

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 多文化共生時代

食育 食育を考える

北の味覚 北海道遺産に選定されたジンギスカン料理

伝統食 湯葉雑記

コリア 韓国の市場で

調査報告 平成15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

多文化共生時代

武庫川女子大学 生活環境学部 教授 大杉 匡弘

表題は、本年1月14日、新潟市分水町で行われたラジオ深夜便の集いにおいて、長岡市国際交流センター長、羽賀友信氏の演題を借用したものです。武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科および短期大学部食生活学科において、当初からフードスペシャリスト論の講義を担当してきた者として、これからの指針として感銘を受けましたので末尾で少し述べさせていただきます。

“おいしさ”を提供するフードスペシャリスト

本学の大学食物栄養学科および短期大学部食生活学科は、共に、栄養士養成課程を擁していますが、将来期待されるもう一つの新しい資格を夢見て当初から貴協会に加入の機会を得ることが出来ました。本学でフードスペシャリスト養成課程を開設した初年度から今に至るまで、学生の関心と期待は頗る高く、履修者はどのクラスでも95%を割った年はありません。保護者からの関心も大変強く、ホテルなどでフードスペシャリストを配置しているところがあ

るよとの情報をいただくことがある程です。女子学生にとって興味のある一つは、フードコーディネーターです。これには、有資格者が担当する授業で対応していますが、栄養士養成課程では味わえない感性にあふれる内容に学生は満足しています。稚拙な者が、惴り知らず、総論のフードスペシャリスト論を担当してきて、フードスペシャリストは一言で言えば、食品の“おいしさ”を提供し演出する者となることであるという感想です。フードスペシャリストは、栄養士とは一味二味違った感性を兼ね備えられる点が特徴であると思います。



食生活へのアドバイス

小学生のなりたい職業第一位が、男の子は「学者・博士」、女の子は「食べ物屋さん」と、ある生

命保険会社の調査で発表されていました。また、日本もそうですが、今、韓国のテレビで「料理ドラマ」が人気を呼んでいます。生活習慣病を背景にして、「食生活」への関心は高まっています。戦後、日本人の食事について女子栄養大学を創設された香川綾女史の功績は多大である。かつての脚気も、胚芽米と魚1、豆1、野菜4の割合で食養生することで克服されるようになった。料理における計量カップ・スプーン、卵と牛乳を取り入れた学校給食や食品の4群点数法の創案は、今日の食生活の基本となっています。視力、歯、筋力や脳など、体の機能は年とともに必ず老化していきます。食生活の影響であるかどうかは不明ですが、小学校高学年になっても乳歯が抜け落ちず、永久歯が生えてこない子供が増えていることが岐阜大医学部非常勤講師の歯科医師、中里博泰氏の調査で分かりました。日本と日本人を問い直す「新・日本学講座 関西発」(産経新聞社・関西2100委員会主催)において、国立民族学博物館、熊倉功夫先生が、健康食として世界中で評価されている日本料理、しかし今、日本人自身の食生活が危ないと警鐘されています。ある食品がある病気の予防に効く、という話題はいつの時代でも人々の興味をひきます。とくにがん予防に役立てる研究は、米国・国立がん研究所のデザイナーフーズ計画(1990年)から始まり、がん予防効果のありそうな食品約40種を取上げ、食品の中の非栄養成分を食品因子(フード・ファクター)の概念でその効果が解明されつつあります。百歳以上の高齢者の出現率の高さが、他県を圧倒している沖縄県、出生率と死亡率の比も5.10と全国平均1.35をはるかに凌駕しています。その「長寿県」の要因の一つに、独特の食文化があることは広く紹介されています。前述の香川綾女史の4群点数法に加え、厚労省から提唱されている一日30品目の食品摂取は分かりやすい食生活指針です。平均して25品目位までは目標は達せるようですが、あとの5品目が今ひとつという現状だそうです。その現状に灯火を点すのは、米国では医師も予防医学の一環として取り入れている「分子栄養学」です。栄養素の吸収や代謝を補助するミネラルの量やバランスに注目する栄養学です。マグネシウムや亜鉛など、子供のミネラル不足が目立つという、大阪で栄養相談室を開設されている斉岡明子女

史は、必須ミネラルを十分にとる工夫(孫は優しい)をされています。「ま」は納豆や豆腐などの豆製品、「ご」はゴマやナッツ、「わ」はわかめ、こんぶなどの海藻類、「や」は野菜、「さ」は魚、特に青魚、「し」はしいたけなどキノコ類、「い」はいも類。あるテレビ番組で、ヤンキースの松井秀喜選手が、米国での食生活をこの(孫は優しい)を心がけて、自ら料理を作っておられることを知りました。

外食産業・惣菜ビジネスの拡大

少し前は25%だった単身赴任者も、最近では35%位にまでなっているようです。このことだけをとりあげても、外食はどうしても増えていきます。「くらしHOW研究所」の調査で、外食する理由に外出のついで(82.5%)、食事の支度が面倒なとき(60.4%)、レジャー(59.1%)、PTAやおけいごとのつきあい(14.5%)、慶事(14.5%)、その他(25.0%)が紹介されていました。そして、外食は「家族」で、「夜」、「ファミリーレストラン」で「月2、3回」程度が一番多いようでした。外食産業がデフレ、消費不振に苦しむなか、少子高齢化や女性の社会進出などに伴うもので、時代のニーズに沿った惣菜や弁当などを外で買って家で食べる「中食」業界は年率5%の成長を続けています。京都にある下鴨茶寮女将、佐治八重子さんによると、惣菜はおまわり、とも呼ぶそうです。語源に三説あって、一つ目は絶品の京野菜が四季途切れることなく旬を迎え、食卓に回ってくるのに由来する。二つ目、昔庶民の食卓では大皿に盛った惣菜を、おじいちゃんから順に家族に回してとりわけた。一家の母が、そのまた母から伝授された日本の食文化を、次の世代に回りもちで引き継いでいく意味から、というのが三つ目。京の惣菜は人気がある一方で、母がその母から習い覚えた手作りのおまわりを囲んで、先人への思いを語り合った、健やかな家庭の光景が消えていく。日本の心がポロポロと失われる寂しさがつのとある新聞のコラムに寄せられていました。

しかし、時代のニーズの波は高く、食材の宅配サービスは献立に悩まされず簡単なので、利用世帯が広がっています。宅配には、ダイエット・生活習慣病の食事療法・流動食などオーダーメイドの健康食が自宅に届けられています。しかし一方で、食料の

自給率も先進国で最も低い日本は、コメの消費が落ち込んだり、食の洋風化が進んでいることなどの要因が大きく、農水省は、食料自給率の向上策の一環として、食料について身近に考えるきっかけをつくり、地元の農産物を地元で消費する「地産地消」を地方自治体に働きかけています。自給率向上には、生産面だけではなく、食生活を見直すなど消費者側の意識改革が重要であることが認識されているところです。

多文化共生時代

モンゴルの羊飼いは、何ヶ月も羊を連れて旅をする。その食生活は、バター茶とスプーン一杯の炒り小麦粉だけである。「チベット旅行記」を著した河口慧海さんもそのような食生活であった。しかしヒトは、ユーカリの葉だけを食べていれば生きていける単食性のコアラのようなわけにはいかないと「人間雑食説」「いろいろなものをバランスよく食べることです。これに尽きます。」と神奈川県立保健福祉大学の中村丁次先生は、進化のなかで獲得してきた人間ならではの食生活のあり方に、健康への近道が示されていると言われています。また、料理研究家の小林カツ代さんは、永年にわたり一万近い家庭料理のレシピを生み出し、食を大切にすることを育

ち、食を大切にすることを築いてこられました。現女子栄養大学学長の香川芳子女史も、本年度には「食育基本法」が制定されることや昨年が始まった栄養教諭などを通して、食の大切さをNHK「心の時代」で話されていました。スローフードの機運の高まりから注目を集める「食育」は、食習慣や栄養面だけでなく、食を通じた心の健全育成も含まれることだと思えます。今、日本は海外諸国に多大の援助をしていますが、それだけ如何に多くものを得ているかを思うと情けは人のためならずです。表題を借用しました羽賀氏のお話の中で、パプアニューギニアでの歓待の儀式で、目前で大切な食器が割られてしまいました。それは、壊してまでしても、あなたを迎えるのがうれしいという意味を知ったという話をされていました。文明は熱いお茶と同じで、あわてて飲むと火傷をします。パプアニューギニアでも750の言語があるそうです。スマトラ沖の地震による津波被害も、放送で、幾つかの言語で呼びかけられていたら、多くの人々が助かっていたかも知れません。これからの時代、量よりも質の時代、人を生かして自分も生きる時代、フードスペシャリストにおいて学ぶことは人を生かすことにつながります。広く世界を見ること、世界から学ぶことの視点もこれから大切なことと思えます。

食 育

食教育を考える - フードスペシャリストの新分野

(社)日本農業実践学園常任理事 鎌倉女子大学・十文字学園女子大学非常勤講師 **大村 省吾**

食環境の変貌とともにフードシステムは複雑多岐となり、その専門的な知識とともに豊かな人間性と総合的な判断力と行動力が求められている。

フードスペシャリストの育成もこの時代の要請に応えるべく、食品の品質評価・検査から食味・嗜好性、流通システム、消費行動、食文化までコーディネートする能力の開発が期待されている。

既に改訂フードスペシャリスト論などにおいて、その基本課題がたてられ、とくに食教育においてもフードスペシャリストの役割は大きい。

1. 食育基本法の制定と国民的運動の課題

(1) 多様な食育・食教育の展開

1970年代中葉から食育は各地域さまざまに創意工夫され取り組まれてきた。主な活動形態は次のとおりである。

農業者・農業団体の食農教育運動 - はじめ農業体験学習を起点としたが、これを発展させて地元農産



物・食材を教材、学校給食向けとした“地産地消方式”が定着している。

栄養・調理を中心のNGO活動 - 地域の栄養士・食生活改善推進員やボランティア団体が保育園・幼稚園、小学校や地域料理サークルへ出前講師・食体験教室などが広がっている。

消費者団体による産直運動と食農教育 - 生協などの産直取引を基盤に、消費者教育を食教育に特化して、食農体験、栄養調理のセミナーや食育指導者研修などの取り組み。

食関連の専門家集団の活動 - シェフ有志が組織され学校などに出講しクッキング・味覚の授業が行われ、またスローフード協会などの親子味覚教室・食品フェアなど多様な活動がみられる。

(2) 食育問題への政策接近

これに対し行政サイドでは1985年の「新しい日本型食生活の提言」、2000年の「食生活指針」を契機にそれぞれ分野別に政策展開されている。

文部科学省は半世紀の学校給食をはじめ総合的学習など「食に関する指導体制の整備」方針(2004年)により、“給食を生きた教材”とし、その中核として「栄養教諭」制度を発足させた。

厚生労働省の“健康日本21”“子どもの健全な育成”推進を基本に生活習慣病対策と地域食環境の整備(食情報・食物のアクセス)をすすめている。

・農林水産省は食品の安全・信頼性の確保とともに、食と農の連携による地産地消と新しい日本型食生活を目指し、地域・学校の食育推進の諸施策をすすめている。

(3) 総合的な食育政策の展開

現通常国会で審議中の食育基本法はこれら諸政策を包括し、総合的な国民的運動の展開を期するもので、先進国では初めての体系的な理念法である。これは日本の急激な食環境の変容 - 和・洋・華食や無国籍・ヒュウジョン料理の混在、伝統的食習慣の崩壊、食料基盤の脆弱化などの特異性があり、危機的な状況を反映したものである。

食育基本法案は、第1条(目的)に「国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むための食育を推進し、...食育に関し、基本理念を定

め...施策を総合的かつ計画的に推進する...」としている。

第6条は「広く、家庭・学校・保育所・地域その他あらゆる機会とあらゆる場所」を実践対象とし広範囲で世代を通ずる方策である。

基本理念として 自然の恩恵、食に携わる多くの人など食の感謝の念と理解、伝統的な食文化、環境と調和した生産と農漁村の活性化・食料自給率向上、食品安全性の確保や家庭など保護者・教育者の役割や国・地方自治体の責務などをあげ、所管は内閣府が統括することとしている。

これに対し食は個人選択の自由な権利であり、国家が食生活まで介入侵害し、個人が義務を負うべきではないという見解もあり、食環境や食の社会病理的な症候について理解や食選択の方向づけなど国民的理解に到っていない点が問題である。

21世紀は食と環境の時代といわれているが、人間社会と食・農業・自然環境や総合的な食教育体系と進め方について、食教育の実証研究および食関連領域の学際的研究が急務となっている。

2. 21世紀の食環境と先進諸国の食教育運動

(1) 文明の進歩と飽食のパラドックス - 食の現状と食教育をどう考えるか

人類の進化は技術・産業・情報化社会の発展を実証し、1980年代までに先進国の経済成長の成果は広く市民層までに浸透し、飽和水準の栄養摂取、外食と多様な嗜好を楽しみ、文化的で人間らしい食生活の段階に達したとされている。

しかし当にこの時点で、過食・偏食による生活習慣病など社会病理的な症候が顕著となり、とくに子どもの栄養アンバランス、個食化や食習慣が社会問題となっている。

このことは人間の歴史が、食料生産を安定し、飢えを解放し、人間らしい豊かな食と食文化追求の歩みであるにも拘らず、国家施策として食のあり方や食教育が必要とされるということは文明の逆説といえることができる。

食の社会的環境のあり方と人間の食行動・自律性が問われているのである。

(2) 食教育について考える

現代の食の社会的環境は自由経済のもと、限りない食の商品化と効率性が追求されていく。食の外部化は家計食料支出額の50%近くに及び、食卓は食品市場に直結して、味覚・嗜好性を含め食料は利潤・商品性を強めている。日常の食選択も市場原理のもと、マーケティングの対象とされている。

望ましい食環境の改革・整備とともに、人間らしい食の復権が食教育の課題である。

人間らしい食行動において、自由な美味・食欲に対する自律的な食選択の問題であり、とくに成長期の食教育は望ましい食習慣の体得を通じて、豊かな人格形成の基礎をつくることである。基本目標は“食と生命の基本的価値”をどのように認識するかである。

「ヒトは教育によって人間になる」という古典的な教育学の命題がある。これを人間と食のあり方についていえば、如何にして“ヒトの喰うは、教育によって人間の食になるか”ということになる。

はじめ“ヒトの喰らう”段階から、食料生産と協働によって“食べる人”に進化した。さらに技術・産業と文化的発展により“味わい共に愉しくいただく”人間らしい食行動の段階を可能とした。

しかし20世紀末から「食の人間疎外」という社会病理的現象がひろがりつつある。

1989年代から先進諸国は、それぞれの食風土・食文化を反映した食教育が展開してきた。しかし4分の1世紀を経て未だ解決の方向を見出していない。さらに8億人が飢え、20億人の貧困・栄養不良とともに食の世紀的な課題となっている。

(3) 先進国の食教育の動向

「ノルウェーの奇跡」とフィンランドの国民運動唯一の成功例とされるが、1970年代初頭に栄養・食料戦略を設定し、摂取油脂質の35%削減を目標に、地域別実証モデル方式など20年間にわたって生活改善運動を展開した。その結果心臓・高血圧症の罹患と死亡率の引き下げに成功し、家庭の内食・調理・食習慣の改革、食品産業の協力や果樹・野菜・酪農など供給構造の改善がすすめられた。

国民の英知と徳徳・福祉的判断が嗜好・食選択の自律性を確保し、食の社会的環境の転換がすすめられたからである。

アメリカの栄養教育政策

1980年「食生活指針」(Dietary Guidelines for Americans - 連邦農務省・保健省)を策定し栄養教育政策の基本とした。脂肪の抑制と果物・野菜の奨励を主体にしてきたが、今年1月6次改定ではさらに肥満対策を重視し、食品群別の摂取総カロリーの適正化を重点としている。

学校給食事業(農務省食糧栄養局)は2004年学校給食法、児童栄養法の改定し、学校朝・昼食計画(放課後のスナックを含む)など低所得政策も加味した安価な提供と栄養教育の場を設ける目的とするが、学校食堂は給食事業者による経営で、大手ピザチェーンやハンバーガーチェーンの参入が問題となっている。

ほぼ同様にイギリス・カナダ・オーストラリアおよび日本も各個人の食選択の指導を中心に健康・栄養政策をすすめてきたが、顕著な成果はなく、医療費の増高と平均寿命の短縮が懸念されている。中高所得層は有機農産物指向、農業・環境問題の理解とライフスタイルの見直しが注目されている。

フランスの味覚食教育の展開

EU発展は食品工業・量販チェーン店の系列化によりフランスの食環境は大きく変容した。1989年フランス料理職人組合・醸造企業・食文化団体の提唱に文化省・青少年教育省・観光省が参画してフランス食文化評議会が設けられた。目的はフランス料理資産の継承振興 成長期の子どもの味覚食教育の開発・普及 と「味覚の週間」-10月第2週の国民運動の3大事業である。フランスの味覚食文化を継承し、次世代を担う4~11歳の味覚食教育システムによる豊かな人格形成の基礎づくりを重点とした。現在味覚食研究所はじめ4地域の食教育センターが設置され、教育支援・インストラクター研修やカリキュラム(12単元90分)・教材機器が整備されている。

「味覚の週間」には登録された有名シェフら3000名余が小学校に出かけ、“美味しさの秘密”の講義、料理の実演指導を、また学生青少年向け伝統料理の特価サービスをする。3年前から「美味しさ・調理の科学」の授業や味覚高等研究所の設置、また農産省の国産食材・食品の賞味行事など世代を通ずる食教育運動を展開している。

イタリアスローフードとスイス・ドイツの食・農・環境教育

1989年パリで現代文明批判と人間回復のスローフード宣言を採択してから、国際運動は108ヶ国8万名、日本は32支部2300名に広がっている。食と農の地域活性化、絶滅に瀕する品種保護と結びつく起業化、産直フェア、味覚教育や“食の大学”開設など多彩な展開である。

スイス・ドイツ・オーストリアは中欧独自の「味覚の週間」、食農連携と環境保全や食教育など堅実な食文化の発展を期した取り組みである。

以上各国の食教育を食の比較文化論的にみると新大陸のアメリカ・カナダ・オーストラリアなどの栄養政策中心に対しヨーロッパ大陸の歴史的な文化を継承するフランス・イタリアなどは味覚食文化や人間形成と自然環境などを重視したコンセプトに特徴がある。

これまで日本はアメリカからの食料輸入、フードチェーンシステムの導入などから政策的には学校給食と健康・栄養指導が主流であった。今回の食育基本法制定を契機に、自然環境・農漁業と食、日本特有の食への感謝など倫理・道徳、伝統的食文化、食料自給率向上、都市と農村の共生・交流など多目的の総合的食教育が課題設定されている。日本は世界に類例のない豊かで重層・輻輳するフードスタイルから、21世紀の新しい日本型食生活を構想し指向するにあたって、食教育の役割は極めて重要である。

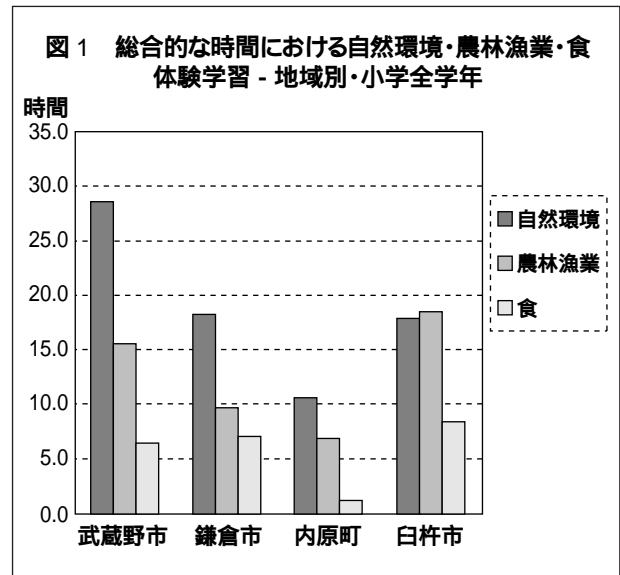
3. 食教育の現状と課題

(1) 教育現場の食教育

この5年余、小学生の食体験学習の実証授業を通じ食教育の開発研究に携わってきた。現況と諸課題を整理し、これからの食教育の方向を考えてみる。

日本農業実践学園は14.15年度文部科学省（生涯学習政策局）の開発研究事業「食と農を結ぶ循環型教育の実証」を実施した。事業は地元茨城県内原町、東京都武蔵野市、神奈川県鎌倉市および大分県臼杵市の各教育委員会の協力により、「総合的な学習の時間」、教職員研修およびPTA研修等の企画・カリキュラム・教材の提供と実証授業を実施した（48プロジェクト、約2100名）。以下は15年の実態調査（47校全学年数282、回答率98%）による。

1. 総合的な学習の時間（年間約110時間）の分野別の取組みは、自然・環境に関する分野が最も多く、地域社会、農業と食体験が各14%、続いて国際理解・インターネット情報化・農林漁業・健康・福祉に関する学習など幅広い分野で取組まれている。



2. 図1は環境・農業・食の3分野の各学年平均の実施時間である。合計は都市部・武蔵野が50.6時間が高く、続いて都市的農村・臼杵44.7、都市近郊・鎌倉35.1時間の順で、農村部の内原町は18.1時間と最も少ない。

3. 自然環境学習の時間が多く、農林漁業、の順であるが、食はいずれも数時間と少なく、生活科・家庭科との連携などによる食教育の取り組み強化が課題である

4. 学校給食の関連で、栄養士との児童への説明や食に関する学習で、担任教師等とのチームティーチングについて問うたところ、年間を通じて 全くない、ほとんどないは55.6%である。

これに対して定期的な打合せを数ヶ月に1回は8.5%、毎月実施は7.2%に過ぎない。「学校給食を生きた教材」として食育をすすめることが期待されている。

	学年平均
ない	72
ほとんどない	52
数ヶ月に1回	19
年数回	64
毎月1回	16
合計	223

る。過半数が複数校共同のセンター方式という事情

もあるが、教師と栄養士との連携は緊密でない実態である。

栄養教諭制度が導入されたが、学校長の主導により、給食専門部会などを食教育委員会へ体制を強化する必要がある。

5. 今回の実態調査から食体験学習は7～8時間、農業体験は10数時間程度であることが判ったが、食教育の時間は25～30時間を拡大目標とし、カリキュラム開発・教材研究や学年を通ずる学習計画により充実した教育内容とすることができる。

とくに子どもの主体形成に味覚啓発は有効であり、適正な嗜好と栄養バランスや日本の食文化・作法と併せて食選択能力を高めることができる。

このため総合的な学習の時間における食の体験学習をどのように位置づけできるか、「食に関する体験学習モデル」を実証研究してきた。

概要は 基本味・郷土食・日本伝統の味覚啓発(5～7時間)、食材・調理の知識・技能(8～10時間)、栄養・健康の基礎学習(5～7時間)、食文化・作法・食品表示、安全・選択など(7～9時間)を重点としての現状の数時間に対し4倍化が目標としている。

(2) 学校における食教育の概念

食育基本法における食育基本理念は述べたとおりであるが、学校教育の教育現場における食教育としての条件・概念整理が必要であると考え。特に計画 実践 評価 改善という一連の教育システム化が必要である。

基本理念の共通認識のもとに総合的教育目標と実践課題(単元)を設定すること

具体的な教育計画をたて実践指導者(担当教師)が主導し、学習カリキュラム・学習方法・教材や協力支援体制を整備すること

実施経過・結果について所定の評価基準により、教育効果を検討すること

教育システムとして検証・改善・継続する方向を目指すことである。

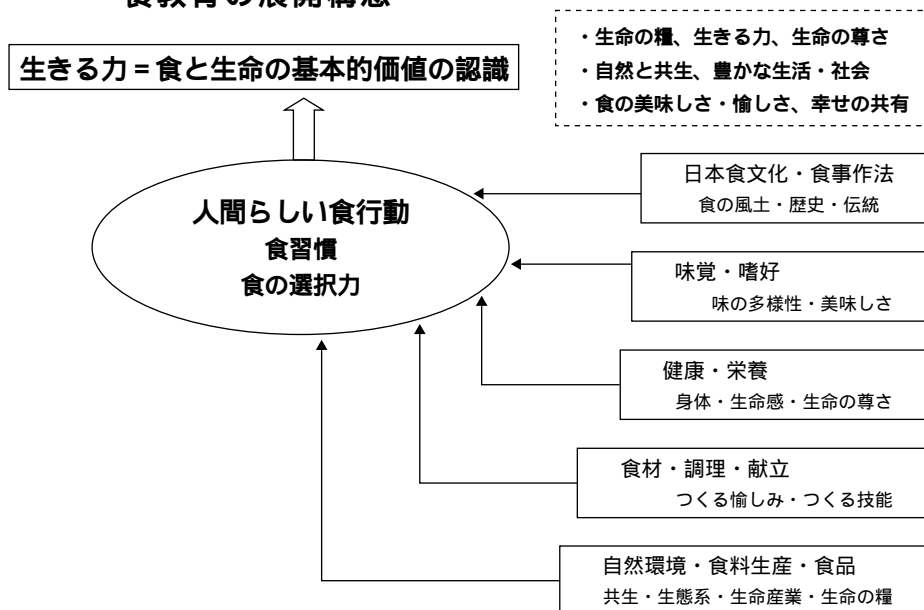
(3) 食教育論の構成と展開について

食教育の展開構想

図2に示すとおり、自然農業体験学習を基盤に食材調理(調理科学)、健康と栄養(食品栄養学)、味覚嗜好(味覚教育論)を学び、さらに食文化の理解を深めて人間らしい食行動の基礎をつくることができる。

図2

食教育の展開構想



「食教育論」: 大村・川端編著・昭和堂より

(4) 食教育の実践目標と教育効果

自然環境と食料生産の結びつきを考え、日常の食材や食品の由来を学び、農業への近接・理解を深めること 自然環境と農業の価値

〔食は自然の恵みと食料・食品をつくる人々の営みと努力の結晶であり、生命の糧の源泉を知ることができる〕

食事を美味しくつくることに共感をもち、自ら食事をつくる意味を理解し、技能を身につけること つくる・人間らしい食の価値

〔食材を活かし、伝統の美味しさの源を確かめ学ぶ。調理し・食事づくり・食べる愉しさを発見する〕

味覚を啓発し、味と味わう人の多様性を知り、食を表現する力を養い自律的な食習慣を形成すること 味わう・人間らしい食の価値

〔食材食事を五感で体験し味を確かめ、食べることに集中力を養う。共に食べる愉しさ・方法を身につける〕

身体と健康や生命と食事・栄養の結びつきを学び、望ましい食選択力を養い自律的な食習慣を形成すること 生命・健康と食の価値

〔生命・健康は食で維持され、食べることの健康の喜び、生命の尊さを実感し、食選択の方法を身につける〕

日本の食文化や食事作法を学び、日本の味覚・食材を継承し、人間らしい食生活を追求し食文化を発展させる 食の社会性・食の文化価値

〔人間社会の進歩と食事の歴史や地理的な広がりを理解するとともに、共に人間らしく食べる幸せを認識する〕

結び

かつての食育は家庭内の躾け・教育を基本とし、地域・社会の基本的理念、食習慣や食文化を共有していた。食教育的な概念としては“生きるため、食べるために働く”(社会経済的)、“人はパン 食べる のみに生きるに非ず”(道徳・宗教的)、“人間らしく食べる”(生活規範)などの命題とされ、また論議されてきた。

しかしこの30年来の社会経済と食環境は激変し、先進国は共通して新たな食と人間社会の関わり合いを問うことになった。

グローバル化の進行は、食の流通・商品化を進め、食の工業化はコスト低減をはかるとともに、食品の規格化・味の均質化をすすめる、食の文化性と伝統的な味覚・調理資産を減耗させる懸念が大きい。

この問題の解決策が食教育・食の指導政策とされ、先進諸国は栄養教育・味覚食教育に取り組んできた。いまその四半世紀の軌跡を検証し、今後の基本課題を解明する必要がある。

総合的な食教育体系は人間主体の食行動のあり方とともに、社会的食環境の整備が必須と考える。

日本の場合も20数年の食育運動・政策展開の経過を再整理して、子どもたちの人格形成を中心に、教育現場にたつて基本理念・基本目標や展開方策の検討が必要である。このためには食関連領域の学際的研究と体験学習など実証研究との共同連携が急務である。

北の味覚

北海道遺産に選定されたジンギスカン料理

光塩学園女子短期大学 食物栄養科 教授 前田 利恭

現在、NHKの大河ドラマで「義経」が放映されている。

藤原泰衡に衣川の館を襲われても自刃することなく蝦夷地(北海道)に渡り、ついで蒙古で旗揚げして成吉思汗(チンギス・ハーン)となり、世界の英雄の一人として活躍する……というシナリオではないと思うが、ジンギスカン料理は蒙古の英雄の名前を冠した名物料理として北海道では大変親しまれ

ており、「義経」の名を冠した味付け商品も販売されている。

遅い春を迎える北海道では、通常は火気厳禁の公園などでもジンギスカン鍋を囲み、花見を楽しむのは恒例の行事である。



羊肉は牛肉や豚肉とは異なり宗教上の制約が無い
ため、フランス料理、イタリア料理、ギリシャ料理、
トルコ料理、モンゴル料理、中国料理などに広く利
用されているが、ジンギスカンという料理名は何処
にもみられない。

羊は哺乳綱偶蹄目ウシ科ヒツジ属に含まれる動物
の総称で、歴史も非常に古く、約1万年前に最初に
家畜化された動物とも考えられており、現在では毛
用、肉用、毛肉兼用、乳用、毛皮用に300を超える
種類がある。

毛用種はメリノ種が有名で、緬羊という場合には
これを指し、肉用種にはサウスダウン種、サフォ
ーク種、レスター種、毛肉兼用種にはコリデール種、
乳用種にはオストフリーズアン種、毛皮用種にはア
ストラカンで知られるカラクール種がある。肉用種
のサフォーク種はイギリスのサフォーク県原産で、
顔面と四肢の下部は黒く、多産で早熟、肥育性を併
せ持ち、コリデール種は気候風土に対する適応性が
高く、優れた毛肉兼用種である。

肉用の場合、羊肉は大きくラムとマトンに分けら
れ、ラムは生後1年未満、マトンは大体2歳以上の
永久歯の生え揃った成羊の肉とされる。ラムは軟ら
かく、臭いもなく、あっさりとした胃にもたれない
上品な肉であり、需要も多く、生産者にとっても飼
育期間が短くコスト的にも有利である。それ故、フ
ランス料理やイタリア料理でも人気が高く、中でも
塩味のある牧草を食べて育つノルマンディ産のブ
レ・サレは大変珍重される。

一方、マトンは肉質が固く、脂身には特有の強い
臭いがあり、多食する国では好まれるが、嫌う人も
多い。かつて食べていたメリノ種の老羊や冷凍技術
の未熟な当時の臭いイメージが残っているためとも
考えられる。臭いの成分は、イソ酪酸、イソ吉草酸、
カプリル酸、ペラルゴン酸などである。

ジンギスカン料理では生肉と冷凍肉が共に使わ
れ、生肉はみずみずしさと軟らかさを保っているが、
冷凍肉は水分の結晶化により細胞膜が壊されるので
ばさばさして固く、また、臭いも強くなる傾向があ
る。

ビール園で出される丸い冷凍肉はロールマトン、
ロールラムと呼ばれるもので、肉の端材が無駄にな

らないように丸く詰めたものである。

羊肉の栄養価は牛乳なみに高く、理想的な必須ア
ミノ酸組成を有する高蛋白質食品であり、B₁、B₂、
D、Eなどのビタミンや鉄、亜鉛、カルシウムなど
のミネラルも豊富に含んでいる。羊肉の脂肪は融点
が牛肉や豚肉に比べて高く(44) 体内に入っ
ても溶けず、消化されにくいという特徴があり、他の
食肉に比べて低脂肪、低コレステロールである。ま
た、カルニチンが牛肉や豚肉よりも多量に含まれて
おり、ミトコンドリアへ脂肪を運ぶ役割があること
から体内の脂肪を燃焼させる働きがある。

そのため、羊肉はある程度食べても摂取カロリー
は上がらず、一方では必要な栄養素を含んでおり、
美味しく食べて健康を維持する食品ともいえる。

ジンギスカン料理のルーツについて、誰が、何時、
どのような経緯で工夫、命名、普及させたのかは、
幾つかの説はあるものの、その実態は明らかではな
い。

わが国で羊肉を食べるようになったのは大正時代
である。その後、日本の満州進出に伴い、現地の人
々の羊肉料理を参考にして食するようになり、さら
に、日本人に合うように工夫を加えて日本へ持ち
帰ったのであろう。命名者は満州鉄道に勤務されて
いた北大農学部出身の駒井徳三氏とされており、時
期は昭和初期である。中国料理にある「烤羊肉
(カオヤンロウ)」に、蒙古の生んだ英雄の姿と広
大な草原をイメージして命名したのではないかと考
えられている。

その後、昭和7年に北海道種羊場が発足し、緬羊
の普及、利用が進められ、以降、羊肉利用の一環
としてジンギスカン料理が果たした役割は大きく、
昭和11年には札幌市でジンギスカン料理の試食会
が行われている。

昭和30年代には全国で百万頭以上の緬羊が飼育
されており、ジンギスカン料理は北海道の大陸的な
土地柄とも合ってブームとなり、名物料理として定
着したのであろう。当時は、調味したタレに羊肉を
漬け込んで下味をつけておき、焼いてからもタレに
付けて食べる、という方法であった。

世界の羊肉料理にはより美味しく賞味できる料理
が幾つもあるのにジンギスカン料理が庶民に受け入

れられたのは嬉しい限りである。

ところが合成繊維が普及しはじめ、牛肉、豚肉の利用が高まるにつれてわが国における羊の飼育頭数は下降線をたどり、昭和50年代以降、ほとんど見られなくなってしまった。現在、我が国では年間3万トン弱の羊肉を消費しているが、自給率は1%以下であり、ニュージーランド、オーストラリアからの輸入物が大半を占めている。

旭川市の北に位置する士別市では「世界のめん羊館」を開設して世界の代表的な羊を30種類以上飼育しており、見学者に季節を問わず開放している。

ジンギスカン料理には羊肉、野菜、タレ、特徴ある鍋が必須である。

・羊肉

羊肉を焼いてからタレにつけて食べる方法（後付け法）とあらかじめタレに漬けておいた羊肉を焼く方法（漬け込み法）がある。

道内でも、札幌を含む道南では焼いてからタレをつける後付け法、道北と道東では漬けておいた羊肉を焼く漬け込み法と地域により分かれており、おそらく、羊肉の利用を推進した種羊場の指導方法の違いによるものであろう。道内では漬け込み法が多いが、ビール園では後付け法が一般的であり、道外における認知度は後付け法が高いと思われる。

後付け法では肉の良否が味に出るので羊肉自体の美味しさを味わう場合に向いており、漬け込み法ではどんな肉質であっても特有の良い味となり、さらに、焼いた際の香ばしい風味はジンギスカンの魅力でもある。



札幌市・アサヒビール百景園



滝川市・松尾ジンギスカン

・野菜

羊肉、タレ、野菜の味がからむヘルシーな料理であり、特に、たまねぎなど道産野菜との取り合わせの良さが普及の一因ともされる。

他に、もやし、にら、ぎょうじゃんにんにく、長ねぎ、きのこ類、ピーマン、なす、キャベツ、かぼちゃ、にんじん、じゃがいも、とうもろこしなど、季節や好みに応じて様々な野菜を利用することが出来る。野菜ではないが、うどんを最後に加える場合もある。

・タレ

タレはにんにくやしょうがなどの辛味と酸味で羊肉特有の臭いを和らげ、同時に、肉の美味しさを引き出す脇役である。

通常、にんにく3個、しょうが同量、たまねぎ1個、レモン1個の比で、さらに、りんご、トマト、なし、ももの小片、しょうゆ適量、白ワイン、日本酒、砂糖少量、七味とうがらし、白ごまなどを材料とし、それぞれをすり下ろし、レモンを絞り、しょうゆとワインを適宜加え、よく混ぜたものである。

材料の違いは当然として、混ぜるだけ、その絞り汁のみ、加熱や熟成の有無など作り方は個性豊かである。

・鍋

ジンギスカン料理の誕生以来、鍋には様々な工夫がなされ、鉄製で、兜の上半分を切り取った形の中央部が盛り上がり、内面に溝（スリット）が入っている形が定着した。さらに、溝に沿って穴のあいているものもあり、この溝には、臭いのある羊脂を流して除く役割もある。蒙古兵の兜をルーツとする説もあるが、事実ではないであろう。

札幌市のアサヒビール百景園では昭和29年以降に作られた各種の鍋を展示している。



滝川市・松尾ジンギスカン



札幌市・アサヒビール百景園

・食べ方

七輪やコンロの炭火を熱源とし、熱く焼いた鍋に肉をのせると湯気がもうもうと上がり、香ばしい香りがただよい、深い赤色の肉がみるみる白く焼きあがっていく。肉汁は鍋の溝を流れて内周にたまり、野菜を味付けし、穴のある鍋では直接熱が肉にあたり、より香ばしさを増す。

冷凍肉の後付け法では野菜を置いてその上に肉をのせる、あるいは、ビールを上から注ぐ、などがあるが、好みに応じてであろう。

羊肉は牛肉と同じくレアで食べられるので、肉汁たっぷりのジューシーな味わいを楽しむことが出来、当然、焼き過ぎは旨味を損なう。ビールとも合い、硬く、臭いという羊肉のイメージはビールの美味しさとともに消え去ってしまう。



札幌市・アサヒビール百景園

ジンギスカン料理の歴史は浅く、本格的に食べ始められてからまだ50年弱であり、ワイルドな野外料理といった性格が強く、当然、堅苦しい形式ではなく、奉行も不用で、正式な調理法や食べ方などは存在しないといっても過言ではない。

肉の種類、タレの作り方、焼き方、食べ方、鍋、熱源などにこだわる人も多く、地域や家庭によっても好みが分かれており、結果として、ラーメンと同様に定型はないことになる。

義経が奥州から北海道へ逃れ、さらに、中国大陸に渡ってチンギス・ハーンになったとする説は昔から語られており、日本人の判官びいきのなせる技ではあるが、道内にも義経に由来する神社や地名が数多く残されている。

その義経とジンギスカン料理、チンギス・ハーンとジンギスカン料理はいずれも無関係であろうが、まさに、義経がチンギス・ハーンとして大軍を率いて蒙古の大草原を駆け巡り、羊を次々とほふり盛大な野外晩餐会を繰り広げ、それをジンギスカンのルーツとする想像図はネーミングの由来としても大変興味深いところである。

また、ジンギスカン料理は、昨年、北海道遺産に選定されており、今秋、札幌市と滝川市で、羊肉のより一層の普及を目指して第1回ジンギスカンサミットが開かれる予定である。

満州と北海道の大地、そして、先人の工夫が産んだ名物料理が、雄大で、何事にもおおらかな北海道の土地柄とも合い、郷土料理としてしっかり定着したのであろう。

湯葉 雑記

東筑紫短期大学 食物栄養学科 教授 松本 富子

湯葉は高タンパク質・高脂肪の大豆加工品であり、古くから消化吸収の良い、優れた栄養価の高い食品として知られていた。嗜好性の強い、京都や日光で消費の多い地域性のある食品と言える。湯葉について興味を持つようになった切っ掛けは、北九州の小倉でも昭和の初めの頃までは良く食されていたらしいとの情報を得た事による。紫川の東側、現在の井筒屋デパート辺りに5～6軒とも3～4軒とも言われて、何軒あったのか記録を探し出し得ないているが、京都や日光のように湯葉を作って売る湯葉屋があった。紫川の川土手に向けて干湯葉を作っていた。割合頻りに庶民の食卓にも上り、特に、精進料理やおせち料理には欠かせず、子供の運動会・遠足には、薄焼き卵の代わりに巻き寿司を巻いて持って行ってたとのことである。しかし、そのような湯葉屋が何時の頃から小倉から無くなったか定かでは無い。昭和26年より北九州に居住してこのかた、現在に至るまで北九州市にそのような湯葉屋があることを知らない。湯葉屋と言えば、健康食がブームとなって、10数年前より湯葉料理専門店梅の花が小倉に出店、結構、繁盛している様子である。近年はチェーン店が八幡と若松にも出来、北九州には3軒の専門店があるようだ。小倉店を利用するが、最近では湯葉料理と言うより豆腐料理が増えている。

湯葉の由来は、明らかではないが、豆腐同様中国から、仏教の伝来と共に、日本に入ってきたと考えられている。湯葉の製法がわざわざ伝えられなくても、豆腐の製法が伝えられ、豆乳を知れば、豆乳は、直接飲まれもし加熱もされたであろう。加熱をすれば、当然湯葉が出来る。豆腐が僧によって伝えられた事実や東寺湯葉、大徳寺湯葉、建仁寺湯葉と言う名称が残っていること等からも、僧によって、精進料理として普及して行ったことを想像し得る。淡泊な味を好む無味礼讃の日本の人々に受け入れられるのにそんなに時間は要せず、広域に亘り滋養性の高い食品として食されていたのではないだろうか。湯

葉は品質の良し悪しを除けば、比較的簡単にできるが、高品質のものを作ろうと思えば非常に奥の深い加工食品である。老舗湯葉屋のご主人を知るが、どなたも道志であり道士のようなおもむきをお持ちで魅力的であ



る。細心の注意を払っても気に入ったものが作製できた日は、年に数日という。自分もこの方々に教を乞い得た知識を駆使し、製造条件を忠実に守って製作して見るが、毎度均一にはできない。皮膜の厚み、干湯葉にしたときの撓みやテクスチャー等に微妙な違いが出る。温度や湿度等その日の気候条件にも影響されるようである。研究室で作成してもこのようであるから、家庭では向かず、分業化され豆腐と同じく、古い時代から専門店湯葉屋へ発展したのではないだろうか。

湯葉は、原料の大豆から豆乳を作ることから始まる（豆乳は豆腐製造時の豆乳の製法と工程及び製造条件とも同様）。次いで豆乳を温和な条件で加熱、60 以上に達すると液面に皮膜を生じる。その皮膜を掬い取った皮膜性の食品である。上質の湯葉（皮膜）を作る上での加熱条件は重要で、実際には銅鍋を使い湯煎で85～90 で加熱され、最初の1枚は豆乳の量にもよるが40分前後かかる。2枚目からは5分に1枚生成し1鍋で何枚もの湯葉が生成するが、終わりまで取れるわけではない。終わりの4～5枚は皮膜の厚みが徐々に目に見えて増し、色も濃くなり、そのうち皮膜が掬えなくなる。この終いに出来る湯葉を甘湯葉と言いつ味が甘く糖質が多い。1鍋から出来る枚数は鍋の大きさと豆乳の量に関係する。市販の飲料豆乳100%のものからでも簡単に作ることが出来る。卓上コンロの上に鍋をのせ、出来た皮膜を掬いながら、二杯酢や酢醤油或は上質の食塩等で頂くと美味である。皮膜が出来る絶対の条件は、

加熱温度と皮膜生成時の表面からの水分の蒸発であり、蓋をすることはタブーである。豆乳を温めて飲む場合は、皮膜を生成させないように、むしろ蓋をする必要がある。

湯葉の皮膜形成については、渡辺氏、岡本氏らによって詳しく調査がなされ、明らかにされている。湯葉の主成分のうちタンパク質が皮膜生成の第1次成分であるが、他の成分も皮膜生成に影響を及ぼす。脂質とリン脂質は皮膜の強度を高め、生成速度を速める。糖質は乾燥したときの皮膜に可撓性をあたえる。

種類としては生湯葉と干湯葉に大別される。生湯葉は鍋より竹串で引き上げ、簡単に水気を切ったもので、口当たりがやさしく、風味が良いが日持ちが悪い。干湯葉は生湯葉を乾燥させ日持ちを良くしたものである。その他、平湯葉、巻き湯葉等多々あるが、それらは、生湯葉を成型乾燥した、成型の違いによるものである。京湯葉と日光湯葉が有名であるが、これ等にも多少の違いがある。京湯葉は薄く、繊細なテクスチャーである。日光湯葉は厚く、京湯葉の倍あり柔らかい。この違いは、皮膜を掬い上げた時に起きる。京湯葉は幅広の竹べらで皮膜の中央を掬い取り、くっ付かない様にするが、日光湯葉は細い串で掬い取り皮膜がくっ付く様に成形する。清水氏は、「たべもの語源辞典」の中で、京湯葉は女性的、日光湯葉は男性的と述べている。又、日光湯葉は766年に日光で輪王寺の前身四本竜寺を開いた勝道上人以来のもので僧侶の栄養補給食として発達したと言う説もあるが、家光が僧天海の議により天皇に奏請して日光東叡両山の法嗣を京都から迎えた。その時迎えられた日光山門主輪王寺宮が、京の湯葉を食べたいと言う事で、京から職人を日光に招いて作り始めたものが、日光湯葉であると紹介している。

北九州市内では生湯葉は手に入らない。冷凍品である。京都や日光等産地から直接取り寄せるか、北九州市民の台所旦過市場（殆ど何でもそろう）で予約注文をして入手する。デパートやスーパーあるいは小売店で購入できるのは、干湯葉である。それと若干のすり身を湯葉で巻いた等の半調理加工品である。明確な量は把握されていないが、消費量はすくない。1年次の食物栄養学科生に毎年湯葉について簡単なアンケートを実施している。湯葉を知ってい

るは40%前後、食べたことがあるは11~13%。その場所は湯葉料理専門店が殆どであり、自宅は皆無に等しい。湯葉は家庭で調理し食卓に上るのでは無く湯葉料理専門店で食べる食品と言うことのような。好き嫌いについての質問には好きが10%前後で、好きと回答した90%の学生は以前に何度か食べた経験を持っており、高級と言うイメージを持っていた。これ等の学生の出身地は、大半は九州圏内であるが、西日本一帯に広がる。この調査結果は全国的にも当てはまるのではないか。これが湯葉という食品のわが国における実態のように思われる。

豆腐が日常的な食品として普及したことに比し、湯葉はそうはならなかった。一部の地域・愛好家の人々に守られて育てられ料亭で食す高級食材として定着している。健康食ブームで一時期一店舗当たりの取り扱い品種も増加し、湯葉への関心が高まったかに見えたが、今下火である。健康食品は益々ブームが広がっている。食品価値は豆腐に劣らず、製法もむしろ簡単。天然素材・自然素材と加工し、口当たりがやさしく軟らか、色も味も薄く、爽やかな風味を持つ。高級感のある現在の食品に対するニーズに充分な食材であるにもかかわらずである。

原因は、嗜好性の強い独特のテクスチャーにあると考える。口当たりがやさしく軟らかではあるが滑らかさにかけて、歯ごたえもあり、喉越しが特徴的である。又美味しい生湯葉が手に入り難いこともあるかも知れない。湯葉の出来立ては本当に美味しい。出来て8時間以内で食べるべきと思う。早ければ早いほど良い。それ程繊細である。その上湯葉だけではボリュームにかけ惣菜にはなり難い。無味と言って良いほど淡泊で他の食品との相性も良いが、調理法に工夫がいる。色んな食材を巻いたり包んだりして、蒸したり、煮たり、揚げたりする調理には時間や手間が係り過ぎる点も挙げられる。製造業の減少については、嗜好性にみ合う経済性がない点を挙げたいと思う。湯葉の原料大豆は殆ど国産のものが使用されている。大豆の国内生産量の低下から原料が高価で生産コストがかかる割りに需要量が伸びず生産コストと需要のバランスが取れないのではないか。干湯葉55g前後が1袋になって、470~480円（税込み）で北九州では売られている。日常的に食べるには高すぎる。2001年大阪市の丸建食品有限公

司と言う会社が100%日本資本で中国浙江省磐安県で栽培した大豆を使い、上海の工場日本人好みの湯葉を製造。日本の流通にのせ一般の飲食店、飲食を伴う業者への販売を始めている。煮物や和え物、汁物の浮身や鍋物用として用途別に想定した湯葉でなかなか美味である。価格は知らないが、日本産よりはるかに安いと思う。このような湯葉が出回り、湯葉料理の専門店以外の飲食店でも手軽に食べられるようになると、もっと湯葉好きの人が増え、家庭での需要が伸びるのではないかな。そうなれば多くの小

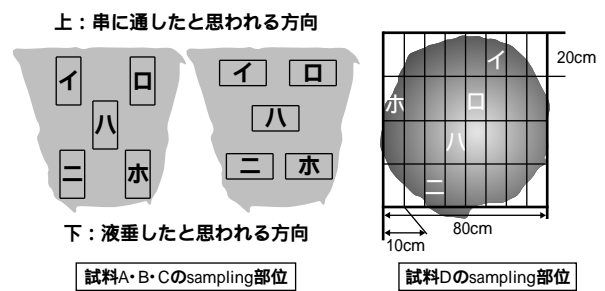
売店でも取り扱われるようになり価格も下がるのだかと、湯葉好きのものとしては期待している。

湯葉の嗜好性は大豆タンパク質の熱変性によるテクスチャーの影響が大きいと考えている事は既に述べた。テクスチャー評価は一般に官能評価と機器評価がある。3種の市販品乾燥平湯葉(干湯葉)のテクスチャー評価を行った。官能評価では市販品間の相違は5%危険率で見られなかったが、機器評価では明らかに違いが見られた。最後にその機器測定結果を紹介する。

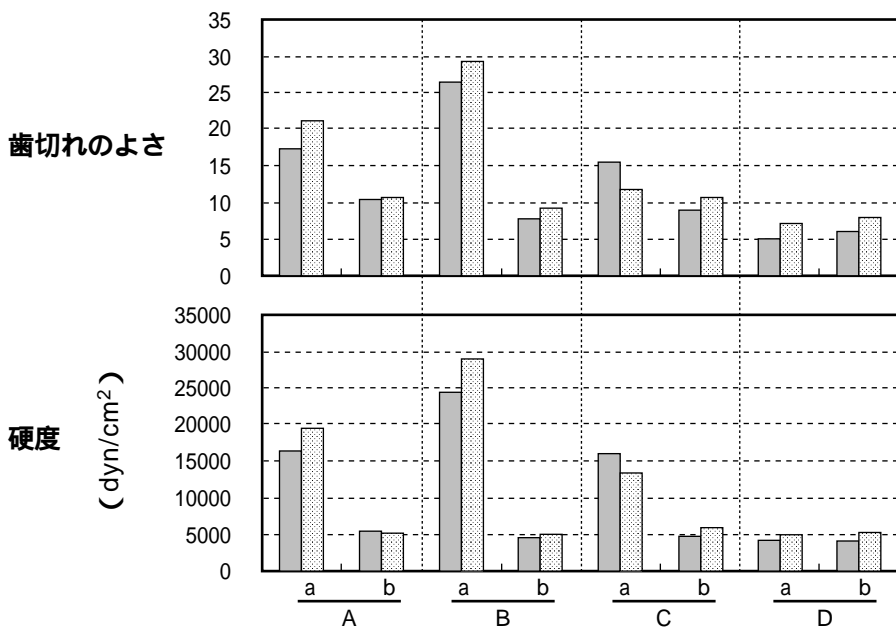
試料

評価法	機器測定 色調の測定	機器測定 官能の測定
試料調整法	浸水5分間 (もどし湯葉)	浸水2分間 沸騰水に入れ 1分間加熱 (調理後)
試料及び記号		
大豆 A	a	b
大豆・植物油脂・炭酸カルシウム B	a	b
大豆・ウコン C	a	b
大豆 (タイ:バンコク) D	a	b

試料のsampling部位



市販品乾燥平湯葉の機器測定結果



■ 串に通した方向に対し平行に縦長くsampling
 ▨ 串に通した方向に対し平行に横長くsampling

(測定部位イロハニホの平均値)

韓国 の 市場 で

東京聖栄大学 食品学科長 筒井 知己

2004年3月末、韓国ソウルを訪れた。ソウルの気温は、日本の仙台くらいという。インチョン空港に降り立つと、東京の春の服装—スプリングコートでは、少し肌寒く感じられた。ソウル市内のホテルまで、マイクロバスで向う道すがら外を見ると、桜はまだつぼみが堅く、一方人々は意外に薄着で、寒さ慣れしているようであった。ホテル近くの商店では、道端でキムチをつけていた。また途中立ち寄った土



キムチをつける人々

産物品店では、キムチ用の瓶を展示していた。店の人の話では、今風のプラスチックの桶で漬けられたキムチよりも、瓶の中で作られたものの方がずっとおいしいという。瓶は大部分を土の中に埋めて、蓋をして使うそうだ。一定の温度で保温されるので、

乳酸菌等がうまく繁殖するのだろう。昔、某大学で研究生として勉強していたときに、韓国の大学から来ていた先生がキムチについて説明してくれたことがある。韓国のキムチは各家庭でそれぞれ特徴があり、裕



キムチ用の瓶

福な家庭では、塩漬けた白菜に唐辛子、ニンニク、エビ、カニなどの魚介類、木の実、果実などをふんだんに加えて作るという。塩辛やその漬け汁を加えることもあるようだ。実際に市販されていた「皇帝のキムチ（ポッサムキムチ）」という価格の高いものには、白菜の他に、牡蠣や、松の実、梨、皮をむいた生の栗などが入っていた。この他にキュウリを用いたオイキムチ、角切り大根を用いたカクトウギも売られていた。ソウルの飲食店のメニューには、種々の粥料理や、韓定食（韓国の伝統料理のフルコース）、炭火焼きカルビなどの肉料理、石焼きピビンバ、冷麺などがのっていた。朝食にアワビ粥を頼んだが、これにも数種類のキムチがついていた。小皿に盛り分けられて出てきたどのキムチも独特の味わいがあった。食品成分表（5訂）で、白菜キムチの栄養成分を見ると、新鮮な野菜とほぼ同様のビタミンCやカロテンを含んでいる。さらに

発酵によってビタミンB群（B₁、B₂、ナイアシンなど）の量も増えている。キムチを献立に加えることで、栄養のバランスはよくなるようだ。粥とキムチで冷えていた体もしっかり温まった。これらの食事が韓国の人々のエネルギー源となっているのを実感した。食後、キムチに使われる食材がどのように供給されているのかを見るためにソウルの市場を散策してみた。

ソウルの市場で有名なものが、^{トンデアン}東大門市場と、^{ナンデアン}南大門市場である。東大門市場は、表通りにファッション関係の店が多数入った高層ビルがたちならび、歩道には飲食店などの屋台が多数ならんでいた。これら屋台ではちぢみ、トッポッキ（細く切った餅をコチジャンと砂糖で煮込んだもの）、韓国風海苔巻き（キンパツ）、などの韓国屋台料理やフランクフルトソーセージを焼いたものなどを売っていた。一方南大門市場には、革製品、衣類などを扱う店のエリア、朝鮮人参、韓国のりなどの乾物を扱う店のエリア、川魚、魚介類、肉類などを扱う店のエリア、飲食店のエリアなどがあり、観光客等でにぎわっていた。しかし現地の人々は、これら以外のもっと専門的な市場も利用するという。その一つ^{ヤンリョン}薬令市場は、地下鉄^{シジョン}祭基洞駅のすぐそばにあるが、朝鮮にんじんや各種漢方薬素材を並べた店が軒を連ねていた。客の注文により、各種の漢方茶や漢方薬を調合してくれるという。すぐ隣の^{キョンドン}京東市場では、野菜、魚介類、肉、乾物を扱う店などが軒を連ねていた。



^{キョンドン}京東市場

道ばたでは、野菜やのびるなどの野草を山積みにした露天が並んでいた。キムチに使う唐辛子を山積みにしたリヤカーもあった。韓国の人びとは、山菜な

ども料理によく使っているようである。



リヤカーでの唐辛子売り

再度地下鉄にのり南西方向に十数分、^{ノリヤンジン}鷺梁津駅で降り、高架橋を渡ると、線路に沿って鷺梁津水産市場がある。敷地は20000坪、長さ250メートルくらいの倉庫のような長方形の建物が建っている。ソウル最大の水産市場で、鮮魚を扱う店や魚介類の加工品を扱う店（全部で約900軒あるという）が整然と縦列で並んでいた。床は清掃されていて清潔で、生臭



^{ノリヤンジン}鷺梁津水産市場

さはあまり感じなかった。鮮魚店には、多数の魚介類とともに、鯛、ヒラメなどの活魚が水槽に入れられ売られていた。一般の人々も、市場の中で魚を購入することができ、その場で捌いてもらい、市場の2、3階の飲食店に持って行って料理してもらい食べるという。韓国の人々の魚介類の消費量が、1人あたり年間171g（2001年）で日本人に次いで多いというのもうなずける気がした。以上のように韓国の人々は、新鮮な食材を、多数の市場から得て、日々の食事に利用していた。しかし、日常ちょっとおながすいたときには、町中の屋台で小腹を満たすという。屋台の中には、ちょっと変わったものを売っている店もあった。大きな中華鍋の中で、豆を煮込んだようなものを売っていたのだが、独特のおいがあった。あちこちの市場で売られているので気になって、紙コップ1杯2000ウォン（10ウォンは約1円）で買ってみると、蚕蛾のさなぎを煮たもの（ボンデギ）であった。食べてみるとかんだときにちょっとくちゃっとして繊維質の独特の歯触りがあり、虫の味が口の中に広がった。味付けはほとんどしていないように感じられた。書物によると、蚕蛾のさなぎ三



ボンデギ

個が、鶏卵1個に相当する栄養成分を含んでいるという。蚕蛾のサナギは高タンパク質で、必須アミノ酸のリシン、スレオニンの含量が多く、脂質には、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸などの不飽和脂肪酸が含まれている。またミネラル含量も多く、ビタミンA（レチノール）も含まれる。日本でも長野県などで蚕蛾は、蜂の子、ザザ虫、とともに、珍味として珍重されているが、韓国では町中のどこでも売られ、食されている。蚕蛾のサナギは活力を生み出してくれる食材なのであろう。ボンデギを含めて種々の屋台料理が、韓国の人々のもう一つの元気の秘密なのかもしれない。

調査報告

平成15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17年1月12日

調査の概要

1. 調査の目的

平成15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15年度フードスペシャリスト資格取得者
5231名のうち2450名

2) 調査方法

郵送による配布・回収

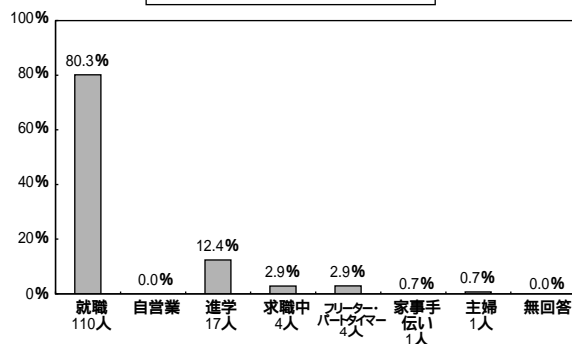
3) 調査期間

平成16年10月12日～12月3日

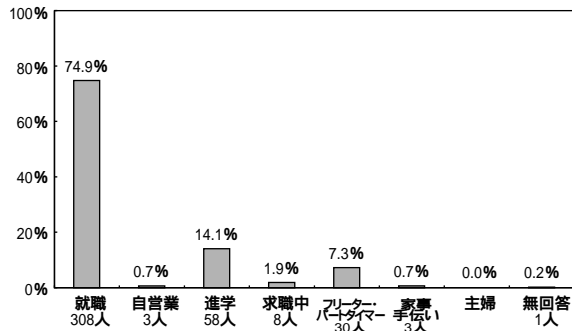
4) 回収状況

	標本数	回答者数	回答率
大学生	501	137	27.3%
短大生	1949	411	21.1%
合計	2450	548	22.4%

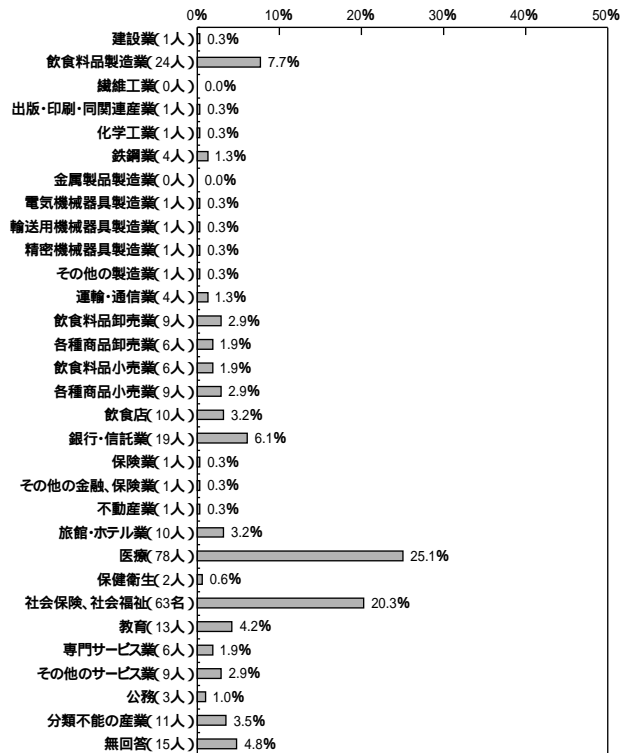
問1. 卒業後の進路(大学)



問1. 卒業後の進路(短期大学)



問3. 就職先の業種(短期大学)



問2. フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格(複数回答)

【大学】

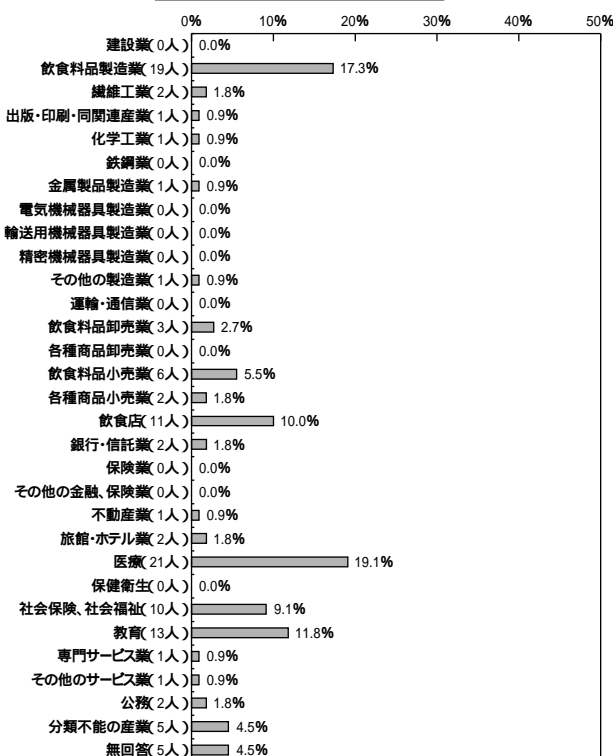
免許・資格の名称	人数
栄養士	41名
普通自動車運転免許	32名
管理栄養士	31名
教員免許	27名
食品衛生管理者	12名

問2. フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格(複数回答)

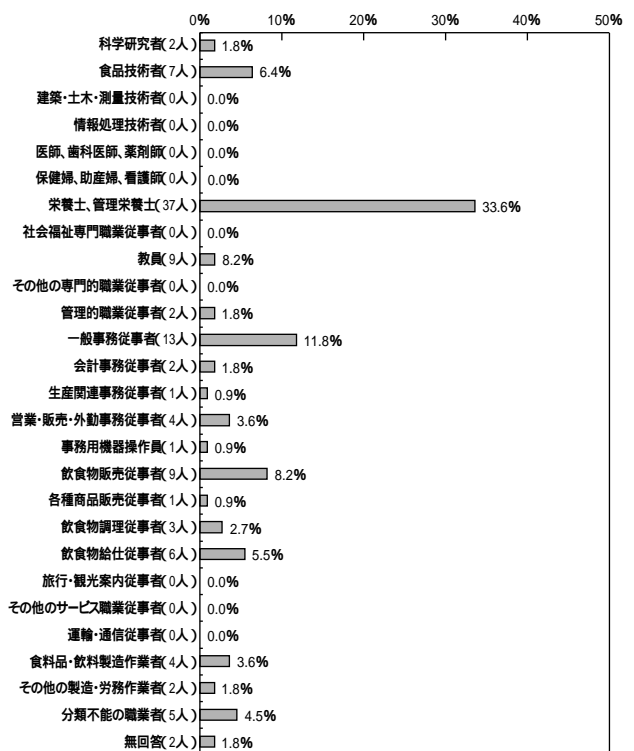
【短期大学】

免許・資格の名称	人数
栄養士	296名
普通自動車運転免許	54名
ホームヘルパー	37名
調理師	25名
家庭料理技能検定	16名

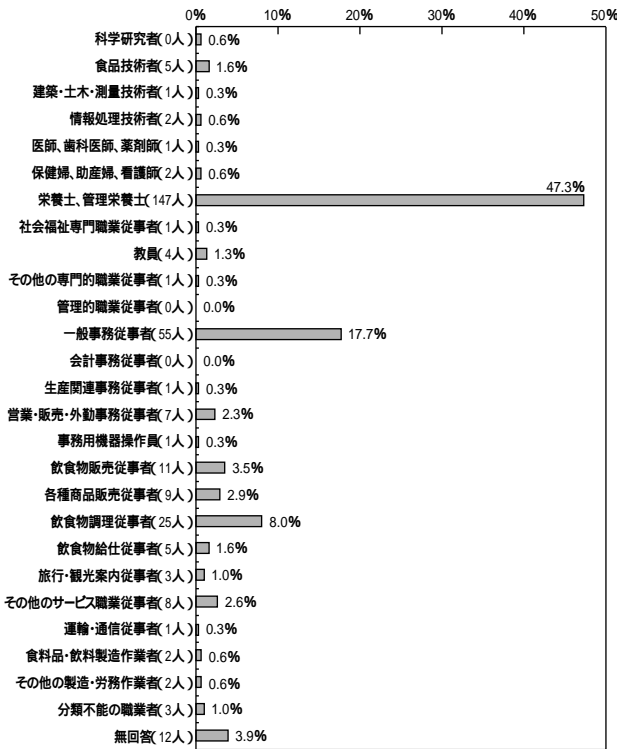
問3. 就職先の業種(大学)



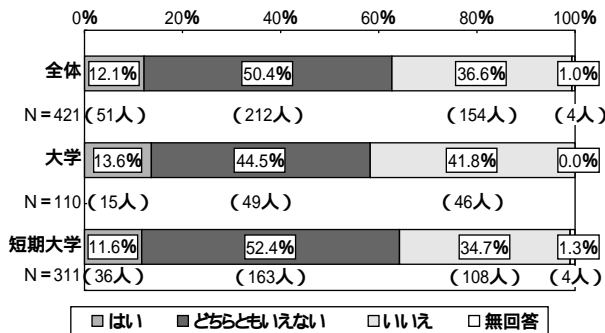
問4. 就職先の職種(大学)



問4. 就職先の職種(短期大学)



問5 - 1. 仕事の上で資格は役にたちましたか



問5 - 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立ちましたか。(自由記述)

【大学】

- ・ 食事の発注をする際、どこの産地のものがおいしいかなど、全体的な面で役に立っています。
- ・ 献立作成など特に行事食など。
- ・ 食品説明をお客様にする時(販売において)。
- ・ 専門学校で教員をしている。授業をする際に、フードスペシャリストで学んだ色々な知識を関連させながら生徒に話しができる。
- ・ 3月の授業割で、食に関する授業ばかりをまかせてもらえた。
- ・ 給食など盛付・配膳などで。
- ・ メニュー開発の仕事に従事しています。
- ・ 就職試験の際、面接官の興味をひき、その社内に

定をもらいました。

- ・ 就職活動時、会社の志望動機を言うのに役立った。
- ・ 就職活動時 面接でどのような資格かと問われ、なぜこの資格を取得しようと思ったかの話から自己PRにつながった。仕事上で 広く浅くの知識であっても、全体が見えていることで、発想の幅が広がる。商品開発をしているので、官能評価の知識はとても役立つ。会社に入って、大切なことなのに官能評価を勉強してきた人は現実にはあまりいないことが分かり、この資格の重要性が分かりました。
- ・ レストランがリニューアルOPENし、それをきっかけに私がお店から発行するお便り作りを担当することになった。その際に、旬の食材案内や野菜の栄養、その他、食に関する情報を載せることにし、学んだ知識を活かしている。
- ・ 商品をお客様にご購入して頂く際に、助言として商品の鮮度を見極めたり、よりおいしく召し上がって頂くための関連商品の提供などに役立ちました。
- ・ 農業高校で食品を教えているため、日々活用しています。
- ・ 物流の流れ、調理について、保存方法、コーディネーターなど具体的に メニュー(実際にメニューを作ってもっていきます)提案(商品をつかって提案をし(この際、商品の使用方法、特徴、どんな調理ができるかなど、トータル的に提供する)商品をおあつかって頂く)。

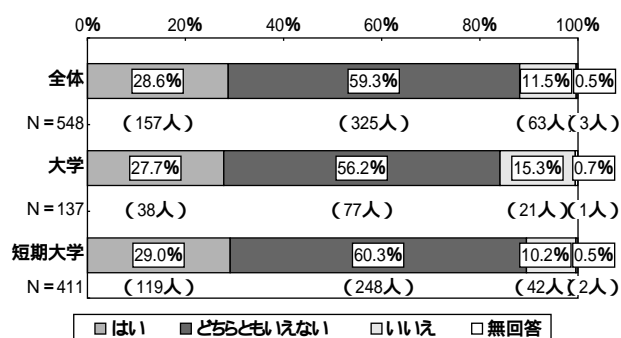
【短期大学】

- ・ 病院給食で蛋白、塩分、水分などの制限がある食事を調理しているの、いかに量が多く、見た目がよく作れるかという面で役立ちました。
- ・ 各食品の特徴や調理法を理解したうえで調理が出来る。
- ・ ドラッグストアで健康面、食生活の基本をふまえたうえで、アドバイスしていき、お客様の生活向上に向けて接客が出来る。
- ・ 調理業務をするうえで、米や煮魚の調理の仕方など。主に調理学が役に立っています。
- ・ テーブルセッティングやショーウィンドウなどセットする時。
- ・ フードサービスを行う上で、喫食者の気持を考え、そのニーズに応えられる知識を身に付けることができたと思うので。
- ・ カリキュラムの中にフードスペシャリストの科目が含まれているため、自分の知識を生かすことができる。

- ・就職活動の時に、大変役に立った。結局その企業では働かなかったが、新しい資格であるということ伝え、加えて“どのようなものか”というも伝えた。先方は大変興味を示して下さり、私も内定を頂くことが出来た。その企業は国内では名を通す、大きな食品会社の冷凍食品を作り出している会社だった。
- ・今まで知らなかった鮮度の見極め方などの知識を得たことにより、より良い食品と出会えるようになった。食品の説明を聞かれて詳しく説明できるようになった。
- ・主に、健康食品や化粧品をお客様の前で良さなどを説明して、買ってもらう仕事なので、しゃべる時に今までの知識をいかせます。
- ・フードスペシャリストを活用して仕事をこなすということではないのですが、栄養士と同じジャンルの内容は役に立っていると思います。一番に、栄養士として就職する時に、自分のアピールとして有効だと思いました。
- ・お客様に質問された時に役立った。
- ・病院の栄養士をしているので、患者さんや調理師さんなどにアドバイスや指導をしたりする上で役に立っていると思う。
- ・面接の時、フードスペシャリスト資格の話したら、面接者が興味を持ってくれ、現在にいたります。
- ・保育園で子供達に給食を作る際、食品の効能や役割を知っているため、献立を立てる時に役立っている。
- ・毎日、給食を作っていますので、毎日役に立っていると思います。
- ・中学の授業で自分の食生活を見直してみる時に、「中食」などの言葉を取り入れて授業を進めました。また、フードスペシャリストのいろいろな事が授業にも関わっているのでとてもよかったと思っています。
- ・衛生面での知識等。
- ・保育園の栄養・調理。
- ・就職するにあたり、資格をもっている事で有利であった点。
- ・新規事業の企画・立案
- ・直接仕事上では資格を生かして何かをするという事はありませんが、就職試験を受ける際、食に関わる資格として重視され、役に立つというか、有利なものであった。
- ・行事食の時のテーブルセッティングの時。季節によりテーブルクロスの使い方。
- ・入居時に喜んでもらえるような食堂の環境を作った。
- ・ホテルと言ってもフロント等ではなくレストラン課

- に配属になったため。料理に触る機会が多いようなレストランに所属しているため（バイキングがあったりするレストラン）。
- ・就職活動の面接の際、女性らしさをアピールした。フードスペシャリスト資格はめずらしかつたらしく、どのような事をするのか等いろいろなところで聞かれた。良い印象を持ってもらった。
- ・盛り付けの時、見ためよく、おいしく見えるように、ほかの方よりもきれいに盛ることができました。
- ・行事食の時、料理を盛り付けるコーディネートを学んでおいてよかったと思った。
- ・盛り付ける時に色あいを考えたりするのに役立った。
- ・食料品製造業の企業での分析を行っているので、就職、仕事の時役に立っています。
- ・栄養士として働いているので、栄養の面で勉強になりました。
- ・面接時にフードスペシャリストとはこういった資格なのかと質問され、食に関する資格ということで興味をもっていただきました。
- ・具体的な知識を学べた

問6 - 1. 日常生活で知識は役にたちましたか



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】

- ・食品の安全性が重視されている現代に、自分が買物をする時や、他者に食品のことをきかれた時にフードスペシャリスト資格を取得する為に得た知識がとても役に立っている。(3)
- ・コース料理を頂く際のテーブルマナーを勉強していたことで、スプーン、フォークの使い方や、進め方などがよく把握できた。(4)
- ・生活すべての中での食生活に関する時(ex、フォーマルな食事etc)
- ・生活の中で、食材の安全性を確かめたり、滅菌の方法などで使用した。
- ・テーブルのセッティングのマナーや、料理を作る時

に、「栄養」や「調理」の知識を使う点などで、役に立っている。

- ・食事の際により広い観点をもつことで、より食事が楽しめる。
- ・食を取り扱う姿勢が変わり、日ごろから栄養バランスや保存の仕方のパターンの幅が広がった。(6)
- ・食物、フードデザインの授業で、生徒に教えられる知識が豊富にある。
- ・他人よりも食品全般において知識があることはやはり役立ちます。また、食品衛生法やPL法も、新商品を使って売り出す際に必要なものなので、勉強してよかったと思います。
- ・消費期限と賞味期限について。
- ・学校での授業において(食領域の授業の際、予備知識として役立った)
- ・食について人より知識があるということできっかりしているという印象を持たれました。
- ・日常生活のうえで、より食に関心を持つようになった。食品選びや、普段の食事でも考えて生活するようになった。(3)
- ・自炊をしているので、食料品の購入時での鮮度チェック、また外食する際でのテーブルマナーなどに役立ちます。
- ・HACCPやPL法について勉強をしていたので仕事上で食品会社に勤務する者として理解力があり食品に関する専門的なISOやJAS規格などの言葉の意味も理解し会話する上で役に立つことがあります。
- ・友達との会話の中で知識が豊富だといわれたり、食卓の場面などでも思い出したりして実践しています。

【短期大学】

- ・「食」のスペシャリストとして、今まで踏み入ることのなかった学問にふれ、「本物」を知れた。
- ・食事の時のマナーやコーディネートに気を配れるようになった。(2)
- ・今まで家事等の手伝いをしたことがなく、商品に関する知識等が乏しかったが、購入の際の目利きや旬も分かるようになり、その他安全という名の知恵を身につけられたと思う。
- ・家族の健康を考えた時、どの栄養素をどう摂取すれば良いのかを伝えられた。
- ・日頃の食生活の乱れに気づき、改善法が分かる。スーパーでの買い物で、表示に敏感になった。(2)
- ・具体的な事例はないのですが、持っていて無駄になる知識はないと思っています。
- ・食品をスーパーで選ぶ時、鮮度や熟度を確認して買

う。料理に合った食器を意識して選ぶようになってきた。

- ・テーブルコーディネートや食の安心、安全など栄養士でも必要なことはあるため、フードの知識は役に立っている。
- ・「生活していく上で、知っていて得をすること」を多く学ぶこの資格。買物をする際、料理をする際、食事をする際、それぞれの場面で色々な知識が頭を駆けめぐります。“コレッ!”といったことは思いつかないけれど、確実に役に立っていると思います。
- ・食は生きていく上でかせないものなので、職業に直接役に立たなくても、日常生活で知っていていいことはたくさんあるから。
- ・食事に対する自分の意識が高まったと思う。・会社が、国の農林水産省に大きく関わっているのも、自分の会社が行っていることを理解するうえで役立った。
- ・日常生活でテーブルの上をちょっとおしゃれに工夫できて、楽しいです。
- ・家庭においても仕事に同じく食への関心を高めることに役立っている。中でも、食品鑑別が役立っていると感じている。
- ・現在、大学へ進学していますが、管理栄養士免許取得の勉強に役立っています。各教科で一度勉強したことが多く出てきて、頭に入りやすいです。
- ・食品の劣化がわかるようになり、「こういう時にはこのような料理を作る」と言うのが役立っています。
- ・会食のような会に呼ばれた時。
- ・現在中学校で家庭科の授業を教えているのですが、食物の授業の際フードスペシャリストを採る時勉強した知識がとても役立っています。又、家で料理する際も役立っています。
- ・食生活のバランスに気をつけるようになった。(2)
- ・友人や家族に食品についての疑問に答えることができた。(3)
- ・魚や肉など食品の鮮度の見分け方など細かく食品についての知識を学ぶことができたことで発注した食材の良さをたしかめたり、保存法なども仕事をする上で役立っています。(3)
- ・進路先の専門学校の授業で同じような勉強をしているのでとても役立っています。
- ・日頃、スーパーへ買い物へ行ったり、家でご飯を作ったりするので、卵の鮮度などなど色々役に立っています。
- ・友達に食生活のアドバイスをできる。(2)
- ・野菜の保存方法を覚えていたので、適切に保存でき

- た。テーブルコーディネートをやる際、カトラリーの使い方を学んでいたのが間違えることなくできた。
- ・今まで以上に食生活に興味を持った。学生時代あまり作る事のなかったお弁当も、今では、毎日手作りです。
 - ・料理をする際。(3)
 - ・最近テレビなどでよく聞く「トクホ」の事などを周りの人にどういうものかなど教えてあげられたり、自分が勉強した事を伝えて正しい理解をしてもらえました。
 - ・料理の特徴やマナーなど、セッティングなど。
 - ・買い物する時(表示など見る時)・仕事(パート)の時...食品関連の仕事だったので。
 - ・自分で料理をする時に知識を生かしていると思う。食器を選ぶのが楽しくなった。
 - ・日常生活の中でスーパー等への買い物、外食の際など。(2)
 - ・BSE問題や食中毒の問題について関心を持つようになり、事前に対処するようになった。
 - ・毎日の食事・客を招いての食事会
 - ・料理を作る時のもりつけや、食べた時の味の楽しみ方が変わった。食に対しての関心が深くなった。
 - ・進学をしていますので、勉強をしている時に役立っています。(2)
 - ・会社でのレポートなど。
 - ・特にこういう場面で役に立ったということはありませんが、資格取得のために勉強して得たことはたくさんあったので、とてもよかったと思っています。気付かないうちに役に立っているのかもしれない。
 - ・自己や家族の栄養管理をする上で、メニューの献立を考える時に学んだ知識や技術が大いに役立った。
 - ・お客さんが来た時のお皿などの配置や、食べに行った時のナイフやフォークの使用時に役立った。
 - ・食中毒に関して詳しく勉強したので、夏に今まで以上に気をつけるようになった。
 - ・スーパーで買物する際、表示、添加物等に目をくばれる。健康管理にもつながっている。・趣味の会の集まりの中で、よく聞かれる時があり、説明することが楽しい。
 - ・私は今、歯科衛生士の専門学校に通っています。栄養の授業があるので、その際他の人よりも分かっているのが理解しやすい。
 - ・食事の献立を考えるとき。
 - ・普段の調理で。・管理栄養士の勉強で。(4)
 - ・日常生活の食生活や知識が健康を保つ重要な役割を果たしている。
 - ・外食時やアルバイトでテーブルマナーが役立った。台所用品の衛生管理の仕方がわかった。行事食を知ることができ、季節ごとの行事に興味を持った。
 - ・食品の保存期間と衛生面での考え方。でも本当に一瞬...
 - ・進学した専門学校で勉強する時に役に立った。
 - ・日常生活。食事のバランスや雰囲気を見るようになり、楽しくなった。
 - ・家庭料理を作る際や職場の盛り付けの際にフードコーディネートの技術は役に立ったし、食材の鮮度を見分ける力もついたと思う。(2)
 - ・私は食を扱う仕事につきたいので専門学校に進学しました。学校でも栄養学や衛生学などはやはり必修科目としてあり、勉強した内容は自分に身についた知識として役立っています。
 - ・日常業務にも生かせる。(2)
 - ・自宅での食事をするうえで、食器えらびなどに役立った。マナーという点でも役立ちました。
 - ・テーブルコーディネートの、食品を選ぶ知識。
 - ・現在栄養士として働いていますが、学んだ知識はまだ鮮明であり、職場のイベント(バイキングなど)をする際は特にコーディネート等、役に立つものが多々見受けられます。
 - ・栄養のバランスを考えるようになった。
 - ・友達と食事に行った時など、どの国で作られた物かなど、詳しく話す事ができる。(2)
 - ・フルーツ&ベジタブルマイスターの資格をとるときにやくにたった。勉強の系統が同じだった為。
 - ・PL法などの勉強した知識が日常生活の中の一知識として物事の判断時に役立っている。
 - ・スーパーに行き、食材を見る、買う、料理する、全てにおいて食品衛生学や調理学で学んだ知識が役立っています。
 - ・普段口にする物のカロリーや栄養素を人に教えたり、自身も食選びに幅が出た。
 - ・自分で料理をする時に、味だけでなく色どりやかざりつけ(盛りつけ)にも気をつかうようになった。(3)
 - ・保育園での給食作りにおいて、さまざまな面で役に立っています。盛り付けや、色どり、品質や鮮度、安全性など、そして、今は、何よりも食育のあり方について考える際など、大変役に立ちました。
 - ・食品の性質を知る事ができたので、保存方法などの料理をする面で役に立っている。
 - ・食に関する基礎的な知識が身についたので主に日常の食生活では役立っています。食事をする際に気を

配ったり健康管理がしやすくなりました。

- ・お家で夕食を作った際の栄養管理や友人のバースデーパーティーをした際のトータルコーディネート。また、目上の方との食事会での基本的マナーなどです。
- ・家族や友人との食事会を開く時のテーブルセッティングをする際など。
- ・行事の食事など、いろんな食べ物の知識が得られたので、家で食事をする時や、友人と会った時に食べ物の事を聞かれた時に教えることができた。(2)
- ・食品を購入する際に原材料などを見るようになり、自分で確認できる範囲で安全性をチェックできるようになった。
- ・目上の人に対しての接し方(座り方)・食器のおき方。
- ・仕事で特に役立つ事はないが、栄養士の知識をレベルアップさせる事ができたと感じるから。
- ・飲食店選び。
- ・食材の管理、飲食店でのテーブルマナー。(4)
- ・家族や友達などが、誕生日や祝いごとの時など、い

ろんな提案をして、食をコーディネートすることができるので。

- ・食品や、食生活、栄養などの知識などが広く調理などに役立っている。(2)
- ・テレビや本を見ていても、食を楽しく演出する工夫をしている所に目がとまるようになりました。
- ・自分が食生活をしていく中で、食品の特性や選び方、調理の仕方など日常生活で役に立っていると思います。
- ・家族が病気で寝込んだ時に料理を作った。
- ・お魚の鮮度を見て分かる時・お野菜(酸、アルカリ性のもの)をゆでるときの処理のしかたなど食事に関する事と食事の時のマナーについて
- ・買い物に行った際、何に気をつけるか、何が良いかを見極める力がついたと思う。食事に行った際のマナーについて。

()内の数字は同じ回答数。

注記：勤務先の所在地、就職先の企業名及び本協会・養成機関に対する意見・要望は省略。

事務局短信

田村真八郎会長の御退任について

本協会の田村真八郎会長には、一身上の理由により、去る4月1日に辞任されました。田村会長には、平成8年12月17日に設立された日本フードスペシャリスト協会の初代会長として、今日まで8年有余に亘り、フードスペシャリスト資格制度の充実・発展のため、卓越したリーダーシップと御手腕を発揮されまして、認定事業をはじめ様々な場面で御指導御活躍を戴きました。特に食商品学を立ち上げられて、フードスペシャリスト養成課程で修得すべき重要な教科として位置付けました。それらの御功績は計り知れないものであります。これまでの並々ならぬ御尽力に対しまして、深甚の謝意を表する次第です。

東京聖栄大学のフードスペシャリスト養成課程を認定

フードスペシャリスト養成課程設置校として、新たに本年3月8日付で東京聖栄大学健康栄養学部食品学科が認定されました。平成17年度の認定校は大学63校、短期大学108校、併せて171校にのぼることになりました。

平成17年度フードスペシャリスト資格認定試験の出題数が5問増の55問へ

平成17年度のフードスペシャリスト認定試験の出題数が現行の50問から55問に増えました。内訳はフード

スペシャリスト論6問、食品の官能評価・鑑別論8問、食物学に関する科目8問、食品の安全性に関する科目7問、調理学に関する科目6問、栄養と健康に関する科目6問、食品流通・消費に関する科目7問、フードコーディネート論7問ですが、試験時間は現行と同じ1時間40分(100分)です。

本協会第7回総会開催について

平成17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。

1.日時 平成17年6月14日(火) 午後2時30分~7時30分

2.場所 東京・芝「東京グランドホテル」

総会議事 (午後2時30分~4時30分)

記念講演 (午後4時45分~5時45分)

演題 「食品産業の構造と新潮流を語る」

講師 日本食糧新聞社常務取締役

村元靖郎氏

懇親会 (午後6時~7時30分)

第6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17年度フードスペシャリスト養成課程研修会は、下記の日程で開催することになりました。

1.期日 平成17年8月25日(木)~26日(金)の2日間

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>(第1日・午前10時～午後4時10分、
懇親会・午後5時～6時30分)
(第2日・午前10時～午後0時30分)</p> <p>2. 会場 東京「東京聖栄大学」(JR総武線「新小岩」
駅下車徒歩2分)
〒124 - 8530 東京都葛飾区西新小岩1 - 4 - 6
・TEL 03 - 3692 - 0211</p> | <p>3. 主 旨 食品開発の現状とコーディネートに関する研修</p> <p>4. 参加資格 フードスペシャリスト養成課程担当教員・個人会員</p> <p>5. 参加費 1名につき7,000円(懇親会費1名につき5,500円)</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

日誌(平成17年2月1日～4月30日)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>H17.2.10 「会報」第17号発送</p> <p>2.18 第6回認定試験実施校へのフードスペシャリスト資格認定証及び会長表彰状発送(～3.14)</p> <p>3.8 第22回理事会</p> <p>1. 第6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</p> <p>2. 平成17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(特例分)について</p> <p>3. 平成15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</p> <p>4. 第6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</p> <p>5. 次回理事会及び平成17年度総会の日取りについて</p> <p>6. その他</p> <p>3.22 第22回専門委員会</p> <p>1. 平成17年度フードスペシャリスト養成課程認定の審査について(再審査分)</p> <p>2. 第6回フードスペシャリスト養成課程</p> | <p>研修会実施要領案について</p> <p>3. 平成17年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領の作成について</p> <p>4. フードスペシャリスト・パンフレットの作成について</p> <p>4.19 平成16年度監査会(業務及び経理)</p> <p>4.26 第23回理事会</p> <p>1. 田村会長の辞任について</p> <p>2. 平成17年度開設フードスペシャリスト養成課程認定校の追認について</p> <p>3. 平成16年度事業報告及び収支計算書について</p> <p>4. 平成17年度事業計画案及び収支予算書案について</p> <p>5. 平成17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</p> <p>6. 第6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</p> <p>7. 会長表彰状の様式変更について</p> <p>8. 第6期専門委員会の委員構成案について</p> <p>9. 役員改選について</p> <p>10. 平成17年度総会次第の確認について</p> <p>11. その他</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

編集後記

今号もフードスペシャリスト養成課程を担当されています先生方から沢山の玉稿を頂戴しました。巻頭言は“多文化共生時代”のタイトルで武庫川女子大学生生活環境学部の大杉匡弘教授から、これからは量より質の時代、人を生かして自分も生きる時代、フードスペシャリストにおいても学ぶことは人を生かすことにつながり、広く世界を見ること、世界から学ぶことの視点の大切さを指摘されています。鎌倉女子大学・十文字学園女子大学の太田省吾講師から、総合的な食教育体系は人間主体の食行動のあり方と共に、社会的食環境の整備が必須とした“食育を考える フードスペシャリストの新分野”は、これまでの食育運動・政策展開の経過を再整理して、子どもたちの人格形成を中心に教育現場にたって基本理念・基本目標や展開方策を検討する必要があると述べています。光塩学園女子短期大学食物栄養科の前田利恭教授から、“北海道遺産に選定されたジンギスカン料理”、鍋にいろいろな種類があることなど気付きました。東筑紫短期大学食物栄養学科の松本富子教授から、湯葉のテクスチャー評価(機器測定結果)を含めての“湯葉雑記”、湯葉の嗜好性や需給などを詳細に分析しています。いつも世界の食べ物を紹介されています東京聖栄大学食品学科長の筒井知己教授から、今回は“韓国の市場で”のテーマで、キムチをはじめ屋台料理の数々を取り上げています。

日本食糧新聞に“食品界で活躍するフードスペシャリスト”の記事を連載する予定ですが、フードスペシャリスト資格取得者で食品企業に勤務されている方々の御紹介を賜りたいと存じます。日本食糧新聞の記者が直接取材に参ることになっています。

フードスペシャリスト養成課程設置の大学名、学部・学科名、登録者、教育責任者、事務担当者、養成カリキュラムなどの変更があった場合は、必ず協会にお届け下さいますようお願い致します。(事務局)