

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と食品物性
レポート フードスペシャリスト養成の実践活動について
提言 日本フードスペシャリスト協会への提案
補助食品 難解なサプリメント
食情報 ダツタン(韃靼)そばとは
コンテナ栽培 ミニビオトープで米をつくる
エッセイ 老人と湖
学生支援 山梨名産の果物を活かしたデザート作り
調査報告 平成14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
事務局短信

巻頭言

フードスペシャリストと食品物性

酪農学園大学 食品科学科長・教授 中村 邦男

1. フードスペシャリスト

食生活は、その時々々の社会情勢を反映しながら時代とともに多様化している。戦後十数年の間、我々の小中学生のころ「食」に求められたものは栄養であったし、その後の経済の高度成長期には、嗜好性が注目された。他方、環境汚染を含めて安全性が再認識され、さらに、近年「健康」と関わる栄養機能がこれらに加わることになった。成熟しつつある社会において食に対する健康志向がだいに高まり、「食品」による病気の予防ばかりでなくQOLの向上を含めて充実した社会生活を長く続けることにどれだけ「食」が貢献できるかが問われるようになってきた。このような社会情勢の中、「健康」に向けて食品の素材開発、加工・製造、機能性、嗜好性等に照準を合わせ、食と医分野の協力のもとに「人」、「食品」、「健康」を有機的に結びつけた大学教育・研究体制が模索されている。多様化する「食と健康」に対応するものであり、「食事と人間の関係がわかる」専門職である管理栄養士の関わる分野である。

21世紀は、これまで以上にすべてのことが不透明

ながら早いテンポで変化する時代である。協会のホームページ、なぜフードスペシャリストなのですか?を読むと(中略)これは食品の生産から消費への流れの中で、送り手(生産者側)が大きな比重を占めてきたからです。しかし、近年、消費者のニーズが多様化、高度化し、食品や食べ物に対する安全志向、健康志向が強まるなど、より豊かな食生活を求めるようになってきました。(中略)そこで必要とされる消費者サイドに立った流通・消費の分野における「食」の専門職として誕生したのがフードスペシャリストです。まことに時期を得た資格である。ここでは、フードスペシャリストの教育内容に関わる食品物性について少し述べることにする。

2. 食品物性

20世紀初頭、コロイド・界面科学の成立と展開に尽力したオストヴァルドは実在物質の多くが分散系



であるとしてその性質を分類した。食品にみられる多様な分散系に共通するのは「異質の成分が互いに接する界面の面積が極めて広大である」ことである。分散系の状態には界面の面積を小さくする方向への変化が間断なく生じ、多くの食品を含めた分散系は不安定な「非平衡状態」にある。このように食品は、その素材から加工や調理により嗜好性が高められるが、ホイップクリームのように“お早めにお召し上がりください”と書かれるものも多く、力学特性が特に多岐にわたることになる。多くは作ってすぐに食べてしまうものであり、咀嚼により基本的には壊れやすいものである。

食材のかたさ、やわらかさといった性質を調べる研究分野は、力学物性、あるいはレオロジーと呼ばれる。日々に調理をする場合、いつもかたすぎないがどうか調節しながら見ているに違いない。皆、レオロジストなのである。ところで、中学校の教科書に目を通してみた。「古典物理学の5つの柱」があるという。一般力学、変形する物体の力学、光学、電磁気学、熱力学の5つである。5つの柱のうち、変形する物体の力学、すなわち弾性論、流体力学は全くといっていいほど教えられていないのである。他の4つの柱については十分な記述がある。いつも、食物のかたさ、やわらかさとテクスチャーの話をはじめるとあたり困るのである。日々の調理を念頭においてレオロジーの基本的性質が述べられた単行本もある（キッチンで体験レオロジー、尾崎、裳華房、1996年）。いずれにしても、間違いなく食物のやわらかさ、かたさの問題は日常的に大事な性質なのである。

わが国において「食品物性」という言葉が目につくようになったのは、食品の物性第1集（松本、山野、食品資材研究会、1975年）が出版されたところである。同時期に食品のレオロジー（曾根、季刊レオロジー、1巻、1972年）について興味をもって読んだ記憶がある。その後、食品物性学（川端、建帛社、1989年）、おいしさのレオロジー（中濱等、弘学出版、1997年）などが出版された。また、食品総合研究所（塩浜）に食品物性研究室という名前の研究室ができたのが1970年代と記憶している。

学部教育における食品物性の講義を行うことについては、先に述べたように中高を通じて十分な連続体の力学に関する記述がないので困難を感じるこ

が多い。「力とは何か」、グラムは質量の単位であり、力の単位はニュートンである、ということからスタートし、レオロジーの基本的な性質を理解できるように進めているつもりだが、なかなか講義ノートをつیکスできないでいる。

3. 食品の官能評価・鑑別

フードスペシャリスト養成科目の中では、食品の官能評価・鑑別など「食」に関する領域が最も物性と関わる部分であろう。マッシュポテトのホクホク感やヨーグルトのなめらかな口当たり、というテクスチャーは物性測定から評価できるだろうか。通常のレオロジー測定やツェスニヤクによるテクスチャー研究に基づいて調べても、なめらかなものとそうでないものとの比較は簡単であるが、総じてなめらかでありそのなめらかさの度合いを評価するのは困難というより不可能である。現状では官能検査にたよることが多い。

生活環境が豊かになってきた現在、食品の質への要求が高度化し、2次機能に関わる品質への関心が高まっており、また、食感を重視する必要性が生じている。長寿時代の要請に応えるべく、乳幼児から高齢者に至る各年齢層に対応した機能食品が重要である。すなわち、食品加工は食品の食感、特にテクスチャーの評価・制御法と密接な関連があり、咀嚼と健康とに関わる高度な2次機能をもつ食品の加工が必要となる。これからの食品加工は食品の咀嚼、口腔の食物を切断・破壊し、唾液と混ぜ合わせて嚥下に適した大きさと硬さの食塊を形成する一連の過程であり、大変形、高変形速度、破壊におけるレオロジー特性が重要となる。また、食品の咀嚼に対応し、システム加工工学を利用したインテリジェント・フードという制御された2次機能をもつ食物の開発を進めることは重要なことに思える。また、調理の分野においても加熱中の食材内部における熱移動・物質移動に関する研究例がある。大学院教育において、レオロジー方程式、熱伝導方程式、拡散方程式を基礎とするような調理の講義が行われることが期待される。さらに分子調理学という言葉も目につくような時代となってきた。食品のような境界領域における研究分野では、問題意識のことなる人たちが協力できる環境作りも今後重要なことのように思える。

フードスペシャリスト養成の実践活動について

フードスペシャリスト 養成と地産地消

北村 奉正

國學院大學栃木短期大学家政学科では、今年（平成16年）3月に本学初のフードスペシャリストの資格をもつ卒業生13名を送り出すことができ、ひと区切りがついたのでその経過などを紹介したい。



本学は、昭和41年に栃木県下初の短大として開学された歴史をもつが、家政学科はそれと同時に配置された。以来、家庭科教諭や養護教諭を数多く輩出してきたが、時代の流れで公立学校教諭の採用試験は厳しくなり、採用者数も減少してきた。学科内では養護教諭二種免許状の取得を希望する学生が過半数を占めているが、18歳人口が減少するなか、本来の家政学科として何ができるのか、また新たな資格取得に何があるのかなどが話題となってきた。そのような祈り、別件で本学食生活系の研究室を訪れたフードスペシャリストの関係者が、フードスペシャリストという資格の存在や、このような施設があるのならその点は問題ないだろうという情報をお聞きしたことが、後に本課程設置のきっかけとなった。家政学科の専門科目は、生活経営系、食生活系、衣生活系、健康系に分類され、設立以来、実験実習が重視されてきた。食生活系では栄養食品実験室や調理実習室・試食室が活用され、食物関係科目としては、学科必修として「食品学」「栄養学」「調理学」に関する科目が設けられていたが、平成13年度、専任3名をベースに非常勤講師1名を加え、選択科目を増やすことでフードスペシャリストの資格取得もできるようカリキュラムを編成し直した。今まであった「家庭科教諭課程」「養護教諭課程」などの外に、協

会からフードスペシャリスト養成校の認定を受け、平成14年度から「フードスペシャリスト受験資格取得課程」を設けた。その関連開講科目は19種類、30単位である。家庭科教諭課程とも共修ができるので一定の人数を確保しているが、今後の岐路は、卒業生の進路に掛かっていると言っても過言ではないと思われる。先輩が資格を有効に活用して実績を示すことにより、履修者の増加が期待できるからである。

「食の安全」は社会問題となり、今後ますます重要視されるであろうが、フードスペシャリストの背景にある理想としては地産地消、即ち地元で生産された物を地元で消費することであると思っている。現在では、旬も地域も無視した食生活を続けるために大量生産、流通、保存などに無理が生じ、我々が本来持っている免疫力を超えてしまうことがある。あのSARSの元といわれるハクビシンは中国のある地方で昔から飼われており、そこに係わる人々は長い年月をかけて自然と免疫ができていたが、旅行者が来たり、それが出荷されることで問題が起つたらしい。また人体の細胞外液の化学的成分は、遠い遠い祖先の生活環境であった海水の成分をうまく利用したものである。昔の海水成分にはない水銀などの異物は有害（水俣病など）であるが、もし昔からの海水に含まれていた成分ならば有効利用していたと考えられる。ウシのBSE、コイのヘルペスなどにも考え方としては共通することが多い。ワクチンの予防接種で免疫反応を人工的につくりだすと、その病気には侵されずに済むが、そのことは広く一般にもあてはまる。人間の腸管内と同様に、完全な無菌状態はかえって危険でもあり、共生することが自然との調和であると思う。地産地消ならば、新鮮であり、生産の状況が分かり、安全・安心であり、雇用が増え、地域の活性化にもつながり、そして食糧の自給率も上がる。少しの害ならば長い年月で無害化できると考えられるが、現代社会は変化のスピードがそれを上回っていると考えられる。食品の安全性が揺らぎ始め、生産者と消費者との理想の距離を縮めたり、今後も続くであろう飽食の課題解決などフードスペシャリストに係わる仕事は多岐に渡ると考えら

れる。

フードスペシャリスト資格認定試験対策では、過去問が公表されているので傾向をつかむには都合が良かった。問題集も発売され、学生にとっては有効と思われる。本学の合格者は、全国平均を何とか上回ったが、油断はできない。

本学科の今後の課題としては、学生の就職活動にフードスペシャリストという資格の「売り」としての自覚が薄いように思えるので、もっと自信を持たせたい。そのためには、フードに関する学外での職場実習や食品会社などへの職場見学・就職開拓を推し進めたり、一巡したカリキュラムの見直しをしたり、学生に夢と希望を与えられるような教員の更なる研修などが考えられる。

協会に対しては、社会におけるフードスペシャリストの認知度がまだまだ低いのでマスコミ、食品業界などへの積極的なPRをお願いしたい。そうすれば学生の就職先にもつながる。今後、資格を持った者がどのような業種に就職しているのかなどについて大学を通して追跡調査をすれば、入学案内や入学時のオリエンテーションの時の紹介資料などに使えるし、希望する学生に対しての信頼が増すことにもなる。また、教員の研修に対する更なる支援やフードスペシャリスト養成課程テキストシリーズの完結を望みたい。

最後に、フードスペシャリスト協会およびフードスペシャリストの今後のますますの発展を祈念する。

(國學院大學栃木短期大学 家政学科 教授)

フードスペシャリスト 資格認定試験への対応

仁王 隆子

本学のフードスペシャリスト養成課程は、生活文化学科食物栄養専攻の平成14年度入学生を適用年次として認定を受け、昨年度2年次生が初めての認定試験を受験しました。幸い、今春にはフードスペシャリスト資格をもった第1回の卒業生20名を社会に送り出すことができました。



フードスペシャリスト養成課程認定を申請するにあたって、私たちは次のように考えました。当時栄養士法の改正を目前にし、栄養士養成課程の専門教育科目の新カリキュラムは臨床栄養にシフトしたもので、食品学関連の科目が縮小されるという懸念があり、これでは栄養士としての活動に支障をきたすのではないかとの危機感を抱きました。そこにフードスペシャリスト資格を導入することは、まさにタイムリーだと判断しました。フードスペシャリストに期待されている知識や技術は、食品の品質判定やフードコーディネーターであり、栄養士免許に加えてフードスペシャリスト資格を新たに取得できれば互いに補い合う部分が多く、学生の勉学に対する興味や意欲も高まるものと考えました。

フードスペシャリスト養成カリキュラムは、栄養士養成の専門教育科目と共通するもの以外に、規定科目の必修科目としてフードスペシャリスト論、フードコーディネーター論、食品流通論、食品加工学および食品加工学実習の5科目、選択科目として食文化論を設定しました。学生には入学時のオリエンテーションにおいてフードスペシャリスト資格についての説明を行い、1年次後期からフードスペシャリスト論の講義を開始しました。以下、各科目における担当者の授業実践内容を紹介させていただきます。

フードスペシャリスト論：多様化する現代の食の分野で販売者、消費者に対し高度な専門知識のもとでフードスペシャリストとして指導的役割を果たすには、各専門科目を基礎として食に関する幅広い知識を身につけるとともに総合的な思考力を養うことが重要と考えられます。「改訂フードスペシャリスト論」(日本フードスペシャリスト協会編、建帛社)をテキストに使用し、フードスペシャリストとはどんな職業か、食品のおいしさと生理・心理、食品の品質規格と鑑別・検査、調理と食味論、食環境と嗜好性、食品の流通と消費、食品と調理の文化、フードスペシャリストの展望について講義や実験、実習を行い、重要なところは音読させ、さらに項目毎に小テストを行い解説を加え、試験問題にも慣れさせるようにしました。

フードコーディネーター論：「食」には、さまざまな分野が関わっており、自然科学の分野ばかりでなく社会科学、人文学的な側面にまで注意を払う必要があります。この授業では、食に関わる文化的な面を主な観点としました。多くのジャンルを含んでいるこの分野において、特に学生はテーブルコーディネーターに興味を持って取り組んでいました。反面、

調理史誌のように直接身近な問題に結びつかないものは難しいようです。そこで、課題を出し、レポート等にまとめて発表する機会を与えた結果、多くの学生が「食」の文化的側面に幅広い知識を持ったと思われます。

食品流通論：「食」に関わる側面は、食の直接の担い手である農・畜産・水産業、食品工業、食品流通業、外食産業、環境問題、消費者の食消費など多様ですが、本科目では、主に食生活の実際、機能別食品流通の実際、主要食品の流通の実際、食品と環境問題の4課題について、「食品の消費と流通」（日本フードスペシャリスト協会編、建帛社）をテキストに具体的実態を織り込みながら展開しました。授業は単元毎に予習と単元毎の重要な箇所について、学生自身が生活を通じた実際現場を事前に観察することを義務づけしました。学生自身による事前準備のもとに、授業ではテキスト、統計書、実態資料を提示しながら単元を解説していく教授法をとりました。また単元が終了する毎に総合的まとめを行い、学生の理解度の確認を行いました。さらに知識の定着を図る目的で、2課題が終了する毎にテキストを参考にした小模擬試験を実施し、項目毎の解説を行いました。授業最終回では、120問の模擬問題を作成し、実際の試験と同様の方法で模擬試験を実施しました。学生が主体的に関わる学習方法、すなわち予習、現場の観察、あるいは小テストに取り組むことによって学生の達成感が得られると同時に、講義に対する意欲の向上が図られ、積極的に講義に参加する姿勢が見られました。

食品加工学および食品加工学実習：講義においては、理解度の確認と知識の定着をはかる目的で小テストの合格制度を設けました。内容的に4つに区切り、それぞれ復習テストという形で問題の80%以上正解を合格としました。合格できなかった場合は合格点を獲得するまで繰り返し同じテストを受けることを義務づけたため、2回目、3回目のテストと進むうちに、初回で合格点をとりとうと努力する姿もみられました。実習では、ただ単に加工食品を製造するだけでなく、加工、保存の原理を確認するための実験を同時に行い、講義で得た知識をさらに深めるように工夫しました。たとえば漬物製造を行うときは同時に食塩濃度と抗菌性の関係をみる実験、パン製造時は発酵時間とパン生地膨化の関係をみる実験などを行いました。

さらに、総合演習においてフードスペシャリスト試験の過去問題を解答させ、また模擬問題も作成し解答させるなど試みました。

食の問題はきわめて多様であり、人の健康から、生産から消費さらに文化に至る幅広い内容を含んでいます。単に受験に強いというだけではなく、社会に出て役に立つ広い知識と総合的な判断力をもった学生、即ち食の専門家にふさわしい学生をどのように育てるかが今後の重要な課題と考えられます。担当教員も自己研鑽に励むと同時に、協会からのご指導に対しても大きな期待を寄せています。

（名古屋経済大学短期大学部 教授）

提 言

日本フードスペシャリスト協会への提案

目白大学 人間社会学部 社会情報学科長・教授 林 俊郎

はじめに

日本フードスペシャリスト協会は、平成11年12月に第1回目の資格認定試験を行ったまだ歴史の浅い発展途上の組織である。

第1回目の資格認定試験では536名の受験であったが、5回目の平成15年度は6,000名を越え、わずか5年間で12倍の増加である（表参照）。フードスペシャリスト養成課程設置大学・短期大学も平成16年4月の時点で164校を数えている。

全国の大学からの認定校申請がほぼ一段落した今、これまでのような飛躍は期待できない。しかし、この状態で推移すれば今後も毎年5,000名を超えるコンスタントな受験が期待されるが、はたしてそのようになるだろうか。



が相殺して、進学者の急激な減少をなんとか抑制してきた。大学進学率は、平成4年度38.9%から平成11年度には49.1%とこの間に26%も増加している。しかしながら、進学率の増加は諸刃の剣であり、学生数の確保という点では大学を救ったが、学生の質的变化を招いたことは大学教育にとっては大きな痛手となった。

ところが平成11年度からはさらに 厳しい試練が大学を待ち受けていた。この年度は進学率の増加傾向が停滞し、一転して減少傾向の兆しを見せた時期である（図参照）。18歳人口の長期減少に加えて進学率の停滞ないし減少傾向は、大学運営がいよいよ正念場を迎えたことを語るものである。協会が第1回目の認定試験を行ったのが奇しくもこの時と重なった。皮肉にも本制度はこのような大学運営の危機的な状況を追い風として飛躍的に発展したととらえることができる。

しかしこの制度が発展したもう一つの背景要因には、大学側の事情だけではない。バブル崩壊による経済不況からくる雇用状況の悪化が学生の不安を増幅させ、資格に対して過剰ともいえる期待感をもたせている社会的風潮が背景にある。

このように本制度は、主として学生の確保という大学と就職対策という学生の思惑の相互作用によって醸成されたと言えるかもしれない。すなわち本制度は、大学と学生の淡い期待を基盤にして誕生・成長したととらえることができる。

発展を促す認定校・試験制度

本協会が飛躍的な発展を示した要因には、先に述べた時代的背景の他に、協会に対する信頼性がある。「食」について高い見識から提言されている元農林水産省食品総合研究所所長の田村真八郎氏を会長とし、今日の栄養士養成制度を実質的に確立された元関東学院女子短期大学学長の林淳三氏を副会長、さらに長く日本私立短期大学協会にあって私立大学の実状に精通されている深瀬巖氏を事務局長とし、この3氏による真摯な取り組みが協会の信頼性を高めていることは間違いがない。それは、「評価型」ともいえる本資格制度を取り入れていることから伺い知ることが出来る。

協会によっては、認定した大学で所定の科目を履修するだけで自動的に認定書を授与するところもある。しかし本協会の制度は、認定校制度と試験制度を併合しているところに特徴がある。このシステムは、認定校と協会がともに切磋琢磨し

ながら本制度をより高いものに築いていく上で有効に機能する可能性を秘めている。

認定校は、協会が求めるカリキュラムの条件をクリアするだけでなく、学生を合格させるために教育内容が厳しく問われることになる。

一方協会は、試験問題の内容はもとよりカリキュラムの内容の妥当性についても絶えず見直しを行わなければならない、また本資格が社会的に認知されるようにさまざまな活動を展開することが求められる。

このように本制度は、協会と認定校が相互に評価しながらフードスペシャリスト資格が社会的にも高く評価され広く認知されるものに成長することを予期するものになっている。

協会の最重要課題

協会の広報戦略は、認定校申請の勧誘という大学を対象とした初期の段階から、今や食品業界にシフトしている。あらかたの有力校が加盟した今、会員校の勧誘にこれ以上経費と時間を割いても大きな効果は得られない。協会は、賢明にも社会的認知度を高めて本資格を権威づけることに勢力を注いでいるが、その方法は『食品工業』などの業界誌への広告が主になっているのではないだろうか。

もう少し能動的な働きかけができないものか。ここで韓国の専門大学の実状を紹介して考えてみることにする。

韓国の専門大学は、就学年限が2年から3年と日本の短期大学に相当するが、国策として近年大胆な改革を断行している。その背景には、高度経済成長で繁栄する「奇蹟の漢江」を突如襲った97年の「通貨危機」による経済不況がある。経済大統領を自認する金大中大統領が強力なリーダーシップを発揮して金融改革、財閥の解体・整理、IT革命、「産学研提携体制」を推進した。その結果、朝鮮戦争以来最大の国難とされた通貨危機が解消されただけでなく、それまでの日本型模倣体制を打破し、競争原理を導入した「評価型」の経済体制に力強く変貌した。

政府は、高等教育法を改正し、国際競争力を高める一環として、専門大学を中堅職業人の育成から、高度な専門職業人の育成にシフトし、校名から「専門」の文字すら取り除くことを認め、実質的に大学に昇格させている。さらに政府の強力な指導により、産学研提携体制が促進され、産・学の相利的な共生関係をつくらせている。その代表的なものが「注文式教育」である。

産業体は役立つ人材の育成を専門大学に委ねる一方で、養成すべき要件やカリキュラムのプログラムを大学と共同で開発し、現実的でより効果的な授業を展開して学生の意欲に応えるように努めている。

ここでは紙面の関係で韓国の実状を詳細に述べることはできないが、国際競争を視野においた評価型の社会を構築しそれが学校運営にも反映している。若者が働ける場を確保することは政府や企業の責務であるが、フリーター417万人時代という最悪の雇用状況を容認しているかのわが国の教育界の姿勢にも問題は多い。政府の肝入りで進められる韓国方式を日本の大学に直接取り入れることは到底できないが、学生の就職対策を含め、学ぶべきものは多い。

協会の使命は、食にかかわる知識と技能をもった人材を世に送り出して成熟した社会の構築に貢献するだけでなく、食にたずさわる人々の職業人としての権威を広く社会に認知させることも含まれている

であろう。ややもするとアカデミズムを標榜し原理中心の机上論でお茶を濁しがちな日本の教育システムでは、日進月歩の技術を教育に反映することは難しい。協会の使命・目的を明示して、各種企業・団体・協会に直接働きかけ、それぞれの業態に秘められた知識・技能について直接教を請うてはどうだろうか。各種業態で働く人々の権威を高く評価することは、フードスペシャリストを認知させることに通じるであろう。

最も緊急を要する課題はフードスペシャリストの社会的認知度を高めることにあり、このことは学生や有資格者のためだけでなく、大学や協会の運営にとっても最重要なことであろう。一大学人として、協会が本資格の認知度向上に向けた活動を通じて将来産・学連係の橋渡しの役割を担っていただければ、これ程有り難いことはない。

補助食品

難解なサプリメント

甲子園大学 栄養学部 教授 中村 尚夫

サプリメントの日本の定義（日本サプリメントアドバイザー認定機構）では、サプリメントとは、食生活で不足する食品の成分、または通常の食生活に追加して摂取することで健康の維持・増進に役立つ食品成分を含む食品（保健機能食品を含む）と定義されている。

世界的にはコーデックス（CODEX）栄養・特殊用途食品規格部会において、ダイエタリー・サプリメントに関する国際ガイドラインが検討されている。討議内容とは、足りない栄養素を補う補助的なもの、もっと積極的な栄養・保健機能を含むものの2つがあり、どちらにするか結論が得られていない。

健康増進法が定められた日本では、特別用途食品の1つに加えられた特定保健用食品（個別許可型）と第6次改定日本人の栄養所要量・食事摂取基準の中から、ビタミン類12種、ミネラル類2種について表示が認められた栄養機能食品（規格基準型）の2つのカテゴリーの食品を保健機能食品としている。

特定保健用食品・栄養機能食品を含む保健機能食品の他に、法律で規定されていない「いわゆる健康

食品」と類似の名称として、健康補助食品、健康栄養食品、栄養補助食品、ダイエタリー・サプリメント、健康飲料などが使用されている。

健康補助食品については（財）日本健康食品協会が認めているJHFAマークがあり、約900件が許可されているという。

栄養素を「補うもの」として、栄養補助食品・サプリメントと通称呼ばれている。

食品安全基本法、食品衛生法、健康増進法など法律の整備がなされてきたが、サプリメントとして加工され、市販されている成分は拡大の一途をたどっている。

サプリメント成分として、ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類、たんぱく質関連物質、食物繊維、オリゴ糖、乳酸菌等、色素類、脂肪酸類、ポリフェノール類、ハーブ成分、その他が使用されている。



厚生労働省が、日本人の栄養所要量の中で扱っていないビタミンやミネラルが多く登場する。さらに、本来特定保健用食品として個別許可を受けるべき成分が幅広く使用されている。

食品の機能性研究、特に食品の三次機能の研究は20余年とまだ浅い。特定保健用食品制度が制定されて10年余、個別許可食品が市販されるようになって10年足らずである。

一方、関連学会等で発表される食品の機能性成分の数もうなぎのぼりに増加している。食生活・生活習慣の乱れ、食の安全性に対する不安の増加がつの一方、健康指向の増大が示す結果と考えられる。

テレビのワイドショーにおいても、この関連の番組が多いように見受けられる。消費者・視聴者が、十分な栄養学的・食品学的データの裏付けのないものにまで過度の興味を示すことはやめてもらいたい。

厚生労働省が日本人の栄養所要量を示したビタミンやミネラルにも医薬品との相互作用で臨床上問題がある場合が指摘されており、さらに摂り過ぎの弊害を防ぐため許容上限摂取量を定めている。特定保健用食品として許可した成分の中にも医薬品の作用を低減させるものもあると指摘されている。

サプリメントの使用にあたっては、まず、自分の食事の内容を知ることである。さらに、バランスのとれた食生活を心がけることが大切である。

どうしてもサプリメントが必要な時には、決められた用法・用量を守ること、さらに決められた量以上とっても効果があがらない、あるいは過剰摂取の弊害があらわれることがある。服用してもすぐに効果が判らない、あるいは現れるものでないことを知るべきである。あくまでもサプリメントは食品であり、医薬品ではない事を十分理解すべきである。

昨年、「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会が発足した由である。健康食品の位置づけや効用の表示を公的にどこまで認めるかが検討される由である。

前述したように、食品の機能性に関する研究は非常に盛んである。企業や大学の研究機関がそのために使用する研究費も膨大である。だからといって、学会で発表されるようなデータを過大評価して、すぐに製品に結びつけることのないようお願いしたい。必ずしもポジティブなデータばかりでなく健康を阻害するようなネガティブなデータも検討して、安全で、健康に役立つ健康補助食品・栄養補助食品が開発されることを願うばかりである。

食情報

ダツタン(韃靼)そばとは

大妻女子大学短期大学部 家政科 食物栄養専攻 教授 松本 恵一

日本におけるそば栽培の歴史は古く、文献に記されるのは「続日本紀」(養老6年、722年)が最初である。江戸時代になると、現在の立ち喰いそばのようなファストフードの形態が出来上がった。このように、そばは昔から長寿食として親しまれており、今日では生活習慣病を予防する健康食として、テレビ、新聞、雑誌などに取り上げられ、人気が高まっている。そこで最近、健康食として注目されているダツタンそばについて、述べてみたい。

そばは、タデ科ソバ属の植物である。主に栽培されているのは、普通種とダツタン(韃靼)種の2種であり、その他に野生種の宿根そばがある。普通種は、単に普通そば(*Fagopyrum esculentum*)あるいは甘そばと呼ばれ、日本をはじめ世界各地で栽培されており、一般的に昼夜の温度差が大きい場所

が栽培適地とされ、標高1500m以下で栽培されることが多い。一方、ダツタン種はダツタンそば、あるいは特有の苦みを持っているため苦そばと呼ばれ、中国の雲南省、四川省、貴州省、山西省、内モンゴル自治区、チベット自治区、ネパールなどの、主に標高2000m以上の山岳地帯で広く栽培されている。日本でも、北海道、東北、長野などの一部で栽培されている。このダツタンそばを主食としている代表的な民族は、雲南省や四川省の少数民族、彝族(いぞく)やネパールのシェルバ族である。ダツタンそばとは、ドイツのグルトネル氏が学名としてファゴビルム・



タータリウム (*Fagopyrum tataricum*) と命名したことに由来している。タータリウムとは蒙古系部族の「タートル」が語源といわれ、中国では昔から「タートル」の表記を「韃靼 (ダツタン)」に当てて表現してきたのである。

受粉に関しては、普通そばとダツタンそばとは仕組みが異なっている。普通そばは、他家受粉 (他殖性) 作物であり、天候の良否や花粉媒介昆虫などに収量が左右され易い。ダツタンそばは、イネや小麦と同じ自家受粉 (自殖性) 作物であることから結実が良く、さらに過酷な気象条件や病害虫に対する抵抗性が強い。生育期間は地域によって異なるが、収穫まで普通そばが約75日といわれるのに対して、80~90日ほどである。普通そばの種子の形状は、ブナの実に似た三角稜形で黒褐色か銀灰色であり、ダツタン種の種子は稜があまり発達しておらず、小粒で、小麦の種実に似ており灰白色から黒色である。

そばは健康面でも優れた食品とされ、低カロリー、高たんぱく食品として、昔から健康や美容に良いといわれている。そばの栄養的特徴は、精白米などの主食類に比べてエネルギーはほぼ同じであるが、たんぱく価が高く、必須アミノ酸がバランスよく含まれている。特にアミノ酸の一種であるリジンが豊富に含まれており、これがたんぱく質の吸収を高める役割を持っている。また、ビタミン類では、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ナイアシン、コリン、ビタミンEなどが含まれている。ミネラルでは、カリウム、マグネシウム、鉄などが多く含まれ、その中でもカリウムは、他の主な穀類に比べて多く、食物に含まれる過剰な塩分を体外に排出させる作用があり、血圧を下げる効果が期待できる。その他に、食物繊維も豊富に含まれている。ダツタンそばと普通そばの栄養成分を比較すると、ダツタンそばは、たんぱく

質がやや少ない程度で、カロリーもほぼ等しく、両者間に特に差はない。しかし、ダツタンそばは普通そばに比べ、ポリフェノールの一種で機能性成分といわれている、ルチンを約100倍も多く含んでいる。

ダツタンそばに関しては、中国の明代 (1578年) の漢方薬書である、季時珍の本草綱目に「胃腸を丈夫にして気力を増す」、さらに中薬大辞典には「食物が喉に詰まったのを除き、腫れを抑え、止血効果もある」と書かれており、中国では古くから漢方薬、治療食として利用されていた。日本では、江戸時代 (1715年) の「倭漢三才図會」に苦蕎麦が出ており、食べることにより身体を強化し、病気を治療、予防する食材として書かれている。しかし、一般的に食品として利用されることは少なく、第5回中国 (1992年)、第6回日本 (1995年) の国際そばシンポジウムで発表されて以来、ルチンなどの栄養価値が注目されるようになった。今日では、各研究機関やそば栽培農家などで品種改良、栽培方法などについての研究が試みられており、また機能性食品の素材としても研究が進められている。ダツタンそばに多く含まれているルチンは、1930年代に発見され、別名「ビタミンP (Pは透過性を意味する)」とも呼ばれ、ケルセチンの3位にルチノース (グルコースとラムノースから成る二糖類) が結合した配糖体で、ミカン科のヘンルーダ、マメ科のエンジュの花蕾などにも含まれる。ケルセチンは、タマネギに多く含まれ、抗酸化作用があり、生活習慣病を予防するといわれている。ルチンは毛細血管強化、高血圧予防などに効果があるといわれ、ヨーロッパでは血管強化剤として市販されており、大人で1日当たり30~50mgが摂取量の目安とされている。

ルチンは、ビタミンCと一緒に摂取することで抗酸化力が相乗されて、活性酸素の働きを抑えたり、もろくなった血管壁を強く柔軟にして破れないようにし、血液の流れをスムーズにすることがわかっている。また、ルチンは血圧を上昇させる原因となる酵素 (ACE: アンジオテンシン酵素) の働きを抑えることで、血圧を制御する効果が認められている。さらに、ルチンは膵臓機能を活性化させてインスリンの分泌を促し、糖尿病を予防・抑制するといわれている。また、そばに含まれているポリフェノールが脳の酸化を抑えること、血液中の抗酸化活性が上昇して過酸化脂質が減少したこと、脳の記憶細胞の破壊を防ぐ効果があること、記憶試験で単語を記憶する能力が10%上昇したことなどが報告されている。最近では、血液流動性測定装置 (MC-FAN) で

精白米と普通そば粉とダツタンそば粉の栄養成分の比較

成分項目	精白米	普通そば粉	ダツタンそば粉
水分 (g)	15.5	13.5	13.0
たんぱく質 (g)	6.1	12.0	11.4
脂質 (g)	0.9	3.1	3.5
炭水化物 (g)	77.1	69.6	69.2
灰分 (g)	0.4	1.8	1.7
食物繊維 (g)	0.5	4.3	3.6
エネルギー (kcal)	356	361	361
カリウム (mg)	88	410	399
カルシウム (mg)	5.0	17.0	18.3
マグネシウム (mg)	23	190	178
リン (mg)	94	400	358
鉄 (mg)	0.8	2.8	3.9
亜鉛 (mg)	1.4	2.4	2.8
ビタミンB ₁ (mg)	0.08	0.46	0.63
ビタミンB ₂ (mg)	0.02	0.11	0.14
ルチン (g)	-	14.5	1689

(可食部100g当たり)

測定した結果、ダツタンそばを食べた後は普通そばに比べて、血流改善効果があることが確認されている。

中国医学会では、動物・臨床実験の結果、高血圧、糖尿病、高コレステロール、胃腸病などの予防や治療に有効であることが報告されている。特に中国四川省涼山高原に生活している少数民族の彝族は、高血圧や糖尿病の発生率が低く、健康、長寿であることから、四川省科学技術協会の栄養機関や、山西省農業科学院を中心にした研究グループなどが調査したところ、その一つの要因として、常食されているダツタンそばに食効があることを明らかにしている。著者らは、数年前に中国雲南省北部山岳の板橋・会澤地区（標高約3000m）に住む彝族の村を訪ね、ダツタンそばの栽培と調理法などを調査した。そこでは、独自の方法で調理したダツタンそばのチャオグーダ（おぼろめし）、チャオスー（糸切り麺）、フォアババ（焼きそば）などの料理が残っており、これらは特別な道具や食材を使わず、短時間で、しかも簡単に調理できるように工夫されていた。また、ダツタンそばの持つ苦味も、玄そばの挽き方により、軽減されることが明らかになった。苦味の要因について、その全てが解明されたわけではないが、種実を加工・粉碎して加水処理すると、その中に含まれるルチン分解酵素（ルチナーゼ）により、ルチンがケルセチンに分解されることが、大きな要因と考えられる。普通そばは、この酵素を含まないためにル

チンは分解されない。苦味の低減方法としては、マイクロ波、加熱、湿熱処理などがあり、ルチン分解酵素を失活させることにより、苦味を和らげることが可能である。

これらのことから、日本においてほとんど食用とされてこなかったダツタンそばは、ここ数年来、ダツタンそば茶、乾麺、生麺および半生麺をはじめ、各種の製品が市販されるようになった。ダツタンそば茶は、ダツタンそばの殻を取り除いた胚乳部のみを焙煎加工したもので、香ばしい香りともるやかな風味が楽しめる。製粉・製麺業界では、製粉や原材料の配合、熱処理、加工法などを工夫して、ほど良い苦味を持った麺を製品化している。その他には、クレープ、饅頭、アイスクリームやムース菓子、ふりかけなどのダツタンそば製品が商品化されている。当研究室では、ダツタンそばの利用法として、食パン、マフィン、蒸しパンの製法について報告するとともに、加工にともなう成分変化や物性、そばスプラウトなどについての研究を行っている。さらに、中国少数民族の食文化などについても調査を進めている。

このように、ダツタンそばはルチンのみでなく、種々の栄養を豊富に含んでいるため、各研究機関や大学での研究が進むことによって、将来有用な機能性食品、生活習慣病を予防する食品として展開していくと考える。

コンテナ栽培

ミニビオトープで米をつくる

聖徳栄養短期大学 食品科学専攻 主任教授 筒井 知己

一昨年5月初旬のこと、近くのペットショップで稲（こしひかり）の苗を手に入れた。親戚の農家の人から分けてもらったものだという。この苗を二、三十本買ってきてミニの水田をつくることにした。この時注意されたのは稲が分けつ後、水をできるだけ切って中干しするとよいということであった。中干しすると根が丈夫になり、葉も上を向き光合成がスムーズに行われ、この結果実りが良くなると本にあった。そこで発泡スチロールの容器（47×40×11cm）の底に直径2～3mmの穴を五、六カ所分散させて開け、容器の中に土を7割ぐらい加えた。さ



収穫（筆者）



ミニピオトープ

らにこの容器 4 個を直径1.2mのベビープールに
入れた。発泡スチロールの容器には石の重りを載せて
水田の水位を調節できるようにした。またベビープ
ールには、五匹の金魚と六匹のひめだかを入れた。
その理由は ポウフラがわくのを防ぐため、魚の
排泄物中の窒素化合物の一部が藻類の繁殖を促進す
ると思われたため、魚の排泄物や藻類からの分泌
物が稲の生育に良好な影響を与えるのではないかと
考えられるため、である。初夏水温が上がると、池
には緑色の藻類が繁茂し、稲にはニカメイチュウ等
の害虫もついたが、虫は手で取って、魚に餌として
与えた。すなわちこのシステムは、動植物が一緒に
生育する環境、一種のピオトープとなった。このシ
ステムで農薬を使わず、殆ど肥料を与えないで秋に
は良好な収穫が得られた。またこの玄米を玄米粥と
して食べたが素朴でなかなかの味であった。



玄米粥

昨年と同じ方法で、前年収穫した粳米を用いて稲
を育てた。冷夏の為実りはあまり良くなかった。し
かし驚いたのは池の中の魚たちの状況である。金魚
は最初 3 cm前後だった体長が10cmほどになり、ひ
めだかは同じ個体が 1 年間に 2 回産卵し、さらに 3
回目の産卵の体勢にはいった。ひめだかはおなが

大きくなるたびに別な水槽に移しそこで産卵させた
が、最初に数十匹が孵化し、2 回目には20匹ほどが
孵化した。さらに11月末ごろに 3 回目の産卵の体勢
に入った。昔、室内の水槽でひめだかを飼っていた
とき、やはり産卵し、稚魚が孵化したが数匹で、産
卵も 1 回のみであった。書物に、ひめだかを室内で、
水温25から28℃、100ルクス以上の光を14時間以上
あてて飼育すると、年中産卵するようになり、2年
間で2000個以上の卵を産むと説明してあった。しか
し野外では餌も少なく、水質も悪くなると産卵しな
くなくなるとも書かれていたのだが。



3 回目の抱卵中のひめだか

近年、日本の河川でめだかが絶滅の危機に瀕して
いるという。この理由として水田の畦がコンクリ
ートで覆われたこと、水草のある流れのゆるやかな場
所がなくなったこと、米を収穫した後の田を乾田に
して裏作に大麦、野菜などを植えるようになったこと、
等が指摘されている。

稲がそばに植えられている環境では、ひめだかは
餌の昆虫も捕りやすいし、稲の葉のちぎれたものは
餌にもなるであろう。また、稲の葉の分解したものは、
水中のプランクトンの繁殖にプラスの働きをした
のではないかと思われる。

水産資源を復活させる為、海岸に植林したことで
海産魚の漁獲量が徐々に回復してきたとの報告もあ
る。一方、養殖された魚がウイルスに犯されて多量
に死んでいく状況もおきている。話を戻すと筆者の
家は、都内で光化学スモッグの発祥地に近く、空気
の汚染度から考えれば良い環境とはいえない。この
ような条件下でもひめだかは、ピオトープの中でし
たたかに生きているし、買ってきた覚えもないのに、
なぜか、まめたにしも増殖している。ピオトープの
ようなシステムがうまく進めば、魚も、植物も、動
物も人間とうまく共存できるのではないだろうか。

老人と湖

昭和女子大学 進路支援センター長 食物科学科 教授 首藤 宣弘

心の帰郷

子供の頃釣りをしていたのに一時中断して、大人になってからまた釣りをしたくなるのはなぜか。つまり、男の中には永遠に子供がひとり、住んでいるんだ。いや、人によっては何人も住んでいる場合があるが……。それが大人になって、いろいろなことに突き当たり、甘い辛いをかいぐり、自分の人生の限界も見えてきたりして、しかもなお自分の中にいる子供を納得させることができない。そこで再び子供になりたくって戻って行くんじゃないか。つまり、これは故郷へ帰るようなもんだよ。心の帰郷さ。

開高健『風に訊け』の1節

私が釣りを再開したのは35歳の頃である。きっかけは作家であり、井伏鱒二を釣りの師匠とした釣り師・開高健である。『私の釣魚大全』『フィッシュオン』など、今では釣りをしない人たちの間でもすっかり知られるようになったこれらのエッセイに魅了された。そこには子供の頃に親しんだ釣りとは違う世界があった。ルアー釣りやフライフィッシングには特に興味を持った。生の餌でもない金属製の擬似バリ（ルアー）や鳥の羽根でつくった毛バリ（フライ）に果たして魚が食いつくのか疑問だった。ルアーで最初の1匹を釣上げるのに半年かかった。以来、現在まで27年間、マージャンも、競馬も、ゴルフもせず、私の中の「子供」は望郷の旅を続けている。

開高健によれば、人には生まれ育った故郷のほか「心の故郷（ふるさと）」というものがある。ア



中禅寺湖のレイクトローリング 後方は男体山

フリカやインドに行った人がその地に根をおろしてしまふ。釣り人の世界にはアラスカン・フィーバーというのもある。「その土地を見つけれられた人は幸せだ」というが、冒頭『風に訊け』



の文章の故郷はこのことを言っているのだと思う。さて、私にとっての心の故郷はさしずめ、奥日光の湖水地方ということになりそうだ。湖水地方とはイギリスに倣った私の勝手な命名で、中禅寺湖、戦場ヶ原の湯川、湯の湖、金精峠を越えて群馬県側に入った菅沼、丸沼、大尻沼などを指す。

開高健のようなアマゾン、カナダ、アラスカと比べるとスケールは小さいが、過去20年通い詰めた奥日光は紛れもなく私にとっての「心の故郷」といえる。都心がうだるような暑さの中にある時も、湖面標高1,269mの中禅寺湖に辿り着くと心から救われる。最後の元老、西園寺公望の孫で、戦後日中国交回復に尽力した西園寺公一は大正時代に奥日光で鱒釣りの手ほどきを受けたが、彼もまた「奥日光は私の心の別天地」と書いた。因みに、彼はオクスフォード留学中にフライフィッシングをマスターした釣り師で、『釣り60年』や『釣魚迷』の名著を残している。

中禅寺湖の巨大鱒

奥日光の中心はやはり中禅寺湖である。明治の初めまでここは魚の棲まない湖だった。明治6年に地元でイワナ2,200匹を放流したとか、農商務省もニジマスを移殖したという記録があるが、詳しいことはわからない。明治30年代になって、維新の陰の功労者といわれた英国人トーマス・グラバーが初めて湖畔に別荘を建設、英国公使館付きのパレットとブルックトラウト（川鱒）を湯川に放流したこと、大正末期に神戸のハンター商會を運営したハンス・ハンターが皇族や華族、各国外交官、政財界人を集め、湖周辺に鱒釣りを主とした国際的サロンをつくったことから推察して、今日、鱒族の聖域とまでいわれ

るようになった中禅寺湖の水産資源はスコットランド系英国人に負うところが大きい。

ところで、私はこの湖で何をしているか。マスを追っている。1mを超える巨大マスである。湖岸にキャンプしたり、民宿（船宿）に泊まったりしながら、船外機付きのボートでルアーを流すトローリングという手法でこれに挑戦している。風が強くて船を出せない時は、湾奥の浅瀬からルアーやフライをキャストすることもある。釣りをしない時はテントの中で本を読んでいるか、「下町のナポレオン」を飲んでいる。

巨大マスの名はレイクトラウトという。北米原産の古いタイプのイワナ系に属する魚である。湖にはニジマス、ヒメマス、ブラウントラウト、イワナ、ホンマス（サクラマス）など各種のサケ・マス類が繁殖しているが、レイクトラウトは日本では中禅寺湖にだけしかいない。もっとも、湖畔の水産庁日光水産研究所でほんの試験的に育てていたのが、ある時、台風かなんかの折に金網が破れたのを奇貨として大脱走したのだから、水産庁としても不本意な移植であったに違いない。



ブラウントラウト（中禅寺湖）

というのも、この魚、繁殖力が強く淡水魚中最も美味といわれるヒメマスの稚魚を食するというので地元漁協の嫌われ者なのである。しかし、小魚を襲うのはマス族に共通のことだから本当のところはよくわからない。

湖に通い始めた頃、ドバミミズで釣ったという1.03mの魚拓を見せてもらったが、その恰幅というか押し出しは実に堂々としており、剥製にするなら魚偏に鬼と書くイトウ（アイヌ伝説で牡鹿を丸呑みにしたという）も敵わないと見た。ただ同じ湖のホンマスやヒメマスほどに、普通に食べてうまい魚でないことだけは確かなようである。

燻製のすすめ

釣果について述べてみよう。ロシアには「釣った

魚の話をする時は両手を縛っておけ」「肩幅より手を広げるな」という諺があるが、正真正銘、掛け値なしの話だ。これまでに湖のあらかたの鱒族は釣上げた。あのシューベルトの鱒が大型化したブラウントラウトとヤマメの大型化したホンマスについては60cmオーバーという実績もある。ヒメマスは3年もの35センチぐらいが通常の大物サイズだが、40cmというのをゲットしている。数はもはや覚えていない。ニジマス、レイクトラウトもそこそこには釣っている。しかし、必ず1m級が潜んでいるはずのレイクトラウトに関しては40~50cm級しか釣っていない。

私の場合、前述の1.03mの記録が餌釣りのため、同じ大物でも競技種目の違う擬似バリで釣ることに大なる執念を燃やしている。しかし、四捨五入しても一向に1m側へサイズが伸びない。毎回、釣りに出かける度に玄関で両手を広げてVサインをするが、同居人は「もうすぐ老人と湖ね」と言って不思議な生き物を見るような眼差しで送り出す。

ところで食に関して言うと、鮮度抜群のヒメマスやホンマスは刺し身、塩焼が一番だ。ニジマス、ブラウンも塩焼き、ムニエルなどこれに順じた扱いをしている。1mのレイクトラウトが釣れたら剥製か。だが、今までに釣った1mよりずっと小さいレイクはどうしているか。これの対処方針は燻製である。我が家には20年前に買った米国製のスモーカーがある。骨とう品、頑固者など散々な呼ばれ方をしているが、コンセントをプラグに差し込めば、「オン」になるような単純装置だから一度も故障はない。

まずは現地で発泡スチロール製のクーラーにブライン（塩水溶液）をつくり、持参のローリエ、セージ、パセリ、ニンニクを少々。これに白ワインを加



わが家のスモーカー「頑固者」

えてワタとエラを抜いた鮮魚を漬け込む。自宅を持ち帰って翌朝水洗いし、風乾。夜、スモーカーに魚を吊るし、ヒッコリーのチップで燻せば一晩で出来上がる。味はいまひとつなどといわれたレイクトラウトは、餛色の光沢を有する、気高い風味を備えた

食品に生まれ変わる。

あと10年は通えるだろう。釣り場仕込みの燻製にこだわる余裕を持ちつつ、時効間近の犯人を追う刑事のように、この連休も私は巨大マスを追う。悠々として逃げ。

学生支援

山梨名産の果物を活かしたデザート作り

山梨学院短期大学食物栄養科 助教授 依田 萬代

本学におけるフードスペシャリストの養成も5年目を迎えました。

資格取得のためのカリキュラムは、食生活・食文化について学生が意欲的に学習できるよう構成されています。特に、資格に相当とされる科目では、「フードデザイン」を開講しています。この科目は、第一線で活躍されている料理人や食品業界関係者を学外から迎え、学生が食に対する真摯な姿勢と洗練された技術とに触れられるよう工夫したものであります。これに代表されるユニークなカリキュラムのもと、学生は、食に対する豊かな知識に刺激を受けつつ、資格を取得しております。

今回は、この資格取得者を含む専攻科学生による「山梨名産の果物を活かしたデザート」のレシピと完成までの活動を紹介します。

山梨は、甲府盆地を中心とし、葡萄やモモを代表とする果物王国です。果物の豊かさは、古くは江戸時代から「甲州八珍果」という言葉で表されております。八珍果とは、ブドウ、ナシ、モモ、カキ、クリ、リンゴ、ザクロ、クルミです。

なかでも、ブドウは、江戸時代後期より勝沼を中心に、山梨の代表的な果物として、全国に知られています。また、モモも全国で有数の生産地のひとつとなっています。

紹介するレシピは、学生が山梨特産のブドウとモモを活かし、創作したデザートです。これらのデザートが全国に広まることを期待して、意欲的に取り組んだものです。これらの創作デザートを皆様も是非お試しください。

ブドウジャム

材料と分量

ブドウ：3.0kg（巨峰、ベリーAなどの色の濃い品種）

砂糖：可食部（果肉）重量の80%

作り方

ブドウをよく洗う。皮と種を取り除く。皮の重さを計る。

果肉をミキサーにかける。

土鍋に を入れる。果肉の重量80%の砂糖を2～3回に分けて加え、ゆっくり煮る。

皮を他の鍋に入れる。皮の倍量の水を加え、色が出るまで煮る。

をザルで漉し、 に加える。

コップに水を入れ、 を2、3滴入れる。

それが固まる程度まで、 を煮詰める。

殺菌した保存ビンに入れて冷ます。



葡萄ジャム



葡萄ジャムのビン詰

モモカステラ

材料と分量

薄力粉：230g、モモジャム：100g、卵：6個、牛乳：大さじ4、みりん：大さじ1、ハチミツ：大さじ3、サラダ油：大さじ6、モモリキュール：大さじ5



桃カステラの材料

作り方

薄力粉を2回ふるいにかける。

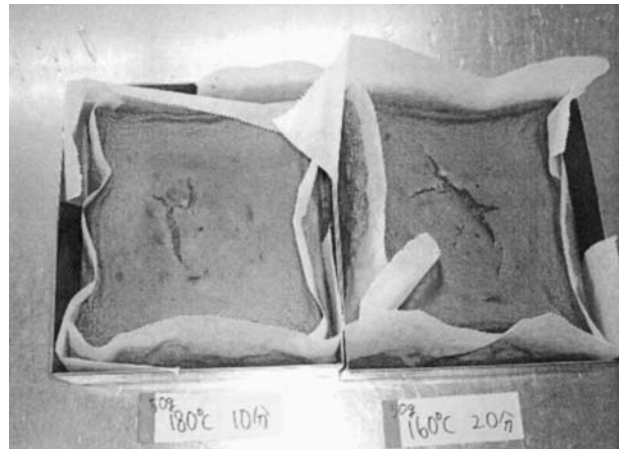
オーブンを160℃に温める。

1リットル空き牛乳パックを横にして、上部を切り取る。なかにクッキングシートを敷く。

卵を卵白と卵黄に分ける。それぞれ攪拌する。

にその他の材料を全て加え、さっと混ぜる。

の容器に を入れ、オーブンで40分焼く。



桃カステラの出来上がり

デザート完成までの活動

平成15年6月に山梨の果物に関する文献検索を始めました。7月にデザート作成の計画を立案し、8月～10月にかけて、デザートのレシピ作り、試作、栄養価計算、試食会などを行いました。複数回の試作の後、11月の学園祭で公開し、その模擬店コンテストで最優秀賞を獲得しました。

また、試食会を兼ねた社会福祉施設への慰問も行い、皆様に喜んでいただきました。



甲州八珍果のデザート試食風景

なお、このテーマは、平成14年度山梨学院短期大学・同専攻科および山梨学院大学・同大学院合同の学生支援プログラムの1つである「チャレンジ制度」に採択されたものです。この「チャレンジ制度」とは、学生の自主性を喚起し、正課外活動を通して学生生活の活性化を図ることを目的としています。また、この制度は、平成15年度「特色ある大学教育支援プログラム」に採択されました。

本学は、平成14年に大学評価・学位授与機構認定専攻科開設しました。今後も豊かな食生活・食文化の知識を有したフードスペシャリストならびに栄養士の養成を行い、より高い専門性を有する食の専門家の育成に取り組んでまいります。

調査報告

平成14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

日本フードスペシャリスト協会 平成16年1月13日

調査の概要

1. 調査の目的

平成14年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況の把握を目的とする。

2. 調査方法

1) 調査対象

平成14年度フードスペシャリスト資格取得者
4658名のうち2380名

2) 調査方法

郵送による配布・回収

3) 調査期間

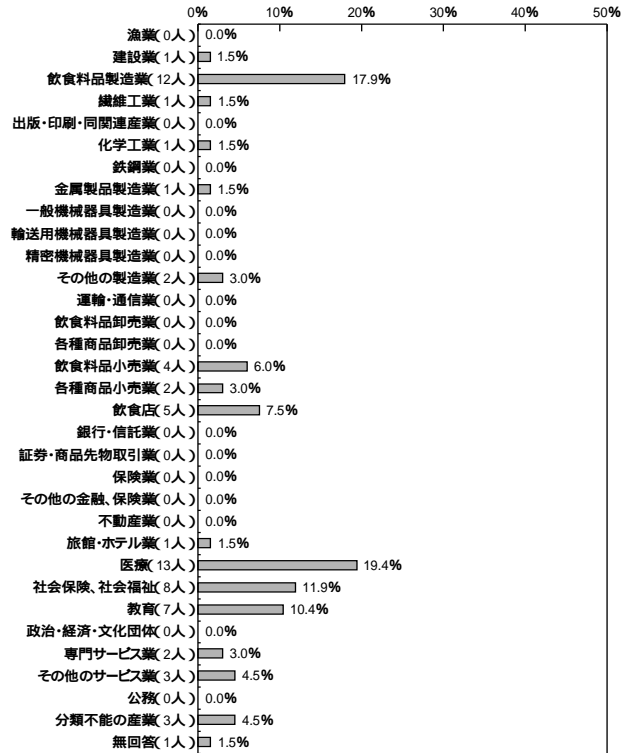
平成15年10月20日～12月5日

4) 回収状況

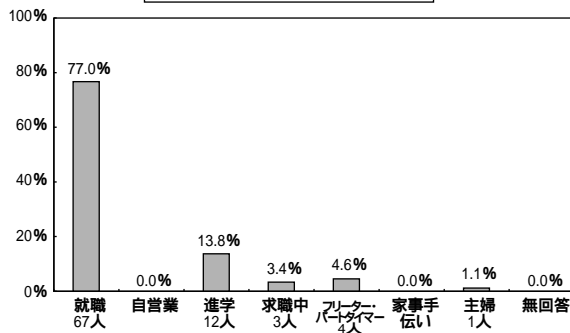
	標本数	回答者数	回答率
大学生	378	87	23.0%
短大生	2002	477	23.8%
合計	2380	566	23.8%

* 出身校不明の2標本を含む

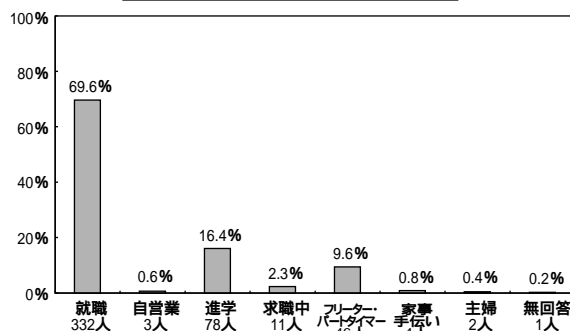
問2. 就職先の業種(大学)



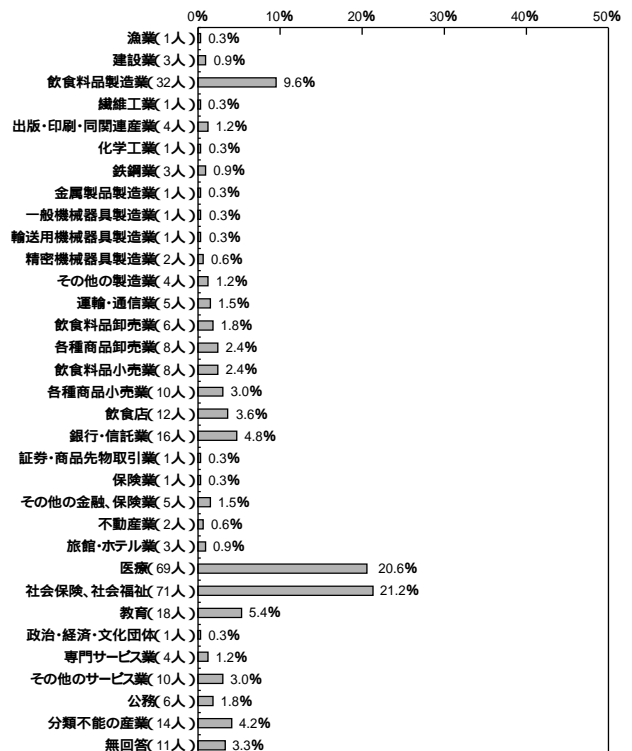
問1. 卒業後の進路(大学)



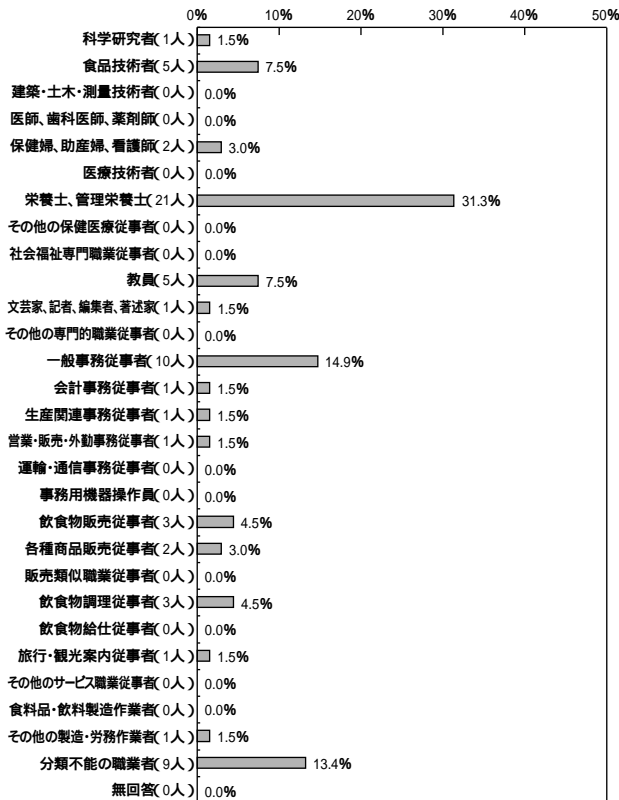
問1. 卒業後の進路(短期大学)



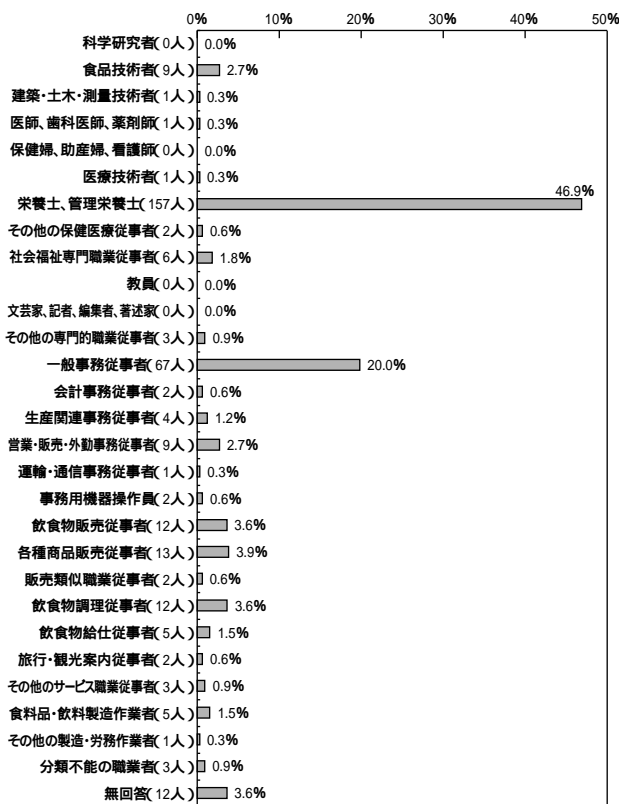
問2. 就職先の業種(短期大学)



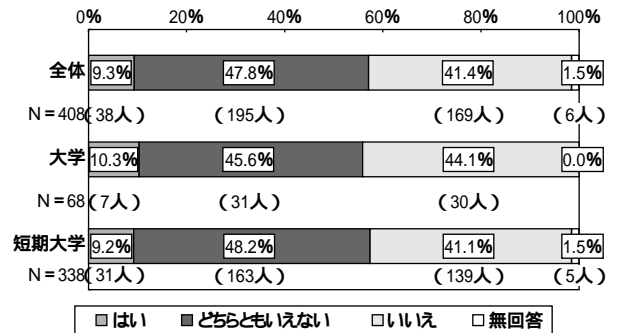
問3. 就職先の職種(大学)



問3. 就職先の職種(短期大学)



問4 - 1. 仕事の上で資格は役にたちましたか



問4 - 2 就職又は仕事の上でフードスペシャリスト資格は役にたちましたか。(自由記述)

【大学】

- ・スーパーのバックヤードの方と仕事をする時などに、旬などの話ができる。
- ・糖尿病患者に接することが多く、食事指導など行なうこともあるので、私自身の知識も増えて話(アドバイス)をしやすくなった
- ・お客様のサラダの提案をする時など。季節感や旬の話など。
- ・調理業務の中で役に立った。褐変を防ぐ方法など。
- ・食材の旬が分かる。
- ・家庭科の授業をする上で食領域で役に立ちました。また生徒の食生活を管理する点でも役に立ちました。
- ・授業を行う時。また日々の生活において

【短期大学】

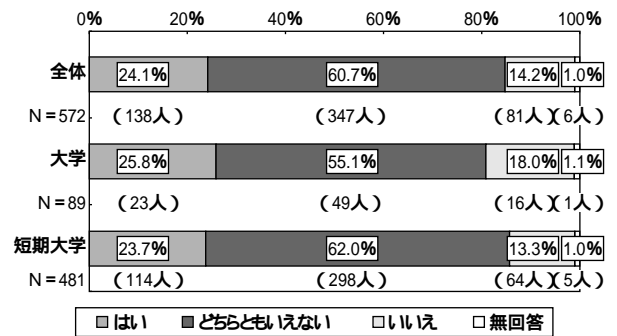
- ・スーパーの惣菜部で働いていますが、お弁当を作る際やその他の盛り付けの際には、色彩のバランスや、どのように盛り付ければおいしそうに見えるかなどを常に考えることができていると思います。
- ・保育園ではサンプル(今日の給食)を出しているのですが、見ておいしそうに盛り付け方、またテーブルコーディネイトなど、季節、行事に合わせて考える時など。
- ・食品に関わる仕事なので常に役立っていると思います。
- ・学校で学んだ事をそのまま仕事に生かせたので、栄養士として病院で働ける事
- ・今年度から調理の助手として働き、調理の仕事の面で役に立っています。
- ・食の彩や盛り付けの面で、少しは役に立った、又、

教養がつき、他の食文化や食についての知識が増えたことにより仕事に生かされた。

- ・栄養士なので、食事のマナーやその他食品のことについては、かなり役立っています。
- ・栄養士で就職したから
- ・男性の料理教室の指導の時、食材の選び方、保存について説明しました。
- ・生徒に調理を教える際、食についての知識があると、教えやすい。
- ・お客様に食生活の大事さやアドバイスを話す時に役に立っています。
- ・衛生面において、職場で上司の人に急に菌について質問を受けた時にすんなり答えられたこと。
- ・就職の面接の時、「フードスペシャリストとはどのような資格ですか？」等の質問をされ、フードスペシャリストの資格を取る為の科目や自分のしたい事を関連付けて話すことができた。
- ・就職試験の際、面接などで役立った。(面接の時は、資格についてよく聞かれました。)
- ・就職の際、資格の話になりフードスペシャリストの事を話すことが出来た。
- ・栄養士なので、受験時に役立ちました。
- ・履歴書に書けた
- ・基本的な「食」に関する知識があると、次のステップへいきやすい
- ・新商品開発におけるデザイン等の提案
- ・献立を立てる際に、できるだけ旬の食材を取り入れるように思いながらやっているが、どんな食物が旬の時期を迎えているのかという知識を生かすことができていると思う。
- ・行事食のときの飾りや小物、盛り付け方など
- ・調理をする上で基礎的な知識があると理解しやすい。日々の生活が納得と充実感に満たされ、更なる研究心につながる。自己成長することが出来る。
- ・食品を使う上で、フードスペシャリスト資格での知識がいろんな場面で役に立っています。
- ・昼食やおやつを調理するので勉強したことが役立ってます。
- ・食中毒のこと。品質規格なども頭に残っていて、役に立ちます。
- ・スーパー等へ買物に行っても商品をよく見る。いろいろな情報に更に関心を持って接する。
- ・昼食の時間等に食品の話題になった時、その食品について詳しく説明することが出来る。

- ・テーブルコーディネートや食空間の演出の仕方など。

問6 - 1. 日常生活で知識は役に立ちましたか



問6 - 2 日常生活の上でフードスペシャリストの知識は役に立ちましたか。(自由記述)

【大 学】

- ・フードコーディネーターとして働いていく為に今アシスタントという形で働かせてもらっています。日々食品と関わっていく仕事なので無意識のうち色んな場合で勉強したことが役に立っていると思います。具体的に“ここ”ということとはできませんが、全般的にいろいろ知識として役立っていると思います。
- ・商品を調理、販売する上で、基本的な知識を持っているという事自体とても役に立っていると思う。
- ・知人に遺伝子組み換え食品についてたずねられた時など。
- ・自分の健康を考えた食品選びができるようになりました。
- ・食品の鮮度判定、食事に合った酒類の提供
- ・料理をする際の食材を買う時
- ・料理に合うワインを選ぶ等
- ・食品は身のまわりにおかれているとても身近なものなので、買い物をするとき、調理のときなど、様々な面で役立っていると思う。知識のあるのとないのではやはり違うと思う。
- ・調理や配膳をする上で、周囲の人に聞かれた時に、迅速に対応できたこと
- ・食事に行った時など。
- ・食事(外食など)の時のテーブルマナー。家で料理をする時に盛付を気を付けたり、料理の種類によってどのような色合い、型の食器が合うかといった事を考えるようになった。
- ・幅広い範囲に渡って勉強するので、食事をする時、

客をもてなす時には参考になります。

- ・子供の食事面や家族の食事、また食品製造業の父との会話がはずむ。生活に密着した資格なので、生活の中でとても役立つ！知識が！！
- ・自宅での調理や、外食での食事のとり方など。
- ・自分の食生活に対して、関心をもつことでバランスよい食事をとるようになった。
- ・誰かが「体調悪い」と言った時などに、こんなものがいいよって助言できる。また総合的な学習の時間で食領域をテーマにした時に役に立ちました。
- ・現在、就職していませんので社会的貢献ではありませんが、今、私は一人暮らしをしておりますので、自炊をする時など調理の知識が役に立っております。
- ・日常生活において「食べる」という行為は欠かせないことなので、それに関する知識が増えて、健康的に食事することができること。
- ・日々変わるフード業界や健康改善法、又マナーについて広く知識をもてたことで、自分自身に自信が持てること（役立つとは別ですが）
- ・授業の内容に得た知識が役立った。
- ・調理師免許を取得するのにフードスペシャリストの知識が役に立った。
- ・管理栄養士国試の勉強の時に知識が役立っています。

【短期大学】

- ・幼稚園の頃から、お菓子作りが大好きで将来、美味しくて体に優しい夢のあるお菓子を作る菓子職人になりたいと思い、製菓の専門学校に入学しました。短大時代にフードスペシャリスト資格を取得し、菓子職人としての仕事に役立つと思っています。
- ・私はパン屋でバイトしてるんですけど、販売と中での作る作業両方しています。やっぱりパンを作るのには、短大でフードスペシャリストの勉強したこと、実習したことが役に立っていると思います。
- ・食品の流通のことや色々勉強してきたことが、とても自分の力になっています。「資格を持っている」ということが自信にもなります。
- ・アルバイト（飲食店）での新製品開発にフードスペシャリストでの知識が役に立ちました。（料理・盛りつけ・店内のセット）・買い物の時など

- ・以前、働いていた職場（栄養士）でいろいろと役に立ちました。
- ・フードについての専門的知識、テーブルマナー等を結婚式のお呼ばれやパーティーで生かす事が出来る。フードについて専門的な会話が出来、又新しい知識を得る事が出来る。
- ・就職先での研修会の際、食事の作法や、マナー、カトラリーの使い方・料理の盛り付け方
- ・栄養士イコール食の専門家ということで、他人から色々質問を受けた時に役立っている。幅広く知識を得たことは大変よかったと思います。また現在の職場でも役立っていることはたくさんあります。（講演や手紙を書く際に得た知識を役立てている）
- ・アルバイト先のパン屋の接客と、遊学先の製菓学校での講義で、食材の栄養の特徴や性質の知識が役に立っている。
- ・日常の食生活の中で、食卓の配膳や食品に関する知識を身に付けられたので、どんなものが良くて、どういったものが良くないかを考えることが出来、健康についても考えながら食生活を楽しむことができています。
- ・仕事も含め、自分が食生活に対する関心が高まった。
- ・普段の食料品の買い物でも、チラッと「原材料名」のところを見るのがクセになっているし、偏食が体におよぼす影響なども学んだので食生活の面では大変役立っております。
- ・食の安全性など一般の人に比べれば知識があると思う。食品の表示の見方、食材の選び方、食中毒の防ぎ方など。
- ・フードスペシャリスト資格取得へ向けて学んだ知識が、そのまま学校の授業（調理学、栄養学）の勉強にも役立ったこと。また、授業では中々習わない食の歴史についても学ぶことができ、貴重な知識となった。
- ・食品や調理の知識は仕事上で役に立った。
- ・一般消費者としていろんな角度から商品を見れる。その商品の見えない価値を認識できるようになった。
- ・食品を買うときに添加物があるべく入っていないものを買う。そういう知識があるので日常生活では役に立っています。
- ・食品を扱う時保存方法など

- ・食品を購入する際。(4)
- ・テーブルマナーなどを学ぶことで常識が少し身についたように思う。食品についても詳しくなれ、日常生活においては役に立っていると思う。
- ・食品学で様々な食品を学んだことにより、より深く食品を知ることができた。調理する時に役立っている。
- ・食品に関することは日常生活においても切っても切り離せないもので、いつも役に立っています。(4)
- ・フードスペシャリストはとても広い分野を扱います。自分の好きな分野もあれば、苦手なものも…。そんな中、自分で料理教室を開きたいと考えようになりました。自分のセンスを生かしていきたいです。
- ・個別食品の鑑別について、時々購入した本を読み参考にします。
- ・特定保健用食品が増えてきているので、その知識があってよかったです。
- ・食品衛生に関する知識が身についたので、未然に食中毒を防ぐことができた。
- ・特に役に立つのは食品、食料に関する事が多いです。料理をしている時やテーブルマナーなど。逆にどんな時に役立たせたらいいのかよく分かりません。
- ・食料品の購入時の鮮度チェックや料理を作る時の基礎的な下ごしらえをする時など。又、今まで以上に食品に対して興味を持つようになり、健康についても考えるようになった。
- ・食中毒など、身近にある食に関しての危険さを改めて知り、賞味期限や食品添加物の表示を気にするようになりました。
- ・毎日の生活の中で食品添加物等について考え直すことができ、健康に良い食品を選ぶ力が身につきました。食のすばらしさが分かりました。
- ・食関係の授業で役立っています。(2)
- ・食事の盛り付けの時に。目で食べるおいしさを出したり、お皿の種類を変えたりして、季節感を出したりしてみようと、するようになったのは、フードスペシャリストの講義中にいろんな資料を見たからだと思います。
- ・食に関する事に、色々興味が持てるようになった。
- ・食事の際のマナーなどで役に立ちました。(11)
- ・インテリアのコーディネート等
- ・買物などをする際の食品の見分け方、外食に出かけた時のテーブルマナーなど。
- ・仕事・料理や日常生活で
- ・料理に合った皿、おいしそうに見えるような配慮をするようになった。食に関する知識も広がり、フードスペシャリストの勉強をして良かったと思います。
- ・料理の形態や作法を知っていて、お店に行ったときにそれが使えた。
- ・食材の色合いを考えたり、イベントに合ったテーブルコーディネートを考えたりする時とても役に立った。また、仕事の上でも盛りつけの形をきれいにできるので大変役に立っている。
- ・製菓学校での実習の時に材料のことや衛生的なことについての知識が役立っています。
- ・テーブルセッティングなど。
- ・日々の家族との食事を楽しくできるように、母にアドバイスしたりしました。
- ・日常生活で料理をするときに役に立っていると思います。この知識は一生ものだと思います。
- ・料理を作る時に、全体のバランス、色あいなどを考えるようになりました。
- ・「食」に対して意識して取り組むようになりました。
- ・自分の健康のこと
- ・調理実習がダイレクトに役立ちます。衛生や保存の知識も増えました。
- ・家族や友達に対して食物に関するアドバイスができる。話題性がある
- ・食事のマナー、食器の知識
- ・今、金融業ですが、今後お料理関係の事をやりたいので今後役に立つと思います。
- ・テーブルウェアの知識やマナーの知識は自分が食事をする際に使うことができたし、また、仕事の盛り付けの際にも生かすことができた。
- ・フードスペシャリストを受けてから、教養の大切さに気付き、和の文化など、良き物や芸術的なものへの興味が増えた。(フードコーディネートの影響より)
- ・仕事の時
- ・家族や友人と食事をしている時に食べ物(食材)について質問されることがあるのだが、その質問に答えることができた時に役に立ったと感じた。
- ・家で調理している時など兄弟に調理の方法や、なんでそうするのかなどを聞かれたときすぐ応えて

- あげられるので。
- ・何かと食事を目にするとカロリーを見たりする。どんな栄養素が足りないだとか、食器の並び方を気にする。
 - ・自宅でお客様にもてなし料理を作る時や外食した時、食は人間にとって、仕事として関わっていかなくても生活する上で必要な常識であるから
 - ・食品に関する幅広い知識(3)
 - ・普段の食事(3)
 - ・自分の栄養管理だけでなく、身近な人の食生活に対するアドバイスをする時に役立っています。
 - ・人が体調を崩している時、その人の体調が改善できるようにアドバイスができた
 - ・食材についての知識を学んだ事で、どのような栄養素があるのか、どんな調理が適しているのかがわかった。食事に対する考え方が変わり食事の大切さを知った。
 - ・学校で学んだ食品栄養学等、日常生活での栄養バランスを考えながら食事をする気配りをしている。
 - ・食事への関心が高まった。よりよい食事を自分で作れたり、選べたりできる。
 - ・日本料理を初めとする各国の料理のことについて知ることができたので、マナーの面とか役に立っています。
 - ・フードモデル等を作った時写真にとる時には、皿はランチョンマットなどコーディネートすることを考える

- ・たまに家でも料理を作って食べてもらえる喜び
 - ・今はまだ学生なので日常の教養として役立つことがあった。将来的にも資格が直接仕事と結びつくとは思わないが女性として身に付けておいて損はない知識が多いと思う。
 - ・体によいという食べ物がテレビで言われても、知ってると思って見ることができる。
 - ・友達がいろいろ質問してきた時に答えられる。栄養士というだけで、食について質問されることが多いので。
 - ・調理の仕事の面で役に立っています。
 - ・自分の知らなかった事を学べた。お皿を置く位置やテーブルマナーが日常では役に立っていると思う。
 - ・食事のマナー、食品成分の知識等、食中毒の知識
 - ・短大から管理栄養専攻の4年制大学に進学して勉強している為、役立っています。
 - ・現在、管理栄養士の勉強中です
 - ・現在、栄養士の専門学校に通っているため
 - ・短大卒業後専門学校に進学し、学校での勉強に役立っています。
 - ・食生活アドバイザーの試験を11月に受けるので、フードスペシャリストの時勉強した知識が役に立った。
 - ・就職活動にピーアールできる。
- ()内の数字は同じ回答数。

注記：勤務先の所在地、就職先の具体名及び本協会・養成機関に対する意見は省略。

閑話・人口縮小 - 超少子高齢化社会

国立社会保障・人口問題研究所(社人研)の00年国勢調査に基づいて推計した『日本の将来人口』(02年1月公表)によれば、総人口は06年の1億2774万人をピークに徐々に減少し、10年にはピーク比363万人減、30年には同1016万人減の1億1758万人、20年余りで東北6県の人口(03年で975万人)が丸ごと無くなるという計算である。50年の推計人口は1億59万人と1968年頃の水準になる。03年65歳以上の人口比(高齢化率)は19%、5人に1人が高齢者であるが、50年の高齢化率は35.7%3人に1人が高齢者という勘定である。この推計数字は“社人研”が標準ケースと位置付ける「中位推計」によるものだが、これは『合計特殊出生率』(1人の女性が生涯に生む子どもの数)が07年に1.31[1970年2.13、80年1.54、90年1.54、00年1.36]まで下がった後は上昇に転じ、49年には1.39に戻ることを前提している。しかし、現実には00年の1.36が02年には1.32に低落し、「中位推計」の仮定を若干下回っている。「低位推計」では晩産化(1950年国勢調査における25歳~29歳の未婚率15.2% 2000年国勢調査同54.0%)が一層進み、30年の総人口は1億1329万人、50年は9203万人へと激減する。総人口の減少は教育界のみならずあらゆる分野に多くの影響を及ぼすものと予想される。しかも、これからの日本は否応なく超少子高齢化社会が到来する。因みに人口縮減の将来を見越して、03年末、群馬県片品村に建設中の戸倉ダムや石川県珠州市に建設計画の原子力発電所も中止されたと報じられている。

事務局短 信

日本フードスペシャリスト協会第6回総会 について

平成16年度の本協会総会は、下記の日時で開催することになりましたのでお知らせします。

1. 日時 平成16年6月15日(火) 午後3時
～7時30分
2. 場所 湯島「東京ガーデンパレス」
総会議事 (午後3時～4時30分)
記念講演会 (午後4時45分～5時45分)
講師 柏崎 守氏
(元農林水産省家畜衛生試験場長)
演題 「高病原性鳥インフルエン
ザなどの発生について」
懇親会 (午後6時～7時30分)
- 会費1名につき10,000円

第5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16年度フードスペシャリスト養成課程研修会(第5回)は、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16年8月26日(木)～27日(金)
の2日間
2. 場所 神戸市「神戸女子短期大学」
(三宮駅からポートライナーで市
民病院前駅下車、徒歩3分)
〒650-0046 神戸市中央区港島中
町4-7-2
TEL 078-303-4700(代)
3. 参加資格 フードスペシャリスト養成課程担
当教職員並びに個人会員
4. 参加費 1名につき7,000円

(外に懇親会費7,000円、昼食代
1,000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30分～2時)

基調講演(午後2時～3時)

「阪神・淡路大震災と食環境」
学校法人行吉学園

理事長・学園長 貝原 俊民氏

講演(午後3時15分～4時45分)

「日本の食事文化」

林原美術館館長 熊倉 功夫氏

(午後6時～7時30分)・於神戸
ポートピアホテル(南館16階)

〔第2日〕

学内見学(午前9時40分～10時20分)

講演(午前10時30分～正午)

「五感に響く食空間のコーディネ
ート」

安達美千代ライフクリエーション
主宰

ライフクリエイター

安達 美千代氏

テーブル見学(正午～午後1時)

講演(午後1時30分～3時)

「食品由来のリスクと安全確保シ
ステム」

京都大学大学院農学研究科

教授 新山 陽子氏

閉会(午後3時)

懇親会

日誌(平成15.9.1～16.5.31)

9.16 第5回認定試験の出題調整に関する打合せ
(第1回)

1. 第5回認定試験の出題調整について

10.9 第5回認定試験の出題調整に関する打合せ
(第2回)

1. 第5回認定試験の出題調整について
(つづき)

10.15 平成14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(～12.5)

10.20 第17回専門委員会

1. 平成16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(2回目)

2. フードスペシャリスト資格のグレード
化について

3. 専門学校からの加盟申請について

4. その他

11.19 第18回理事会

1. 平成16年度開設フードスペシャリスト
養成課程認定の審査結果について

2. 第5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

- 3. 平成14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
- 4. 本協会事務所の移転について
- 5. その他
- 12. 10 第5回フードスペシャリスト資格認定試験実施校へ受験票・問題用紙・解答用紙等を発送
- 12. 17 第4回フードスペシャリスト養成課程研修会報告書発行
- 12. 21 第5回フードスペシャリスト資格認定試験
- 1. 13 第18回専門委員会
 - 1. 第5回認定試験の可否判定について
 - 2. 平成16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(最終)
 - 3. 第5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
 - 4. 平成14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. 認定試験受験資格の拡大問題について
 - 6. その他
- 1. 16 第5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. 17 第19回理事会
 - 1. 第5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16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(最終分)について
 - 3. 第5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
 - 4. 平成14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. 次回理事会及び平成16年度総会の日取りについて
- 6. その他
- 2. 26 第5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(～3.10)
- 2. 26 第5回認定試験実施校へ個人会員募集に関する通知を発送(～3.10)
- 2. 26 第5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(～3.16)
- 3. 24 第19回専門委員会
 - 1. 平成16年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領の立案について
 - 2. 第5回(平成16年度)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. フードスペシャリストのPRについて
 - 4. その他
- 3. 31 第5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. 7 第6回総会開催通知発送
- 5. 21 第20回理事会
 - 1. 平成15年度事業報告及び収支計算書について
 - 2. 平成16年度事業計画(案)及び収支予算書(案)について
 - 3. 第5回フードスペシャリスト養成課程研修会実施要領について
 - 4. 平成16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. 定款の一部改正案(事務所所在地の表示)について
 - 6. 第6回総会次第について
 - 7. その他

編集後記

目白大学の林俊郎教授から寄稿された「日本フードスペシャリスト協会への提案」の中で、わが国の18歳人口は92年度の205万人をピークとして長期減少期に突入し、これからの大学運営は正念場を迎えると述べられている。02年度には150万人(92年度比26%減)、09年度には121万人に落ち込む。02年度の大学数は686校、募集人員は54万人、志願者数は84万人であったが、03年度春の入試では私立大学の3割が定員を満たしていない。07年度の大学志願者数は64万人程度に過ぎないと推定されているので、00年代後半には大学全入時代を迎える。林俊郎教授の御指摘通り、協会の使命・目的を明示して、各種食品企業・団体に直接働きかけ、フードスペシャリストの社会的認知度を高め、かつ学生の就職先に直結させることが緊急して最も重要な課題であると思います。同じように本号での北村奉正教授(國學院大學栃木短期大学)の意見及びフードスペシャリスト資格取得者の協会や養成機関に対する要望でも、フードスペシャリスト資格の知名度を高めることや資格を生かせる就職の場を広げて貰いたいなどの声が少なくなかった。今号も巻頭言をはじめ沢山の御寄稿を頂戴しました。食品物性(酪農学園大学・中村邦男教授)、地産地消(國學院大學栃木短期大学・北村奉正教授)、認定試験(名古屋経済大学短期大学部・仁王隆子教授)、提案(目白大学・林俊郎教授)、サプリメント(甲子園大学・中村尚夫教授)、ダットンそば(大妻女子大学短期大学部・松本憲一教授)、ミニビオトープによる米栽培(聖徳栄養短期大学・筒井知己教授)、フィッシング(昭和女子大学・首藤宣弘教授)、学生支援プログラム(山梨学院短期大学・依田萬代助教授)とお名前を列挙させて頂きましたが、御多忙の中、大へん有難うございます。次号も数多くの御寄稿をお待ちします。(事務局)