店長に委託(14日12:00~)発注も含む

9. ウェイトレスサービスと配食のタイミング

ウェイトレス学生 A 15名(16:00~19:30) ■  
B 15名(16:00~18:00) ■ 30名

集団調理室より学食調理室までの配食運搬学生

3名 合計33名

10. 食器洗浄

調理担当者が随時集団調理室で洗浄機作業、足りなければ翌日15日午前対応

11. 臨時配膳室を設ける。主に洋食の配膳をしサービスする

12. 客席配置

全席指定席(参加者配席名簿および配席図は別紙)

13. 室内装飾・テーブル装飾

前日午後、当日9:00~室内装飾およびセッティングはウェイトレス担当学生

テーブルクロスペーパーはグリーン色、ロウソクとランプ

テーブル4人掛けに2名+6人掛けに4名=6名\*30セット=180席(予備含む)

喫煙コーナー、食前待合コーナー(玄関ロビーと会場内に設ける)

テーブル設計と配置は2班の学生

14. ロイヤルルーム

ソファと大テーブル組み合わせ、20席程度

15. ステージ装飾

16. その他

広報と当日案内および安全対策(3班)

1. 広報

対象および方法

a. 地域: 高野・將軍野・寺内地区町内会: 町内会長を通してご案内状

11月11日(月)発送

b. マスコミ各メディア(新聞、放送、雑誌)

秋田魁新聞「あきた・情報・暮らし・詳報」(月曜)に掲載

c. 学校関係

教職員: 全体会で

学生・保護者: 11月8日~授業、CGなどで案内状を配布

学内: ポスターを掲示

後援会: 保護者を除く役員に発送

同窓会: 案内

学園教職員には案内しない(満席の予定)

d. ホームページ

11月18日を目標に作成、発信

2. 当日案内

テーブルへの案内 指定席で席氏名案内書作成する。自由席も設ける

ザビエルホール内でテーブルを見つけれないお客様に案内

クローク

入り口で靴入れ袋とコート入れ袋を渡し、それぞれのテーブルの下に保管させる。

帰りは空袋回収箱を設ける。

## トイレ

男子トイレと女子トイレの案内

### 表示板

学 外：大1枚、小2枚、正門から玄関までの案内掲示

学 内：受付からザビエルホールまで

待合室：玄関ロビーと会場内（喫煙室となり）

その他：テーブル座席図、トイレ案内表示

### 3. 安全対策

#### 館内

a. 館内の立ち入り範囲を限定 受付はホール入り口に設置

立入禁止の表示板をおく。

b. 学生の帰宅時

できるだけ街灯のある明るい道を集団で帰るように指導 学生は20:00帰宅

当日の帰りの交通手段を把握し、夕食会終了後の仕事の分担などに配慮する

c. その他

来客の駐車場整理：短大敷地内に教職員含めて120台収容できている

タクシーの手配

代 行：公衆電話に代行会社のリストを貼っておく

### 4. 当日受付と会費徴収

・ホール入口窓際にテーブル配置、学生3名

・領収書作成、当日現金と交換。現金は終了後事務室に

・座席表（総務作成）を渡す

### 5. 申込みお問い合わせ

11日まで、短大受付へ直接電話で申し込むこと



会場入口

### オプション料理（8班）

・ミニそば（150円）・ミニうどん（150円）・いなり

寿司（150円）

・枝豆（150円）・お造り（500円）・天ぷら（500円）・洋おつまみ（150円）

・ビーフシチュー（500円）・白身魚（500円）・その他

食券はサービスコーナーで販売、学食カウンターでオプション交換

### サービスとドリンク・ウェイトレス指導（9班）

1. サービス ウェイター方式（10名に学生2名で30名、サービスマネージャー学生1名）

2. ソフトドリンク 自販機で

3. 水・お茶 給湯器で、氷水（レモン入り）学食内に置く

4. ビール 瓶ビール500ml、現金でビールサービスコーナーで交換

5. ワイン フランスヌーボ赤・白500ml、食券は現金でワインサービスコーナーで交換

6. コーヒー・紅茶はセルフサービス（コーヒー・紅茶サービスコーナー）

7. ウェイトレスの服装 白ブラウス（学校指定）、制服スカート、ネクタイ、ブルーエプロン、ネームプレート着用

8. ドリンクサービス 学生5名とウェイトレスと協調する。

9. ドリンク類のサービス開始午後4時から

10. 食券・ワイン・オプション食券などのサービスコーナーはまとめる。

11. ウェイトレス指導とオリエンテーション13日午後2時会場

12. オプション料理とビール・ワインなどは学食（栄養レストランSEITAN）に全面委託

### 音楽・プログラム（10班）

1. プログラム [開会17:00~] 司会：学生

オープニング：ハーブとフルーツ合奏（音楽科1年生）

聖書朗読

歓迎のご挨拶（学長）

クリスマス・ソング（音楽科1年生）

ディナータイム [17:20頃~18:45 80分] BGMを流す

全員で合唱

2. 音響コントロール（菊地他）

3. ライトコントロール（学生2名）

4. プログラム進行世話役（学生1名）

5. 全体運営リハーサル 13日（金）午後4時~

## Christmasコミュニティ夕食会総合評価

収支については、収入は151名×2,500円=377,500円。支出ではディナー食材費175,830円（食材率46%）、試作費・学生食事費・備品費・装飾費・おみやげ代など150,332円（間接費率40%）、差引残額、51,338円（粗利益率14%）であった。

### Christmas コミュニティ 夕食会 総合評価

と き 2002年12月14日 17:00~19:00  
 ところ 聖霊女子短期大学 ザビエルホール  
 主 催 聖霊女子短期大学  
 供 食 A. 欧風コース・ヨーロッパ各国郷土食 B. 和風コース・国内各県郷土食  
 参加者 151名（満席） Aコース65名、Bコース86名  
 会 費 A・Bコースとも2,500円  
 担当者 生活文化科健康栄養専攻2年生と1年生の一部、音楽科1年生 生活文化科教員  
 評 価 2002.12.20 健康栄養専攻2年生のワークショップによる  
 当日、フロアでのお伺い方式による  
 後日、来客者の情報による

## コンセプト

栄養士・フードスペシャリストとして実際の多くのお客様を迎えてプロとしての営業感覚を身につけ、総合企画法・大量調理手法による供食・サービス・食環境とコーディネートなどの実践教育と教員の認識醸成に役立てることである。

そして、お客様に楽しく、おいしい食事のサービスと担当学生のチームワーク、働いての楽しみと充実感の複合化を図り、聖霊女子短大を開放することによるPR・地域へのサービスに貢献することである。

## 総合評価

プロ感覚と経営技術について未経験である学生など70名のコンビネーションに不安があり、内部に若干の不調和があったことはやむを得ないとして、外部フロアのお客様の「楽しかった」「おいしかった」「会費安い」「よかった」「サービスがよい」「来年もお願いします」の声が実感して受納された。初回の夕食会としては、営業として耐えられる内容であり合格点に達した。「よくやった」と学生への評価をしたい。細部については、以下グループ毎の評価をした。

## Christmas コミュニティ夕食会評価表

グループNO	担当内容 (担当学生名)	よかった点	わるかった点	総合評価	次回への希望
1	総務 〔岡本 珠江 柿崎めぐみ 小熊紗耶香 鎌田 恵美 小野 陽子 川上 潤子〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>料理はおいしかった。</li> <li>全員の協力体制がとれた。</li> <li>各グループの準備よかった。</li> <li>ウェイトレスの服装よかった。</li> <li>臨機応変に行動ができた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洋食と和食の喫食時間差があった。</li> <li>会場の芳香剤がきつ過ぎた（キャンドル）。</li> <li>締切日が遅れたため準備が大変だった。</li> <li>バターやパンのおかわり対応ができなかった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>準備段階で慣れが種々あったが、最終的にお客様が満足している様なのでよかった。</li> <li>今回の反省を次回に役立てほしい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>締切日を明確にすること。</li> <li>準備を早く始めること。</li> <li>準備段階で打ち合わせ時間を多くすること。</li> </ul>
2	会場設営 〔池田 梓 石川 未来 池田瑠美子 石郷岡瑞穂 石川茉莉子〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>入口の装飾のムードがよかった。</li> <li>飾りと、指定席づくりに努力できた。</li> <li>相席に問題が生じなかった</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>設営図作成前に実際にテーブルで試験するべきだった。</li> <li>室内装飾が100%納得できなかった。(大学祭などのイベントと違い高尚なシンプルでよかった)</li> <li>ライトコントロ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実際に試してみるのが遅かった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>今回と同じく、クリスマスプレゼントをした方がよい。</li> </ul>

グループ NO	担当内容 (担当学生名)	よかった点	わるかった点	総合評価	次回への希望
2			・ ールがうまくいかなかった。		
3	安全対策・ 広報・受付  (相場 由佳 青山 奈々 穴山亜紀子 荒木 知子 井口 彩)	・ 事前の情報記入がよかった。 ・ 案内がスムーズにできた。 ・ 広報が比較的早く行動したのでよかった。 ・ 受付の領収金額が合ったのでよかった。 ・ 予定通り満席になった。	・ 席に余裕がほしかった。 ・ ワイン類搬入のため窓の開閉で近くの席が寒かった。 ・ 受付のライトが暗かった。	・ お客様と柱の間が狭くて、ウェイトレスが通るたびに、気を遣わせてしまった。 ・ 演奏が後ろまで聞こえなかった。	・ 準備段階で他の班や教員との情報伝達をスムーズにするべき。
4	欧風料理 メニュー作成と 使用食器の選択・ 当日調理  (藤原夕喜子 三浦 史 三浦由美子 三船 佳美 茂木 知里 安田 桂子)	・ 最初の企画どおり、各国の料理を組み合わせた。 ・ 口に合う料理にアレンジして提供できた。	・ レシピなど段取りが十分でなかった。 ・ 希望どおりの食材が調達できなかった。キウイが酸っぱかった。	・ お客様の口に合うメニュー作りを考えることの難しさを実感したが、お客様に満足していただけたと思うと大きな経験になった。	
5	和風料理 メニュー作成と 使用食器の選択・ 当日料理  (高橋紗也佳 塚田 友紀 藤岡 大子 千田 和子 畠山 千晴)	・ 前日から下準備をしたため余裕をもって調理できた。 ・ お互い調理を手伝いながら順調に作業できた。	・ 試作の時と本番での味の調整が異なった。南瓜食材の味の差があった。 ・ 皿など当日の数が合わなかった。 ・ 調理担当者とホールとの連絡がうまくなく提供のタイミングが合わなかった。	・ 全体的にみて、全員で協力し合ったのでスムーズに作業ができた。	・ 調理、料理提供側とホールのサービス担当と連絡調整を十分すること。
6	欧風料理 当日料理  (菊地 千尋 工藤 静夏 工藤 知子 黒田 美咲 熊谷 瑠璃 古関むつみ)	・ 下準備に多くの時間がかからず余裕をもってできた。 ・ お互いに手が空いたら協力して他の調理にも取り組めた。 ・ スープは本格的な調理ができた。	・ 肉に緑色が欲しかった。(南フランスの郷土料理なのでOKです。) ・ 盛り付けに時間がかかり、お客様への提供が遅れた。 ・ 適温で提供できなかった。	・ ビーフシチューのじゃがいもの煮崩れができたので、発注時に多くするべきだ。(調理の段取りと手順が不十分な結果です) ・ スープや魚・デザートの変更があったので早く決めるべきだ。 ・ 後片付けの時間がたりなかった。	・ もっと学生の意見を聞くこと。食べる側の考慮と効率よく作業できる体制を整えること。 ・ 食器の統一。(今回の食器は学内や借用したが全員の統一規格食器は困難だったので、各テーブル毎には同じ食器使用することになったがサー

グループ NO	担当内容 (担当学生名)	よかった点	わるかった点	総合評価	次回への希望
6					<p>ピスの段階で不徹底。反省と今後の課題)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・形の崩れやすいものをメニューに入れなければ作り易い(作る側の都合だけでなく、食べる側への提供を考えるべきで、適切な作業手順を整えるべきであった)</li> </ul>
7	<p>和風料理 当日調理</p> <p>(小玉千恵子 小寺 貴代 小西 典子 小松奈々恵 金 真澄 近藤さやか)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適温の食事提供ができた。</li> <li>・残食が少なくよかった。</li> <li>・調理作業をお互いに協力し、積極的な行動ができた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当日の作業内容は把握していたが、事前の仕事が把握し切れなかった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計画には十分な時間があったのに、前日に暇な時間が多かった。</li> <li>・全員で協力しスムーズに作業ができた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食と和食の提供時間の差を考慮したほうがよい。</li> </ul>
8	<p>オプション料理 と配食</p> <p>(大庭 千尋 伊藤 淳子 岩井川真意 宇佐美知佳 宇佐美莉佳 越後谷明菜)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食券の販売はスムーズで売上げもよかった。</li> <li>・全員での協力ができた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学食カウンターで食券と料理の引き換えをする人が欲しかった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食券管理と食券方式がスムーズに機能できた。</li> <li>・全体的に計画通り、よくできた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若干担当者が不足。</li> <li>・オプション料理で、洋食の人が和食オプションを、和食の人が洋食オプションを利用し好評だったので、次回も続けたほうがよい。</li> </ul>
9	<p>ウェイトレスサービス</p> <p>(鈴木美沙子 鈴木 直美 坂本 悦子 菅原めぐみ 佐藤奈緒美 須藤多喜美)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大きなミスがなかった。</li> <li>・人数が少ない割りにお互いカバーができた。</li> <li>・笑顔で頑張れた。(最高素敵で好評だった)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理と料理の間があきすぎた。</li> <li>・配膳車で一気に運べて便利だけど、料理を出す時に出しにくかった。</li> <li>・和と洋の区別をテーブル毎に明確にすればよかった。</li> <li>・皿をさげるのが早すぎて、料理がいきわたったのか、まだなのか分からなかった。</li> <li>・料理運びがリズムが過ぎて料理がバラバラになった。(1年生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大きなエラーもなく、人数が少なかった割には、みんなテキパキ接客できた。</li> <li>・調理側との連絡調整が不十分だったので、料理提供のタイミングがずれ、すぐ提供でなかった。(複数のマネージャーのコントロール機能を充実させるべきだった)</li> <li>・お客様お帰りの際、玄関前にウェイトレス一同整列しお見送りしたことが好評だった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理側との連携を密にすること</li> <li>・ワインクーラーが欲しい。</li> <li>・反省項目の改善をする。</li> </ul>

グループ NO	担当内容 (担当学生名)	よかった点	わるかった点	総合評価	次回への希望
9			のウェイトレスに教育が不十分であった)		
10	プログラムと音響・運営  〔安田 直子 山代有紀子 山本芙紀子 吉元 茜 和田芙美子 渡辺万里子〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ B G Mは学生の意見を聞き編集した。</li> <li>・ 音響は学内と町内からの借用を用い、B G Mは学内、挨拶などは町内のマイクを使用。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 音楽科との打ち合わせがなかなかできなく、前日に決めたことが多かった。</li> <li>・ 音響使用器具決定が遅れたことと事前チェックが不十分。</li> <li>・ プログラム作成準備は早くからできていたが、座席表やオプションメニューの決定が遅れたことととまどった。</li> <li>・ 司会者のマイクが後ろで聞き取れなかった。(前方音響マイク、使用するようにするべきだった)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ B G M機能とタイミングが十分でなかった。(ほとんど聞き取れなかった。リハーサル時は会場に人がいなかった)</li> <li>・ 音楽科の演奏が後ろの席では聴けなかった。マイクを使用したらよい。(ステージでは総て天井音響でなく、前方音響用マイクを使用したらよい)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 音楽科と打合せを早くする。</li> <li>・ 音響器具のチェックとリハーサルを十分する。</li> </ul>

\* 企画と実際面での段階で、洋・和のメニュー班と調理班が複合チームの検討したらよい。

\* コンセプト 総合評価 追記 ( )内は総合指導教員菊地亮也のコメント。

#### まとめにかえて(追記)

実際のホテル・レストラン・催場などでは、日常的に総合システムをつくり、数日前に予定表を完了し、事務工程・作業工程を短時間で終了する。

その中での調理工程は主厨房・館内の和・洋・中華各店に調理委託するなどビジネスの効率化が重要なポイントである。

実際には、連日これらの繰り返しで、対象・予算などで臨機応変な対応が要求される。

勿論、お客様への配慮が最優先であることは、言うまでもない。

プロとしてのプランナー・マネージャーの意志決定が評価を正常化するものである。

以上のような業務背景を認識し、実務体験を重ね、栄養士・フードスペシャリストの新しい就職に連結することが最終目的でもある。

そして、それを求めて入学を希望する生徒への募集にもアピールできることを願うものである。



主担当教員：健康栄養専攻主任 教授 菊地亮也、  
助教授 山田節子、助教授 松本祥子、管理栄養士  
黒澤智子・大野智子・永井清香



飲食券売場



ウェイトレス最後の打合せ



和食調理



和食調理



洋食調理



デザート配膳



オープニング：ハープとフルート合奏



お客様へのサービス



夕食会風景



夕食会風景



パーティー最後にX'masプレゼント

## 泡盛の古酒（コース）熟成の謎を探る

東京文化短期大学教授 玉城 武

坂口謹一郎先生も推奨された泡盛

“君知るや銘酒泡盛” 文化勲章を受賞された発酵学の権威、故坂口謹一郎先生の残された言葉である。先生は、我が国における発酵学の父であり、我が国の発酵学を世界のトップレベルまで高められた方と言っても過言ではなからう。

泡盛は今から500年前、琉球が南海諸国と日本本土との中継貿易で栄えた王朝時代に、シャム（現在のタイ国）から伝わった沖縄独特の蒸留酒である。九州地方には芋焼酎や麦焼酎など、各種の焼酎がある。泡盛はタイ国より伝わったところから、その原料には今でもタイ国産の米を使っている。九州地方の焼酎は、琉球から泡盛の製法をとり入れ、それに清酒の技法をおりませ、発展してきたものである。それに対して、泡盛は最初から蒸留酒として育ってきた。

泡盛の大きな特徴は、長期間の貯蔵によって生まれる古酒（コース）を尊ぶ習慣があることである。昔、古酒は上流階級の間でつくられ、貴客のもてなしに使われた。金蔵の鍵は家来に持たせても、古酒蔵の鍵は主人自らがもっていたと言われるほど古酒は重宝され、そのつくり方はスペインのシュリー酒と同様、仕次ぎ法がとられた。

明治初年、琉球王朝尚家の王子として生まれた尚順氏が「元来、泡盛の古酒が西洋辺りのブドウ酒のように、只穴倉に入れ置いて済むものではない。古酒をつくるには最初からこれに注ぎ足す用意として2、3番ないし4、5番までの酒をつくっておきながら、数百年の間蒸発作用による減量酒精分の放散等に対し、常に細心の注意をもって本来の風味を損なわれないように貯えておいた。その苦心を認識したら、誰もこれに宝物の名称を冠するにおいて異論はないであろう」と興味深く書いている。すなわち古酒をつくるには、まず品質のよい親酒（アヒヤ）で南蛮ガメを満杯にし、栓をして地中に埋め、以下同様にして5番目までの酒をつくる。古酒になるには少

なくとも6年間の歳月を要し、6年以上経ったら貴客のもてなしに賞味する。減った分に対しては2番手の酒で補い、以下同様に順次補う。また、古酒の香りについて「元来古酒にはいろ



いろのよい香りができるものだが、その標準の香気と違ってまず3種しかない。第1は白梅香かざ（かざは匂いのこと）で、古くから鹿児島より入ってきた小さいびんつけ油の匂いだ。第2はトーフナビーかざと言って、熟れたホウズキの匂いを言うもの、第3は少しおかしいが、これはウーヒージャーかざと称し、雄山羊の匂いのこと。この匂いだけは体臭に近くすこぶるエロチックだが、これ以外形容するものがないから、昔からそういう名称しかない」と尚順氏は説明している。

泡盛の熟成過程における成分変化

泡盛は、酒税法上はしょうちゅう乙類に属するが、その歴史的背景や独特の酒質から、しょうちゅう乙類の中でも特に泡盛という表示が認められている。泡盛の特徴は何と言っても、あのまるやかな古酒にある。庶民の間でなかなか手にすることのできなかつた古酒も、製造法の進歩によって、一般にも広く出回るようになってきた。メーカーの間でも古酒づくりがさかんになり、昭和40年頃になると、従来のカメに替わって大量貯蔵の目的から大型のホーロータンクやステンレスタンクが使われるようになってきた。このような大型タンクが、泡盛の熟成に適しているかどうかという検討もなされないまま導入され、専門家の間からは、はたしてこのような材質の容器が熟成に効果があるだろうかという疑問が投げかけられた。そこで筆者は、新しく導入されたステンレスタンクと、伝統的な容器であるカメについて、熟成効果の相違を検討した。

泡盛の一般成分の熟成時の変化をみてみると、力

メでは総酸およびpHが顕著に増加し、総エステルが顕著に減少し、総アルデヒドがおだやかな減少傾向をしめす。ところが大量貯蔵の目的で導入されたステンレスタンクによると、総エステルのみ減少傾向がみられる。それらはウイスキーとはまったく異なった変化を示すものである。カメは通気性があり、かつ熟成過程でカメの成分である金属成分が泡盛中に溶出し、種々の熟成変化の触媒作用をするという特徴をもつ。一方、ステンレスタンク等の密閉容器による熟成過程では、通気性も金属成分の溶出もみられない。



古酒（ケース）蔵

カメとステンレスタンクのこの違いが、微量香気成分の熟成変化にも差をもたらす。すなわちカメ熟成過程では、エステルの加水分解は起こるけれども、ステンレスタンクでは起こらない。それからカメ熟成過程では、エステルの加水分解の結果、脂肪酸が増加する。ステンレスタンクによる熟成過程での脂肪酸の増加は、エステルの加水分解によるものではなく、不飽和脂肪酸エステルの酸化分解によるものである。また、イオウ化合物は熟成過程で減少するけれども、カメにおける変化がステンレスタンクにおける変化よりも速い。このように、両者は熟成時に変化する成分のみならず、速度においても差がみられるのである。

カメ熟成過程におけるpHの変化は、カメからのアルカリ金属およびアルカリ土類金属の溶出によるものである。これら金属成分を中心とした不揮発成

分が、酒精 水の相互作用も促進することが熟分析の結果明らかになった。ところがステンレスタンクによる熟成過程では、このような熟成変化はみられない。

次にNMR法により、熟成過程における分子会合状態を分子レベルで調べた。これまで水とエタノール分子のOH基シグナルを分離せずNMR観測を行い、その線幅の変化から熟成変化の解釈を行っていた。両者のシグナルを分離して観測する方法をとりいれ、熟成についての知見を得た。

#### 多変量解析法による新酒と古酒の類別

我々の目では、せいぜい三次元の世界しかみることができない。ところが泡盛中の成分の関係は非常に複雑で、多変量解析法によれば、それら数字の中から最少の情報ロスで、有効な情報を浮上させることができる。そこでこれら熟成変化のデータについて、主成分分析をおこなった。図1は供試泡盛について、第1、第2主成分得点の散布図を示したものである。Z1に添ってプラス側からマイナス側に新酒、密閉容器熟成古酒、カメ熟成古酒の順にグループを構成している。またZ2に添ってプラス側からマイナス側に香りが強くなっている。Z1は泡盛の熟成度の度合を示す主成分で、Z2は香りの強弱を示す主成分であって、泡盛は3グループに分けられ、カメによる古酒が、もっとも熟成がすすむことがわかる。

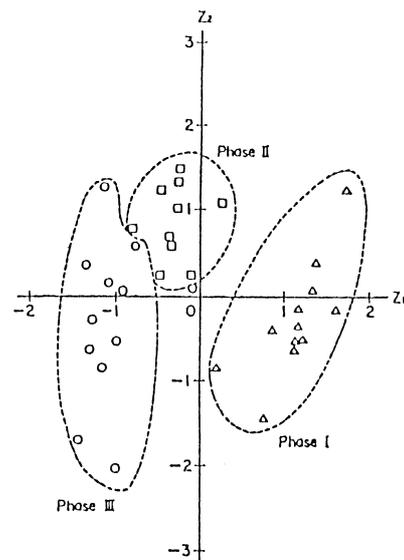


図1. △：新酒  
□：ステンレスタンクで熟成した古酒  
○：カメで熟成した古酒

貯蔵年数と品質の関係についても検討してみた。図から明らかなように、新酒は古酒とは明らかに官能評点が異なり、味はあらく、香りは新酒特有の香りがつよい。熟成年数が長い程味は円やかで、古酒香がつよい傾向がみられる。しかし、風味は必ずしも貯蔵の時間だけではない。貯蔵する泡盛の品質やカメの種類等が重要である。また、貯蔵年数の似通っている古酒について、カメ熟成古酒と密閉容器熟成古酒を比較してみると、前者は後者に比べてより

まるやかで古酒香が強い。このことはカメにおける熟成変化が後者に比べて速く、かつ変化する成分数が多いことが、品質がより向上することを意味し、熟成時の成分変化と泡盛の品質が深い関係にあることが裏づけられた。このように泡盛はカメにねかせの方が、古酒のキャラクターをよりいっそう醸出することができる。ウイスキーの個性が樽によって大きく形成されるように、貯蔵容器は酒の品質を形成するうえで重要な要因である。

## 山の幸

# 十勝に芽吹く春の山菜

帯広大谷短期大学生活科学科教授 山崎 民子

日高連峰の頂上はまだまだ真っ白い残雪で覆われている4月の下旬頃には、十勝平野にも農作業用トラクターのエンジン音とともに、野山にも春を告げる山菜が姿を現してきます。ここでは、昔から一般的に食卓にのぼる食材を挙げてみました。

まず、雪の中からカタクリ *Erythronium japonicum* が顔を出します。ユリ科のカタクリは別名傾籠（カタカゴ）、猪牙花（チョキバナ）とも言います。ピンク色の花や若葉は天ぷらにしています。鱗茎からはカタクリ（片栗）粉を採っていましたが、地下花茎が30cmほどと長いので掘り出すには相当の苦勞と、種の保存から自生しているカタクリからのでんぷん採取は、現在は殆ど不可能と思われる。



カタクリ *Erythronium japonicum*

次に、ギョウジャニンニク

*A. victoralis* spp. *platyhyllum*

は別名アイヌネギと呼ばれるユリ科の多年草で全草がニンニクのような香りを持ち、ヤマビルとも言われます。草丈は20~30cm、茎

は長さ4~5cmでこの茎から2~4枚の葉が出ますが、これらをつみ取ってお浸しや炒めもの、ぬたなどに料理していただきます。いまでは、ギョウジャニンニクの加工品が多数出回っていますが、生の食材と全く異なる食感と色合いの課題は克服されていません。山陰で驚くほど太く生長したギョウジャニンニクを見つけたとき、まさに自然に生える生命



ギョウジャニンニク *A. victoralis* spp. *platyhyllum* / 別名アイヌネギ。

力の強さを実感します。

野生のうど（セリ科のシシウド *Angelica pubescens Maxim*）は、地上に出てまだ葉のでない20～30cmのものを茹でて酢みそ和えにして食するのが一般的ですが、皮をきんぴらにしたり、若いうちの葉は天ぷらにして食べることができます。新鮮なものは香りが強く、どんな調理法でもほろよい苦みを充分味わうことができます。独活の大木と言われるように、1m～2.5mにもなります。花が咲いて秋に枯れて倒れた後、翌年はその場所からまた芽を出すので探し出すのはとても便利です。ただし、根こそぎ採取してしまうと翌年の採取は無理になります。独活の根と根茎の乾燥したものは、生薬として使用されます。動物実験によると抗関節炎や睡眠の作用もあり、また直接血管を拡張して血圧を降下する作用があり、臨床応用では背部腰部あるいは臀部・膝部のだるい痛みや両足のしびれなどの症状があるときに、独活寄生湯《千金方》などが処方されます。

その他、エゾノリュウキンカ（ヤチブキ）キンポウゲ科は、雪解け水の流れる小川の岸などに自生します。浸しものにして食べますが、苦味が強烈です。逆に苦味がほとんどなく、豊富に群生しているのがニリンソウ（フクベラ）キンポウゲ科です。昔は、春の野菜の端境期によく食されたものです。二輪の花がつく草という意味ですが、1個や3個の花が咲くものもあります。



ニリンソウ（フクベラ）キンポウゲ科

天ぷらにして美味しいタラノメは、棘また棘の幹の最先端に新芽をつけます。おいそれとは採れませんが、人工栽培もされて売られています。香りやタラノメの旨みがないのが残念です。あまり知られてい

ないユキザサ（アズキナ）ユリ科は、葉をササにたとえ、白い小さい花を雪に見立てて名づけられたものですが、食べてもっとも美味しいのは花が咲く前の5cm位の新芽です。



ユキザサ（アズキナ）ユリ科

その土地その土地によって種類の違いこそあれ、山菜は人々との生活と深い関わりを持つ食材です。自然界の諸動物が春の新芽を食べていきずいている姿は、私たち人間にもその価値を伝えてくれています。遺伝子組み換え食物やスローフード等々、私たちの生活にさまざまな影響を与えてくれるものはつぎからつぎへとたくさんあります。自然との共生つまり環境を悪化させないことが山菜を自生させる原点であり、毎年、毎年繰り返し山菜に出会えることも真に贅沢で、私たちが自然によって生かされていることに気づかされる好機でもあります。



## 小麦粉から見た世界の食の変化(その2)

財団法人 製粉振興会参与 長尾 精一

## 4 C I S 諸国と東欧では経済状態がパン消費に影響

## (1) ロシアにも新しいパンが入り始めた

表5は国別の1人当たり小麦食用消費量である。イラン、モロッコ、アルジェリア、エジプト、イラクに次いで、ロシア人も小麦を多く食べるが、その消費量はここ数年ほとんど変化していない。パンの価格高騰が消費者の購買意欲を低下させることが多いので、政府は小麦価格の安定に努めているが、生産技術の遅れと意欲低下によって小麦の生産は思うように伸びない。製粉工場も老朽化しており、かなりの量の小麦粉を輸入している。

パンは1000種類以上と多いが、そのほとんどがパンやロールなどで、ケーキや朝食用の小さなパンは少ない。白パンが多いが、黒パン、全粒粉パン、ライ麦パンもある。ロシアのパンの特徴は、内相の組織が密で、重い感じのものが多いことで、最近では健康面からビタミン、ミネラルの強化にも関心が持たれている。

表5 国別1人当たり小麦食用消費量 (kg)

国名	1988	1998	増減率(%)
イラン	186	248	33.3
モロッコ	204	206	1.1
アルジェリア	196	200	2.2
エジプト	173	198	14.3
イラク	210	174	-17.1
ロシア	164	163	-0.02
イエメン	104	160	53.3
パキスタン	136	148	8.6
カナダ	137	131	-4.3
アメリカ	92	102	10.8
中国	92	89	-3.0
インド	62	67	8.4
ペルー	43	54	25.1
メキシコ	44	53	22.0
ブラジル	54	48	-10.5
ベネズエラ	30	47	54.9
韓国	49	47	-3.5
日本	44	42	-4.6
フィリピン	19	19	0.0
インドネシア	10	13	32.4

(カナダ小麦局)

伝統を守ってきたロシアにも、近年マクドナルドが進出した。2001年初めには58店で、年に15~20店

のペースで出店する計画だという。ギリシャのスナックメーカーが包装スナックやクロワッサンを販売している。このように外国の味が少しずつ浸透しており、食生活が小麦粉食品から徐々に変わり始めている。



## (2) 東欧諸国ではパン類の消費が減った国が多い

ウクライナでは生活水準が低下したため、肉の消費が減ってパンの消費が増えているが、東欧諸国ではパンの消費が減った国が多い。ハンガリーには小麦粉パンを食べる地域と混合パンやライ麦パンを食べる地域とがあるが、1人当たりの消費量は1965年をピークに減っている。1995年の91.5kgはまだ多い部類だが、可処分所得が減り、食べ残しが少なくなったことが減少の原因である。パン以外のベーカリー製品の消費も減っている。ブルガリアでも、可処分所得の減少でパンの購買力が低下している。ルーマニアでもパンの価格が上がって消費が減った。

ポーランドのパンの消費量は多い。政府がキャンペーンで褐色パンを勧めているが、ほとんどのポーランド人は白パンを食べている。マクドナルドの店舗が増えており、伝統的なものに新しい食べ方が加わりつつある。

B 大麦と小麦はどういうふう位置づけられるんですか。

長尾 麦類には小麦やライ麦などいろいろありますが、小麦は粉を水でこねるとグルテンができますが、大麦はできないというのが違いです。小麦の粉は生地になり、いろいろな加工品に変わりますが、大麦の粉は米の粉と同様にただの粉に過ぎません。粉にして使うことを考えると、小麦は王様で、大麦は家来ということになりますか。

## 5 2つの方向のラテンアメリカ

ラテンアメリカでは国によって状況が異なり、小麦の自由化によって小麦粉の消費が減っている国と、逆に増えている国がある。メキシコでは、豆、米、トウモロコシのトルティーヤ、小麦粉のポリロス（フランスパン風のロールパン）が主食である。小麦が自由化された結果、小麦粉製品の価格が上昇し、ポリロスを食べる量が減ってトウモロコシ製品に置き換わった。ただし、プレミックスや冷凍生地の普及で、消費者はスーパーのインスタペーカーでパンを買う機会が増えているし、おいしいパンを求める傾向もある。ベネズエラではパン、パスタ、クッキー、クラッカーが食べられているが、消費は減少傾向で、トウモロコシ製品の消費が伸びている。同時に、パンへの好みが変化する兆しがあって、新しいパンに人気が出ている。

コロンビアでは小麦の自由化で小麦粉の消費が年々増え、パンは高品質志向になっている。グアテマラは中米で唯一の小麦生産国である。経済成長とパンや菓子の価格を低く抑える政策が効を奏して需要が伸びている。最近では高品質のカナダ小麦も輸入して、品質志向に対応している。コスタリカでもパンがよく食べられ、クッキー、クラッカー、パスタを含めて消費が増加傾向である。

ブラジルでも小麦の自由化によって小麦粉の消費が着実に増加している。経済が強くなり、消費者の収入が増すにつれて、米や他のでんぷん食品が減り、小麦粉食品を多く食べるようになった。家庭での小麦粉消費が多いのがこの国の特徴である。パン用は小麦粉全体の半分程度だが、パンの種類も増え、高品質のものが増えている。スナック的な食品が伸びてきて先進国的な動きになっている。

チリの小麦の食用消費はもともと多く、少し減ったとはいえ、ラテンアメリカ諸国の中では最も多い。パンの消費はやや減り気味だが、パスタ、クラッカー、ビスケット、ファストフードは伸びている。都市化、可処分所得の増加、労働者の若年齢化、勤労女性の増加が、パンやジャガイモのような伝統的な主食に代わって、加工食品や簡便食品の需要を増加させている。アルゼンチンはほとんど変化がない。今は経済的な問題で、外国との小麦貿易もやや停滞

ぎみである。

C 15年ほど前にメキシコでトルティーヤを食べていたのがパンに変わっていった原因の1つは、硬くなるのでランチに持っていけないからだという話を聞きました。昼頃メキシコの大学に友人を訪ねたら、自宅に昼食を食べに帰って3時まで戻ってこないというので、食事をしようとしたところ大学に食堂がないのです。それでランチを持ってくるようになってパンの消費が少し増えたいです。

ちょうどその頃、大学の前にアメリカ製のトルティーヤを焼く機械を使っている店があってアメリカから輸入したトウモロコシ粉を焼いていたんです。トルティーヤは、毎日自分の家で焼いて食べるのがおいしいわけです。トルティーヤがすたれてパンになった原因の1つは家庭で作らなくなったことだと思います。他にはいろんな条件が絡んでいると思うんですが、そのへんはいかがでしょうか。

長尾 その通りだと思いますね。家庭で作らなくなるので、作らなくてもよいものになっていくわけです。アメリカではトルティーヤも小麦粉を使いますから、冷凍生地ですべておくことができると思いますが、それを家庭用として売っているかどうかは確認しておりません。業務用ではあると思います。

## 6 国によってさまざまなアフリカと近東アジア

エジプトでは小麦が主食で、1人当たりの消費量は世界でも最高レベルである。ただし、必要量の半分を輸入しなければならない。小麦粉の大部分は政府の補助金付きの82%歩留り粉で、焼きたてを食べる低価格のパラディパンに加工される。最近、小麦の消費が少し減り、米、ジャガイモなどの消費が増えた。さらに、政府はパラディパンにトウモロコシ粉を配合するように奨励している。ただし、補助金対象外の72%歩留り粉の需要は拡大傾向で、それを使ったパンの種類が増え、消費者の選択範囲が広がりつつある。ファストフード・チェーンの出店増も、質が良いパンの需要増につながっている。

南アフリカでは小麦消費は増加傾向だったが、最近の経済成長の低下にともない一部は安いトウモロコシ製品に置き換わった。ただし、14%の付加価値税が課せられている白小麦粉（歩留り77%）の需要

は増えており、パンの品質が良くなって、種類も増えた。

イスラエルには世界各地からベーカリーが進出している。ベーカリー併設のレストランが展開され、海外に住むユダヤ人のパンやベーグルがイギリスとアメリカ経由でイスラエルに戻ってきている。朝食に街角の食料品店からロールを買ってきて食べるのが普通だったが、深夜にコーヒーと共にパンやケーキを食べたり、外食でコーヒーとパンを食べるのがごちそうというか、ファッションになりつつある。家庭ではお母さんがケーキを焼いていたが、最近では市販のケーキを買うようになった。消費者は小さいケーキだと損をしたような気になるらしく、大きなボリュームのあるケーキが売れている。

モロッコでは小麦粉、大麦粉、クスクス用のセモリナが主食である。自由化で小麦粉を選んで買えるようになった。中流階級の増加、都市化の進展、生活様式の変化が、伝統的は大麦食に代わって小麦粉製品の需要を伸ばしている。政府は低所得者向けの歩留り80%の粉に補助金を出しているが、補助金がない高級粉の販売が伸びている。スーダンでも自由化によって食生活が変化し、小麦の消費が増えている。

## 7 極東アジアでは小麦粉が食生活の多様化を演出

### (1) 高品質志向の韓国

韓国では小麦・小麦粉は自由化された。以前は主にアメリカから輸入した小麦を使っていたが、最近では用途に合わせてカナダからパン用小麦を、オーストラリアからめん用小麦を輸入している。輸入小麦の品質には日本を上回るほどの注文をつけている。小麦粉消費が増加傾向で、2000年には1人当たり35.5kgになり、数字の上では日本よりも多くなった。ただし、これには小麦粉及び製品での輸出分が含まれているので、実際の消費量は日本より少ないと思われる。

多用途粉が多く、そのほとんどがめんに使われている。小麦粉の一番多い用途はめん、パンと菓子がこれに次ぐ。パンに使用する量は日本の半分くらいである。最近の傾向としては、家庭での小麦粉消費が増え、レストランでの消費がやや減少している。

めんの消費は横ばいで、パンと菓子の消費が増加している。

即席ラーメンは1963年の発売以来、低価格と高カロリーで販売量を伸ばし、第2の主食的な存在になった。120種類もの製品が年に38億食も作られているが、市場は飽和状態である。即席ラーメン会社は健康に良い材料を使用し、フレーバーに工夫を凝らした製品を出して、低価格食品というイメージを払拭する努力をしている。アメリカ資本がシリアル、プレッツェル、シナモンロールなどいろいろなものを持ち込んでいる。

### (2) 中国臨海部では小麦粉食品が多様化

中国での1人当たり年間小麦食用消費量は86kgである。小麦粉に換算すると70kg弱になるので、アメリカ並みである。米の消費量が多いことを考慮すると、かなりの消費量といえる。小麦粉の75~80%がマントウとめん、13~18%がケーキやクッキーを含む焼き菓子類、7~8%がパンに使われている。

北部の小麦生産地帯での主食はマントウで、小麦粉の約70%がマントウとして消費される。南部では米やめんが主食なので、小麦粉の約20%がマントウに加工される。北部のマントウは硬質小麦の粉と水が主体だが、南部のマントウは軟質小麦の粉か、軟質小麦と硬質小麦の粉をブレンドしたものに、水、砂糖、油脂、イーストなどを入れる。北部のマントウは南部のより硬めである。

北部では食事の約20~30%、南部では約15%がめんである。即席めんの需要が伸びているが、安いものが多い。パン、ビスケット、ケーキ、スナックなどにも人気があるが、甘いものが多い。新疆ウイグル自治区ではナンを食べる。

小麦粉は一般粉、標準粉、一等粉、二等粉、二等粉の4種類に分けられている。一番良質の一等粉でも日本の二等粉より色が黒い。品質が一番劣る一般粉はふすまを除いただけの粉である。国内産小麦は蛋白質が少ないので高品質のパンを作りにくい。臨海地区にはオーストラリア等の外国資本による近代的な製粉工場が建設され、品質が良い小麦粉が製造されているので、日本から進出したメーカーも使用可能である。冷凍食品が急成長中で、日本にも輸出されている。

### (3) めんの需要が伸びる国々

フィリピン人の主食は米であるが、都市部ではファストフードレストランが増え、1人当たり年間的小麦粉消費量も29.9kgと日本に近い水準になった。用途の約80%はパンと菓子であるが、めんも伸びている。小麦粉製品の消費は米の価格の影響を受けるが、朝食にはパンがいいという人が増えている。最近、経済が悪化しているため、めんや安いベーカリー製品が売れる傾向にある。小麦の輸入が関税化された結果、アメリカだけでなく、カナダ等からも良質小麦を輸入して、多種類の小麦粉を作るようになった。品質志向が強まっており、製粉会社は輸入小麦の品質に厳しい要求を出している。

ベトナムでは小麦粉の需要が年に8~10%ペースで増え続けている。高収入の消費者が多い都会での伸びが大きい。小麦粉の約半分が即席めん、3割がパンに、2割が菓子に使われている。特にめんの生産量の伸びが大きく、輸出用を含めて21億食も作られている。小麦は全量輸入だが、製粉工場が急ピッチで建設され、小麦粉での輸入を減らして国内での製粉量を増やしている。製粉業への投資が奨励され、外国資本も経営に参加できる。

タイには、味の素も含めて多くの日本の食品会社が進出している。製粉会社では、日清製粉が自社工場を持っているし、日本製粉も現地と合弁事業を行っている。1人当たり小麦粉消費量はまだ年に8~9kgだが、着実に増えている。特徴的なことは、小麦粉の約30%がエビの飼料に使われ、養殖したエビは日本に輸出されていることだ。20%がパンに、20%がめん、15%がビスケットとクラッカーに使われている。日本の製粉会社や食品会社があるため高品質志向になっており、カナダなどからも良質の小麦を輸入して小麦粉を作っている。収入増、簡便食品の普及、旅行者の増加などにより、食習慣が変化しており、小麦粉をベースにした食品の需要は今後ますます増えると思われる。

インドネシアは即席ラーメン大国である。米が主食だが、即席ラーメンは第2の主食になった。ただし、日本の大部分の即席ラーメンとは異なり、安く色が黒い大衆的な食品である。消費量は1人当たり年に34食で、さらに増加傾向にある。生活レベル向上につれて小麦粉の消費が増えている。小麦粉は

自由化され、品質志向に対応して良質小麦を安定輸入する努力がされている。ベーカリー製品も年率15%のペースで伸びている。

パキスタンもパンが主食で、1人当たり小麦食用消費量は148kgと多い。伝統的に粗粒穀物を食べてきた北部の山岳地帯でも、価格政策によって小麦が重要な食料になりつつある。政府は小麦の価格を管理して、都市部でチャパティを安く売れるようにしている。ファストフードの普及と生活水準の向上も、パン類の消費を伸ばしている。

インドにはチャキという昔ながらの製粉工場がたくさんある。そこで製造された全粒粉に近いアタを使ってチャパティやナンを作っていたが、最近では近代的な製粉工場が増えて、もう少し品質の良い粉も使える。インドの小麦生産量は中国に次いで世界で2番目に多く、米も食べるが小麦もたくさん食べる。小麦はほぼ自給可能だが、輸出入も少しある。

D 蒸しパンは日本だけのものですか。

長尾 蒸しパンは東アジアの食べ物です。中国のマントウが蒸しパンの代表的なものだと思います。

D 蒸すというのは東洋だけですか。

長尾 蒸す、ゆでるというのは主に東洋です。パスタはゆでますが、西洋ではゆでるというのもわりと少ないです。蒸すのはほとんど東アジアだと思います。中国のマントウはスチームド・ブレッドといいますが、穀物の学会でも、配合が単純で、砂糖や油を入れずに、ただ蒸すだけで食べ物になるということに関心が持たれています。日本の中華饅頭や蒸しパンも、中国のマントウの流れだと思います。

### 8 日本での小麦粉の使い方の多様さは世界一

食料丁のデータ(図3)で日本における1人当たりの年間供給純食料を見ると、米は20年前から減り続けているが、小麦粉はほとんど変化していない。図4の小麦粉の用途別生産量の推移を見ると、小麦粉全体の生産量は1994年までは増えていたが、それ以降は横ばい状態である。

パン全体の消費量は微増傾向だが、消費量が一番多い食パンが減り、その他のパンが増加している。食パンでは、食感とフレーバーに特徴をもたせた製品が多くなった。形やスライスの枚数を変えた新製

図3 日本での1人1年当たり供給純食料

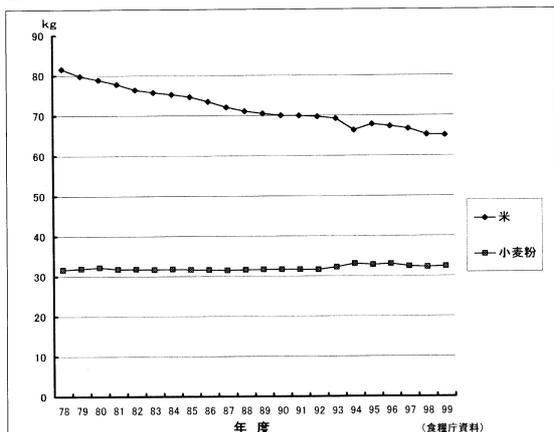
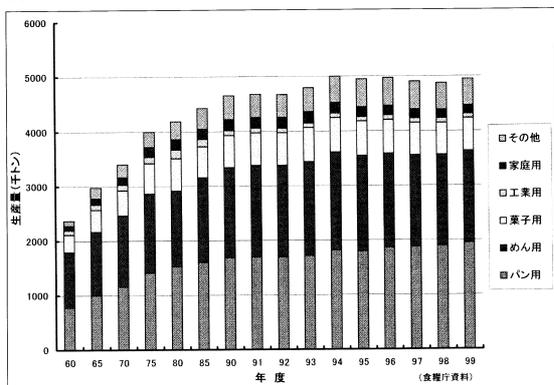


図4 日本での小麦粉の用途別生産量



品も出ている。本来ならば食パンがもっと減っていたかと思われるが、新製品攻勢の効果が出て、何とか持ちこたえている状態である。傾向としては他の国と同様に、菓子パンやその他のパンへの移行が進むと思われる。これは、単に朝食にトーストして食べるだけでなく、歩きながらパンを食べる、ピクニックで食べるというように、パンを食べる機会や場所が多様化していることの表われだろう。

めんの総消費量は横ばいないしやや減り気味であるが、その中で生、乾めんはやや減少し、即席めん、パスタが増加している。めんでは味よりも食感が重視される傾向にあり、モチモチ感といわれる軟らかいが適度の弾力がある食感が好まれている。昔はうどんには日本の小麦が使われたが、品種改良されてモチモチ感を持つオーストラリア小麦を使うようになって、日本人のうどんに求める食感も変わった。今、日本の小麦も新しい時代の消費者ニーズに合うものへと品質改良が進められている。現在は食感が重視されているが、いずれフレーバーが求められる時代がくるかもしれない。

グローバル化が進み、世界から小麦粉加工食品がくる。オリジナルの形と食感のもの、日本人に合うようにアレンジしたものがある。最近では、日本から発信するものも多く、例えばあんパンはバリで受け入れられている。インドネシアの即席めんは日本で発明されたものだが、全然違うものになった。韓国の即席めんは日本より5年遅れてスタートしたにもかかわらず、先日参加したある穀物科学の学会では、あたかも韓国の発明品のごとく扱われていた。それほど根付いたということであろう。

さまざまな小麦粉食品がいろいろな形で食生活の多様化、ファッション化、簡便化、楽しさ、健康に貢献しているのが現在の状況であり、これからも小麦粉の果たす役割がますます大きくなると期待している。

E 日本の酒麴で作ったあんパンが好きで食べているんですけど、最近酒麴を使わないあんパンでバサバサしていないあんパンがありますが、何か特別なものを使っていますか。フランスで売られているのはどういうあんパンですか。酒麴で作ったあんパンですか。

長尾 ややバサバサしたものだと思います。酒麴のものだと外国人にはあまり合わないと思います。とにかくあんパンは種類が非常に増えていて、あんパンと名の付くものはたくさんあります。

F オーストラリアの小麦にはモチモチ感を出す成分があるとおっしゃいましたけれども、具体的には小麦粉に含まれるでん粉のアミロースとアミロペクチンの比率の違いということでしょうか。それとも別の原因があるのでしょうか。

長尾 アミロースの比率が若干低めですが、大きな差ではありません。むしろ、アミロペクチンの内容の違いによるようですが、科学的にきちんと説明されていません。それがきちんと説明されると、日本の小麦もモチモチ感を出せるのでしようが、まだそこまでいっていません。

G 日本の伝統食品のそうめんやうどんも、本当は国産の小麦で作るのが一番いいと思うんですが、今は全部輸入品で作られている。聞くところによると、輸入品でなくては原料の均一性が保てないらしいですね。

長尾 もともとは日本の小麦で作っていたのです。

昔は三県物など、日本の小麦にも良いものがありました。それがなくなって、必ずしも小麦栽培に適さないところで作られるものも多くなり、昔の小麦とは違ってきました。オーストラリア小麦が伝統的な食品に使われるようになったのも、現在の消費者の

嗜好に合ったからです。

これは2002年3月27日に味の素 食の文化センターで開催された「食の文化サロン」の抄録をもとに書き下ろしたものです。

財団法人味の素の食の文化センター「食の文化サロン」開催記録  
(2000年4月~2002年3月)から転載。発行元・著者承認。

## 食の仕事

# フードスペシャリストとして社会で働くために

高木家デザート工房 高木 博世

私は、平成10年にフードスペシャリストを取得しました。当時はまだ“フードスペシャリスト”という資格も世間にはほとんど知られておらず、受け入れてくれる職場は無かったように記憶しております。しかし、私は協会で一番最初に“フードスペシャリスト”として社会で認められたい！働いてみせる！という目標をどうしても達成したかったので今日まで色々挑戦・体験してまいりました。私の考えは フードスペシャリストとして働くためにはまず、世間が認めている資格つまり、国家資格をとることだと考え東京栄養食糧専門学校へ通い栄養士を取得しました。その後、弁当の製造販売業務を行う会社に栄養士として就職し、主に衛生管理業務（食中毒を起こさぬよう 細菌検査、工場巡回、従業員の衛生指導）を任されていました。私の中で一番苦手な分野でしたが、衛生管理は食に携わる業界すべての根底にあり、フードスペシャリストとして働く上でも注目すべき分野だと考え一から勉強するつもりで業務にあたってまいりました。2年間、この仕事に誇りをもち多くの勉強をさせて頂きました。

そして昨年12月10日、父の夢でもあったデザートパーラー『高木家デザート工房』を東京・巣鴨に開店いたしました。父は30年間某フルーツパーラーで働いていました。昨年初めに“家族でカフェができたらいいいね”なんて父と話したのがきっかけになり実現しました。私自身元々お菓子作りは大好きで、小学生の頃から母や友達とよく作っていました。短大在学中も、当時の担任飯野先生や特別講師でいらした四川飯店の陳健一先生にクッキーを作ってもっていきアンケートに答えて頂いたことがありました。しかし、趣味と仕事では心構えが違います。立ち上げる前は職人として働いた経験が無いぶん不安はありました。でも家族とスタッフ（職人2人・バイト3人）の力に支えられ、今は自分が今まで学んできた知識や経験を全て生かすつもりで日々業務を行なっています。高木家のこだわりは『できたての美味しさにこだわり、ひとつひとつ心を込めて作ります』です。これはあくまで私の個人的考え方ですが、フードスペシャリストとして働く上で頭に留めておきたいことは、“味わう”という事についてです。人それぞれ（老若男女）嗜好が違います。まず自分の舌を鍛え、素材本来の味をよく知る事・好き嫌いなくなんでも食べてみる事が大切だと思います。そして最も重要なのは、美味しいものを心から美味しいといえる素直な心をもつことではないかと考えております。幸い私の家族は『食』をととても大切にしています。行事食はもちろん旬の味を楽しむ等、素材について幼い頃から教



住所	〒170-0002 豊島区巣鴨1-17-8 野崎ビル1F JR 山手線巣鴨駅南口 都営三田線巣鴨駅	至野 北JR巣鴨駅 南 ロータリー 国道17号 至池袋
電話番号	03(5976)0364	高木家 デザート 工房
営業時間	am10:00~pm9:30 (オーダーストップpm8:30)	
E-mail	takagiya@topaz.plala.ne.jp	

ケーキの他にクラブハウスサンド・フルーツサンド（テイクアウトあり）やパフェなど店内でお召し上がりいただけます。

高木家デザート工房

えられてきました。生きていく上で食は最も重要なこと。食を仕事にするということは日々の食事も“勉強”を意味していると思います。それと、世の中の変化・多様化に敏感に対応できるよう貪欲に勉強する（知識を得る）ことが大切だと考えます。

例えば私が学生時代から続けていることは…

デパートの地下食品売り場で食材を観ること。

年に1回海外に出ること。

毎年協会の研修会に出席すること。

は今流行の食材や長年愛用されている食品等そのとき興味を持ったものを購入し実際どんなものなのか試してみる。は日本以外の食文化を肌で感じまた、リフレッシュするためにも海外へ行きその土地の郷土料理を必ず食します。そして、景色から料理まで自分の心が動いたときに写真をとっています。

は研修会が開催されてから欠かさず参加していま

す。自分自身が成長するためのよい刺激になっていると思います。

まだまだ私も勉強中です。先ほどもお話ししましたが、食に関することだけでは自分の感性を磨くことはできません。自分の好きなことや今しかできないをやる、やってみたかったことに挑戦する、きれいなものをみる等、そういう“遊び”の部分でセンスアップすれば、直接的ではありませんが必ず仕事に結びつきます。食を仕事にしていなくても、食べることが好きでセンスのある人はたくさんいます。自分が何を得意としてどんなことをしていきたいのか自分のヴィジョンを持ち続けることが将来きっと自分のカタチになると信じています。社会で必要とされる“フードスペシャリスト”がたくさん出てくることを期待しています。

(個人会員・聖徳大学短期大学部生活文化学科卒業生)



工房の外観



旬のケーキ

## エッセイ

# 煮物調味におけるうすしょうゆ、うすくち醤油、濃いくち醤油の比較

武庫川女子大学生生活環境学部食物栄養学科 教授 山本 信子

みりん研究会ではじめて江戸時代の料理本（翻刻江戸時代料理本集成50巻）を、読む機会が与えられ、担当巻の『料理通』を読み進んでいくうちに大変なカルチャーショックを受けた。それは日本の食文化が華麗に花ひらいた江戸300年の歴史とともに、日本料理の原点となる資料の宝物が土の下に一杯埋ま

っているのを知らずに過ごしていたことを深く認識させられた心境であった。また現在料亭などで味わっているいろいろな日本料理の種本がわかったような驚きでもあった。

『江戸の食』（石川寛子編著）によると化政期の食生活は爛熟した時代の背景により、現在のわれわれ

の食生活にもあてはまるような庶民レベルでの多様化を示し、同時に享楽主義的な傾向を持っていたと推測している。五歩に一棧、七歩に一閣という高級料亭が今日と同様、当時も繁盛していたようである。『料理通』は、大部分が、献立しか記述されていないため、始めは食材の羅列に過ぎないように思われたが、読み慣れてくると、内容も理解できるようになり、季節の食材や鮮度、食味なども、料理人である著者の食に対する感性とともにいきいきと伝わって来るようであった。一例をあげると『料理通の精進膾の部』「p8：けんきんかん、しらがうど、いわたけうま煮、すいせんまき、くりしやうが、わかしそ」というお品書きである。何種類も読んでいくうちに、野山の食材たちがいきいきと著者と語りあっている情景が目の前に浮かんでくるような楽しい読み物となった。何故こんなに生き生きと伝わってくるのだろうかと思議な気がした。



最近、ある書物を読んで、少し謎が解けたように思った。「食という行為は、生命ある他者を消費する行為、生産でも同じである。我が国は、世界第2位のえび消費国であるが、どのようにわれわれの国に届いたかを殆どの人は知らない。食が身体性に深く根ざした行為であることを普段は意識することがないからである。しかし自他の身体性を媒介にして、我々は、他者と深くつながり、自然と深くつながっている」(矢谷慈国著『食の人間学』)。江戸時代はまさに、天然の食材が豊かに食文化の発展に寄与した時代であったので、料理本の著者や料理人は食材である他者と深くつながっていたのである。近年、飽食の時代において料理は、趣向をこらしたものの、高度な技術を駆使したものなどを食することが可能であるが、食物自給率低下により輸入品や加工品が多いゆえ、生きた食品を見ることが少ない。獣鳥肉類でも、魚介類でも生きていた姿や全体像を見ることが殆どない。野菜は旬がなくなり、年中好みのもの、西洋野菜などの珍しいものが手に入る時代である。私たちは、命ある他者としての食材から、いつのまにか隔離されて、食べやすく手が加えられた食

品を購入することが多い。献立から「命」を感じなくても、料理を味わうことで満足する。その後醤油研究会へ移行して、同じ資料本から醤油、特に薄い色と味に調理するための醤油の使われ方を調べるようになった。日本料理、特に煮物は、殆ど醤油で調味されているが、江戸時代は「うす醤油で調味する」という語は出現したが、「うすくち醤油」という語は見出せなかった。

研究会では更に明治から昭和初期まで検索したところ、大正時代の料理書より出現をみた。続いて濃いくち(厚くち)醤油も出現した。よって、うす(薄・淡)くち、濃いくち醤油の使いわけが、その頃から明確になっていったようである。そこで、資料本でもっとも多く出現した煮物料理に使われているうすくち醤油と江戸時代のうす醤油との違いを検討してみることにした。表1に煮物に使われたうす醤油とうすくち醤油とともに出現する食材と調味料を示した。



明治以降の資料本27冊中、うすくち醤油出現数は39 / 5冊であった。一方濃いくち醤油は出現数15 / 6冊であった。うすくち醤油、濃いくち醤油両方が出現したのは3冊であった。またうすくち醤油39と共に使われた調味料は砂糖とみりんが最も多く30であった。濃いくち醤油は出現数15で、同様に砂糖とみりんが最も多く11であった。また同じ資料本から使い分けている3冊について食材をみても、うすくち醤油では、いせえび、穴子、すっぽんなど、野菜は冬瓜、茄子、蕪、白豆腐であり、柔らかい食材が、うすい味に整えられていることがわかる。濃

いくち醤油は、いせえび角煮、烏賊松かさ煮、きゃら落などで、飴煮、佃煮のような濃厚な味と照りを表している。これを江戸時代の煮物のうす醤油と比較してみると調味料総出現数102のうち、うす醤油のみ48でさとうとみりんの使用は8と少ない。食材はうす色野菜の大根、竹の子、松茸、豆腐や鯛の真子、あわびなどやわらかいものが多いが、明治以降とあまり変わらない。江戸期のうす醤油の煮物の味は、砂糖は殆ど使わないので甘味は食材から引き出し、むしろ香辛料をきかせた、引き締まった味になると思われる。江戸期資料からその特徴がみられる一例を示すと『料理簡便集』「p130：かぶら魚骨かつほ うす醤油にてよく煮かぶらばかりを酒にてのばしたる とうからしみそをかける」。この例のように江戸時代のうす醤油の煮物には、砂糖は他の調味料としてあまり使われていない。これに対して大正時代では、表1に示したように、砂糖が必ずといって良い程うすくち醤油とともに煮物に使われている。例をあげると『浪花料理集第貳編焚き合わせ号』「p23：生貝の磯煮 小の生貝を薄くへぎ葛粉をつけ木槌にて叩きそれを湯煮なし、別の小鍋に酒、塩、味醂、砂糖、煮出汁を少し宛薄口醤油にて加減をなし生貝を入れて煮込み……」大正から現代に至るうすくち醤油を使う時代になって、煮物では、殆ど砂糖やみりんがともに使われている。砂糖やみりんは甘味の効果だけを期待しているのではなく、隠し味などの対比効果、また相乗効果として、味に深みを

出すために用いられていると思われる。さらに、昭和時代から現代のうすくち醤油の使われ方を知るために、伝統的なおせち料理について検討した。最近10年のおせち料理書21冊の料理数121のうち煮物29について調べたところ、うすくち醤油出現数は11であった。主食材は、慈姑、さといも、筍、高野豆腐、えびいもと棒だら、れんこん、人参である。これらの煮物は大正時代と同様にうすくち醤油と砂糖、みりんが使われており、棒だらの調味料においては、甘さを押さえてあっさり仕上げている。他の食材においても同様である。濃いくち醤油は献立からみると、大正時代と同様海老含め煮、かきしぐれ煮、手羽先の黒蜜煮など砂糖により甘辛い味と照りが想像される。江戸時代の煮物は、砂糖を使わずに味と色を薄く仕上げるためにきめ細かい調味法が工夫されたが、大正時代以降、うすくち醤油の出現で、煮物調味に砂糖と共に使用することで、甘さをきかせて塩味をおさえるという無難な調味方法が一般的になっている。しかし最近では、水で薄めるだけで、吸い物や煮物ができる合わせ調味料も多くなり、簡便化がすすむ一方である。時代の波に押し流されないために、たとえ輸入食材であっても、名前を正しく知り、そのうまみを引き出して、江戸期のように砂糖なしでも、うすくち醤油で丁寧に美味に調味し、日本料理の伝統の味と心を継承して行きたいものである。

表1：煮物の主食材とうす醤油・うすくち醤油・濃いくち醤油と調味料

明治期～昭和初期の料理書27冊

**主食材**

うすくち醤油：いせえび、穴子、すっぽん、蛸、鰯、烏賊、かしわ、鯛、野菜は冬瓜、茄子、蕪、白豆腐

濃いくち醤油：いせえび角煮、烏賊しんじょう、子持ちあわび、烏賊松かさ煮、きゃら落、豚飴煮、煮干魚の佃煮

うすくち醤油出現数 39

その他の主な調味料：30 砂糖とみりん

濃いくち醤油出現数 11

その他の主な調味料：14砂糖とみりん

江戸時代：翻刻江戸時代料理本集成50冊

うすしょうゆの主食材：大根、なす、ごぼう、卵、豆

腐、こんにゃく、れんこん、竹の子、かき、えび、たこ、鯛の真子、かも、松茸、鶏、あわび、なまこ、あひる、なま節

うすしょうゆ出現数：48 / 料理数102

調味料：酒しほ 8 塩 4、油 15、酒 9、砂糖 + みりん 8

最近のおせち料理書21冊

料理数 121、煮物 29

**主食材**

うすくち醤油：慈姑、さといも、筍、高野豆腐、手鞠麩、棒だら、れんこん、人参であり、

濃いくち醤油：海老含め煮、手羽先の黒蜜煮

うすくち醤油出現数 11 砂糖とみりん 11

## 事務局短 信

### 第 4 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15年度フードスペシャリスト養成課程研修会(第4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15年8月21日(木)~22日(金)の2日間
2. 場所 東京「東京都立食品技術センター」(JR秋葉原駅下車、徒歩5分)  
〒101-0025  
東京都千代田区神田佐久間町1-9  
TEL 03-5256-9251(代)
3. 参加資格 フードスペシャリスト養成課程担当教員及び個人会員
4. 定員 100名(先着順に受付け) - 参加費1名につき10,000円
5. 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20分)  
講演1(午後1時20分~2時10分)  
「食品の安全安心についての最近の話題(仮題)」  
東京都立食品技術センター  
所 長 真 鍋 勝  
講演2(午後2時20分~3時50分)  
「漬物の商品化技術(仮題)」

- 東京都立食品技術センター  
主任研究員 宮 尾 茂 雄  
講演3(午後4時~5時30分)  
「菓子についての最近の話題(仮題)」  
菓子総合技術センター  
所 長 早 川 幸 男  
懇親会(午後6時~7時30分)[秋葉原ワシントンホテル]  
〔第2日〕  
講演4(午前9時30分~11時)  
「納豆の製品化技術」  
共立女子大学  
教 授 木 内 幹  
施設見学(午前11時10分~正午)  
「東京都立食品技術センター」  
コーディネーター  
副参事 沼 田 邦 雄  
講演5(午後1時30分~3時)  
「野菜の品質と流通技術」  
聖徳大学  
講 師 大久保 増太郎  
閉会(午後3時)
6. その他 宿泊及び第2日の昼食は自由。懇親会費は1名につき5,000円。  
お問い合わせは本協会事務局まで。

### 日誌(平成14.9.1~15.5.31)

9. 7 第4回認定試験の出題調整に関する打合せ(第1回)
  1. 第4回認定試験の出題調整について
  2. その他
9. 26 第4回認定試験の出題調整に関する打合せ(第2回)
  1. 第4回認定試験の出題調整について
  2. その他
10. 7 平成14年度専門委員会第二分科会(第1回)
  1. 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について
10. 15 平成13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(~12.6)
12. 11 第4回フードスペシャリスト資格認定試験実施校へ受験票・問題用紙・解答用紙等を発送
12. 22 第4回フードスペシャリスト資格認定試験
  1. 11 第14回専門委員会
    1. 第4回認定試験の合否判定について

- 2. 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について
- 3. 平成15年度フードスペシャリスト養成課程研修会の立案について
- 4. 平成13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
- 5. その他
- 1. 17 第4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
- 2. 7 第3回フードスペシャリスト養成課程研修会報告書発行
- 2. 17 第16回理事会
  - 1. 第4回フードスペシャリスト資格認定試験の可否判定結果について
  - 2. 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
  - 3. 短期大学フードスペシャリスト養成課程の廃止(大学への移行)に伴う今後の取扱いについて
  - 4. 第4回フードスペシャリスト養成課程研修会開催(案)について
  - 5. 平成13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. 次回理事会及び平成15年度総会の日取りについて
  - 7. その他
- 2. 21 第4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(～3.11)
- 2. 21 第4回認定試験実施校へ個人会員募集に関する通知を発送(～3.11)
- 2. 18 第4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(～3.10)
- 3. 24 第15回専門委員会
  - 1. 平成15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4回フードスペシャリスト養成課程研修会開催案について
  - 3. 本協会テキスト「食品の官能評価・鑑別演習」の改訂について
  - 4. 次期委員会構成について
  - 5. その他
- 3. 31 第4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
- 5. 1 第5回総会開催通知発送
- 5. 8 第15回理事会
  - 1. 平成14年度事業報告及び収支計算書について
  - 2. 平成15年度事業計画案及び収支予算書案について
  - 3. 役員及び専門委員の日当(謝金)に関する内規の一部改正案について
  - 4. 表彰状授与規程の一部改正案について
  - 5. 平成15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
  - 6. 第5期専門委員会の委員構成について
  - 7. 第5回総会次第案について
  - 8. 役員改選(新役員候補者)について
  - 9. その他

## 編集後記

今号もフードスペシャリストの養成について、加盟校から沢山のレポートを頂戴しました。紙面の都合で掲載できなかった2校分については、甚だ恐縮ながら次号に回しました。聖霊女子短期大学の菊地亮也教授より寄稿された“地域の方々の理解と交流を図るとともにフードスペシャリスト教育の一環”として、学生食堂をレストランに衣替えし、学生達に食事提供の総合企画と実務を体験させる目的で収支決算から総合評価までを紹介したものです。東京文化短期大学の玉城武教授から泡盛の古酒(コース)について語って戴きました。本物の味わいとはこういうものかと学術的に大へん参考になります。北海道は十勝に芽吹く春の山菜の数々、自然界が与えてくれた山の幸です。帯広大谷短期大学山崎民子教授からの寄稿です。個人会員の高木博世氏から「フードスペシャリストとして社会で働くために」は、フードスペシャリストとして社会に認められたい!働いてみせる!という目標達成に今日まで色々挑戦した体験談です。エッセイは日本生活文化史学会の会員であります武庫川女子大学の山本信子教授にお願いしました。標題の「煮物調味におけるうすしょうゆ、うすくち醤油、濃いくち醤油の比較」は、江戸時代から現代までの料理書から煮物調味における醤油の使われ方を解析したエッセイです。本協会では毎年5月頃に当該年度の「会員名簿」を作成して加盟校等にお送りしています。学校名、学科名、登録者名の変更などがありました場合には、お早めに協会事務局までお知らせ下さい。(事務局)