

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 人間力を培う「食育」を！

菌類 野生きのこで食中毒

エッセイ 日本人は何故あまり肥らないのか？ カツオ節味とヒスチジン

調査報告 平成16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

認定校 フードスペシャリスト養成課程設置大学・短期大学一覧
事務局短信

巻頭言

人間力を培う「食育」を！

東京農業大学名誉教授 川端 晶子

1. はじめに

さる3月4日、独立行政法人国立健康・栄養研究所創立85周年・独立行政法人化5周年の研究報告会が開催された。「栄養学は日本で興きたー佐伯矩博士と国立健康・栄養研究所」という基調講演のなかで、研究所の歴史と伝統が述べられたが、「佐伯矩博士は「栄養学」という学問を世界に先駆けて創出した。当時の日本では、子どもは栄養不足で小柄であり、紡績工場で働く女工は劣悪な作業環境と偏った食事で病人が多く、これを改良するために、食品成分表を作成して、摂取栄養素を計算し、「完全食」という概念を提唱し、小学校や工場において給食を開始した。昭和9年に「栄養研究所」が創立されて本年で85年になるが、この間に、体系化された栄養学が日本で創設され、世界一の長寿社会をつくり出したことは驚嘆すべきである」という。

昨年、「食育基本法」が制定され、本年3月には国民の食生活改善と健康増進を目指し、朝食を抜く「欠食」の小学生を0%にするなど2010年度までに

達成する数値目標を盛り込んだ「食育推進基本計画案」がまとめられた。

「食育」が国民運動として、盛り上がってきたことは、ほんとうに喜ばしいことである。「食育」は生きる上での基本、すなわち人づくりの土台であって、「知育」、「徳育」および「体育」の基礎となるべきものであるものであるというところに大きな意味がある。

2. 食育基本法と食事バランスガイドライン

1) 食育基本法に示されている基本施策

食育基本法では、国民運動として食育を推進するための基本的施策として、次のような取り組みが示されているが、すばらしい効果が期待される。

(1) 家庭における食育の推進：保護者や子どもの食に対する関心と理解を深め、健全な食習慣の確立を図る。



(2) 学校、保育所などにおける食育の推進：学校、保育所等において、魅力ある食育を推進し、子どもの健全な食生活の実現と健全な心身の成長を図る。

(3) 地域における食生活の改善のための取組の推進：地域において、栄養、食習慣、食料の消費に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防する。

(4) 食育推進運動の展開：国民、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者などによる民間団体の自発的な食育活動の全国展開を図る。

(5) 生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等：都市と農山漁村の共生・対流を進め、生産者と消費者との信頼関係を構築するとともに、環境と調和の取れた農山漁村の活性化を図る。

(6) 食文化の継承のための活動への支援等：伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等、伝統ある優れた食文化の継承を図る。

(7) 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進：国民の適切な食生活の選択に資するよう、調査研究や情報提供を進めるとともに、食育に関する国際交流を推進する。

2) 食事バランスガイドの活用

「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるためのツールとして、厚生労働省と農林水産省共同で作成された「食事バランスガイド」が示されている。これは、従来のような栄養素レベルの表現ではなく、料理と言うイメージをもった考え方で示しているところに特徴がある。先日、近くのスーパーマーケットに行くと、可愛い「食事バランスガイド」のパンフレットが積み重ねられてあり、興味深く顧客が手にとって行く姿をみて、今回の「食育」の国民運動は定着し、すばらしい効果をあげられそうだと実感した。

3. 「食の古典」に学ぼう

哲学者今道友信先生は「日本における教育の荒廃は、教える側が古典を学ぶことを忘れ、目先のことを処理する小手先ばかりを尊重してきたからではないか。そのためには自己教育として古典を読み、人間の証である言語による精神の実りを学ぶ姿勢が必要である」と常々いわれている。今、「食育」の教える側の心構えを省みるとき、「食の古典」をひも

どくことの大切さを痛感する。

1) 西洋の食の思想

とくにキリスト教の世界では、旧約聖書の思想、すなわち、「地のすべての獣、空のすべての鳥、地に這うすべてのもの、魚は恐れおののいてあなた方の支配に服し、すべての生きて動くものはあなた方の食べ物となるであろう」と書かれているが、今日、人間が生物全体の食物連鎖の王者として君臨していることと無関係ではない。西洋料理の主流はイタリアからフランスへと発展したが、美食の黄金時代に書かれたプリア=サヴァランの『味覚の生理学』* (1826) は美味学の書であるが、哲学的、感覚的、文学的な書でもあり、フランス的食の思想を存分に満喫することができる。*日本語訳『美味礼賛』

2) 中国の食の思想

中国の食の思想の根底には、儒教と道教の宗教的土壤がある。儒教は敬天思想と<仁>を基調としているが、孔子の『論語』のなかにも数々の食に関する心構えが記されている。自然界の諸現象の観察から導き出した五行陰陽説があるが、医食同源や薬食一如の思想にまで発展した。また、道教は大衆に密着した思考の根源であり、不老長寿の思想が基本姿勢である。インドで創始されたとされる仏教は中国に伝来し、国策として受容されたが、やがて、禅の思想を反映した伽藍様式の寺院を建立した。百丈懷海は「一日仕事をしなければ、その日は食事をしない」という有名な逸話を残している。この思想は日本人にも大きな影響を与えた。

3) 日本の食の思想

稲作農耕文化に育まれた日本の土壌には古代から数多くの、神々を祭り豊穡を祈る風習が守られている。日本特有の^{なほらい}直会は、これらの神々と共に食べ物を分かち合う儀式である。ここからハレの日の行事食が生まれた。12~13世紀には日本の僧が中国に留学し、食文化も中国から学んだ。仏教の伝来とともに、日本人の食の思想を規制した歴史的事件としては、肉食禁止令があり、獣肉（とくに牛肉）を食べない戒律を守り続けた。一方、奢侈を排し実質的な生活をむしる誇りにしていた武家生活では「武士は食わねど高楊枝」と言う考え方が尊重され、武士はたとえ貧しくても、清貧に安んじ、気品を保たなければならないと考えていた。また、日本人の近世に

おける健康思想の根幹をなすものとして、江戸時代の貝原益軒の『養生訓』を挙げることができよう。明治以降の食生活の近代化には目を見張るものがあり、西欧化、さらに20世紀後半にはアメリカおよび中国をはじめ世界のさまざまな国の食の異文化を受容し、新しい食文化を築きつつある。しかし、日本の食文化の根底には、季節感と新鮮な素材の持ち味を生かす無味礼賛の思想があることも見逃せない。

4. 食育における食文化論

人間が食べるということは文化現象の一つであり、食育は生命や個人尊重とともに、人間・環境との共生、環境システムの理解と対応能力を高め、感性の窓を開いて、五感の訓練、食文化や食べる楽しさを体験し、生命・健康・食の基本的価値感を体感することである。

1) 人間生活の基盤である家庭における食育

古代ローマ初期は、子に対する家父の権利が強大であり、家庭教育のなかで、子どもは自分の父親の中にローマの伝統の体現者を見ていたという。17世紀のヨーロッパにおいても、夫婦と子どもが中心である小家族が生産や扶養の単位であり、家父がその家政を取り仕切るものと考えていた。そのような家父の職分のなかに、子どもの教育も含まれていた。また、オーストリアのホーベルクの『家政書』(1682)によると、5歳までの幼児の教育は両親が行い、その後は男子は父親、女子は母親が行うものと考えられていた。現在の日本における家庭教育は父母が協力して行うのが理想的であるとしながらも、母親に依存するところが大きい。家庭での食生活を通して、父母やそのほかの家族によって行われる家庭教育は子どもの人格形成に重要な役割をもつ。

2) 文化概念としての「自然」における食育

ルソーは教育思想の古典といわれる『エミール』(1762)のなかで、人間は立派なものとして生まれるが、社会が彼を墮落させるという根本命題に立って、理想的な自然教育の原理を述べている。エミールという男の子を、生まれたときから結婚するまで、一人の先生が自然という偉大な師の指示にしたがって、どのように導いてゆくかを小説形式で書いたものである。ルソーは「人類を破滅から救うものはつねに田舎であり、田園生活は人類にとってより自然

な生活である」と強調し、文化概念としての「自然」を説き、子どもの教育では自然のなかでの体験学習の大切さを説いている。ルソーは当時の多くの人が獣鳥肉類を好んだのに対し、乳製品、野菜、果物の長所を賞賛し、食事の演出についても野外を好み、彼の理想はこんこんと湧き出る泉の傍らで軽食を用意することであったという。

今日、日本において「食と農を結ぶ循環型教育」が進められているが、ルソーがいう教育学体系の鍵となっている文化概念としての自然(農)の観念は大きな意味を持っている。

3) 子どもの食選択力を育てる食育

子どもの食育では、理論を教えて指導するよりも、望ましい食習慣や食行動が身につくように、実践的な学習環境を整え、「からだ」と「心」を育むことが大切である。乳幼児から発育・発達段階に応じた豊かな食の体験を積み重ねていくことにより、生涯にわたって健康で生き生きした生活を送る基本としての“食を営む力”すなわち“人間力を生み出す力”を育むことである。それには、体験的な食育を積み重ねることが大切である。

幼児が家事や食事の手伝いに興味を持つようになれば、好き嫌いが少なく、親子のふれあいが高まったり、栄養素摂取のバランスが良くなったりするといわれている。また、幼児が食卓を拭く、箸や食器を並べる、大人と一緒に調理をすることなどにより、子どもは調理することや食べることの楽しさを知ることができる。それは、子どもの健全な食習慣の育成や食生活設計の素地を作ることにもつながる。保育所や幼稚園においても、食事は単に空腹を満たすためだけでなく、人間的な信頼関係や生涯にわたり健康で過ごすための食生活習慣の形成を図るための場として重要である。

5. 人間力を向上させる「食育」

人生とはどう生きたらよいのか。人間の全体的把握を目指すために意図されたメーヌ・ド・ピランの『人間学新論』(1824)には、人間の生を動物的生、人間的生、精神的生の三つに分けている。動物的生とは、いわゆる生理的な対象となる生で、動物と相通じる生であり、動物実験でも役立つ人間の栄養学的観点の食の問題を思い浮かべる。人間的生とは、能動的私が経験を構築していく生で、心理学の対象

となる生である。そして、精神的生では人間は自らの能動性を捨て、能動性の権能の外にある神の恵みを恩寵として謙虚に受け入れる生であり、ピランはここに至福を見出している。私たちの生活に当てはめてみると、人間がこの世に生を受けた直後は、おっぱいを飲んだり、機嫌が悪いと泣き叫んだりといった動物的な生にウエートが置かれているが、成長するにつれて道徳的な教育の効果もあって、人間的な生が磨かれ、精神的な生が輝いてくる。人間は生きている間中、三つの生はどれも共存しているが、人間性を磨くことによって、死に至るまで動物的生は無くならないながらも、崇高な精神的生の比率が高くなる。この三つの生のバランスこそ、教育の重要なポイントであり、「食育」の基本的理念でもある。

6. おわりに 「五観の偈」のころー

「五観の偈」とは簡単にいえば、「いただきます」「ごちそうさま」と言うことになる。出典は北宋のちようろく しゆうさくせん ぜんねんしんぎ長蘆末隠撰『禅苑清規』であるが、道元の『赴粥はんぼう飯法』のなかにもあり、日本では禅院の食事のときに唱和し、食事を受ける者の五つの反省と感謝、そして「食」と「自分自身」を内観するという意味である。

食材や食事を作ってくださった方々に感謝します。

自己を磨くために食事をするのであるから、自分の行いを反省します。

過ちを犯さないように、悪い心、怒りにくむ心、道理をわきまえない心を慎みます。

食事はすばらしい栄養源であると思っ

ます。

立派な人になり、社会のお役に立つために、この食事をいただきます。

など、食への感謝と人間力を培うことばを、自ら念じることが大切である。現(独)国立健康・栄養研究所渡邊昌理事長も「五観の偈」で示されている食への感謝のころを推奨されている。

今年度の世界の平均寿命が発表されたが、日本は、さらに更新して世界一の長寿国を継続していることはほんとうに喜ばしいことであり、この誇りを大切にしたいと願う。

「食育を国民運動に！」という掛け声とともに、「食育」を推進する企業が増えていると報じられているが、「スーパーマーケットに期待する食育をどう進めるか」というテーマをはじめ、「IH調理器導入と食育」「5 A DAY(ファイブ・ア・デイ)運動を中心にした食育」「買い物ゲームを通して学ぶ食育体験」「親子向けの料理教室」などの食育運動がはじまっている。「食育」を推進する企業は、社会貢献活動と、食育をいかに事業戦略の一つとして取り組むかが鍵であるという。フードスペシャリストとしての「食育」の職場も、限りなく広がりそうな社会の動向を心から歓迎したい。

なお、今秋には、「日本食育学会」を立ち上げ、食育をきちんと学問的に位置づけ、体系的に研究する舞台を設けようという準備も進められている。

さあ！ フードスペシャリストの皆様！ 人間力を全開し、社会に羽ばたこう！

(日本フードスペシャリスト協会常任理事)

菌 類

野生きのこと食中毒

関東学院大学・人間環境学部 健康栄養学科 角田 光淳

「きのこ」

キノコは風味と季節感が親しまれ、古くから我が国の食生活にかかわっている。近年、食生活の向上と多様化に伴って、いわゆる自然食品、健康食品、低カロリー食品として見直され、また血しょうコレ

ステロールの低下作用にも注目され、サルノコシカケ科やキノブタケ科に属するキノコ類及びシイタケ等から抗腫瘍性物質が見つかり薬理効果も期待される。反面、健康食品としての過剰摂取や誇大広告などの問題も取りざたされている。

人工栽培はもとより、バイオテクノロジーによる品種改良も盛んに行われ、我が国はその種類、品質ともに世界一のキノコ生産国である。一般に市場に出回る食用キノコの種類はシイタケ、エノキタケ、ナメコ、ヒラタケ、マイタケ、キクラゲ等10数種程である。



この外、マツタケ以外に一般の人々の目に触れることの少ない風味豊かな野生のホンシメジ、ハナイグチ、ショウゲンジ、シモフリシメジ等のキノコも多く、産地の人々や愛好家により賞味されている。しかしながら、野生キノコの採取地には有毒キノコも混生し、食べるにはその適否を見分ける正しい知識と経験が必要である。

有毒キノコの多くは知られているにもかかわらず中毒事故が起きている。昨年スギヒラタケによる死亡事故が大きく報じられた。スギヒラタケは夏から秋にかけ、湿った杉の倒木などに生える野生のキノコで、白色の扇形、傘の直径は2～6センチ、毒性はないとされる。産地では、みそ汁や炊き込みご飯の具として多量に食べられるが、一般の店ではほとんど流通していない。健常者には無害だが、腎不全など基礎疾患と関連して、急性脳症（スギヒラタケ脳症；腎臓学会）を発症した可能性はあるともいわれている。また、最近ではイグチ科には毒性をもつものは少ないとされるが、強力な嘔吐毒を含む新種パライロウラベニイロガワリが発見されている。組織が緻密でしっかりした歯ごたえのある大型のキノコで、5g程度で5～6時間後に激しい嘔吐に襲われ、その後も嘔吐中枢が刺激され何度も嘔吐をくり返すという。

「きのこの概要」

キノコはカビとともに菌類(真菌門)の生物群で、有機物を分解し吸収して成長し、孢子を生じて繁殖する。近年、菌類は動物でもなく植物でもない第三の菌界(界, Kingdom)に分類される。厚生労働省の食中毒統計では植物として扱われる。主にキノコは担子菌類と子のう菌類である。カビもキノコも俗称で、両者ともに綿状に菌糸を成長させる糸状菌である。カビは一般的に菌糸が比較的ゆるく錯綜して綿

状に集落をつくり、その表面に孢子を形成する。キノコは菌糸が分岐と結合をくり返し比較的密な菌糸組織からなる子実体(キノコ)をつくり孢子を形成する。「きのこの生活環」

菌類は葉緑体を欠き従属栄養で、生きている植物や動物に寄生(活物寄生)し、一方枯れ木や枯れ草、排泄物や遺体などの有機物を分解(死物寄生)して生活している。森のスカベンジャーともいわれ森の再生、樹木種の適応に一役買っている。生きた木の根に活物寄生又は共生している場合を菌根という。その菌根菌の代表は香りのマツタケ、味のシメジで人工栽培が難しい。季節を問わず市場に出回るキノコはみな死物寄生の栽培種である。

「毒きのこ」

我が国の風土はキノコの生育に適し、主に9月～10月にかけて様々なキノコが発生する。その野生のキノコ類は、ハラタケ目(AGARICALES)で、3,000種以上と推定され、その内1,500種程が報告されている。その中で食に供することができるキノコ類は120種程である。また、世界の毒キノコは200種程と云われ、我が国では50種程が推定され、30種程が知られている。

実際のキノコ鑑別は難しく、簡便で確実な鑑別法の開発が待たれている。植物性自然毒による食中毒事件の中で例年最も多いのがキノコで、死亡者の出るような事故も起きている。それらのキノコ中毒のほとんどが家庭内の事故のため、事件として十分に掘り起こされていないのが実情である。

表 - 1 毒キノコと類似する食用キノコ

	毒キノコ	類似食用キノコ	毒成分	1. 症状 2. 潜伏期間
中毒事例の多いキノコ	カキシメジ	マツタケもどき	不明	1. おう吐、下痢 2. 30～3時間
		チャナメツムタケ		
	クサウラベニダケ	ハタケシメジ、ウラベニホテイシメジなどのシメジ類	コリン、ムスカリナムスカリジン他	1. おう吐、下痢 2. 30～3時間
ツキヨタケ	ムキタケ	イレルシS (ランペノール)	1. おう吐、下痢 2. 30～3時間	
	シイタケ			
死亡事例の多いキノコ	コレラタケ	ナラタケ	アマニチン、ファロイジン	1. 嘔吐・下痢・腹痛・脱水・意識不明 2. 約7時間
		センボンイチメガサ		
	シロタマゴテングダケ	シロオオハラタケ シロマツタケモドキ		1. 嘔吐、下痢、肝臓や腎臓の障害
	ドクツルタケ	シロオオハラタケ シロマツタケモドキ		1. 嘔吐、下痢、肝臓や腎臓の障害

「幻覚性きのこ」

近年、主にシビレタケ属のマジックマッシュルーム（通称MM）を食べ錯乱状態となる事件が相次ぎ報道された。その中毒症状は興奮、吐き気、流涎、視力障害、けいれん、うわごと、血圧低下、意識障害などである。そのMMの乾燥物や培養キットが店頭やインターネット上で流通した。2002年6月よりサイロシピンやサイロシンを含有するキノコ類は麻薬原料植物に指定された。

神経障害や知覚障害を起こすいわゆる日本の幻覚性キノコは、症状によって、副交感神経刺激型、副交感麻痺型、中枢神経麻痺型の3つに大別されている。

その中で、中枢神経麻痺型はシビレタケ(*Psilocybe venenata*)、ヒカゲシビレタケ(*Psilocybe argentipes*)、オオシビレタケ(*Psilocybe. subaeruginascens*)、アイゾメシバフタケ(*Psilocybe. subcaerulipes*)、センボンサイギョウガサ(*Panaeolus. Subbalteatus*)などが知られ、その幻覚成分のサイロシピンやサイロシンなどは「麻薬及び向精神薬取締法」で麻薬として指定されている。

一方、イボテン酸とその脱炭酸物ムシモールを含むものとして、ベニテングタケ(*Amanita muscaria*)やテングタケ(*Amanita pantherina*)がある。これらのキノコは、我が国を含めた世界に広く分布している。シベリアや北東アジア、南米など、多くが宗教とかかわって利用されてきた。それらは、法規制後サイロシピンやサイロシンを含まない合法ドラッグとして乾燥子実体、濃縮エキス粉末、などの形態で

ネット販売されている。インターネットなどメディアの発達は入手の簡便化、広域化、実態の不透明化などを招いている。しかしながら、昔から我が国の一部地方において乾燥や塩漬にして食用に供され、諸外国でもシベリアや欧州の一地方で喫食されているという報告もある。本キノコはグルタミン酸の数十倍の旨味成分イボテン酸を含み、喫食者によるとおいしさは格別であると云う。それらの除毒法も伝承されているが、著者らはそれらについて検証してみた結果、間違いがあるものも多かった。

「毒きのこ研究の現状」

キノコ毒研究は、毒であるが故ヒトに対するバイオアッセイが大変難しい。動物実験によりLD50などは決定することができるが、嘔吐毒ではヒトと動物の感受性が異なり、幻覚などはホフマンが自分を実験台としてバイオアッセイした程に、他の動物では再現が困難である。そして、毒キノコは野生のものがほとんどで短い生育期間、サンプル採取は山奥であったり、天候などにも左右されあてにできない。野生キノコは食品ではなく勝手に食べるものともされ、それらの理由により事故の原因究明や研究は乏しいものがある。しかしながら、アウトドア派の増大は本中毒事故を増加させ、食の安全から見過ごすことはできなくなってきている。当研究室では、不明な毒性物質の解明や鑑別法に牛歩であるが進めている。中毒事故防止はもとより、謎の部分が多いキノコ毒の研究が進めば生理活性物質として、健康との係わりにおいて有用に活用されることも期待している。

エッセイ

日本人は何故あまり肥らないのか？

- カツオ節味とヒスチジン -

田村 真八郎

昔の日本人は痩せていたようです。体格そのものも貧弱だったようです。例えば江戸時代の末期から明治初期に、日本にやってきた欧米人は、日本人の体つきが小柄だと言及しています。しかしまた、その貧弱な日本人がすばらしく体力があるのに驚嘆してもいます。日本へ航海してきた大きな蒸気船から、小さな伝馬船で上陸するとき、船頭たちがもの凄

い熱気と馬力で船を漕ぐのに驚いたという話が伝えられています。また人力車夫が、米飯と味噌汁とたくあんだけの朝食で、毎日毎日よくあれだけ走って日光まで来たものだななどの話も伝



えられています。

その当時の学者は、日本は食糧の量が不足していたため小柄で痩せていたのであって、将来欧米並みの食事や栄養をとるようになれば、体格もよくなり、体力もさらに向上し、肥り気味になって恰幅もよくなるだろうと期待したわけです。もっとも、それから100年以上たった現在では、肥っているというのは、よいことではなく、不健康で食欲をコントロールする能力がないダメ人間なのだという判断に変わってしまいました。

それはともかくとして、現在の日本では熱量で半量以上を輸入に依存していますが、食料はありあまっています。そして各自が充分食べている筈の日本人が、何故かあまり肥らないのです。もちろん、中年の特に男性はやや肥り気味が多いとされていますが、欧米の重度の肥満に比べればまだまだというところでしょう。また、ヘビーな運動をして消費エネルギーを増やしている意志の強い人も、そう多いとも思えないのですが。

この現在の日本人が主観的には充分食べているのに、どうしてあまり肥らないのかについても、何か物質的な原因がある筈です。その原因について最近の私の独断的な説を紹介してみましよう。

ひとつは、全く私の個人的な判断なのですが、米飯と関係があるように思います。日本人は米飯を主食としています。米飯は空腹のときは食べたいのですが、満腹になると食べる気がしなくなるようなところがあります。この点がバター・トーストやスパゲッティ・ミートソースなどの満腹になってもまだ食べたい気がする美味な主食と違うような気がします。特に炊きたての米飯の香りは食欲をそそるのですが、満腹に近くなると食べたくない嫌な香りに感じられるように思います。これが日本人が食べ過ぎにならないひとつの理由だと私は考えているわけです。

もちろん以上は私の個人的な感じで、実験的な根拠を持っているわけではありません。しかし以下に述べるのは先生方によって行われた実験的根拠のあるもので、いずれもカツオに関連しています。

ひとつは、伏木亨さん（京都大学教授）によるもので、『日本人はなぜ かつお を食べてきたのか（かつおフォーラム開催記録）』（財団法人味の素食

の文化センター・2005年3月・頒価1000円）の中の論説「かつお節はなぜ日本食の味わいの主役となったか かつおだしに対する執着のメカニズム」から紹介します。

食べものはそれぞれに美味ですが、動物実験によると多くの食べものの中で動物が執着するものが3種類あります。それは油脂の類、砂糖の類、カツオ節などの出しにデンプン質食品が加わったものの類3種類だということです。ここで執着するというのとは一種の麻薬中毒というか禁断症状というかを示すような状態で、しばらく食べないと食べたくて食べたくて仕方がなくなり、一方それにありつくことと安心して他のものを食べなくても満足してしまう状態です。

人間の場合には、幼児期・離乳期にそれぞれの食文化の中で具体的に食べた食物に執着しているわけです。ですから、人類全体では欧米での牛肉の油の風味や砂糖を多く利用する国々での砂糖の風味が一般的です。ところが日本人の場合はそれがカツオ節などの出しの風味とデンプン質の食品、ご飯とかうどん、そばとかが合体したものだだろうということです。

カツオ節などの出しの風味は物質量は微量でカロリーを多く持っていませんから、動物が執着するためにはカロリーが必要なだろうということです。油や砂糖はそれ自体でカロリーを充分持っていますから、それ以外のものは要らないわけです。

以下は私の憶測ですが、油や砂糖は風味もカロリーもありますから、そのため食べ過ぎになり易く、デンプン質食品にはそれ自体には執着するほどの風味がないので日本人が食べ過ぎにならないひとつの理由のように思うわけです。

いまひとつはカツオに多いアミノ酸のヒスチジンです。以下は朝日新聞5月22日（日）の「食べ過ぎ抑える「赤身」効果」（Be 3 ページ・おしえて・初カツオ）からの紹介です。アミノ酸の一種「ヒスチジン」について、興味深い研究の成果があった吉村博信さん（大分大学教授）によると「ヒスチジン」は、視床下部などにある酵素の働きで、ヒスタミンという物質に変わる。ヒスタミンは満腹中枢を刺激し、食べる量を抑えることが動物実験で確認された。「人にも同じ効果があると思われます」

また学生など300人の食事記録をもとに研究した

中島滋さん（文教大女子短大部教授）によると 赤身魚などをよく食べ、ヒスチジンをとる割合が高いと推定される人ほどエネルギー摂取量が少なくなる傾向がみられた。たんぱく質のヒスチジンの割合は、牛や豚などの肉類は3～5%だが、カツオでは約9%と高めだ。「一般的に魚中心の和食だが、肉類中心の洋食より少ない量で満足できる理由が、これなのかもしれませんね」

このように赤身魚、特にカツオに多い遊離のアミノ酸の一種ヒスチジンが食欲を抑えることが、日本人があまり肥り過ぎない原因のひとつと私には考えられます。

ここまでを私の独断と偏見でつなぎ合わせてみると以下になるでしょうか。つまり現在十分に食べている日本人が何故あまり肥らないかの物質的理由ですが、第1に日本人は幼児期にカツオ節味とデンプン質食品に執着してしまっており、これがあまり食べ過ぎを招かないこと、第2にカツオに多く含まれる遊離のヒスチジンが脳内でヒスタミンに変わり、これが食欲を抑えること、第3に私の推測を加えさせていただくと、米飯という主食が食べ過ぎ

にさせない性格を持っていること、の3つが組み合わせられているのだということになりましょうか。

特に中高年の日本人は、カツオ節中毒のような状況にあるようです。例えば、伏木亨さんはアメリカから帰国するとき、シアトルのタコマ空港でカツオ節味のうどんが食べたくなり 必ず食べてしまう。これを食べると「ああ日本の味は美味しい」と思うわけである。自分でもほとんど禁断症状ではないかと思うほどで、これなしでは耐えられない としています。一方私の場合は疲れたときは、ご飯にカツオ節をかけた、いわゆるネコ飯が無性に食べたくなります。幼児期に執着してしまったのがネコ飯だったのかもしれません。

（元農水省食品総合研究所長・前日本フードスペシャリスト協会長）

本稿は、缶詰技術研究会発行「食品と容器」誌2005 VOL. 46 NO. 9に掲載された連載エッセイ・食べもの随想#1から転載。発行元・執筆者の許可を得て転載しました。

調査報告

平成16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18年3月17日

調査の概要

1. 調査の目的

平成16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16年度フードスペシャリスト資格取得者 5409名のうち2144名（調査不能39名を含む）

2) 調査方法

郵送による配布・回収

3) 調査期間

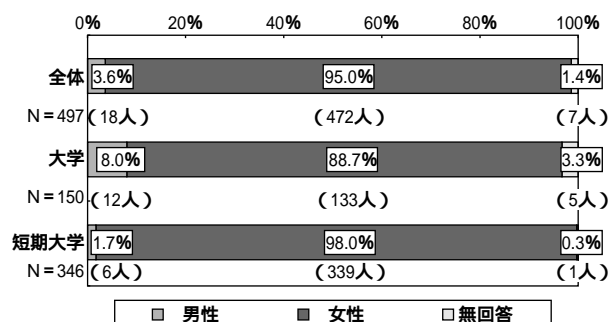
平成17年11月10日～12月22日

回収状況

	標本数	回答者数	回答率
大学生	569	150	26.4%
短大生	1575	346	22.0%
合計	2105	497	23.6%

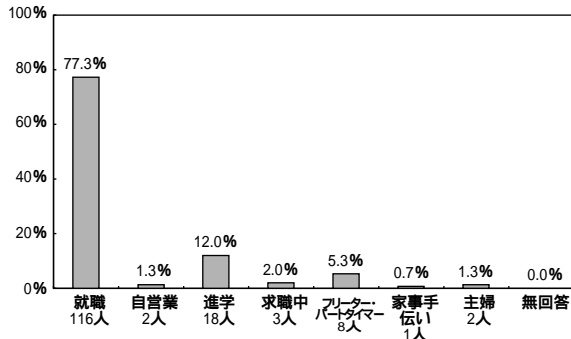
* 出身校不明の1標本を含む

性別

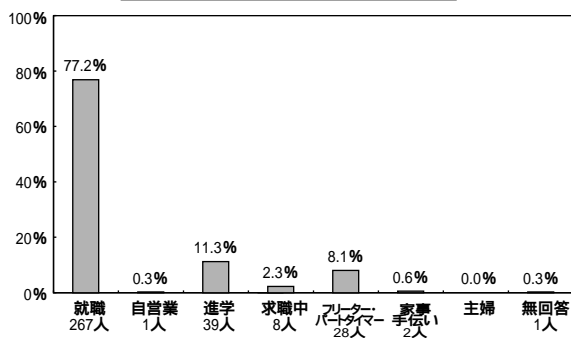


性別では全体として女性が約95%と圧倒的多数を占めている。この比率は平成11年度資格取得者を対象としたアンケートの集計結果以降6年間殆ど全く変わっていない。

問1. 卒業後の進路(大学)



問1. 卒業後の進路(短期大学)



卒業後の進路に占める就職の割合は、大学が77.3%で昨年度の80.6%より3ポイント程度下がっているが、これはフリーターの占める割合が逆に昨年度の2.2%より3ポイント程度上がっているからだと思う。短期大学卒業者の就職に占める割合は、77.2%で、昨年度の75.0%より2ポイント強上がっている。

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	割合(人数)
栄養士	42.4% (56名)
管理栄養士	42.4% (56名)
教員免許	22.7% (30名)
食品衛生管理者	17.4% (23名)
食品衛生監視員・普通自動車運転免許	13.6% (18名)・13.6% (18名)

N = 132

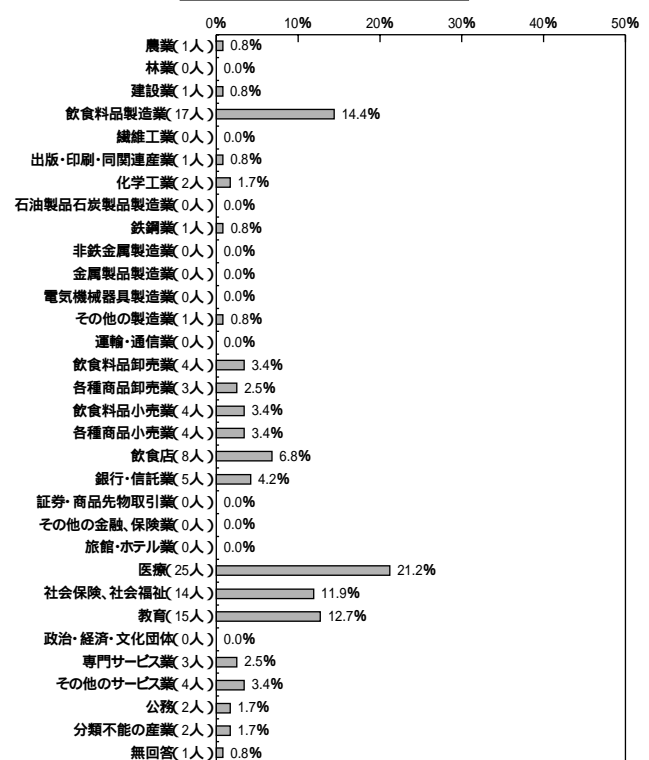
【短期大学】

免許・資格の名称	割合(人数)
栄養士	78.2% (247名)
普通自動車運転免許	14.6% (46名)
ホームヘルパー	8.2% (26名)
調理師	6.3% (20名)
家庭料理技能検定	5.1% (16名)

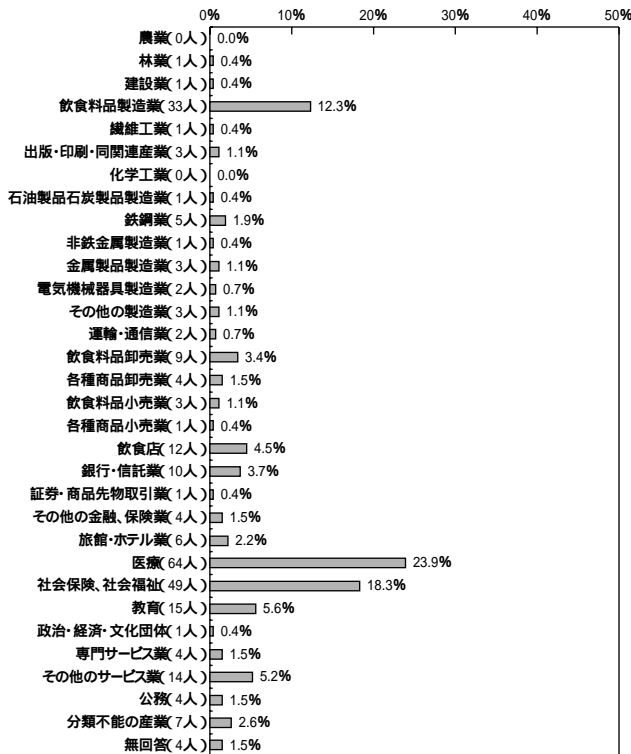
N = 316

フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格の上位5位(複数回答)は、大学では栄養士、管理栄養士、教員免許、食品衛生管理者、食品衛生監視員・普通自動車運転免許の順、短期大学では栄養士、普通自動車運転免許、ホームヘルパー、調理師、家庭料理技能検定の順である。管理栄養士、栄養士が上位を占めているのは、フードスペシャリスト養成課程と管理栄養士・栄養士養成課程の両方を設置している大学・短期大学が多いからといえるが、そのほかの「食」に関する免許・資格として、フードサイエンティスト、食生活アドバイザー、ホームクッキングコンサルタント、フードコーディネーター、ジュニア・ベジタブル&フルーツマイスター、ホテルレストランサービス技能士、日本茶アドバイザー、焼酎アドバイザー、サプリメントアドバイザーなどがあげられている。

問3. 就職先の業種(大学)

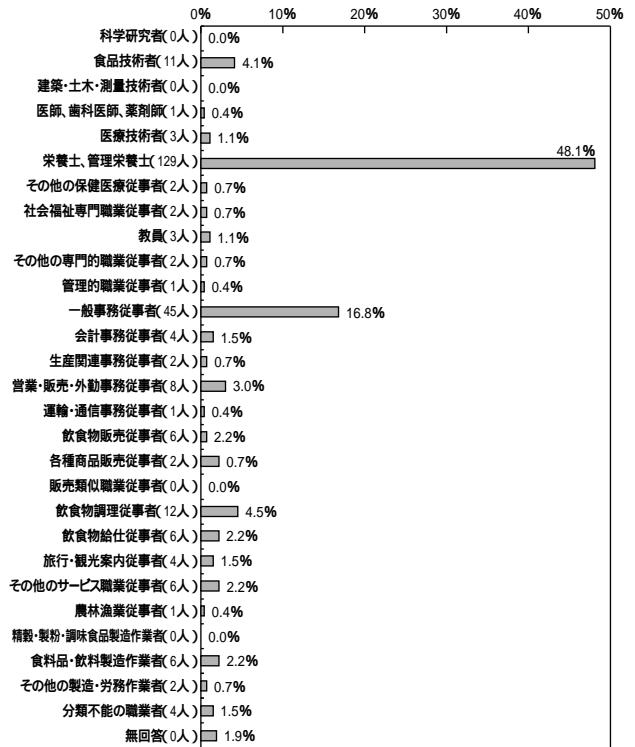


問3. 就職先の業種(短期大学)



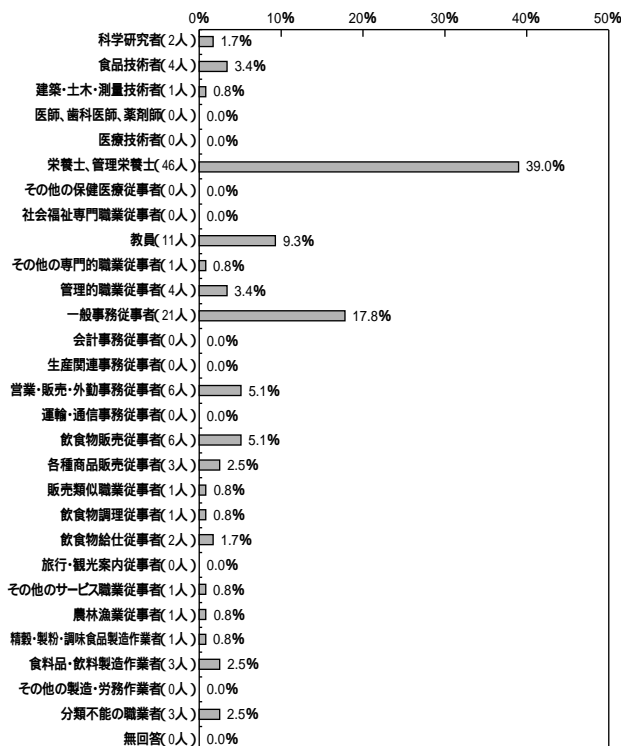
就職先の業種上位3位は、大学では医療21.2%、飲食品製造業14.4%、教育12.7%の順、短期大学では医療23.9%、社会福祉18.3%、飲食品製造業12.3%の順で、大学、短期大学とも昨年度と変わらない。

問4. 就職先の職種(短期大学)

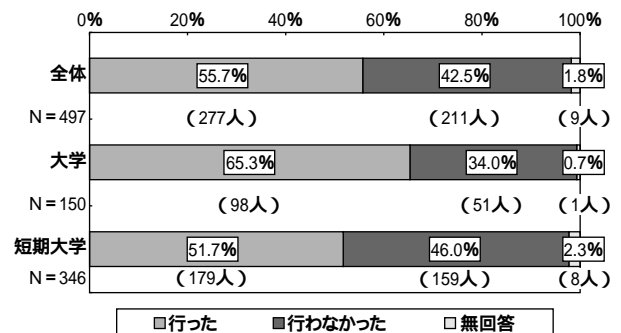


就職先の職種上位3位は、大学では栄養士・管理栄養士39.0%、一般事務従事者17.8%、教員9.3%の順、短期大学では栄養士48.1%、一般事務従事者16.8%、飲食物調理従事者4.5%で、昨年度に比して大学は、上位2位までの順は変わらないが、飲食物販売従事者が3ポイント下がって5.1%となり、教員が1ポイント上がって3位となった。短期大学は、変りがなかった。

問4. 就職先の職種(大学)

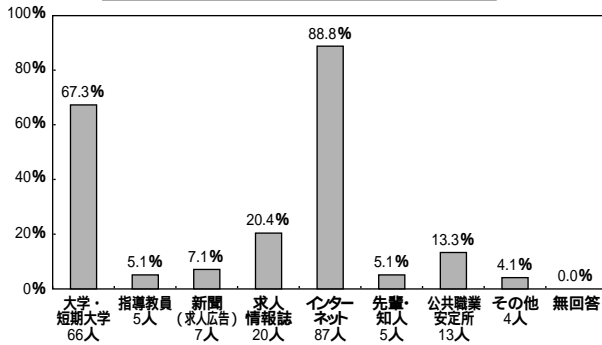


問5 - 1. 食品企業を対象とする就職活動

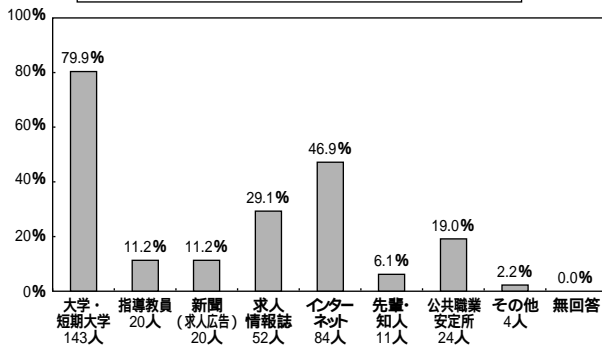


新しい設問である食品企業を対象とする就職活動は、大学では、「行った」51.7%、「行かなかった」34.0%であった。全体として食品企業に向けての就職活動を行わなかったものが約4割もあった。

問5 - 2. 求人情報の入手手段(大学)

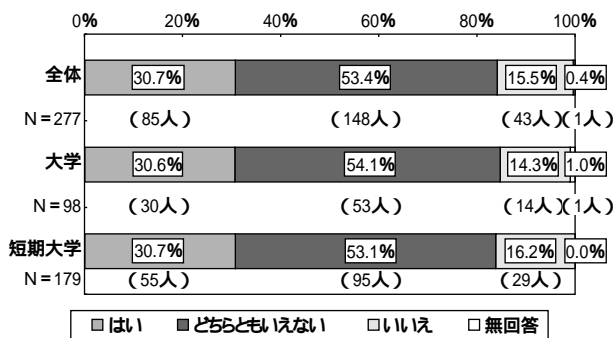


問5 - 2. 求人情報の入手手段(短期大学)



求人情報の入手手段(複数回答)は、大学ではインターネット88.8%、大学・短期大学67.3%、求人情報誌20.4%、公共職業安定所13.3%、新聞(求人広告)7.1%、指導教員5.1%、先輩・知人5.1%の順、短期大学では大学・短期大学79.9%、インターネット46.9%、求人情報誌29.1%、公共職業安定所19.0%、指導教員11.2%、新聞(求人広告)11.2%、先輩・知人6.1%の順である。大学ではインターネットで求人情報を入手している割合が高いが、短期大学では地元志向が強いせい、大学・短期大学から求人情報を入手している割合が一番高い。

問5 - 3. 就職活動において知識は役に立ちましたか



就職活動でフードスペシャリスト養成課程で得た知識が役に立ったかとの問いに対して、大学では

「はい」30.6%、「いいえ」54.1%の割合で、短期大学では「はい」30.7%、「いいえ」53.1%の割合であった。約30%の者が「役に立った」と回答しているが、就職先の業種のうち、飲食料品製造業、飲食料品卸売業、飲食料品小売業、飲食店をあわせた割合は全体の23.4%にのぼっている。

問6. 勤務先所在地・地域別(全体)

【大学】

- 群馬県 アニハ食品(株)
- 埼玉県 (株)武蔵野
- 東京都 (株)サニーマート本店
シダックスフードサービス(株)
キュービー(株)
- 神奈川県 (株)ファミリーシェフ
- 大阪府 グリーンハウス(グリーンヘルスケア)
敷島製パン(株) 豚竹林
メロディアン(株) カゴメ(株)
- 兵庫県 キュービー(株)(株)トーホー
- 岡山県 サンラヴィアン 天野実業(株)
- 広島県 都吹(株)
- 福岡県 コダマ健康食品(株)

【短期大学】

- 北海道 (株)北給販
- 群馬県 山崎製パン(株)伊勢崎工場
- 東京都 ジャパンコントラクトフード(株)
(株)紀文食品 理研ビタミン(株)
(株)リョーショクリカー
キュービー(株)(株)ケイバック
清月堂本店
- 神奈川県 (株)コロワイド (株)東京めいらく
森永乳業(株)
- 石川県 (有)幸栄堂(2名)
- 福井県 幸伸食品 スバル食品(株)
- 山梨県 中部食品(株)
- 長野県 豆腐屋
- 愛知県 カネ美食品(株) メーカー(株)
名古屋製酪(株)(株)キハチアンドエス
プーフレカンテ
(株)美ノ久
- 滋賀県 (株)エスフーズ
キュービー醸造(株)
- 大阪府 (株)WDI 丸玉給食(株)
(株)マツヒサケーキハウスリバージュ

(株)かめいあんじゅ
 兵庫県 (株)正徳
 徳島県 (株)マルヤ
 香川県 日本フーズデリカ
 宮崎県 ヤマエ食品工業(株)
 宮崎県農協果汁(株)

問7. 協会及び養成機関に関する意見や要望(自由記述)

(主たる意見・要望)

- ・フードスペシャリスト資格を取得するため、大学で学んだ知識が今でも役立っているし今後も役立つと考えている。新しい資格のため、認知度が低く、企業の方々には「どんな資格ですか」とよく聞かれる。もっと認知度があがると良いと思う。
- ・就職に直接役に立つことは難しいが、家庭内食において、基本的な知識となるため、もっていて損のない資格だと思う。
- ・近年、食育が叫ばれている中で、栄養士でなくて、こういう資格保持者が、子供達に楽しく食べて育つ教育にでも携わることができたならば、良い例になるのではいか。
- ・フードスペシャリストとコーディネーターの違いがはっきり分かるような指標を多くの人々に広めるべきだと思う。
- ・協会を通したインターンシップ制度を導入し、企業と触合う機会を設けるなど、フードスペシャリストの認知度を高めて貰いたい。
- ・フードスペシャリストとはどういうものが、テキストにわかり易く書いて欲しい。
- ・フードスペシャリスト資格が食品企業のどの分野で活用できるのか、はっきりしていない。
- ・パンフレット等にフードスペシャリストの仕事内容や意義を掲載して欲しい。
- ・フードスペシャリスト養成課程は、もっと実習・実験の単位を増やして充実した内容にして貰いたい。
- ・資格取得者にスキルアップのため、定期的に講習会、勉強会などを開いて欲しい。どんどん食品のことや学んだことが変化している。個人での情報収集では限界がある。
- ・フードスペシャリストの学習範囲が広く浅すぎて専門性が低く、就職にあまり有効でない。
- ・フードスペシャリストとして食品企業で働ける場所がない。
- ・フードスペシャリスト資格を必要とする求人がなかった。
- ・フードスペシャリストの職務が明確でないように思

う。

- ・ファーストフードなどが増える中、これからの食についてすごく不安なので、もっともっとフードスペシャリストの知名度を上げて、普及して欲しい。
- ・大変素晴らしい資格だと思うので、もっと全国に広めて誰もが知っているような資格に発展して貰いたい。
- ・今後、更にフードスペシャリスト資格取得者を増やし、幅広い分野での活躍を目指していけるような体制をとって頂ければ有り難い。
- ・これから、生きていく生活の中で、家庭を築いていく中で、役に立つのではないかと思う。資格を取得したからといって、怠けることなく、今後も食に対しての知識が増えたらいいと思っている。
- ・職業に直結する資格になって欲しい。
- ・栄養士と同じく国家資格になって欲しい。フードスペシャリスト資格を知らない人が多い。
- ・フードスペシャリスト資格をもっと色々な人たちに認知されれば資格を持つ者の情報が消費者に提供できると思う。
- ・病院の栄養士として働きはじめ、食・食品のあらゆる方向から見えていくことが必要だと感じるようになった。食品の成分から消費ルート、昔からの伝統etc. そういうようなことを知り尽くしたフードスペシャリストが「フードスペシャリスト」となれる資格であって欲しい。
- ・とても多彩な分野からの食品の知識を学ぶことができ、大変勉強になった。私は食品企業に就職しなかったが、どの講義も一般教養として、とても役立っている。さらに知識を深めるよう努力につとめて行きたい。
- ・フードスペシャリストの地位向上のため、試験制度の問題を難しくしたほうが良いと思う。
- ・食に関連する資格なので、ペーパー試験だけでなく、実技・技術の試験を入れると自分のためにもなると思う。
- ・もっと深い知識を得る必要がある。選択科目をとり入れて、個人が興味あるテーマについて追求できるようなカリキュラムにすれば、よりレベルが高くなると思う。
- ・就職活動には、あまり役に立たなかったが、実生活において役に立っている。食育を学べ側から教えられる側に立っていけるよう勉強していきたいと思う。もっとフードスペシャリストが、どういうものが、多くの食品企業に知って貰うことが、この資格には必要なのではないか。

- ・食品全般に係る内容なので、専門的分野が弱いと思う。細分化するなどして、専攻を設けるとよいかも知れない。でもそうするとフードスペシャリストの主旨から外れてしまうのか。
- ・試験問題が五択なので、記述を増やした方が試験の意味があるように思う。就職活動中、食品企業で必ず「フードスペシャリストって何？」という質問を受けたので、企業や社会に知らせるイベントを行った方が良いと思う。また、フードスペシャリストが、「栄養士や調理師と違う何ができるのか」と質問されるので、そのあたりをわかるよう履修学生や企業に伝えていって欲しい。
- ・四大卒と短大卒の資格に差をつけるべきだと思う。
- ・フードスペシャリスト資格は、まだまだ一般に知られていないが、勉強した知識が職場で、とても生かされていて、大変役だっている。
- ・フードスペシャリスト資格が生かせる職業を増やし、

どのような仕事でこの資格が役に立つなどの資料が欲しい。

- ・栄養士免許だけでなく、フードスペシャリスト資格も取得できたので、より専門的な知識を身に付けられたと思う。いまは食品関係でない仕事をしているが、「食」は生涯きってもきれない関係なので、これからもこの知識は役に立つと思う。フードスペシャリスト資格がもっと世の中に広がればいいと思う。
- ・合格率が高いので、もっと認定試験を難しくする。
- ・フードスペシャリストの資格は、まだまだ一般に知られていないが、勉強した知識が職場で生かされていて、大変役立っている。

問7の設問には168名の方々から意見や要望が寄せられたが、フードスペシャリストの認知度・知名度や就職などについては、いずれも手厳しい注文が開陳されている。

認定校

フードスペシャリスト養成課程設置大学・短期大学一覧

平成18年4月1日現在

[大学の部]

- (1) 酪農学園大学酪農学部食品科学科食品科学専攻・健康栄養学専攻
〒069-8501 江別市文京台緑町582-1 TEL 011-386-1111・FAX 011-386-1506
- (2) 尚絅学院大学総合人間科学部健康栄養学科
〒981-1295 名取市ゆりが丘4-10-1 TEL 022-381-3300・FAX 022-383-0130
- (3) 仙台白百合女子大学人間学部健康栄養学科管理栄養専攻・食物学専攻
〒981-3107 仙台市泉区本田町6-1 TEL 022-372-3254・FAX 022-375-4343
- (4) 高崎健康福祉大学健康福祉学部健康栄養学科
〒370-0033 高崎市中大類町37-1 TEL 027-352-1290・FAX 027-353-2055
- (5) 十文字学園女子大学人間生活学部食物栄養学科
〒352-8510 新座市菅沢2-1-28 TEL 048-477-0555・FAX 048-478-9367
- (6) 女子栄養大学栄養学部食文化栄養学科・栄養学部二部保健栄養学科
〒350-0288 坂戸市千代田3-9-21(栄養学部) TEL 049-282-3611・FAX 049-282-3602
〒170-8481 豊島区駒込3-24-3(栄養学部二部) TEL 03-3576-3297・FAX 03-3576-2482
- (7) 聖徳大学人文学部人間栄養学科
〒271-8555 松戸市岩瀬550 TEL 047-365-1111・FAX 047-363-1401
- (8) 帝京平成大学健康メディカル学部健康栄養学科
〒290-0193 市原市潤井戸字大谷2289-23 TEL 0436-74-5511・FAX 0436-74-5532
- (9) 和洋女子大学家政学部生活環境学科
〒272-8533 市川市国府台2-3-1 TEL 047-371-1111・FAX 047-371-1336
- (10) 川村学園女子大学人間文化学部生活文化学科
〒171-0031 豊島区目白2-22-3 TEL 03-3984-6101・FAX 03-3984-6127
- (11) 共立女子大学家政学部食物栄養学科食物学専攻
〒101-8433 千代田区一ツ橋2-2-1 TEL 03-3237-2441・FAX 03-3237-2897
- (12) 実践女子大学生活科学部食生活科学科食物科学専攻
〒191-8510 日野市大坂上4-1-1 TEL 042-585-8885・FAX 042-585-8818

- (13) 昭和女子大学生活科学部生活科学科食物健康学専攻
〒154-8533 世田谷区太子堂1-7-57 TEL 03-3411-5199・FAX 03-3411-5199
- (14) 東京医療保健大学医療保健学部医療栄養学科
〒154-8568 世田谷区世田谷3-11-3 TEL 03-5799-3711・FAX 03-5799-3713
- (15) 東京家政学院大学家政学部家政学科家政学専攻・管理栄養士専攻
〒194-0292 町田市相原町2600 TEL 042-782-9811・FAX 042-782-9880
- (16) 東京家政大学家政学部栄養学科栄養学専攻
〒173-8602 板橋区加賀1-18-1 TEL 03-3961-5226・FAX 03-3961-1736
- (17) 東京聖栄大学健康栄養学部食品学科
〒124-8530 葛飾区西新小岩1-4-6 TEL 03-3692-0211・FAX 03-3692-0458
- (18) 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科食品栄養学専攻
〒156-8502 世田谷区桜丘1-1-1 TEL 03-5477-2224・FAX 03-5477-2614
- (19) 日本女子大学家政学部食物学科食物学専攻・管理栄養士専攻
〒112-8681 文京区目白台2-8-1 TEL 03-5981-3437・FAX 03-5981-3426
- (20) 目白大学人間社会学部社会情報学科
〒161-8539 新宿区中落合4-31-1 TEL 03-5996-3139・FAX 03-5996-3070
- (21) 鎌倉女子大学家政学部家政保健学科
〒247-8512 鎌倉市大船6-1-3 TEL 0467-44-2111・FAX 0467-44-7131
- (22) 関東学院大学人間環境学部健康栄養学科
〒236-8503 横浜市金沢区六浦東1-50-1 TEL 045-786-7760・FAX 045-786-7037
- (23) 相模女子大学学芸学部食物学科食物学専攻
〒228-8533 相模原市文京2-1-1 TEL 042-742-1411・FAX 042-749-2300
- (24) 新潟医療福祉大学医療技術学部健康栄養学科
〒950-3198 新潟市島見町1398 TEL 025-257-4455・FAX 025-257-4456
- (25) 新潟薬科大学応用生命科学部応用生命科学科・食品科学科
〒956-8603 新潟市東島265-1 TEL 0250-25-5000・FAX 0250-25-5021
- (26) 石川県立大学生物資源環境学部食品科学科
〒921-8836 石川郡野々市町末松1-308 TEL 076-227-7220・FAX 076-227-7410
- (27) 愛知学泉大学家政学部家政学科家政学専攻
〒444-8520 岡崎市舳越町上川成28 TEL 0564-34-1212・FAX 0564-34-1270
- (28) 東海学園大学人間健康学部人間健康学科・管理栄養学科
〒468-8514 名古屋市天白区中平2-901 TEL 052-801-1201・FAX 052-804-1044
- (29) 名古屋学芸大学管理栄養学部管理栄養学科
〒470-0131 日進市岩崎町竹ノ山57 TEL 05617-3-4111・FAX 05617-3-8539
- (30) 名古屋経済大学人間生活科学部管理栄養学科
〒484-8503 犬山市市内久保61-1 TEL 0568-67-0511・FAX 0568-67-4299
- (31) 名古屋女子大学家政学部生活環境学科
〒467-8610 名古屋市瑞穂区汐路町3-40 TEL 052-852-1111・FAX 052-852-7470
- (32) 鈴鹿医療科学大学保健衛生学部医療栄養学科
〒510-0293 鈴鹿市岸岡町1001-1 TEL 0593-83-8991・FAX 0593-83-9666
- (33) 京都光華女子大学人間関係学部人間健康学科
〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町38 TEL 075-325-5307・FAX 075-325-5307
- (34) 京都ノートルダム女子大学人間文化学部生活福祉文化学科
〒606-0847 京都市左京区下鴨南野々神町1 TEL 075-781-1173・FAX 075-706-3707
- (35) 同志社女子大学生活科学部食物栄養科学科食物科学専攻
〒610-0395 京田辺市興戸南鉾立97-1 TEL 0774-65-8411・FAX 0774-65-8461
- (36) 大阪青山大学健康科学部健康栄養学科
〒562-8580 箕面市新稲2-11-2 TEL 072-722-4165・FAX 072-722-5190
- (37) 大阪教育大学教育学部教養学科生活環境コース、小学校教員養成課程
理数・生活系家庭専攻中学校教員養成課程技術・家庭専攻家庭コース
〒582-8582 柏原市旭ヶ丘4-698-1 TEL 0729-76-3211・FAX 0729-78-3602
- (38) 大阪樟蔭女子大学学芸学部食物栄養学科
〒577-8550 東大阪市菱屋西4-2-26 TEL 06-6723-8181・FAX 06-6723-8348

- (39) 関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学科
〒582-0026 柏原市旭ヶ丘3-11-1 TEL 0729-78-0088・FAX 0729-78-0377
- (40) 千里金蘭大学人間社会学部人間社会学科・生活科学部食物栄養学科
〒565-0873 吹田市藤白台5-25-1 TEL 06-6872-0727・FAX 06-6872-7713
- (41) 帝塚山学院大学人間文化学部文化学科・人間学科・食物栄養学科
〒590-0113 堺市晴美台4-2-2 TEL 0722-96-1331・FAX 0722-92-2135
- (42) 羽衣国際大学人間生活学部人間生活学科食物栄養専攻
〒592-8344 堺市浜寺南町1-89-1 TEL 0722-65-7000・FAX 0722-65-7005
- (43) 平安女学院大学生活環境学部生活環境デザイン学科食健康コース
〒569-1092 高槻市南平台5-81-1 TEL 0726-93-2311・FAX 0726-96-4919
- (44) 甲子園大学栄養学部栄養学科
〒665-0006 宝塚市紅葉が丘10-1 TEL 0797-87-5111・FAX 0797-87-5666
- (45) 甲南女子大学人間科学部心理学科・人間教育学科・行動社会学科・人間環境学科
〒658-0001 神戸市東灘区森北町6-2-23 TEL 078-431-0391・FAX 078-412-7177
- (46) 神戸女子大学家政学部家政学科栄養課程・管理栄養士養成課程
〒654-8585 神戸市須磨区東須磨青山2-1 TEL 078-731-4416・FAX 078-737-2099
- (47) 園田学園女子大学人間健康学部食物栄養学科
〒661-8520 尼崎市南塚口町7-29-1 TEL 06-6429-1201・FAX 06-6422-8523
- (48) 兵庫大学健康科学部栄養マネジメント学科
〒675-0195 加古川市平岡町新在家2301 TEL 0794-27-5111・FAX 0794-27-5112
- (49) 武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科
〒663-8558 西宮市池開町6-46 TEL 0798-47-1212・FAX 0798-45-3566
- (50) 畿央大学健康科学部健康生活学科健康栄養専攻
〒635-0832 北葛城郡広陵町馬見中4-2-2 TEL 0745-54-1601・FAX 0745-54-1600
- (51) 近畿大学農学部食品栄養学科食品科学専攻・管理栄養士専攻
〒631-8505 奈良市中町3327-204 TEL 0742-43-1511・FAX 0742-43-1155
- (52) 帝塚山大学現代生活学部食物栄養学科
〒631-8585 奈良市学園南3-1-3 TEL 0742-41-4719・FAX 0742-41-4717
- (53) 岡山学院大学人間生活学部食物栄養学科
〒710-8511 倉敷市有城787 TEL 086-428-2651・FAX 086-429-0323
- (54) くらしき作陽大学食文化学部食生活学科・フードシステム学科
〒710-0292 倉敷市玉島長尾3515 TEL 086-523-0888・FAX 086-523-0811
- (55) 中国学園大学現代生活学部人間栄養学科
〒701-0197 岡山市庭瀬83 TEL 086-293-1100・FAX 086-293-3993
- (56) 広島大学教育学部第四類人間生活系コース
〒739-8524 東広島市鏡山1-1-1 TEL 0824-24-7111・FAX 0824-24-7108
- (57) 安田女子大学家政学部生活デザイン学科・管理栄養学科
〒731-0153 広島市安佐南区安東6-13-1 TEL 082-878-8111・FAX 082-872-2896
- (58) 東亜大学工学部食品工業科学科
〒751-8503 下関市一の宮学園町2-1 TEL 0832-56-1111・FAX 0832-56-1485
- (59) 徳島文理大学人間生活学部人間生活学科
〒770-8514 徳島市山城町西浜傍示180 TEL 088-622-9611・FAX 088-622-3217
- (60) 九州栄養福祉大学食物栄養学部食物栄養学科
〒803-8511 北九州市小倉北区下道津5-1-1 TEL 093-561-2028・FAX 093-562-5161
- (61) 九州女子大学家政学部人間生活学科・栄養学科
〒807-8586 北九州市八幡西区自由ヶ丘1-1 TEL 093-693-3116・FAX 093-692-3245
- (62) 西南女学院大学保健福祉学部栄養学科
〒803-0835 北九州市小倉北区井掘1-3-5 TEL 093-583-5130・FAX 093-592-4287
- (63) 中村学園大学栄養科学部栄養科学科
〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 TEL 092-851-2531・FAX 092-841-7762
- (64) 福岡女学院大学人間関係学部心理学科・人間発達学科
〒811-1313 福岡市南区日佐3-42-1 TEL 092-581-1492・FAX 092-575-4456
- (65) 別府大学食物栄養科学部食物栄養学科
〒874-8501 別府市北石垣82 TEL 0977-67-0101・FAX 0977-66-3326

- (66) 南九州大学健康栄養学部食品健康学科
〒880-0032 宮崎市霧島5-1-2 TEL 0985-83-3540・FAX 0985-83-3520

[短期大学の部]

- (1) 旭川大学女子短期大学部生活学科食物栄養専攻
〒079-8501 旭川市永山3条23-1-9 TEL 0166-48-3121・FAX 0166-48-8718
- (2) 帯広大谷短期大学生活科学科栄養士課程
〒080-0335 北海道河東郡音更町希望が丘3 TEL 0155-42-4444・FAX 0155-42-4499
- (3) 釧路短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒085-0814 釧路市緑ヶ岡1-10-42 TEL 0154-41-0131・FAX 0154-41-0322
- (4) 光塩学園女子短期大学食物栄養科
〒005-0012 札幌市南区真駒内上町3-1-1 TEL 011-581-0121・FAX 011-583-6982
- (5) 函館短期大学食物栄養学科
〒042-0955 函館市高丘町52-1 TEL 0138-57-1800・FAX 0138-59-5549
- (6) 青森中央短期大学食物栄養学科
〒030-0132 青森市横内字神田12 TEL 0177-28-0121・FAX 0177-38-8333
- (7) 盛岡大学短期大学部食物栄養科
〒020-0183 岩手郡滝沢村滝沢字砂込808 TEL 019-688-5570・FAX 019-688-5568
- (8) 聖霊女子短期大学生活文化科健康栄養専攻・生活文化専攻
〒011-0937 秋田市寺内高野10-33 TEL 018-845-4111・FAX 018-845-4222
- (9) 郡山女子大学短期大学部家政科食物栄養専攻
〒963-8503 郡山市開成3-25-2 TEL 024-932-4848・FAX 024-933-6748
- (10) 桜の聖母短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒960-8585 福島市花園町3-6 TEL 024-534-7137・FAX 024-531-2320
- (11) 宇都宮文星短期大学地域総合文化学科生活コース
〒320-0058 宇都宮市上戸祭4-8-15 TEL 028-625-3737・FAX 028-625-3734
- (12) 國學院大學栃木短期大学家政学科
〒328-8588 栃木市平井町608 TEL 0282-22-5511・FAX 0282-22-5743
- (13) 佐野短期大学社会福祉学科栄養福祉専攻
〒327-0821 佐野市高萩町973 TEL 0283-21-1200・FAX 0283-21-2020
- (14) 桐生短期大学生活科学科健康栄養コース
〒379-2391 みどり市笠懸町阿佐美606-7 TEL 0277-76-2400・FAX 0277-76-9454
- (15) 高崎健康福祉大学短期大学部生活学科
〒370-0033 高崎市中大類町501 TEL 027-352-1291・FAX 027-352-1985
- (16) 国際学院埼玉短期大学健康栄養学科
〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町2-5 TEL 048-641-7468・FAX 048-641-7432
- (17) 武蔵丘短期大学健康生活科健康・栄養専攻
〒355-0154 比企郡吉見町大字南吉見111-1 TEL 0493-54-5101・FAX 0493-54-6756
- (18) 昭和学院短期大学ヘルスケア栄養学科・人間生活学科生活文化専攻
〒272-0823 市川市東菅野2-17-1 TEL 047-324-7115・FAX 047-322-6800
- (19) 聖徳大学短期大学部総合文化学科
〒271-8555 松戸市岩瀬550 TEL 047-365-1111・FAX 047-363-1401
- (20) 大妻女子大学短期大学部家政科家政専攻
〒102-8357 千代田区三番町12 TEL 03-5275-6011・FAX 03-3261-8119
- (21) 共立女子短期大学生活科学科食・健康コース
〒101-8433 千代田区一ツ橋2-2-1 TEL 03-3237-2433・FAX 03-3237-2897
- (22) 駒沢女子短期大学食物栄養科
〒206-8511 稲城市坂浜238 TEL 042-350-7111・FAX 042-350-7112
- (23) 淑徳短期大学食物栄養学科栄養コース・食物コース
〒174-8631 板橋区前野町5-3-7 TEL 03-3966-7631・FAX 03-3558-7990
- (24) 昭和女子大学短期大学部食物科学科
〒154-8533 世田谷区太子堂1-7-57 TEL 03-3411-5111・FAX 03-3411-5171
- (25) 女子栄養大学短期大学部食物栄養学科
〒170-8481 豊島区駒込3-24-3 TEL 03-3576-3244・FAX 03-3576-2482

- (26) 帝京短期大学生活科学科食物栄養専攻・生活科学専攻
〒151-0071 渋谷区本町6-31-1 TEL 03-3377-4818・FAX 03-3378-1024
- (27) 戸板女子短期大学食物栄養科フードスタイリストコース・栄養士コース
〒105-0014 港区芝2-21-17 TEL 03-3452-4161・FAX 03-3452-8780
- (28) 東京家政学院短期大学生活科学科食品バイオ専攻・食物栄養専攻
〒102-8341 千代田区三番町22 TEL 03-3262-2251・FAX 03-3262-2174
- (29) 東京家政大学短期大学部栄養科
〒173-8602 板橋区加賀1-18-1 TEL 03-3961-5226・FAX 03-3961-1736
- (30) 東京文化短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒164-8638 中野区本町6-38-1 TEL 03-3381-0196・FAX 03-3381-7866
- (31) 東横学園女子短期大学ライフデザイン学科
〒158-8586 世田谷区等々力8-9-18 TEL 03-3702-0111・FAX 03-3702-0536
- (32) 目白大学短期大学部生活科学科
〒161-8539 新宿区中落合4-31-1 TEL 03-5996-3139・FAX 03-5996-3139
- (33) 山脇学園短期大学食物科・家政科
〒107-8371 港区赤坂4-10-36 TEL 03-3585-3451・FAX 03-3585-4034
- (34) 湘北短期大学生生活プロデュース学科
〒243-8501 厚木市温水428 TEL 046-247-3131・FAX 046-247-3667
- (35) 文教大学女子短期大学部健康栄養学科
〒253-8550 茅ヶ崎市行谷1100 TEL 0467-53-2111・FAX 0467-54-3746
- (36) 新潟青陵大学短期大学部人間総合学科
〒951-8121 新潟市水道町1-5939 TEL 025-266-0127・FAX 025-267-0053
- (37) 富山短期大学食物栄養学科
〒930-0193 富山市願海寺444 TEL 076-436-5146・FAX 076-436-0133
- (38) 北陸学院短期大学食物栄養学科
〒920-1396 金沢市三小牛町イ11 TEL 076-280-3850・FAX 076-280-3851
- (39) 仁愛女子短期大学生活科学学科調理科学専攻・食物栄養専攻
〒910-0124 福井市天池町43-1-1 TEL 0776-56-1133・FAX 0776-56-2922
- (40) 山梨学院短期大学食物栄養科
〒400-8575 甲府市酒折2-4-5 TEL 055-224-1400・FAX 055-224-1396
- (41) 飯田女子短期大学家政学科食物栄養専攻
〒395-8567 飯田市松尾代田610 TEL 0265-22-4460・FAX 0265-22-4474
- (42) 長野女子短期大学生活科学科食物栄養専攻・生活科学専攻
〒380-0803 長野市三輪9-11-29 TEL 026-241-0308・FAX 026-241-0308
- (43) 中京短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒509-6192 瑞浪市土岐町2216 TEL 0572-68-4555・FAX 0572-68-4568
- (44) 日本大学短期大学部食物栄養学科
〒411-8555 三島市文教町2-31-145 TEL 0559-80-0802・FAX 0559-87-6350
- (45) 愛知江南短期大学生活科学科食物栄養学専攻・生活クリエイト専攻食彩・調理師コース
〒483-8086 江南市高屋町大松原172 TEL 0587-55-6165・FAX 0587-55-6167
- (46) 愛知文教女子短期大学生活文化学科食物栄養専攻
〒492-8521 稲沢市西町1-1-41 TEL 0587-32-5169・FAX 0587-34-2870
- (47) 愛知みずほ大学短期大学部生活学科生活文化専攻・食物栄養専攻
〒467-8521 名古屋市瑞穂区春鼓町2-13 TEL 052-882-1815・FAX 052-882-5700
- (48) 一宮女子短期大学生活文化学科食物栄養専攻
〒491-0938 一宮市日光町6 TEL 0586-45-2101・FAX 0586-45-4410
- (49) 名古屋女子大学短期大学部生活学科食生活専攻
〒467-8610 名古屋市瑞穂区汐路町3-40 TEL 052-852-1111・FAX 052-852-7470
- (50) 三重中京大学短期大学部食物栄養学科
〒515-8522 松阪市久保町1846 TEL 0598-29-1122・FAX 0598-29-1014
- (51) 滋賀女子短期大学生活科学科
〒520-0803 大津市竜が丘24-2 TEL 077-524-3605・FAX 077-523-5124
- (52) 華頂短期大学生活科学科
〒605-0062 京都市東山区林下町3-456 TEL 075-551-1188・FAX 075-551-1339

- (53) 京都文教短期大学家政学科食物栄養専攻
〒611-0041 宇治市槇島町千足80 TEL 0774-25-2411・FAX 0774-25-2455
- (54) 京都短期大学生活福祉科食物栄養専攻
〒620-8886 福知山市西小谷が丘3370 TEL 0773-22-5852・FAX 0773-24-2901
- (55) 聖母女学院短期大学生活科学科生活科学専攻
〒612-0878 京都市伏見区深草田谷町1 TEL 075-643-6781・FAX 075-643-8786
- (56) 大阪青山短期大学生活科学科
〒562-8580 箕面市新稲2-11-1 TEL 0727-22-4165・FAX 0727-22-5190
- (57) 大阪大谷大学短期大学部生活創造学科
〒584-8522 富田林市錦織北3-11-31 TEL 0721-24-0282・FAX 0721-24-1515
- (58) 大阪薫英女子短期大学生活科学科食物栄養コース・食環境コース
〒566-8501 摂津市正雀1-4-1 TEL 06-6383-6441・FAX 06-6383-6472
- (59) 大阪城南女子短期大学現代生活学科調理コース・製菓コース
〒546-0013 大阪市東住吉区湯里6-4-26 TEL 06-6702-9783・FAX 06-6704-0996
- (60) 大阪女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒583-8558 藤井寺市春日丘3-8-1 TEL 0729-55-0733・FAX 0729-55-5211
- (61) 大阪信愛女学院短期大学人間環境学科
〒536-8585 大阪市城東区古市2-7-30 TEL 06-6939-4391・FAX 06-6931-0373
- (62) 大阪成蹊短期大学総合生活学科食物コース・栄養コース
〒533-0007 大阪市東淀川区相川3-10-62 TEL 06-6829-2600・FAX 06-6929-2597
- (63) 大阪夕陽丘学園短期大学食物学科食物栄養専攻・食生活専攻
〒543-0073 大阪市天王寺区生玉寺町7-72 TEL 06-6771-5183・FAX 06-6770-2888
- (64) 四天王寺国際仏教短期大学短期大学部生活科学科生活科学専攻
〒583-8501 羽曳野市学園前3-2-1 TEL 0729-56-3345・FAX 0729-56-9960
- (65) 樟蔭東女子短期大学生活科学科食彩コース
〒578-0944 東大阪市若江西新町3-1-8 TEL 06-6723-5511・FAX 06-6732-1209
- (66) 千里金蘭大学短期大学部生活文化学科
〒565-0873 吹田市藤白台5-25-1 TEL 06-6872-0673・FAX 06-6872-7713
- (67) 梅花女子大学短期大学部生活科学科
〒567-8578 茨木市宿久庄2-19-5 TEL 0726-43-6221・FAX 0726-43-7687
- (68) 芦屋女子短期大学家政学科
〒659-8511 芦屋市六麓荘町14-10 TEL 0797-23-0661・FAX 0797-23-1901
- (69) 大手前短期大学ライフデザイン総合学科
〒664-0861 伊丹市稲野町2-2-2 TEL 0727-70-6334・FAX 0727-70-6916
- (70) 賢明女子学院短期大学生活科学科食物栄養学専攻
〒670-0012 姫路市本町68 TEL 0792-23-8459・FAX 0792-23-8478
- (71) 甲子園短期大学家政学科家政専攻
〒663-8107 西宮市瓦林町4-25 TEL 0798-65-3300・FAX 0798-67-9101
- (72) 神戸女子短期大学総合生活科学科・食物栄養学
〒650-0046 神戸市中央区港島中町4-7-2 TEL 078-303-4700・FAX 078-303-4703
- (73) 神戸山手短期大学生活科学科
〒650-0006 神戸市中央区諏訪山町3-1 TEL 078-341-6060・FAX 078-371-4972
- (74) 夙川学院短期大学家政学科食物栄養専攻
〒662-8555 西宮市甕岩町6-58 TEL 0798-73-3755・FAX 0798-73-9136
- (75) 園田学園女子大学短期大学部生活文化学科国際食文化コース
〒661-8520 尼崎市南塚口町7-29-1 TEL 06-6429-1201・FAX 06-6422-8523
- (76) 湊川短期大学人間生活科学科人間健康専攻
〒669-1342 三田市四ツ辻1430 TEL 0795-68-1381・FAX 0795-68-0107
- (77) 武庫川女子大学短期大学部食生活科学科
〒663-8558 西宮市池開町6-46 TEL 0798-47-1212・FAX 0798-45-3566
- (78) 奈良佐保短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒630-8566 奈良市鹿野園町806 TEL 0742-61-3858・FAX 0742-61-8054
- (79) 鳥取短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒682-8555 倉吉市福庭854 TEL 0858-26-1811・FAX 0858-26-1813

- (80) 美作大学短期大学部栄養学科
〒708-0003 津山市北園町50 TEL 0868-22-7718・FAX 0868-23-6936
- (81) 山陽女子短期大学食物栄養学科フードビジネスコース
〒738-8504 廿日市市佐方本町1-1 TEL 0829-32-0909・FAX 0829-32-0981
- (82) 広島文化短期大学食物栄養学科
〒731-0136 広島市安佐南区長東西3-5-1 TEL 082-239-5171・FAX 082-239-2863
- (83) 福山市立女子短期大学生活学科生活学専攻
〒720-0074 福山市北本庄4-5-2 TEL 084-925-2511・FAX 084-925-2513
- (84) 宇部フロンティア大学短期大学部食物栄養学科
〒755-8550 宇部市文京町5-40 TEL 0836-33-3111・FAX 0836-33-3055
- (85) 下関短期大学栄養健康学科
〒750-8508 下関市桜山町1-1 TEL 0832-23-0339・FAX 0832-28-2179
- (86) 徳島文理大学短期大学部生活科学科生活科学専攻・食物専攻
〒770-8560 徳島市寺島本町東1-8 TEL 088-622-0097・FAX 088-626-2998
- (87) 香川短期大学生活文化学科食物栄養専攻
〒769-0201 綾歌郡宇多津町浜一番丁10 TEL 0877-49-8070・FAX 0877-49-5252
- (88) 聖カタリナ大学短期大学部健康栄養学科
〒799-2496 松山市北条660 TEL 089-993-0702・FAX 089-993-0900
- (89) 香蘭女子短期大学食物栄養学科
〒811-1311 福岡市南区横手1-2-1 TEL 092-581-1538・FAX 092-581-2200
- (90) 純真女子短期大学食物栄養学科
〒815-8510 福岡市南区筑紫丘1-1-1 TEL 092-541-1511・FAX 092-541-0990
- (91) 精華女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒816-8540 福岡市博多区南八幡町2-12-1 TEL 092-591-6331・FAX 092-592-3591
- (92) 西南女学院大学短期大学部生活創造学科
〒803-0835 北九州市小倉北区井堀1-3-2 TEL 093-583-5501・FAX 093-583-5501
- (93) 筑紫女学園大学短期大学部現代教養学科
〒818-0192 太宰府市石坂2-12-1 TEL 092-925-3511・FAX 095-924-3573
- (94) 中村学園大学短期大学部食物栄養科
〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 TEL 092-851-2531・FAX 092-841-7762
- (95) 東筑紫短期大学食物栄養学科
〒803-8511 北九州市小倉北区下道津5-1-1 TEL 093-561-2136・FAX 093-561-9728
- (96) 福岡女子短期大学食物栄養科
〒818-0193 太宰府市五条4-16-1 TEL 092-922-4034・FAX 092-922-6453
- (97) 佐賀女子短期大学人間生活学科食物栄養専攻
〒840-8550 佐賀市本庄町大字本庄1313 TEL 0952-23-5145・FAX 0952-23-2724
- (98) 佐賀短期大学食物栄養学科フードスペシャリストコース
〒840-0806 佐賀市神園3-18-15 TEL 0952-31-3001・FAX 0952-31-3003
- (99) 尚絅大学短期大学部総合生活学科
〒862-8678 熊本市九品寺2-6-78 TEL 096-362-2011・FAX 096-363-2975
- (100) 別府大学短期大学部食物栄養科
〒874-8501 別府市北石垣82 TEL 0977-67-0101・FAX 0977-66-9696
- (101) 聖心ウルスラ学園短期大学食物栄養学科
〒882-0863 延岡市緑ヶ丘5-1-12 TEL 0982-33-3203・FAX 0982-33-3842
- (102) 鹿児島女子短期大学生活科学科食物栄養学専攻
〒890-8565 鹿児島市紫原1-59-1 TEL 099-254-9191・FAX 099-254-5914

総計168校（印は本年度からのフードスペシャリスト養成課程設置校）

なお、平成17年3月末日を以て、短期大学に設置されていますフードスペシャリスト養成課程のうち8校（青葉学園短期大学人間生活学科・食物栄養学科、上野学園大学短期大学部家政科、聖徳栄養短期大学食物栄養学科食物栄養専攻・食品科学専攻、名古屋経済大学短期大学部生活文化学科食物栄養専攻、堺女子短期大学美容生活文化学科、羽衣学園短期大学人間生活学科、神戸学院女子短期大学家政科食文化コース、神戸文化短期大学服飾学科生活文化コース）は、大学・学部への改組転換等により廃止されました。

事務局短 信

本協会第8回総会開催について
平成18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18年6月13日(火) 午後2時30分～7時30分
2. 場所 東京・湯島「東京ガーデンパレス」
3. 次第 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 「数字に見る食生活の変遷と今後の課題」
講師 元農林水産省総合研究所長
懇親会 (午後6時～7時30分)

第7回フードスペシャリスト養成課程研修会開催について - 食品流通・消費に関する研修 -
平成18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18年8月24日(木)～25日(金)の2日間

2. 会 場 東京・湯島 「東京ガーデンパレス」
(第1日・午後1時～5時20分
- 懇親会 5時40分～7時10分)
(第2日・午前10時～午後3時)
3. 主 題 フードスペシャリストに求められるもの - 産業界からの要請
4. 参加資格 フードスペシャリスト養成課程担当教職員・個人会員等(定員100名)
5. 参加費 1名につき7,000円(懇親会費1名につき8,000円)

本協会事務所の移転について

本協会事務所は、下記に移転することになりました。

[移 転 先] 〒170-0004 東京都豊島区北大塚1-16-6
大塚ビル3階302号室
TEL 03-3940-3388・FAX 03-3940-3389

[最 寄 駅] JR(山手線)大塚駅北口下車徒歩1分

[業務開始] 平成18年6月20日(火)

日誌 (平成18.2.1～4.30)

- | | |
|--|---|
| <p>H18. 2. 14 「会報」第20号発送</p> <p>2. 20 第7回認定試験実施校あてフードスペシャリスト資格認定証及び会長表彰状発送(～3.13)</p> <p>2. 27 第7回フードスペシャリスト養成課程研修会準備委員会
(1) 第7回フードスペシャリスト養成課程研修会の研修内容等の策定について
(2) その他</p> <p>3. 2 第25回専門委員会
(1) 平成18年度フードスペシャリスト養成課程認定の審査(再審査分)について
(2) 平成18年度フードスペシャリスト認定試験実施要領の立案について
(3) 第7回フードスペシャリスト養成課程研修会実施要領の作成について
(4) 平成18年度フードスペシャリスト・パンフレットの作成について
(5) その他</p> <p>3. 28 第26回理事会</p> | <p>(1) 第7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18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)について</p> <p>(3) 平成16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7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) 平成18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) 本協会事務所の移転について</p> <p>(7) 平成18年度総会及び次回理事会の日取りについて</p> <p>(8) 本協会の法人化問題について</p> <p>(9) その他</p> <p>4. 4 農林水産省「我が国の食料自給率とその向上に向けて - 食料自給率レポート -」の発送</p> <p>4. 24 監査会(業務及び経理)</p> |
|--|---|

編集後記は省略しました。