

社団法人 日本フードスペシャリスト協会

〒170-0004 東京都豊島区北大塚1-16-6

TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389

http://www.jafs.org E-mail:info@jafs.org

CONTENTS

巻頭言 ごあいさつ

公益法人 公益法人

フードスペシャリスト 社団法人日本フードスペシャリスト協会の設立にあたって

公益活動への期待 新生する日本フードスペシャリスト協会に期待すること

テキスト テキスト出版の立場から

食の情報センター フードスペシャリストと食の情報センター

食料自給率 低い食料自給率と米の消費減を学生とともに考える
事務局短信

巻頭言

ごあいさつ

(社)日本フードスペシャリスト協会 会長 岩元 睦夫

日本フードスペシャリスト協会は、平成19年2月13日の設立総会の議を経て、農林水産省に対して法人化の申請を行ってまいりましたが、去る3月29日付で農林水産大臣より社団法人としての認可をいただきました。このことは、協会の永年の夢が叶ったということで会員一同喜びに堪えません。これまで、懇切なご指導をたまわった農林水産省関係部局に対して衷心より厚くお礼を申し上げます。

日本フードスペシャリスト協会は、「食」に関する高度の専門知識及び技術を有するフードスペシャリストの養成を図りその研鑽と振興を図るため、平成8年12月に設立以来任意団体としての活動を続けてまいりました。この間、協会の正会員である大学・短大は平成19年4月で169校に及び、これらの大学で一定のカリキュラムに沿った食関連科目を履修し、その上で検定試験に合格しフードスペシャリストの資格認定を受けた者は約3万5千人を数えます。

言うまでもありませんが、国民の食生活は多様

化・高度化が一段と進むなか、食の安全・安心への関心が高まる一方、栄養の偏りが原因とされかつては老年層の間で問題とされてきた生活習慣病が、壮年層は言うまでもなく最近では低学年層の子供達にまで及ぶ

など深刻な状況にあります。また、我が国の豊かな風土のなかで先人から受け継がれてきた地域固有の多様な食文化が、年ごとに失われようとしております。さらに、マスメディアを通じた食関連の情報が社会に氾濫するなか、場合によっては消費者は誤った情報に惑わされ混乱をきたす状況が生じております。

こうした状況に対処するため、平成17年6月には「食育基本法」が制定されました。この法律の目的は、食育によって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こととされております。



食育という言葉は明治時代に生まれた言葉で、特に小児にとっては徳育、体育、知育に先だって必要とされており、法律では、食育は教育現場だけではなく、家庭はもちろん地域上げての取り組みや、農業界及び食品産業界などを含めた国民運動として取り組むことが示されており、身近なところでは、食料自給率の向上に関連して食農連携の重要性等について国民に啓蒙を行うことも重要な課題となっております。

しかし、いったん変化した食生活を元に戻すことの難しさは、過去の経験に照らして容易なことではありません。かつて昭和30年代後半に顕在化した食生活の洋風化に伴って、摂取カロリーに占める炭水化物の割合が減少し、逆に脂質の割合が増加したことは良く知られています。この傾向は昭和40年代になってさらに加速しました。その結果、当時の米を中心として魚介類、畜産物、野菜、果実など多様な食品を摂取することによって成り立ち、国際的にも栄養バランスが良いとされた「日本型食生活」が崩壊していきました。このため、政府は「日本型食生活」の定着に向けさまざまなキャンペーンに努めましたが、成果は一向に上がらず状況は悪化の一途をたどり今日に至ったと言えます。

ところで、昨年6月経済財政諮問会議において決定された「経済成長戦略」において「人は国の財（たから）」と位置づけられ、「産学官連携による高度な職業人材の養成」の重要性が指摘されたところであります。こうした指摘は、高齢化・人口減少化社会に直面している状況のもと、優秀な人材の確保が経済社会の発展には不可欠との考えに立ったもの

であります。人材確保の課題は、総就業者数の14%を占める一方中小企業が大宗を占める食品産業においてはより深刻です。今日政府が一丸となって進める「攻めの農政」では、東アジアの国々に向けて我が国の優れた農産物や食品の輸出を振興したり、食品産業の現地法人の活動を支援するなどの施策が進められております。また、日本の食文化の普及・宣伝に努めるとされておりますが、こうした海外に向けた活動に関しては現地の事情に詳しい専門家の活躍が不可欠です。

このような食を巡る情勢と食品産業の抱える課題を理解し、問題解決に向けて活躍できる人材としてフードスペシャリストへの期待があります。この度の法人化を機会に、フードスペシャリストの認知度を高めることに努めるとともに、皆さんの期待に添う人材養成に向けてカリキュラムのさらなる充実とインターンシップなどによる実学教育にも取り組むこととしております。また、フードスペシャリストの資格を目指す者には東アジア諸国からの留学生も含まれ、将来帰国した際には本国での活躍が期待されます。そこで、数年後の運用を目処に彼ら留学生を支援するための奨学金制度の創設に向け、新たに基金を準備する計画です。一方で、食育への貢献という視点からは地域の食生活を重視することが重要と考えます。そのため、全国の会員校との連携を強化しシンポジウムなどを積極的に実施していきたいと考えております。

これからも変わらぬご支援をたまわりますようお願いを申し上げます。ごあいさつと致します。

公益法人

財団法人 公益法人協会 理事長 太田 達男

日本フードスペシャリスト協会がこのたび社団法人格を取得されたことに心からお祝い申し上げます。

貴協会は平成8年12月に設立され10年の長きにわたり、任意団体として活動を続けてこられました。任意団体は法人格がなく、法人としての権利能力が認められていないため、一般的にはその活動に一定の制約があります。その意味で今回社団法人として許可を受けられたことは、貴協会の今後の発展にとって大きな意義を持つものであります。

公益法人の意義

さて、ここで改めて社団法人となられたことの持つ意義をご説明しましょう。

社団法人と財団法人（この二つの法人を公益法人と総称することがあります）は公益を目的とする法人で、民法第34条により主務官庁（貴協会の場合は農林水産省）の許可により設立することができます。社団法人はその「構成員」（貴協会の場合は正会員、法律的には社員といいます）に対して法人格が与えられ、財団法人は「財産」に対して法人格が与えられる違いはありますが、いずれにせよ学術、社会福祉、文化芸術、青少年育成、環境保全など広く不特定多数の人々の利益になるような活動（公益活動）を主たる目的とするものでなければなりません。

今回、社団法人として認められたということは、貴協会の目的・事業が公益性を備えていると判断されたということです。そしてその公益性を有するが故に、税制上も収益事業を除いて原則非課税、収益事業の利益も一般法人が30%の法人税を課せられるのに対し、22%の低率課税という優遇措置が与えられます。

すなわち、貴協会は食べものに関する高度の専門知識及び技術を有するフードスペシャリストを養成し、もってわが国の食と食生活の向上に資することを目的としていますが、この目的事業が公益性ありと認められたのです。食べものと食生活は、人類に

とって生存と健康維持のための基本的な生活の営みであるということだけではなく、一国の文化芸術、歴史、そして宗教的背景にも根ざす奥行き深いものであると承知しております。

貴協会の目的事業が公益性ありと判断されたことは当然といってよいでしょう。

公益法人として心がけるべきこと

ここで留意していただきたいことは、貴協会の目的事業は、国民の利益に直結していると判断されたからこそ公益性が認められたということで、決して、フードスペシャリスト個人、個人の利益を図ることが主たる目的ではないということです。世の中には仲間内の利益向上を目的とする団体が沢山あります。同窓会（同窓生の親睦）やマンション管理組合（そのマンションの維持管理）などです。これらは共益法人と呼ばれ、法制上も税制上も公益法人とは異なる扱いを受けています。

従来からそうであったと思いますが、今後とも常に消費者の立場と視点に立った活動こそが貴協会に期待されている役割です。これが第一に留意すべきことがらです。

日本フードスペシャリスト協会が社団法人として許可されたことについて、二番目に留意すべきことは、今後の組織運営です。いくら目的や事業に公益性ありとしても、その法人の組織運営が公益法人として相応しくないようでは公益法人としての資格はありません。それでは公益法人に求められる組織運営とはどのようなものなのでしょうか。要点は三つあります。

まず、第一に徹底した透明性のある運営です。事業の状況や財務の状況を会員の皆さんに公開し説明することは当然ですが、公益法人は広く一般国民に



対しても情報を公開し、要請があれば質問に対して説明することが義務付けられています。なぜ一般国民に対しても透明性がなければならないのでしょうか。それは前述のように、公益法人は不特定多数の一般国民の利益を追求する法人だからです。公益法人は様々な国民に支えられ、そして注目されています。寄附やボランティアで協力しようという人、その事業に参加しようという人、その事業から利益を受けようという人などです。これらの人々に情報を公開し理解と協力を求めることが必要です。これに関連して忘れてはならないことは、公益法人が前述のような税制上の優遇措置を受けていることです。公益事業を実施することが前提で税優遇を受けている公益法人が、公益事業をしていない、不明朗な会計をしているようでは他の納税者の納得が得られません。その意味で一般納税者の理解を得るためにも、適切な情報公開は公益法人にとって不可欠です。

第二に、ガバナンスの効いた運営ということです。ガバナンスというのは中々日本語の適切な用語が見当たらないのですが、要は意思決定、業務執行、監督の権能が適切に分配されている組織をガバナンスが効いた組織といえます。公益法人は一般的に小規模の法人が多く、とかく理事会（場合によっては会長や専務理事など少数の者）にすべての権限が実質上集中し、独走を許してしまうことが指摘されています。社団法人にあっては、社員総会が重要事項の意思決定機関、理事会は業務執行機関、監事は理事、理事会の監督機関という組織の原点に忠実でなければなりません。また、理事・監事は法人と委任関係にありますから、善良なる管理者としての注意義務、忠実義務（その帰結として、自己の利益と相反する取引の制限）があり、このことを自覚して職務を遂行していただくことが必要です。

第三はコンプライアンスです。コンプライアンスも相当する適切な日本語がありませんが、要は法令はもとより、内部の諸規定、そして職業倫理にも決して違背しない行動が求められます。日本フードスペシャリスト協会のような高度の専門知識を持つ専門家集団の場合、常に消費者の視点に立った規範の基に行動することが求められます。昨今、食品や家庭電器製品の安全性について色々な事件が報道されていますが、信用を築くのには何年もかかりますが、

信用は一瞬にして失うことがあります。コンプライアンスは公益法人にとっても法人存続のための最低条件です。

任意団体ならば、法令や公序良俗に反しない限り、どのように組織を運営することも可能ですが、公益法人となった以上は、以上の3点に関する規律に即し、運営を心がけていただきたいと思います。

公益法人制度改革について

さて、最後に公益法人制度改革について説明しておきましょう。

おどかさようですが、折角皆様が苦勞されて取得された民法上の法人格も、実は厳密にいうとあと1年半で区切りを迎えます。

すなわち、平成18年6月に公益法人制度改革に関する3法が公布され、平成20年12月1日に施行が予定されているからです。

新制度が施行されますと、現行の公益法人に関する民法の規定は原則的に廃止されます。そして現存する公益法人（貴協会を含め全国で約25,000法人あります）は、法人を存続させるためには新法の施行日から5年以内に新制度に基づく法人に移行する手続きを取らなければなりません。新制度に基づく法人の類型は2種類あります。一つは公益社団（財団）法人で、もう一つは一般社団（財団）法人です。公益社団法人に移行を望まれる場合には（貴協会は当然この道を選択されると思いますが）、行政庁から公益性につき認定してもらう必要があります。（一般社団法人に移行する場合も一定の手続きが必要ですがここでは省略します。）

公益認定を受けるためには、18の認定基準を充足する必要があります。目的・事業、組織、財務、財産、非営利性などについて条件が規定されており、さらに本年夏頃に予定される政令や内閣府令によって具体的な詳細が明らかになります。折角今回新しく作りかえられた貴協会の定款も、もう一度新制度に則して変更する必要があります。

今回の公益法人制度改革の目的は、民間の自発的な公益活動が今後の日本社会にとってきわめて重要で、このような活動を担う公益法人の発展を促し、支援育成していこうというものです。そのため、公益法人が自由闊達に活動できるよう、公益法人に対する行政の関与を最小限とすべく、主務官庁による

法人設立の許可と指導監督制度を廃止し、公益法人に相応しい一定の規律の下、団体自治を尊重するものです。

さて、貴協会も決して自動的に公益性が認められるものではなく、もう一度認定申請をする必要があることにご留意ください。貴協会の場合行政庁は内閣府で、実際の認定実務は公益認定等委員会がこれにあたります。

多くの公益法人はそれぞれ歴史があり、その時々の主務官庁の指導により組織を運営してきましたが、その現状が必ずしも新制度による認定基準を充たしているとは限りません。したがって、多くの公益法人において現在、目的、事業、財務などについて総点検をし、必要があれば変更を加えるなどの作

業が開始されています。

貴協会の場合、いわば現行制度の最末期に法人格を取得され、すでに新制度の内容も十分承知のうえ、定款をはじめ運営のあり方について検討されたものと考えますから、新制度への移行は比較的円滑に進むものと推測されます。

日本フードスペシャリスト協会の社団法人格取得に際し、公益法人としてのあり方について私の所見を述べさせていただくと共に、今後の日本社会において、民間の公益活動を担う一員として、国民の食と食生活の向上に、ますます貢献されることを祈念し、お祝いの言葉とさせていただきます。

フードスペシャリスト

社団法人日本フードスペシャリスト協会の設立にあたって

日本フードスペシャリスト協会監事 聖路加国際病院小児科名誉医長 西村 昂三

この度は日本フードスペシャリスト協会の会員ならびに関係者一同のかねてよりの強い希望がみのりたる3月29日、農林水産省より社団法人の設立が認可されましたことを心よりお祝い申し上げます。この期に当り事務局より私に記念の一文を寄稿せよとの依頼を受けました。

私は7年近く前に本会報No.4に「フードスペシャリストの命名と協会設立の経緯」と題した拙文を寄稿したことがあります。今回はその概要を少し視点を広げて述べてみたいと思います。

私は大学を卒業して以来長らく歩いて来ました臨床医学の仕事を定年退職し、栄養士養成課程を中心とする聖徳大学短期大学部生活文化学科長に1994年4月に就任致しました。この学科長就任後しばらくして川並弘昭学長より私の学科の中で栄養士、管理栄養士養成課程以外にどのような食関係のコースを設置すれば学生のためになり、より優秀な学生が集まる可能性が高いかを考えてくれないかとの相談を受けました。私は大学卒業3年目の1955年に単身渡米しアメリカ南部のテネシー大学にて3年間小児科医になる正規のレジデンシー研修を受け、さらにハ

ーバード大学小児科の教育病院であるボストン小児病院で小児がんの診療を2年間専攻した経験がありますので、何か新しい仕事を考える際にはともすればアメリカ力の発想をしがちになってしまいます。実際この時も今迄にない何か新しいアイディアを大きく考えればよいのではと思い、栄養士や調理師と同列の食品士というのはどうかと考えた次第です。



当時の私の考えをありのまま述べますと、荒唐無稽だと嘲笑される方も少なくないとは思いますが、栄養士は食品が口から消化管の中に摂取されてからわれわれの身体の栄養にどのように役立つかを種々の視点から観察し、考え、研究し、栄養の指導をしたりするのを専門とする職種です。調理師は食品をうまく調理して美味しく食べられるようにする専門職種です。私の考えた食品士というのはその中間の職種で食品について広い知識をもち食品について消費者からの相談に応じたり必要に応じ指導する専門職

です。職場として先ず考えたのは、難しい職場ではなく、スーパーやデパ地下などの食品売場やファミ・レスなどでお客様の相談に応じ、必要なアドバイスのできる職場です。

次に食品士の名称を横文字で考えることになりましたが、「フード・コーディネーター」は専門学校の方の方にタッチの差で先きを越されました。そこで頭に浮かんだのが「フード・スペシャリスト」で、これこそが私の考える食品士の性格をはっきりと表現し、食品を扱う新しい専門職に相応しい名称だと思ったのです。このスペシャリストなる名称ですが、これは誇大すぎるとか、適切でないのご批評も頂きましたが、私が専門とするこどもの分野では保育士の領域で国際的に使われています。わが国では以前保育と呼んだごとく英米では昔はプレイレディと云いましたが、その後プレイ・スペシャリスト、比較的最近になってより高度の教育訓練を受けた保育士をチャイルド・ライフ・スペシャリスト(CLS)とよぶようになりました。アメリカでは大学院の修士課程を修了しないとCLSの呼称は与えられません。わが国でもアメリカの大学院に留学してCLSの資格をとり、帰国後各地のこども病院でCLSとして勤務し病児保育の領域で輝かしい実績をあげている方も増えつつあります。このように「スペシャリスト」なる名称は英語圏でも専門職の呼称に使われていることをここに指摘しておきたいと思えます。

次に養成課程のカリキュラムをどうするかについて、当時私の学科の生活文化専攻の主任教授をしておられた田中康夫先生と食文化コースの主任教授であった飯野久栄先生と私の3人で教務課の伊藤正明氏の助言を得ながら連日協議を重ねました。その結果一応フードスペシャリスト養成に必要と思われるカリキュラムを作り、学長の同意を得た上で食文化コースの学生に対し試行することになりました。その際のわれわれの考えとして、先ず任意団体であるフード・スペシャリスト協会をつくり、その協会が養成課程に必要な基準を設定し、それにより認定された大学・短大の課程を修了した学生に開設初期段階では資格を与えるが、正式に協会が設立されれば可及的速かに試験制度を導入し、合格者に資格を付与するとの基本方針を決めたいです。

この任意団体である協会を立ち上げるのに最も大切なのはどなたに会長をお願いしそして引き受けて頂くかでありました。今まで栄養士や調理士は厚労省の指導・監督下の団体でありましたが、フードスペシャリスト協会は食品関係で厚労省より農水省管轄ではないかと考え、さらに後日本協会が発展し法人化ということにでもなれば厚労省より農水省の方がはるかに適していると考えたいです。そして皆様ご存じの通り初代会長である農水省食品総合研究所の元所長である田村眞八郎先生に白羽の矢がたちお願いしたところ快よく引受けて下さったのです。その後田村先生と川並学長のご意見を聞きながら養成施設である大学・短大関係者と農水省関係者を中心に理事候補者を選び、1996年(平成8年)12月に設立総会を開き日本フードスペシャリスト協会が発足したのでした。

田村会長のご就任とともに理事の諸先生方のご尽力により理事会活動が活発になり、会則も整備され協会の形が出来上がってきました。そして林淳三副会長の指揮のもと専門委員会が立ち上げられ委員の諸先生の献身的なご努力のおかげでカリキュラムの検討・整備が進み・養成施設の認定作業が綿密かつ厳正に行われ、さらに資格認定試験の問題作成、全国規模の試験の実施、さらに教科書の作成などなど目まぐるしくかつ活発に協会活動の充実がはかられ、今回の社団法人認可の基礎作りに大きく貢献されました。そして田村会長が勇退されその跡を継がれた岩元睦夫会長が本協会の公益法人化にむけ真摯に続けられた努力が実り任意団体発足10年にして念願の社団法人が発足の運びとなりました。

この大きな喜びの時期ではありますが、本協会にとり残されている問題を考えますと今後増加し続けるフードスペシャリストたちの取扱いであると思えます。社団法人になった本協会の定款をみますとフードスペシャリスト養成施設の協会であり、会員校の教課を修了し資格試験に合格しフードスペシャリストの資格を付与されたフードスペシャリスト自身の取扱いというのが彼らの利益や福祉などには全く触れていません。

今迄総会や理事会においても資格取得後の職場の開拓の問題が提議されて来ましたが、理事会でもいろいろ努力を続けてこられたことは私もよく承知し

ております。本協会もやっと社団法人の認可を受けたところであり社会的認知は低いのは仕方がないとしても、今後ありとあらゆる手段を使ってフードスペシャリストの存在をより広く知ってもらい、またフードスペシャリスト各自の今後の活躍にまつしかありません。社会的な認知を広げる方法のひとつとして、まだ行われていないものに次のような方法もあるかと思えます。それはフードスペシャリストに名誉フードスペシャリスト（HonoraryFS）なる称号をつくり、それを有名な料亭やレストランの料理長やフードスペシャリストに相応しい領域でご活躍の先生方に差し上げる。例えば先日の協会設立記念講演会で「食の現場から」と題して有益なお話をきかせて下さったホテルニューオータニの伊佐武二総料理長などに本称号を贈与するといった方法です。副賞も何の利点もない称号ではありますが、社団法人になった現在では本協会は遠慮せずにご受諾をお願いし、社会的にフードスペシャリストの知名度をたかめる努力をして行くのが大切ではないでしょうか。

次の問題はフードスペシャリストの資格を付与されたひとたちの取扱いです。私自身この制度を最初に考えた際には養成課程や認定方法などについて主眼をおき、その結果として毎年生まれる認定者の処遇まで詳しく考えなかったのは事実であります。また協会が任意団体であった10年間をふり返ってもこの問題が討議されたことはなかったと思えます。本協会の定款をみますと会員には正会員、賛助会員、特別会員の三種がありフードスペシャリスト資格取得者についての記述はありません。別に設けられた会員資格に関する規程をみますとその第4条に賛助会員に3種あり、その(3)に賛助会員（フードスペシャリスト資格取得者）（以下「個人会員」という）と記され、はじめて個人会員について記述されています。しかし第8条の入会金及び会費の条文では正会員は入会金及び会費の納入が必要だが賛助会員は賛助会費のみで入会金についての記述はありません。ところが上記とは別の入会金及び会費規程をみますと第2条の会員の入会金は正会員30,000円、賛助会員（フードスペシャリスト資格取得者）2,000円、賛助会員（団体又は個人）は入会金の納

入は要しないとあり、前述の会員資格規程第8条と不一致がみられます。平成18年度に第8回資格認定試験が行われましたが、今迄8回の受験者総数は41,878名、認定試験合格者数は35,766名、資格認定証交付者数は34,220名でした。この内個人会員加盟者は合計754名で認定証交付者の僅か2.2%にすぎません。したがって現在の個人会員制度は機能していないと云えましょう。実際、認定試験受験料も4,000円、認定証交付申請料を4,000円支払っており、その上入会金2,000円と年会費2,500円又は終身会費30,000円を支払うのは入会するメリットがよくわからない上に負担が大きすぎるように思えます。このように現行個人会員制度がだめならばどうすればよいのでしょうか。私はI.T.を活用して本協会のホームページに掲示板（BBS）を作り、資格認定証の交付を受けた人たち全員にIDナンバーとパスワードを与えメールで何時でも好きな時にみられるようにするのがよいと思います。そして、この掲示板を通じて食品に関する新しい情報や協会の活動などいろいろのニュースを流したり、また彼らの意見や考えを本名やニックネームなどで投稿できる場を提供すればかなり高頻度に利用され彼らのためのみならず協会の発展にも役立つことと思います。これにはサーバーの容量を少し大きくしたり、事務局の人が作動状況を時々チェックすることは必要でしょうが、費用はそれほどかからないと思います。

最後にもうひとつ、フードスペシャリストに上級のクラスを作るか否かの懸案ですがこれは今迄理事会でも何回か議論されている重要な問題です。私はもし作るとすればシニアフードスペシャリスト（SeniorFS）なる名称が簡単明瞭で適切ではないかと思うのですが、新生社団法人の理事会で制度そのものをよく検討して頂きたいと思えます。

以上社団法人設立にあたり私の雑感を述べさせて頂きました。過去5年間にわたり新しい公益法人設立認可をしなかった農水省より久しぶりに社団法人の認可を得た本協会が、さらなる発展、進歩を続け、旧制度とは異なるこれからの新制度による公益社団法人の認可が今後も得られるよう祈念して終りに致します。

新生する日本フードスペシャリスト協会に期待すること

相模女子大学 阿部 芳子

原稿を引き受けてから、テーマが「法人化について」であることを知り、慌てた私である。なにしろ、この4年近く、授業の関係で総会には全く出席できないで来た。従って、協会の法人化についての経緯は、ほとんどわかっていない。正直、何を書いたらと悩み、ついては、法人化で新生する日本フードスペシャリスト協会に期待することを書くことにした。

日本フードスペシャリスト協会は平成8年12月の設立で、今年で丁度十周年を迎える。また、この節目の年に懸案であった公益社団法人の認定も受けた。当時、協会設立の説明会にアルカディアまで出かけたこと、資格の内容に大いに魅力を感じ、夢と期待を持って大学に資格の導入を考えたことが昨日のこのように思い出される。

事実、協会の冊子には生産者から消費者までをつなぐパイプ役としてのフードスペシャリストの具体的な業務内容が掲げられており、食品製造業（食品メーカー）、食品流通業（卸売業及び小売業）、外食産業（飲食店）での雇用が期待されたことから、相模女子大学では四年生の栄養士養成課程に平成13年度から認定資格を導入し、今年3月で6回生を輩出した。

ただ、今まで期待していたような、食品の流通・販売、ホテル・レストラン、消費者センターなどの業務で、フードスペシャリストとして就職はできていない。そもそも、そうした求人が来ていない。そればかりか、就職活動中にフードスペシャリスト資格について質問されることが多く、資格が企業に認知されていないと学生達から苦情を聞く。

協会が養成を目的としたフードスペシャリストは『食に関する広い視野と深い見識を備え、食のフィールドの充実、発展を担う専門家、また国民の豊かな食生活、食文化を推進するリーダーとして、流通や消費の分野で活躍できる人材』とされ、活躍の場は、流通部門から消費部門にいたる過程で、食品の品質判定、食品情報の収集と提供、食品知識の普及、

販売促進とサービス、料理店における食のコーディネーター、食商品のクレーン処理などの業務に当たるとされている。だが、ほとんど食関連の企業にあっても、この資格の内容が知られていないのが実態のようだ。

実際、協会のアンケート調査をみても、そうした記述が多数みられ、資格の認知度を向上させることが急務であるとわかる。

しかし実際には、栄養士や調理師、フードサービス業界をはじめ、食に関するさまざまな業界人向けの資格は、食生活アドバイザー、食育指導士、食育インストラクター、フードコーディネーターなど他にも沢山あり、それらとフードスペシャリストとの区別が難しくもある。学生からすれば、受験資格が容易、受験の機会が多い、名称から資格の内容が想像し易いなどの場合には親近感が持てる。その点で、フードスペシャリスト資格は名称から内容が分かりにくく、簡単な説明も難しいように感じる。

従って、流通・消費の分野において消費者のサイドに立つ「食」の専門職がフードスペシャリストであると、もっと端的に位置づけることが肝要だ。そして、養成校制度であるところに特徴があり、養成に時間を要していることが評価に値する。そのためにも、養成校の水準を一定に保ち、カリキュラムを充実させることはもとより、養成した学生の実力を真のものとするのは私たちの責務でもある。

こうした中で、協会が公益社団法人の認定を受けるということは、国に認められた適正な団体となることから、社会的な信用が増し、種々の活動が容易にできるほか、税制の優遇措置も受けられるメリットがあろう。これからは、様々な公益活動を通して、マスコミに取り上げられる機会も多くなると考えられ、メディアを通して多くの方々にフードスペシャ



リストの存在を知って戴くチャンスも広がることになろう。協会も、ホームページを充実させ、近隣地域の養成校のネット化を促す等、食品関連企業に発信するフードスペシャリストの新たな供給体制を構築することが大切である。そのための共通スキルの発掘に協会が積極的に行動してくれることを望みたい。

時折、栄養士として就職した学生達から、栄養士

のほかにフードスペシャリストの視点からも食について学べたことが、さらに知識を深めることになったと言ってもらえて、養成に喜びと意義を感じている。最後に、協会は法人化で、くれぐれも、官僚の受け皿になることなく、養成校の横のつながりを密にするような事業の企画・運営にも励んで戴きたい。

テキスト

テキスト出版の立場から

(株)建帛社 筑紫 恒男

フードスペシャリスト協会の法人化おめでとうございます。農水省の後押しをいただいて、「フードスペシャリスト」の資格が社会的により認知され、食品産業界との連携のもと、就職に役立ち、社会に貢献できることを願います。

当社は、フードスペシャリスト養成テキストの出版を当初よりさせていただいています。テキストの編集・販売を通して感じたことを書かせていただきます。

テキストは協会の専門委員会の意向により出版が計画され、著者の選定、執筆依頼、編集が行われます。当社は、著者が決まりましたからの作業をしています。

平成10年の年頭に委員長の林淳三先生からお話をいただき、最初の本『フードスペシャリスト論』を同年11月に発行、以降『フードコーディネート論』(11年4月刊)、『食品の官能検査・鑑別演習』(11年9月刊)、『食品の消費と流通』(12年4月刊)、『食品の安全性』(13年7月刊)、『栄養と健康』(16年4月刊)と刊行してまいりました。それぞれのテキストは、食に関する現代の流れに対応すべく2~3年おきに見直し、改訂しています。

テキスト発行で一番大変なことは、類書がないということ、そしてフードスペシャリスト課程では何を教育しなければいけないかというコンセプトを、どのように表現しなければいけないかということでした。従来から講義されている家政学科・栄養学科

の食品学・栄養学・調理学では、高度な農学的内容や医学的内容に最新の研究成果を加味したものを、学生にわかりやすく、理解しやすいように記載すればよかったのですが、フードスペシャリスト課程のテキスト

では、より消費者に近い「食の専門家」を育てるために何が求められているか、何を知っていなければならないか、を考えて執筆頂かなくてはならないことでした。

『フードスペシャリスト論』は専門委員の先生が執筆され、フードスペシャリストの意義・役割、基本的知識が記されていますが、他の教科との重複がないようにすることも大変でした。

『フードコーディネート論』では、食文化に基づく食のとらえ方・考え方の違いから、執筆者間での意見調整・検討に時間を取りました。体系化されていない分野でのテキストづくりの困難さを実感いたしました。

『食品の官能検査・鑑別演習』では、フードスペシャリストになる学生にどのレベルまで記載すればよいのか、どのように書かれていれば理解されるのかに力点が置かれました。消費者が食品を選択するときの基準は何か、それに応えられるよう科学的に記述されているかがポイントでした。



『食品の消費と流通』は、時代の変化が激しい分野です。特にフードスペシャリスト協会が発足してからの10年、食行動変化の影響を一番受けている分野といってもよいでしょう。昔は食材を購入し家庭で調理することが当たり前でしたが、現在では外食・中食ぬきで食生活を語ることはできません。流通・保蔵技術の開発、消費者動向を視野に入れたテキストを作ることは大変です。

日本人ほど『食品の安全性』を重視する国民もいないのではないのでしょうか。生産から流通・販売面での安全性を消費者サイドに立って書くことの難しさがありました。

『栄養と健康』は、安全な食品により健康・栄養を保つことを記していますが、執筆いただくとしても生化学的記載が多くなることから、かなりの書き換えを経て刊行されました。

いずれの本も産みの苦しみを経て出版されたもので、編者・執筆者の先生方の努力には頭が下がる思

いです。フードスペシャリストの養成には何がどこまで必要か、それをどのように執筆するか、何回も意見を交換し書き換えていただくことによってできたものです。

フードスペシャリスト協会が発足してからの10年間に、国の方針から、日本人は自身の健康についてより考えるようになってきました。管理栄養士・栄養士がより医学的方向を向いた今、食の担い手としてのフードスペシャリストに求められる場は広がってきています。

今年フードスペシャリストの資格を取得した人が約6,000名、現在までの資格取得者が35,000名を超えました。資格を取得した人が食関連の分野で活躍することによって、より認知されることを願っています。

出版を通して、フードスペシャリストの発展にさらに貢献することが、当社の役割と認識しています。今後ともよろしく願いいたします。

食の情報センター

フードスペシャリストと食の情報センター

フードスペシャリスト 高木 博世

私は卒業時にフードスペシャリストの資格を取得し、その後恩師の紹介で栄養士の学校へ進学しました。卒業後は弁当製造会社で栄養士として衛生管理の仕事を担当していました。

この時の主な仕事は弁当の品質検査や、食品衛生について理解してもらい社内全体に衛生管理を周知徹底させることでした。

社長や社員には必要な設備投資や事故を起こさないための予防的衛生指導そして現場では、手洗いの徹底やマスク・帽子の正しい装着、温度管理等直接指導していました。

自分の会社は自分達で守らなければなりません。当然の事ですが、どちら側にも耳の痛い話をしていかななくてはいけないのです。事故は起きないにこしたことはありませんが、もしもの対応は衛生管理室に勤務する以上、常に私の頭の中でシュミレーションされていました。毎日同じ作業のくり返しは気を

ゆるませる原因のひとつといわれています。

衛生管理はひとり一人が自覚し、守っていくことが重要です。その中でいかに作業段階で衛生管理を忘れずに面倒臭がらずにやってもらえるか、そのひと手間



が事故を未然に防ぐ極めて重要な事。これを理解してもらうために自分に何ができるか、優先順位を決めて行動することをこの仕事から学びました。更に現場の方々とコミュニケーションを積極的にとることで自ら現場を知りいかに実践してもらうかを模索していました。この時、フードスペシャリストの課程で学んだことが私の中で支えになりました。というのは、両親よりも年上の方と話すことが多かったので食に関する話というのはとてもみなさん興味を

もっていてコミュニケーションがとりやすい話題なのです。

現在は巣鴨でパティシエをしております。社会の動向や流行を見て、お客様が何を求めているのかを常に考え、社員と議論しお客様が笑顔になれる安心して食べられるデザートを日々考えています。

時々フードスペシャリストの仲間や栄養士の仲間と食事をします。フードスペシャリストと栄養士の違いについて話したことがありました。栄養士はご存じの通り、病院等で食の指導を行うのが主な仕事。それに対しフードスペシャリストは健康な方へのアドバイスが中心になります。

最近セルフメディケーションという言葉をよく耳にします。病気になる前に、自分の身体は自分で守るよう予防を心がけるといことです。年代ごとに身体は変化していきます。これはフードスペシャリストとして未来を見据えていく上でとても重要な事だと私は思います。セルフメディケーションという観点から食について考えることで自然治癒力も高められるのではないのでしょうか。

私は食の世界にあこがれて勉強してきました。公益法人になった協会には食の現場で活躍するフードスペシャリストを情報面で支える食の情報センター的な役割を期待したいと思います。

また、協会の今年度事業計画には、フードスペシャリストの養成カリキュラムへの食育やインターンシップの導入を検討すると書いてあります。ある講

演会で「人間だけが食を楽しむことができる」と聴きました。食を楽しむことにより心が育つのだと思います。食育への取組みには大きな意義があると私は思います。インターンシップの導入はこれから社会にでて活躍する学生にとって素晴らしい体験になると思います。私が勤めていた職場では数年前から中学生の職業体験実習を受け入れていました。食品を扱う職場を初体験した中学生たちの表情が非常に印象的でした。授業以外での体験による学習効果は充分期待できると思います。

近年食は常に注目されていて、食を楽しむ方が増え資格有無に関わらず食に詳しい方がたくさんいます。フードスペシャリストは、情報を正しく伝えるため一般の方と食の専門家との仲介役としての役割もあると思います。そのため勉強の範囲がとても広く、資格を生かすにはある程度の経験が必要だと感じています。経験を積むことの大切さを早めに自覚するためにもインターンシップは効果があると私は思います。

最後に、この仕事は努力を惜しまないことだと私は実感しています。そして自分のイメージを大切に、この仕事に情熱を持ち、日々努力を根気強く続ける。そして感謝の心を大切に！を自分のスタイルとして心にとめていきます。私もまだまだ勉強の身ですが、女性だからできる、女性ならではの繊細な心遣いを忘れずに、笑顔と度胸でこれから社会に対し貢献できればと常に考えています。

食料自給率

低い食料自給率と米の消費減を学生とともに考える

仙台白百合女子大学 人間学部 健康栄養学科 教授 岩淵 せつ子

私は1967年、国立大学農学部を卒業後、出身大学に勤務し長年食品化学に携わってきました。現在の大学では食品加工学を主に担当しており、今年で12年目を迎えます。前任校の毎日試験管を振るシンプルな研究生生活では、食品をものとして一面的に捉えるだけで、あまり深く考えずに過してきましたが、今では食を取り巻くさまざまな問題（健康、栄養、生産、流通、環境など）についても目を向け、それ

ぞれ考えていかなければならないとの思いを強くするようになりました。これらのテーマについて、折に触れ、学生との対話を心がけるように努めています。今回は、日本における食料自給率低下の問題と米消費減



少の問題について、将来食の専門家を目指してフードスペシャリスト課程を学ぶ学生たちに考えて欲しいとの思いから、取り上げてみたいと思います。

日本の食料自給率が40%と非常に低い水準にあるという問題は、食について学んでいる学生にとっても大きな関心事として捉えていることが学生との会話から知ることができます。飽食の社会で生まれ育ち、日常生活において食べ物に不自由した経験のない学生たちにとっても、現在の“豊かな食生活”が日本の国土によって支えられているものではなく海外からの大量の食料輸入に依存したいわば“浮き草”のようなものであることを理解しており、この点が心の奥底に一抹の不安材料となっていることが窺えます。海外からの食料輸入がストップした場合を想定した国内生産だけで2020kcal供給する場合の食事メニュー（3食ともごはんといも類によって占められ、肉や卵は一週間に一回程度）が紹介されていますが、これを見て、学生は現在の自分たちの食事内容との大きな隔たりに驚き、なぜこれほどまで自給率が低下してしまったのか、原因は何か、自給率を上げるにはどうしたらいいのかと心配する真剣な声が上がってきます。食料自給率低下の原因は、日本人が経済発展とともに、コメ中心の食生活（いわゆる貧しい食生活）から肉類・乳製品や油脂類を多く摂る欧米型の食生活（いわゆる豊かな食生活）に変化したことが背景にあること、そして国内で100%自給可能な唯一の穀物であるコメの消費が減少する一方、消費が増大する畜産物を国内において生産するための飼料穀物まで日本の狭い農地では生産できなかったことなどがあることを学びます。

樋口貞三氏⁽¹⁾は、「食の科学」特集“昭和30年代に学ぶ食生活”の中で、経済が成長すると食料需要は澱粉系食品から動物タンパク質系食品への需要シフトが生じるという命題があること、そしてこの命題は古今東西、いついかなる国においても当てはまることを紹介しています。そして「経済成長が続けば、肉類などの需要は拡大し、コメの需要が減少する」ことになり、さらに所得弾性値という手法で解析すると、日本の食料自給率を支配している要素はコメ、肉・油脂であると結論されることを述べています。つまり、私たちが毎日営む食事という行為の中で、その中のコメ/肉・油脂比のわずかな減少が

もろに食料自給率を低下させることになる構図ができて上がっていると指摘しています。その指摘を受け止めると、私たち一人一人の食生活の見直しの視点は、コメの消費減をストップしてコメの消費増を図ること、肉類・油脂類の消費を減らすことの2つにあり、各人がこの2点の実行に向けて努力することの重要性が明確に見えてきたと言えます。学生から寄せられる感想の中に、コメの消費減が自給率を下げることは理解していたが、肉・油脂類が自給率低下の大きな要因となっていることを知らなかったと述べている例がありましたが、食について専門的に学ぼうとしている学生ですらこれまで考えたことがないというのが現状です。肉・油脂類の消費に関しては、モタボリックシンドロームなど食べ過ぎが健康に良くないという健康への影響面だけが強調されているように思う。もっと、健康への関心度と並ぶ程度に、肉・油脂類を消費する際に食料自給率との関係を思い起こすことができるように国民の消費教育が必要なのではないかと思う。安定した食料供給が確保された上での健康問題であることを私たちは忘れがちのように思われます。

日本人のコメの年間消費量（一人当たり）は、1962年の118kg付近を最大にそれ以降低下の一途をたどり、現在ではその半分（62kg）まで低下し、低下傾向になかなか歯止めがかからないことが報じられています。62kgのコメの年間消費量（1日当たり169gのコメに相当）を毎日食べるごはんに換算してみると、一杯が100g相当の小盛り茶わんで1日3.6杯しか食べていないという計算になります。平成17年に出された食事バランスガイドによれば、主食（ごはん、パン、麺）の摂取の目安（1日当たり）として5～7杯摂ることとされています。これを全てごはんで摂るとすると、小盛り茶わんで5杯～7杯となり、それは1.5カップ～2.0カップのおコメに相当という計算になります。現在の私たちのごはんの食べ方は小盛り茶わんで2杯弱を食べ不足していることになります。しかしながら、学生の中にはごはんを1日1杯しか食べないと答える学生も多く、現実を直視すると米の消費拡大を実現することが容易でないことも実感させられます。

肉や乳製品をたくさん取り入れた欧米型食生活への憧れには、穀類（コメ）を下級食材（貧しい食事）

とし肉類を上級食材（豊かな食事）とする見方があるとの指摘もありますが、それに対し学生に島田彰夫氏⁽²⁾の説を紹介することにしています。島田氏は、生物学的に見た場合、ヒトの食性は、本来、植物食（穀物）であったことをもう一度思い起こすべきであると唱えています。さらに、もともと穀物栽培が困難だった冷涼なヨーロッパ地域が生んだ肉類・乳類を食する動物食は、ヒトの食性としては代用食文化であるとの説を地理学的な観点から展開しています。現在、国民の肉類消費が年間28kgレベルにあるといわれていますが、今後、行き過ぎた肉食偏重にブレーキをかけるためには島田氏の言うヒトの食性の原点に立ち返り考えてみるということも大切なのではないかと学生に問いかけています。島田氏の“ヒトの食性”説が学生たちに強い印象を与えることに興味もたれます。

小麦の主要輸出国である米国では、家庭用の小麦粉が一種類の品質のものしかないところが多く、日本のように多種多様な小麦粉が店頭で陳列される光景は見られないと聞きます。先年、学生の海外研修旅行で行ったイタリアでも、一般家庭や街のレストランで使用する小麦粉はイタリア国内でとれる一種類の小麦粉に限られているということでした。恐ら

くその小麦粉で作ったパンは嵩の割には重く翌日には硬くなってしまいうに違いありません。しかし、それを是として受け止め、硬くなったパンを食べる工夫が食文化の中に存在しているのだと思います。世界最大の穀物輸入国である日本においてこそこういう心構えが必要だったのではないかと、自由な食の選択を享受しすぎていたのではないかと残念に思う。この辺で贅沢を追い求めることを止め、日本の国土に合った食べ方を問い質してみる必要があるのではないかと思う。

フードスペシャリスト養成課程の広範な科目群を学び専門的な知識を身につけた人材が実社会に出て、食材調達のような場面に直面したとき、国内農業との連携を視点に入れるなどの意識を常に持ち続け、食料自給率引き上げを実現する担い手になってほしいと願っている。

参考文献

- (1) 樋口貞三；「飽食と食不安の原画として」食の科学336号p.4～10（2006年2月号）
- (2) 島田彰夫；人間選書「食と健康を地理からみると - 地域・食性・食文化」 農文協

事務局短 信

社団法人の設立経緯

今回の特集内容に合わせ、社団法人日本フードスペシャリスト協会の設立経緯をご紹介します。



任意団体解散を決めた臨時総会。議長は岩元会長

永年の懸案であった協会の法人化の話が動き始めたのは、食品産業を所管する農水省にフードスペシャリストの役割を評価していただけたからです。平成18年度に入り、当時の中川大臣や岡島総合食料局長に当方の考えを直接ご説明する機会がありました。法人化が実現するかもしれないという期待を抱いたのはこの頃です。

とはいえ、これまで任意団体としてやってきた事柄を一切変えずに法人化できるはずはありません。平成18年の夏から秋は、研修、養成機関認定、資格認定試験などの通常業務をこなすかわら、農水省食品産業振興課の桜庭課長をはじめとする方々のご指導をいただき、法人化にふさわしい活動の枠組み、中身を作り上げる作業に明け暮れました。設立趣意書、定款、そして事業計画書とこれに連動する予算

書の作成です。必死に作った原案を食品産業振興課に持っていくと真っ赤に訂正されることが何度も続きました。並行して、新しい法人の設立発起人や役員になっていただく方々の承諾取付けも進めました。

平成19年1月末、食品産業振興課の及川係長から待望の電話がありました。設立総会の開催にゴーサインが出たのです。しかし難問が立ちほだかります。年度内に許可をいただくには2月半ばまでに設立総会を開く必要があります。しかし、どこの会場に電話しても予約でいっぱいという返事ばかり。最後にダメで元々で電話したのがホテルニューオータニ。2月13日ならお受けできますとの返事をもらい、ホッとすると同時に体から力が抜けました。

2月13日は、午後1時から4時までの3時間に5つの会議を連続して開くという過密スケジュールでした。まず任意団体としての日本フードスペシャリスト協会の理事会と臨時総会です。社団法人設立許



発起人会



定款等を決めた設立総会。議長は川並理事

可の時点で任意団体を解散し、財産と事業の一切を社団法人に無償譲渡することを決定しました。続いて新設社団法人の発起人会と設立総会です。農水大臣宛の許可申請書に添付する設立趣意書、定款、事業計画、予算書、役員予定者などについて、発起人会で審議した後、設立総会で決定しました。この間、設立総会を一時中断して、役員予定者が別室に集まり、互選により岩元会長、林副会長の続投が決まりました。5つの会議に連続して出席した幹部の方々は大部お疲れの様子でしたが、その疲れも会議後の懇親会で吹き飛んだようです。



設立総会懇親会での林副会長による乾杯



福澤理事による設立総会懇親会中締

その後、文章を最終調整のうえ、社団法人設立許可申請書を3月14日に農水省へ提出し、3月29日に農水大臣の許可をいただきました。平成8年12月に任意団体として発足した協会は、発足後10年を経て社団法人としての歩みを始めることになったのです。許可書は翌30日、櫻庭課長から岩元会長に手交されました。



左から櫻庭課長、岩元会長

5月14日（月）社団法人として初めての通常総会がホテルニューオータニで開催され、次の議案が原案の通り承認されました。

- (1) 平成18年度事業報告及び収支決算
- (2) 平成19年度事業計画及び収支予算
- (3) 会員資格に関する規程
- (4) 役員改選

総会終了後、食品企業関係者を招待して法人設立記念講演会を開催し、「食の現場から」と題してホテルニューオータニの伊佐総料理長にご講演いただきました（ご講演内容は次号に掲載予定です）。



ホテルニューオータニ伊佐総料理長によるご講演

講演会に続き法人設立記念パーティを開催しました。食品企業関係者、協会関係者、マスコミ関係者で約160名の参加があり、自由民主党の中川政務調査会長、明治製菓の北里最高顧問、農水省の岡島総合食料局長よりご祝辞をいただきました。伊佐総料理長がご講演の中で触れられた『お客様に料理をおいしく召し上がっていただくための工夫』が実感できる料理を手に、参加者のお話も弾んでいました。



設立記念パーティでの中川自民政調会長のご祝辞

法人化によって変わること

法人化によって変わることの一つは、食品産業との連携の強化です。協会の目的は、人材育成を通じ食品産業の発展を図ることに置かれ（定款第3条）食品産業団体にも正会員資格を与えることになり（定款第5条、会員資格規程第3条）また、役員にも食品産業センターはじめ食品業界の方々に入っただくことになりました。

フードスペシャリストの方々が大いに活躍していただくためには、その存在・能力を食品産業の方々に訴えていくとともに、食の現場の動きを的確にとらえてフードスペシャリスト育成に反映させていく必要があります。法人化に伴う食品産業との連携の強化が、この契機になればと思います。

2つ目は、新しいことへのチャレンジです。世の中の要請にこたえて養成カリキュラムを進化させていくには、食品産業との連携と並び、我々自らの調査・研究が必要です。このような視点から、平成19年度事業計画には、食育論ないし食生活論などの導入の検討、インターンシップ制度の導入の検討、海外におけるフードスペシャリスト類似の資格制度の調査・研究、フードスペシャリストの上位に位置する新たな資格制度の導入の是非の検証のための調査・研究が盛り込まれました。

3つ目は公益事業の重視です。公益法人らしい広く国民に貢献する活動が求められます。このような視点に立ち、フードスペシャリスト養成機関に学ぶ外国人留学生のための奨学制度の創設に向けた基金

の造成が始まりました。優秀な留学生を確保し、共に学ぶ日本人学生の国際感覚を磨き、日本食の国際展開にも役立てようという計画です。

また、国民一般向けの食の啓蒙事業も平成19年度から開始します。正会員である大学、短期大学の様々な形の食の啓蒙事業に対し、協会が協賛・助成するというものです。創意あふれる提案が多数寄せられることを期待しています。

協会ホームページを充実し、食に関する情報ソースとして育てていくことも大事です。とりあえずは、養成機関研修や一般向け啓蒙事業の成果をホームページ上で公開することから始めたいと思っています。西村監事をご指摘の通り、これまでのフードスペシャリスト育成は、認定証を交付した時点で実質的に終わっていました。しかし、現在は生涯学習の時代です。社会に出て現場での経験を積み、更に伸びようとするフードスペシャリストを情報面で応援することにより、結果としてフードスペシャリストの評価が高まり、資格取得の意義も高まる、という好循環を期待したいと思います。



設立記念パーティー風景

社団法人日本フードスペシャリスト協会 設立趣意書

平成19年2月

我が国の食品産業の市場規模は65兆2千億円（平成12年度）と最終消費の約8割を占めており、また、新たな「食料・農業・農村基本計画」（平成17年3月25日閣議決定）においても、食料自給率向上のための関係者の取組として、食品産業事業者の積極的な取組が期待されるなど、我が国における食品産業の役割は大きいものとなっている。消費者ニーズが高度化・多様化する中、食品産業は食の安全・安心の確保や表示などの情報提供の充実等に対応するため、高い技能と知識を有する人材の確保に迫られている。また、我が国の食品産業の海外進出が進み、食品産業の国際化に対応できる人材の育成・確保も重要な課題となっている。

このような状況にあつて、我が国は少子高齢・人口減少社会に突入し、今後の労働力不足が見込まれる中で、優れた人材の確保は産業界共通の課題となっている。特に、我が国における総就業者数の約14%を占め、そのほとんどが労働集約型かつ中小企業である食品産業界においては、優れた人材を安定的に確保することは重要かつ喫緊の課題である。

日本フードスペシャリスト協会（以下「協会」という。）は、平成8年に設立した任意団体であるが、これまでフードスペシャリストの資格認定等の事業を通じて、食に関する幅広い視野と深い見識を備え、国民の豊かな食生活・食文化を推進する人材を養成してきたところである。特に近年は、厳しい労働市場であっても消費者ニーズの高度化・多様化に対応できる優れた人材を安定的に確保することが求められている食品産業界において、食に関する専門的・総合的な知識を有するフードスペシャリストに対する期待はこれまで以上に高まりつつある。

協会が食品産業界の期待に応え、食品産業の持続的な発展に資する人材の育成を図るためには、今まで以上に食品産業界との強固な連携が不可欠であるが、現在のように任意団体のままでは、安定的に人材を育成し、食品産業界に供給するという点において不安定である。

特に、団塊の世代の大量退職が間近に控え、人材

の確保がより困難になることや、18年12月に取りまとめられた「東アジア食品産業活性化戦略」により、我が国の食品産業の東アジア進出がより一層推進されること、また、人材育成は、その成果が直ちに現れにくい性質のものであることから、早期に人材の育成に取り組む必要がある。

以上のことから、食品産業の持続的な発展と、国民の健康で豊かな食生活の実現を図る人材の育成を積極的に展開するため、任意団体たる本協会を発展的に解散させ、社団法人日本フードスペシャリスト協会を設立しようとするものである。

社団法人 日本フードスペシャリスト協会 定 款

第 1 章 総則

(名称)

第 1 条 この法人は、社団法人日本フードスペシャリスト協会（以下「協会」という。）という。

(事務所)

第 2 条 協会は、主たる事務所を東京都豊島区北大塚一丁目16番 6 号に置く。
2 協会は、理事会の議決を経て、従たる事務所を必要な地に置くことができる。

(目的)

第 3 条 協会は、食品・食文化その他食に関する専門的、総合的知識と技術を有する人材を育成することにより、我が国の食品産業の持続的な発展を図り、もって国民の健康で豊かな食生活の確保に寄与することを目的とする。

(事業)

第 4 条 協会は、前条の目的を達成するため、次の各号に掲げる事業を行う。

- (1) フードスペシャリスト（食品の官能評価・鑑別などの技能を有し、食について、的確なる情報を提供することを専門とする者をいう。以下同じ。）の養成に向けた教育内容の企画、指導及び助言

- (2) フードスペシャリストの資格を認定するための試験の実施
- (3) フードスペシャリストを養成する機関の認定
- (4) フードスペシャリストの養成及び資質向上のための助成、研究及び研修
- (5) フードスペシャリストに関する情報の収集、分析及び提供
- (6) その他本協会の目的を達成するために必要な事業

第 2 章 会員

(種別)

第 5 条 協会の会員は、次の三種とし、正会員をもって民法上の社員とする。

- (1) 正会員 協会の目的に賛同して入会した教育機関及び関係団体
- (2) 賛助会員 協会の目的に賛同し事業を賛助するため入会したもの
- (3) 特別会員 協会に功労のあった者又は学識経験者で、総会において推薦された者

(入会)

第 6 条 正会員又は賛助会員として入会しようとする者は、理事会の議決を経て会長が別に定める入会申込書を、会長に提出しなければならない。
2 入会は、総会において別に定める基準により、理事会においてその可否を決定し、会長が本人に通知するものとする。

(入会金及び会費)

第 7 条 正会員は、総会において別に定める入会金及び会費を納入しなければならない。
2 賛助会員は、総会において別に定める賛助会費を納入しなければならない。

(会員の資格喪失)

第 8 条 会員は、次の各号のいずれかに該当するに至ったときに、会員の資格を喪失する。
(1) 退会したとき。
(2) 後見開始若しくは保佐開始の審判又は破産手続開始の決定を受けたとき。
(3) 死亡し、又は失踪宣告を受けたとき。

- (4) 協会が解散し、又は破産手続開始の決定があったとき。
- (5) 会費を引き続き2年以上滞納したとき。
- (6) 除名されたとき。

(退会)

第9条 会員が協会を退会しようとするときは、理事会の議決を経て会長が別に定める退会届を、会長に提出しなければならない。

(除名)

第10条 協会は、会員が次の各号のいずれかに該当するときは、総会における正会員総数の3分の2以上の議決によって、当該会員を除名することができる。

- (1) 定款又は総会の決議に違反したとき。
 - (2) 協会の名誉をき損し、又は協会の目的に反する行為をしたとき。
 - (3) 会員としての重要な義務を履行しないとき。
- 2 前項の規定により会員を除名しようとするときは、当該会員にあらかじめ通知するとともに、総会において弁明の機会を与えなければならない。

(拠出金品の不返還)

第11条 会員が既に納入した入会金、会費、賛助会費その他の拠出金品は、これを返還しない。

第3章 役員等

(役員の種類及び定数)

第12条 協会に、次の役員を置く。

理事 15人以上20人以内

監事 2人

- 2 理事のうち、1人を会長、1人を副会長、1人を専務理事とする。

(役員を選任等)

第13条 理事及び監事は、総会において選任する。

- 2 会長、副会長及び専務理事は、理事の互選により定める。
- 3 理事及び監事は、相互にこれを兼ねることができない。
- 4 理事のうち、同一親族(3親等以内の親族及び

この者と特別の関係にある者) 特定の企業の関係者、農林水産省の出身者が占める割合は、それぞれ理事現在数の3分の1を超えてはならない。また、同一の業界の関係者が占める割合は、理事現在数の2分の1を超えてはならない。

- 5 監事には、協会の理事の親族その他特別の関係のある者及び職員が含まれてはならない。また、監事は、相互に親族その他特別の関係にある者であってはならない。

(役員職務)

第14条 会長は、協会を代表し、その業務を総理する。

- 2 副会長は、会長を補佐し、会長があらかじめ理事会の議決を経て定めた順位により、会長に事故があるときはその職務を代行し、会長が欠けたときはその職務を行う。
- 3 専務理事は、会長及び副会長を補佐し、協会の常務を統括する。
- 4 理事は、理事会を組織し、この定款及び総会の議決に基づき、協会の業務を執行する。
- 5 監事は、次の各号に掲げる職務を行う。
 - (1) 財産及び会計の状況を監査すること。
 - (2) 理事の業務の執行の状況を監査すること。
 - (3) 財産及び会計又は業務の執行の状況について、法令若しくは定款に違反し、又は著しく不当な事項があると認めるときは、これを理事会、総会又は農林水産大臣に報告すること。
 - (4) 前号の報告をするため必要があるときは、理事会若しくは総会の招集を請求し、又は理事会若しくは総会を招集すること。

(役員任期)

第15条 役員任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

- 2 補欠又は増員により選任された役員任期は、前項本文の規定にかかわらず、前任者又は他の現任者の残任期間とする。
- 3 役員は、辞任又は任期満了の後においても、後任者が就任するまでは、その職務を行わなければならない。

(役員解任)

第16条 協会は、役員が次のいずれかに該当するときは、総会における正会員総数の3分の2以上の議決によって、当該役員を解任することができる。

- (1) 心身の故障のため、職務の執行に堪えないと認められるとき。
 - (2) 職務上の義務違反その他役員としてふさわしくない行為があると認められるとき。
- 2 前項の規定により役員を解任しようとするときは、当該役員にあらかじめ通知するとともに、総会において弁明の機会を与えなければならない。

(役員報酬等)

第17条 役員は、無給とする。ただし、常勤の役員は、有給とすることができる。

- 2 役員には、費用を弁償することができる。
- 3 前2項に関し必要な事項は、理事会の議決を経て、会長が別に定める。

(顧問)

第18条 協会に、顧問3人以内を置くことができる。

- 2 顧問は、学識経験者又は協会に功労のあった者のうちから、理事会の推薦により、会長が委嘱する。
- 3 顧問は、協会の運営に関して会長の諮問に答え、又は会議に出席して意見を述べるものとする。
- 4 第15条第1項の規定は、顧問について準用する。この場合において、「役員」とあるのは「顧問」と読み替えるものとする。

第4章 総会

(種別)

第19条 協会の総会は、通常総会及び臨時総会とする。

(組織)

第20条 総会は、正会員をもって組織する。

(権能)

第21条 総会は、この定款で別に定めるもののほか、協会の運営に関する重要な事項を議決する。

(総会の開催)

第22条 通常総会は、毎年1回以上開催する。

2 臨時総会は、次の各号のいずれかに該当する場合に開催する。

- (1) 理事会が必要と認め招集の請求をしたとき。
- (2) 正会員の5分の1以上又は監事から会議の目的たる事項を記載した書面をもって招集の請求があったとき。
- (3) 監事が招集したとき。

(総会の招集)

第23条 総会は、第14条第5項第4号の規定により監事が招集する場合を除き、会長が招集する。

- 2 会長は、前条第2項第1号又は第2号の規定による請求があったときは、その日から30日以内に臨時総会を招集しなければならない。
- 3 総会を招集するときは、会議の日時、場所、目的及び審議事項を記載した書面をもって、少なくとも開催日の7日前までに通知しなければならない。

(議長)

第24条 総会の議長は、その総会において、出席正会員の中から選出する。

(総会の定足数)

第25条 総会は、正会員現在数の過半数の出席がなければ開会することができない。

(議決)

第26条 総会の議事は、この定款で別に定めるもののほか、出席正会員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

- 2 前項の場合においては、議長は、会員として議決に加わる権利を有しない。
- 3 総会においては、第23条第3項の規定によりあらかじめ通知された事項についてのみ議決することができる。ただし、議事が緊急を要するもので、出席正会員の3分の2以上の同意があった場合は、この限りでない。
- 4 議決すべき事項につき特別な利害関係を有する正会員は、当該事項について議決権を行使するこ

とができない。

(書面による議決権行使等)

第27条 やむを得ない理由のため総会に出席できない正会員は、あらかじめ通知された事項について書面をもって議決権を行使し、又は他の正会員を代理人として議決権を委任することができる。

2 前項の規定により議決権を行使する正会員は、前2条の規定の適用については、出席者とみなす。

(議事録)

第28条 総会の議事については、次の各号に掲げる事項を記載した議事録を作成しなければならない。

- (1) 日時及び場所
 - (2) 正会員現在数
 - (3) 出席正会員数(書面により議決権を行使し又は議決権を委任した正会員がある場合にあっては、その数を含む。)
 - (4) 議決事項
 - (5) 議事の経過の概要及びその結果
 - (6) 議事録署名人の選任に関する事項
- 2 議事録には、議長及びその会議において選任された議事録署名人2人以上が、署名及び押印をしなければならない。

第5章 理事会

(組織等)

第29条 理事会は、理事をもって組織する。

2 監事は、理事会に出席して意見を述べることができる。

(権能)

第30条 理事会は、この定款で別に定めるもののほか、次の各号に掲げる事項を議決する。

- (1) 総会に付議すべき事項
- (2) 総会の議決した事項の執行に関する事項
- (3) その他総会の議決を要しない業務の執行に関する事項

(種類及び開催)

第31条 理事会は、通常理事会及び臨時理事会の2

種とする。

2 通常理事会は、毎年1回以上開催する。

3 臨時理事会は、次の各号のいずれかに該当する場合に開催する。

- (1) 会長が必要と認めたとき
- (2) 理事現在数の3分の1以上又は監事から会議の目的たる事項を記載した書面をもって招集の請求があったとき
- (3) 監事が招集したとき

(招集)

第32条 理事会は、第14条第5項第4号の規定により監事が招集する場合を除き、会長が招集する。

- 2 会長は、前条第3項第2号の規定による請求があったときは、その日から14日以内に臨時理事会を招集しなければならない。
- 3 理事会を招集するときは、会議の日時、場所、目的及び審議事項を記載した書面をもって、少なくとも開催日の7日前までに通知しなければならない。

(議長)

第33条 理事会の議長は、会長がこれに当たる。

(定足数等)

第34条 理事会については、第25条から第28条までの規定を準用する。この場合において、これらの規定中「総会」及び「正会員」とあるのは、それぞれ「理事会」及び「理事」と読み替えるものとする。

第6章 専門委員会

(専門委員会)

第35条 会長は、協会の事業の円滑な運営を図るため必要と認めるときは、理事会の議決を経て、専門委員会を置くことができる。

2 専門委員会に関する必要な事項は、理事会で別に定める。

第7章 資産及び会計

(資産の構成)

第36条 協会の資産は、次の各号に掲げるものをも

って構成する。

- (1) 設立当初の財産目録に記載された財産
- (2) 入会金及び会費
- (3) 寄付金品
- (4) 資産から生ずる収入
- (5) 事業に伴う収入
- (6) その他の収入

(資産の管理)

第37条 協会の資産は、理事会の議決を経て会長が別に定めるところにより、会長が管理する。

(経費の支弁)

第38条 協会の経費は、資産をもって支弁する。

(事業年度)

第39条 協会の事業年度は、毎年4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

(事業計画及び収支予算)

第40条 会長は、協会の事業計画及びこれに伴う収支予算を作成し、総会において出席正会員の3分の2以上の議決を経て、毎事業年度開始の日から3月以内に農林水産大臣に提出しなければならない。これを変更する場合も同様とする。

(暫定予算)

第41条 前条の規定にかかわらず、やむを得ない理由により予算が成立しないときは、会長は、理事会の議決を経て、予算成立の日まで前年度の予算に準じ収入支出をすることができる。

- 2 当該事業年度の予算が成立したときは、前項の収入支出は、これを当該年度の予算に基づいてなしたものとみなす。

(長期借入金)

第42条 協会が資金の借入れをしようとするときは、その事業年度の収入をもって償還する短期借入金を除き、総会において出席正会員の3分の2以上の議決を経て、農林水産大臣に届け出なければならない。

(事業報告及び収支決算)

第43条 会長は、協会の事業報告及び収支決算を作成し、次条の規定による監査を受け、総会において出席正会員の3分の2以上の議決を経て、毎事業年度終了後3月以内に農林水産大臣に提出しなければならない。

- 2 前項の場合において資産の総額に変更があったときは、2週間以内に変更の登記をし、登記簿の謄本を添付しなければならない。

(監査)

第44条 会長は、毎事業年度終了後、次の各号に掲げる書類を作成し、通常総会開催の10日前までに監事に提出して、その監査を受けなければならない。

- (1) 事業報告書
- (2) 収支計算書
- (3) 正味財産増減計算書
- (4) 貸借対照表
- (5) 財産目録

- 2 監事は、前項の書類を受領したときは、これを監査して監査報告書を作成し、総会に提出しなければならない。

- 3 会長は、第1項の書類及び前項の監査報告書について総会の承認を得た後、これを事務所に備え付けておかなければならない。

第8章 定款の変更及び解散

(定款の変更)

第45条 この定款は、総会において正会員総数の4分の3以上の議決を経、かつ、農林水産大臣の認可を得なければ、変更することができない。

(解散)

第46条 協会は、民法第68条第1項第2号から第4号まで及び第2項第2号の規定によるほか、総会において正会員総数の4分の3以上の議決を経、かつ、農林水産大臣の認可を得て解散することができる。

(残余財産の処分)

第47条 協会が解散するときに有する残余財産は、

總會において正会員総数の4分の3以上の議決を経、かつ、農林水産大臣の許可を得て、協会と類似の目的を有する団体に寄付するものとする。

第9章 事務局

(事務局)

第48条 協会の事務を処理するため、事務局を設置する。

- 2 事務局には、所要の職員を置く。
- 3 職員は、会長が任免する。
- 4 事務局の組織及び運営に関し必要な事項は、理事会の議決を経て、会長が別に定める。

(定款その他の資料の備付け及び閲覧)

第49条 事務所には、次の各号に掲げる資料を備えておかなければならない。

- (1) 定款
- (2) 会員名簿
- (3) 役員名簿
- (4) 事業報告書
- (5) 収支計算書
- (6) 正味財産増減計算書
- (7) 貸借対照表
- (8) 財産目録
- (9) 事業計画書
- (10) 収支予算書
- (11) 会員の異動に関する書類
- (12) 役員の履歴書並びに職員の名簿及び履歴書
- (13) 許可、認可等及び登記に関する書類
- (14) 定款等に定める機関の議事に関する書類
- (15) 収入及び支出に関する帳簿及び証拠書類
- (16) その他必要な資料

2 前項第1号から第10号までの資料については、原則として、一般の閲覧に供しなければならない。

第10章 補則

(委任)

第50条 この定款で別に定めるもののほか、協会の運営に関する必要な事項は、理事会の議決を経て、会長が別に定める。

附 則

- 1 この定款は、農林水産大臣の設立許可があった日(平成19年3月29日)から施行する。
- 2 協会の設立当初の役員は、第13条第1項及び第2項の規定にかかわらず、設立總會の定める別紙役員名簿のとおりとし、その任期は、第15条第1項の規定にかかわらず、平成19年6月30日までとする。
- 3 協会の設立初年度の事業年度は、第39条の規定にかかわらず、設立許可のあった日から平成19年3月31日までとする。
- 4 協会の設立初年度の事業計画及び収支予算は、第40条の規定にかかわらず、設立總會の定めるところによる。

会員資格に関する規程

平成19年5月14日施行

社団法人日本フードスペシャリスト協会

(総則)

第1条 定款第6条第2項の規定に基づき、入会の基準を定める。

(種別)

第2条 協会の会員は、次の三種とし、正会員をもって民法上の社員とする。

- (1) 正会員 協会の目的に賛同して入会した教育機関及び関係団体
- (2) 賛助会員 協会の目的に賛同し事業を賛助するため入会したもの
- (3) 特別会員 協会に功労のあった者又は学識経験者で、總會において推薦された者

(正会員)

第3条 前条第1項第1号の教育機関は、大学及び短期大学とする。関係団体は、食品関係団体とする。

(賛助会員)

第4条 協会の賛助会員は次の三種とする。

- (1) 賛助会員(団体)
- (2) 賛助会員(個人)
- (3) 賛助会員(フードスペシャリスト資格取得者)

(以下「個人会員」という。)

(入会)

第5条 正会員又は賛助会員として入会しようとする者は、次の入会申込書を会長に提出しなければならない。

- (1) 正会員 正会員入会申込書(様式1)
 - (2) 賛助会員(団体) 賛助会員(団体)入会申込書(様式2)
 - (3) 賛助会員(個人) 賛助会員(個人)入会申込書(様式3)
 - (4) 個人会員 個人会員入会申込書(様式4)
- 2 正会員入会申込書の登録者は、教育機関及び関係団体の代表者とする。
- 3 会長は、入会の可否を本人に通知する。
- 4 個人会員には、会員証を発行する。

(会員資格)

第6条 第2条第1項第1号の正会員は、理事会の承認をもって会員資格を得る。

- 2 賛助会員は、入会申込書の受理をもって、会員資格を得る。

(入会申込書の提出期限)

第7条 入会申込書の提出期限は、次の通りとする。

- (1) 正会員 前年度の9月末日
- (2) 賛助会員 随時
- (3) 個人会員 前年度の3月末日

(入会金及び会費)

第8条 正会員は、別に定める入会金及び会費を納入しなければならない。

- 2 賛助会員は、別に定める賛助会費を納入しなければならない。

(会員の資格喪失)

第9条 会員は、次の各号のいずれかに該当するに至ったときに、会員の資格を喪失する。

- (1) 退会したとき
- (2) 後見開始若しくは保佐開始の審判又は破産手続開始の決定を受けたとき
- (3) 死亡し、又は失踪宣告を受けたとき

(4) 協会が解散し、又は破産手続開始の決定があったとき

(5) 会費を引き続き2年以上滞納し再度の督促に応じないとき

(6) 除名されたとき

(退会)

第10条 会員が協会を退会しようとするときは、退会届(様式5)を会長に提出しなければならない。

(除名)

第11条 協会は、会員が次の各号のいずれかに該当するときは、総会における正会員総数の3分2以上の議決によって、当該会員を除名することができる。

- (1) 定款又は総会の決議に違反したとき
 - (2) 協会の名譽をき損し、又は協会の目的に反する行為をしたとき
 - (3) 会員としての重要な義務を履行しないとき
- 2 前項の規定により会員を除名しようとするときは、当該会員にあらかじめ通知するとともに、総会において弁明の機会を与えなければならない。

(規程の変更)

第12条 この規程は、総会の議決を経なければ変更できない。

附 則

この規程は、平成19年5月14日から施行する。

入会金及び会費規程

協会は、定款第7条の規定に基づき、会員の納入する入会金及び会費を次のとおり定める。

(定義)

第1条 この規程において、会員とは定款第5条に掲げるものをいう。

(入会金)

第2条 会員の入会金は、次のとおりとする。

- (1) 正会員 30,000円

- (2) 賛助会員(フードスペシャリスト資格取得者)
2,000円
- 2 賛助会員(団体又は個人)は、入会金の納入を要しない。

(会費)

第3条 会員の年会費は、次のとおりとする。

- (1) 正会員 50,000円
(2) 賛助会員(団体) 一口20,000円以上
(3) 賛助会員(個人) 2,500円
(4) 賛助会員(フードスペシャリスト資格取得者)
2,500円
- 2 賛助会員(フードスペシャリスト資格取得者)のうち、終身会員になろうとするものは、一時に30,000円を前納しなければならない。

(臨時会費)

第4条 臨時に資金を必要とするときは、総会の議決を経て臨時会費を徴収することができる。

(入会金及び会費の納入)

第5条 会費の納入は年1回とし、毎年6月末日までに当該年度の会費を納入しなければならない。ただし、新規会員は入会時に入会金及び会費を納入するものとする。

(抛出金品の不返還)

第6条 会員が既に納入した入会金、会費、賛助会費その他の抛出金品は、これを返還しない。

(規程の変更)

第7条 この規程は、総会の議決を経なければ変更できない。

附 則

- 1 この規程は、農林水産大臣の設立許可があった日(平成19年3月29日)から施行する。

平成18年度 事業報告(その1)
(平成18年4月1日~平成19年3月28日)

平成18年度は引続き認定事業を推進すると共に第7回研修会の実施や食品企業に対するPR活動を展開するなど、フードスペシャリスト資格制度の充実に努めた。

平成18年度の主たる活動状況は次の通りである。

1. 会議の開催

- (1) 総会
第8回総会
(平成18年6月13日(火)東京ガーデンパレス)
平成18年度臨時総会、社団法人日本フードスペシャリスト協会設立発起人会・設立総会
(平成19年2月13日(火)ホテルニューオータニ)
- (2) 理事会
第27回理事会
(平成18年5月16日(火)上野エクセレントビル)
第28回理事会
(平成18年6月13日(火)東京ガーデンパレス)
第29回理事会
(平成18年8月8日(火)大塚 大塚ビル)
第30回理事会
(平成18年9月28日(木)東京ガーデンパレス)
第31回理事会
(平成19年2月13日(火)ホテルニューオータニ)
- (3) 専門委員会
第26回専門委員会
(平成18年7月25日(火)・東京ガーデンパレス)
第27回専門委員会
(平成18年9月14日(木)東京ガーデンパレス)
第8回認定試験の出題調整に関する打合せ
〔第1回〕
(平成18年10月3日(火)東京ガーデンパレス)
第8回認定試験の出題調整に関する打合せ
〔第2回〕
(平成18年10月20日(金)東京ガーデンパレス)
第28回専門委員会
(平成19年1月16日(火)東京ガーデンパレス)
第8回フードスペシャリスト養成課程研修会準備委員会(平成19年3月6日(火)大塚 事

務局)

第29回専門委員会

(平成19年3月27日(火)アルカディア市ケ谷)

2. 認定事業

(1) フードスペシャリスト養成課程の認定

区 分	大 学	短期大学	計
平成8年度開設	---	1	1
平成11年度開設	3	37	40
平成12年度開設	9	43	52
平成13年度開設	7	16	23
平成14年度開設	14	19	33
平成15年度開設	9	7 (7)	16 (7)
平成16年度開設	11	2 (7)	13 (7)
平成17年度開設	10	0 (3)	10 (3)
平成18年度開設	3	2 (8)	5 (8)
平成19年度開設	1	2 (2)	3 (2)
計	67	129 (27)	196校 (27)
現在数	67校	102校	169校

(注) カッコ内はフードスペシャリスト養成課程の廃止数〔内数〕

(2) フードスペシャリスト資格認定試験の実施及び資格認定証の交付

区 分	認定試験受験者数	認定試験合格者数	資格認定証交付者数
第1回(平成11年度)	536	501(93.5%)	500
第2回(平成12年度)	2,551	2,332(91.4%)	2,131
第3回(平成13年度)	5,111	4,686(91.7%)	4,655
第4回(平成14年度)	5,723	4,898(85.6%)	4,658
第5回(平成15年度)	6,392	5,508(86.2%)	5,231
第6回(平成16年度)	6,912	5,725(82.8%)	5,409
第7回(平成17年度)	7,535	6,236(82.8%)	5,960
第8回(平成18年度)	7,118	5,880(82.6%)	5,676
計	41,878名	35,766名	34,220名

(注) 平成18年度のフードスペシャリスト資格取得者の個人会員加盟136名(合計754名) 加盟率2.2%

3. 広報活動

- (1) フードスペシャリスト・パンフレットの発行 (86,500部)
- (2) フードスペシャリストのPR広告(新聞・雑誌等)
- (3) 会報(第21号・第22号)の発刊
- (4) 農水省主催「アグリビジネス創出フェア2006」に出展(平成18年10月25日(水)~26日(木)・東京国際フォーラム展示ホール)

4. 調査研究活動

- (1) 第8回フードスペシャリスト資格認定試験実施要領の立案
- (2) 第8回フードスペシャリスト資格認定試験の問題作成及び合否判定の分析
- (3) 平成17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
- (4) 平成18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

5. 研修事業

第7回フードスペシャリスト養成課程研修会 - 食品開発の現状とフードディネートに関する研修 - の実施(平成18年8月24日(木)~25日(金)・東京ガーデンパレス・参加者63名)

6. 出版事業

「2007年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」の発刊(平成19年2月)

「三訂新版フードスペシャリスト論」(テキスト)の発刊(平成19年3月)

7. その他

農林水産省「いちばん身近な『食べもの』の話」(パンフレット)の配付

農林水産省「食事バランスガイド」(ポスター)の配付

社団法人設立許可申請書提出 2007年3月14日

社団法人設立許可 2007年3月29日

平成18年度事業報告(その2)

〔平成19年3月29日~平成19年3月31日〕

・基本方針

日本フードスペシャリスト協会(以下、「協会」という。)は、フードスペシャリストの育成を通じ、食品産業の発展に資する人材、すなわち、食品・食文化、その他食に関する専門的・総合的な知識と技術を有する人材を育成することにより、国民の健康で豊かな食生活の実現に寄与することを目的に設立された。

協会としての事業初年度である平成18年度は、こ

の設立の趣旨に則り、食品産業の発展に資する人材育成を図り、もって国民の健康で豊かな食生活の実現に寄与するべく、フードスペシャリスト育成のための教育内容の企画・指導、資格認定試験の実施、養成機関の認定等の事業を実施することとし、引継いだ財産を振替える。

・事業内容

1 教育内容の企画、指導及び助言に関する事業

以下の事項を3月27日(火)の専門委員会で議決し引継いだ。

(1) カリキュラムの検討・制定等

フードスペシャリストの養成カリキュラムとしてフードスペシャリスト論、食品の官能評価・鑑別論、食物学に関する科目、食品の安全性に関する科目、調理学に関する科目、栄養と健康に関する科目、食品流通・消費に関する科目、フードコーディネイト論を導入し、認定試験はこの範囲より出題すること。

また、平成17年7月に食育基本法が施行され、同法に基づき本年3月に策定された食育推進基本計画により、国民運動として食育の推進に取り組むこととされたことを受け、今後、食育論〔学〕、食生活論〔学〕等をカリキュラムに導入することを検討していくこと。

(2) インターンシップ制度導入の検討

フードスペシャリストの資質向上の取組みの一環として、インターンシップ制度のカリキュラム導入を検討すること。

具体的な検討事項としては、受入先企業及び学生の対象の基準の検討、受け入れ企業の選定及び開拓等。19年度までに検討結果を取りまとめ、20年4月からの導入を目指す。

2 フードスペシャリストの資格を認定するための試験の実施

平成19年度の認定試験実施日を平成19年12月16日(日)とすることをはじめ実施校及び出題範囲等の実施要項を3月27日(火)の専門委員会で議決し引継いだ。

既資格修得者に資格証書を再発行した(1件)

3 フードスペシャリスト養成課程研修会

3月27日(火)専門委員会で議決した研修会実施要項案を引継いだ。

開催期日 平成19年8月22日(水)~23日(木)

会場 アルカデア市ケ谷

4 フードスペシャリスト奨学基金助成事業

フードスペシャリスト養成課程を履修する外国人留学生に奨学金助成を行うことにより優れた留学生を確保するとともに、その留学生と共に学ぶことにより、人材の国際競争力の強化・相互理解の促進など、国際化に対応した人材の育成を目的とする。

助成の規模は2・3名に月額30,000円程度を1年間支給することを想定している。基金は1億円を計画しており、6年後の実施に向けて協会の資産約6,000万円を基金の原資に充てた。来年度以降も積立を行う。

5 情報の収集及び提供に関する事業

協会の会報「NEWS LETTER」23号・24号を作成中。

平成19年度事業計画

基本方針

近年の我が国食品産業界を取り巻く状況は、食の安心・安全や健全な食生活に対する関心の高まりにより消費者ニーズが高度化・多様化し、また、食品産業の海外進出による国際化が進んでいる。こうした状況に対応できる優秀な人材の確保が食品産業界の喫緊の課題となっているが、一方で労働市場に目を向けると、団塊の世代の大量退職を間近に控えているのに加え、我が国が少子高齢・人口減少社会に突入したことから、労働力不足が懸念されており、優れた労働力の確保がますます困難な状況となっている。

このような中、日本フードスペシャリスト協会(以下、「協会」という。)は、設立年度である18年度に引き続き、フードスペシャリストの育成を通じ、食品産業の発展に資する人材の育成を図り、もって国民の健康で豊かな食生活の実現に寄与することを

活動の目的とすることとする。

かかる目的を踏まえ、フードスペシャリスト育成のための教育内容の企画・指導、資格認定試験の実施、養成機関の認定等の事業を実施することとする。

事業内容

1 教育内容の企画、指導及び助言に関する事業

(1) カリキュラムの検討・制定等

昨年度に引き続き、フードスペシャリストの養成カリキュラムに食育論〔学〕食生活論〔学〕等を導入することを検討する。

(2) インターンシップ制度導入の検討

18年度に引き続き、フードスペシャリストの資質向上の取組みの一環として、インターンシップ制度をカリキュラムに導入することを検討する。

具体的な検討事項としては、受入先企業及び学生の対象の基準の検討、受け入れ企業の選定及び開拓等。本年度中に検討結果を取りまとめ、20年4月からの導入を目指す。

2 フードスペシャリスト資格認定試験事業

(1) 第9回フードスペシャリスト資格認定試験の実施

12月16日に第9回フードスペシャリスト資格認定試験を全国約160校で実施する。なお、認定試験問題の作成及び合否の判定は専門委員会において行う。

(2) フードスペシャリスト資格認定証の交付

フードスペシャリスト資格認定試験の合格者のうち認定証交付申請者に認定証を発行する。(約6,000名見込)

3 フードスペシャリスト養成機関認定事業

大学等フードスペシャリストの養成を行う機関について申請を受け付けて、書類審査を経て認定する。本年度は、1月に開催される専門委員会において審査を行い、その結果、養成機関としての認定基準を満たしていると認められる場合には、理事会を開催し養成機関として認定することとする。

4 助成、研究、研修等に関する事業

(1) フードスペシャリスト奨学金助成事業

フードスペシャリスト養成課程を履修する外国人留学生に奨学金助成を行うことにより優れた留学生を確保するとともに、その留学生と共に学ぶことにより、人材の国際競争力の強化・相互理解の促進など、国際化に対応した人材の育成を目的とする。

助成の規模は2・3名に月額30,000円程度を1年間支給することを想定している。基金は1億円を計画しており、5年後の実施に向けて今年度は1,000万円を積み立てる。

(2) 研究・調査等

フードスペシャリストの養成及び資質の向上のための調査・研究を行う。具体的には、現行のフードスペシャリスト育成制度の改善のための検証資料とするため、世界各国における類似の資格制度についての調査・研究を行い、また、平成19年度にフードスペシャリストの資格を取得した者を対象に、就職状況に関するアンケート調査を行う。

加えて、現行のフードスペシャリストの上位資格に位置する、新たな資格制度について、創設の是非を検証するための調査・研究を行う。

(3) 研修会、シンポジウムの開催

正会員向けに、第8回フードスペシャリスト養成課程研修会を実施する。また、フードスペシャリスト及び一般向けにシンポジウムを開催する。

5 情報の収集及び提供に関する事業

(1) 会報の発行及び配付

協会の会報「NEWS LETTER」を年3回、各2,000部発行する。会員、関係機関、への配布を予定している。

(2) 広報活動

「全私学新聞」(全私学新聞運営委員会)年1回、「日本食糧新聞」(日本食糧新聞社)年6回、「栄養と料理」(女子栄養大学出版部)年12回、「日本食生活学会誌」(建帛社)年4回、「全栄協月報」(全国栄養士養成施設協会)年12回の予定で、フードスペシャリストのPR広告を掲載する。

(3) フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集の発刊

20年2月を目途に、「2008年版フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」を発刊する。

(4)「アクリビジネス創出フェア2007」への出展
 フードスペシャリスト養成課程の「食の安全」を含めた食に関する教育活動及びフードスペシャリスト資格を紹介するため、「アクリビジネス創出フェア2007」へ出展する。

(5)食に関する啓蒙活動等
 各フードスペシャリスト養成機関に対し、「食事バランスガイド」のポスターや「身近な食べも

の」のパンフレット、さらに食料自給率に関する冊子等の配付を行う。

6 その他

(1)日本フードスペシャリスト協会表彰状の交付
 フードスペシャリスト資格取得者の中で学校ごとに1名、優秀な成績だった学生に「日本フードスペシャリスト協会表彰状」を交付する。

(2)協会設立10周年記念事業
 5月14日に、協会設立10周年記念事業を行う。

新役員名簿

(平成19年7月～平成21年6月)

役職名	氏名	現職	役職名	氏名	現職
会長	岩元 睦夫	社団法人農林水産先端技術産業振興センター理事長	理事	関口 修	学校法人郡山開成学園理事長
副会長	林 淳三	学校法人彰栄学園理事長・学園長	"	田島 眞	実践女子大学教授
専務理事	土屋 正		"	田村 暉昭	株式会社つきぢ田村代表取締役
理事	伊藤 淳子	株式会社エイガール代表取締役社長	"	富永 典子	お茶の水女子大学教授
"	大越 ひろ	日本女子大学教授	"	中村 量一	学校法人中村学園理事長
"	小笠原 荘一	日本チェーンストア協会常務理事	"	花澤 達夫	財団法人食品産業センター専務理事
"	川並 弘昭	学校法人東京聖徳学園理事長・学園長	"	原田 博史	学校法人原田学園理事長
"	川端 晶子	東京農業大学名誉教授	"	福澤美喜男	学校法人オリムピア学園理事長
"	今野 正義	株式会社日本食糧新聞社代表取締役社長	"	加藤 一隆	社団法人日本フードサービス協会専務理事
"	塩川 和子	学校法人大阪青山学園理事長	監事	飯野 久栄	
"	志太 勤一	シダックス株式会社代表取締役社長	"	西村 昂三	聖路加国際病院小児科名誉医長

事務局職員名簿

役職名	氏名
専務理事	土屋 正
	会田 裕子
	田守 厚子
	三上恵里子
	森田 敦