

CONTENTS

- 巻頭言 食環境教育のすすめ
- フードビジネスの窓 食べてころとからだ未来を作る
- 平成20年度養成機関研修会 食の安全・安心に焦点を当てて
- 研修会感想 平成20年度 フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して
- お国自慢 究極の赤身「エゾシカ」を味わってみませんか？
日本三大地鶏のひとつ名古屋コーチンの魅力
- 旅のエッセイ シルクロードの食—あらかると
- ぶっくえんど 遥かなる山、川、海/サステイナビリティ時代のマーケティング戦略
- 事務局から

巻頭言

食環境教育のすすめ

大阪教育大学名誉教授 日本環境教育学会前会長 鈴木 善次

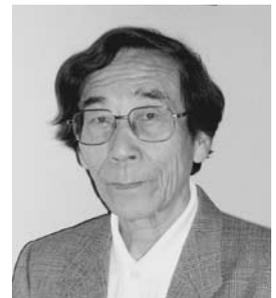
先般、国内で販売されている食品からもメラミンが見つかったという報道があった日、ある新聞社の記者からこの事件についてどう思うかというお電話を頂いた。この事件自体望ましくないことであるが、もっと根源的なことに目を向ける必要があるのではないか、この出来事や先に問題になったメタミドホス汚染事件、あるいは「事故米」問題などを含めて「食」を通して自分たちが今享受しているライフスタイルを見直す機会となるよう、読者に訴えてほしいむね返事をさせていただいた。

動物の一種である私たちは「食べもの」への関心が強いが、一般に消費者の立場にいと、「食べもの」がどのように作られ（「食の生産段階」と呼ぶ）、どのようなルート（「食の流通・加工段階」と呼ぶ）を経て自分たちのもと（「食の消費段階」と呼ぶ）に届くのかは、ともすると忘れがちになる。時代とともに「生産」「流通・加工」「消費」の各段階が徐々に分業化し、現代ではそれが大きく乖離してしまっ

ているからであろう。

その状態は「食」に関する教育の世界にも影響を与えてきた。「食」の各段階が未分化の状態では、それらを一体化した教育が家族など身近なグループのもとに行なわれていた。学校教育制度が整いだすと、それぞれの段階に対応する教育、例えば、「生産段階」に対応して農業教育や技術教育など、「消費段階」に対応しては家庭科教育や健康教育など、が登場することになった。この傾向は学校外の社会人を対象とした教育でも見られた。多くの親や子が、目の前の食卓に並ぶ「食べもの」の「来し方」（「生産」「流通・加工」段階のこと）にはあまり関心も持たなかったし、そうした段階を体験する機会も少なかった。

しかし、食の安全性が問題になってから人々の



「食」の「来し方」への関心は高まり、「食品」への「産地表示」などが義務づけられたり、「産地直送」が展開されるようになってきたりしてきている。いっぽうで、「食」の教育についても「生産」から「消費」までを一体化させることの必要性が指摘されるようになり、それを実現すべく「食農教育」運動などが展開され、一部の学校や民間団体などではその考えを取り入れた活動が行なわれるまでになった。さらに、「食育基本法」の成立によって「食育」という名のもとに、その運動は広がりを見せている。こうした動きは歓迎されるものであるが、はじめに述べた「根源的なものに目を向ける」、言い換えると自分たちのライフスタイルを問い直すという立場からすると、さらに大切な視点、すなわち「環境」という視点が必要のように思われる。

私たち人間を含めて、すべての生物は環境とのかかわりにおいて生きている。ライフスタイルはその環境とのかかわり方の総体である。したがって、自分たちのライフスタイルを問い直すということは、自分たちを取り巻くさまざまな環境とのかかわり方を問い直すことであり、教育の世界では、その役割を担うものとして環境教育なるものが存在している。しかし、そこでは人間を取り巻く環境として大気環境、水環境、自然環境、エネルギー環境などが注目され、これまで、ともすると人間にとって重要な「食環境」がないがしろにされる傾向にあった。最近では国際的に「持続可能な社会」構築のための教育運動が展開されはじめ、環境教育がその中心的位置にあるという評価もみられている。先に述べたように動物である人間にとって、より望ましい「食環境」の持続性なしに「持続可能な社会」の構築などありえない。そうであれば、「食環境」に関する教育は不可欠なものとなる。ただし、私がここでいう「食環境」は大気環境、水環境などと同じレベ

ルの狭義のものではなく、それらをも包括した広義のものであり、「食」を軸にした「総体としての人間環境」という意味の言葉である。

本稿のはじめで取上げたメラミン、メタミドホス、「事故米」を例に考えれば、狭義の「食環境」としては、これらから農薬汚染、自給率など「食の質的・量的安全性」の問題が見えてくる。いっぽう広義の立場からは、「食の輸入」、グローバルな「食」の流れの先にさまざまな人間環境の課題が、とりわけ、「事故米」からは日本の「水田」の状況が、さらにそこから「水環境」「生物環境」、広くは「自然環境」、あるいは視点をかえれば「社会環境」「経済環境」などにおける課題が浮かび上がってくる。また、最近話題になっているバーチャル・ウォーターやフードマイレージなどからは他の地域や他の国の「水環境」「土壌環境」「大気環境」「エネルギー環境」などに視野が広がるし、「生産地」における人々の「生活環境」にも考えが及ぶ。このように広義の「食環境」という概念のもとに私は数年前に「食環境教育」なるものを提案した。すなわち、「食環境教育とは、食環境を軸に人間環境やそこに見られる環境問題への関心、理解を深め、より望ましいライフスタイル、大きくは文明のあり方を考え、それを実現する能力、態度、実行力などを身につける活動である。」

今、気候変動などの現象によるだけでなく、グローバルな経済活動とのかかわりなどによって、世界的な規模で値段の高騰、量的不足など「食」をめぐる問題が顕現化している。それらの解決にはすぐには役立たないかもしれないが、「食環境教育」を通して一人でも多くの人が自分たちのライフスタイルを問い直し、より望ましい持続可能な食環境、そして持続可能な社会の構築に向けて力を発揮していただきたいし、この分野の教育に携わる方々のご尽力を期待している（2008年10月24日）。

☆

☆

☆

食べてころろとからだと未来を作る ～食育支援活動の現場から～

明治乳業株式会社

現代のお客様を取り囲む食環境から見えてくる 食生活の問題点

近年、食生活は豊かになりましたが、栄養の偏りや不規則な食事、過度のダイエット、家族揃った食事機会の減少など、食に関わる様々な問題が目立ってきました。こうした食生活の乱れは、個人の健康にも影響を及ぼし、肥満や生活習慣病の増加を引き起こしています。

食育の必要性の高まりと当社の活動方針

国は食に関する問題の解決のため、2005年6月に「食育基本法」、2006年3月には「食育推進基本計画」を策定し、食品関連事業者の役割を定めました。それを受け、当社は2006年を初年度とする中期経営計画において「食育支援活動を通じたお客様との相互理解の強化」を重要な取り組みの一つとして掲げ、「食の大切さ、楽しさ」「食のバランス」「食の安全、安心」の三つの側面から、「乳」を通じ「食」を知る・学ぶ・楽しむ機会を提供しています。

食育支援への新たな取り組みとして

「明治乳業出前ミニ講座」を開催

当社では約30年前から牛乳・乳製品を使用した料理講習会を開催していますが、2006年より食育支援活動の新たな試みとして、小中学校への出前ミニ講座を提案・実践しています。

この講座は、「不思議！ミルクの国探検隊」と題し、各地の教育委員会の賛同のもと、各学校の総合的な学習の時間などを利用して行います。学校にうかがうのは、各地で食育支援を担当する当社の栄養士です。内容は「知って得するおはなし」と「不思議実験」という2部構成になっており、牛乳や乳製品と健康との関わりをわかりやすく楽しく学んでいただけます。

その一例として、今年、東北地方の小中学校で行った講座の内容をご紹介します。



このときの「出前ミニ講座」は、牛乳の栄養や種類、工場での製造工程、賞味期限の意味などをお話しし、ヨーグルトからフレッシュチーズを作る実験を行いました。

「買い物に行ったことがありますか？牛乳は何を見て買っていますか？」という当社の担当者からの質問に、「いつも行ってる！」「お手伝いで行ったことある！」「低脂肪かどうか見る」「賞味期限を見る」など、参加していただいた児童の皆さんは元気に答えてくれました。実験でできた手作りのフレッシュチーズを試食すると、「いつも食べてるヨーグルトと違う味がする」「おいしい」と歓声が上がりました。

講座の実施にあたっては、担当者自身が子供の頃を思い出し、子供の気持ちに沿うように話を進めています。この際難しいのは、いかに集中して聞いてもらうかという点です。話の進め方はもちろん、子供たちへの呼びかけや質問も交えて、出来るだけ楽しく、一方では考えるきっかけになるように気を配っています。

何より嬉しいのは受講者の驚く反応や笑顔です。「楽しかった」「〇〇がわかった」「これからは好き嫌いをしないで食べます」という感想文を頂くと、また頑張ろうと元気が出ます。

昨年行った、講座終了後の全国アンケート調査で

は、この講座をきっかけに毎日朝食をとるようになったという回答が約一割にも達し、食事の品数も増えるという結果も得られています。出前ミニ講座は開始以来、全国の多くの学校からお申し込みをいただき、2007年度の受講者は約2万名にも及びました。

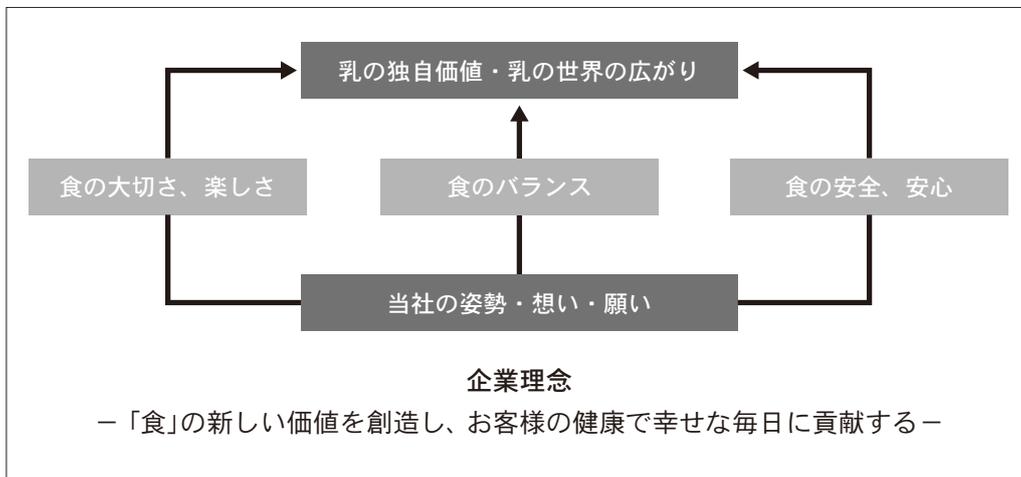
また、当社では、介護予防の観点から、食べる意義や摂食・嚥下機能に関する知識も学べる高齢者向けの食育セミナーも行っています。このほか明治乳業の活動としては、各地域で催されている食育推進活動への積極的な参加、工場見学施設「みるく館」、「ヨーグルト館」、「チーズ館」の開設、食の知的情報番組「食は知恵なり」の一社提供などを行っています。

食に関わる事業者としての明治乳業の使命と願い

食は健康づくりの源です。安全でおいしい食べものを、バランスよく安心して口にすることは、体の健康を保つだけでなく、喜び、安らぎを生み、心の健やかさを育みます。

「食育」という言葉は、最近着目されだしましたが、そこで提起されている内容は、当社が創業以来、「食」に携わる企業として真摯に商品、サービスの提供に取り組んできたことと共通すると考えています。

今後も想いは熱く、冷静な目は忘れずに、お客様の体と心の健康に貢献できる支援活動を、さらに充実させていきたいと思えます。



食の安全・安心に焦点を当てて

事務局

平成20年度のフードスペシャリスト養成機関研修会は、8月21-22日の両日、東京ガーデンパレスで開催され、食の安全・安心に焦点を当て、基調講演のほか5つの講演が行われました。ここでは、巻頭言に寄稿いただいた鈴木大阪教育大名誉教授の講義を除き、基調講演と4つの講演の概要を報告します（文責：事務局）。詳しい内容は追ってホームページに記載する予定です。

食品の安全性確保と安定調達

「いただきます」の気持ちを忘れずに

北海道大学大学院 一色 賢司

人間＝従属栄養生物

人間は従属栄養生物であることを忘れてはいけません。人類の祖先は食物を探して大変な距離を移動した。有毒部分と可食部分を見分ける知恵をつけ、そのままでは食べられない部分も調理加工して食べられるようにした。失敗から教訓を得て、食品を安全に保つ知恵も身に付けた。その中で日本人は、魚介類を生で食べ、猛毒のフグまで食べる工夫をした。

食べるものがなく、カビの生えたものを食べてアフラトキシン中毒で死亡する悲劇もあるのに、日本人は世界中から食料を買いあさり、自給率は40%になった。魚は骨が危険だから給食には出さないというばかげた話もある。人口はますます増えるが地球は有限。農業生産に不可欠の真水も足らなくなっている。輸出を制限する国もたくさんある。消費者だから食料の調達には関係ないというわけにはいかない。食品の安全性確保と安定供給とセットで考え、各自がフードチェーンの一隅を照らす努力をしていくことが求められる。

食品安全の考え方

日本の食品安全事情は悪くない。刺身や生卵を食べ、水道水をそのまま飲む国はない。食中毒の発生もアメリカよりはるかに少ない。

食品にはリスクが付き物で、安全性はそれが許容できるかどうかで考えるべきだ、というのが国際的な考え方になっている。どこまで許容するかを決め

るとき、「保護の適正水準」という考え方が大事になる。この水準が高すぎると生食文化は失われ、食料供給を制約する。低すぎると食中毒で倒れる人がどんどん増える。2003年の食品安全基本法は「リスク分析」の考え方を導入し、科学的知見に基づいて食品安全を確保することにした。その核心は、健康リスクの大きさを客観・中立・科学的にとらえ（リスク評価:食品安全委員会）、情報交換して（リスクコミュニケーション）、その大きさに応じた対策をとる（リスク管理:各行政庁）ことにある。

気になること

面白ければ良いで、〇〇は体に良いなどの科学番組風の娯楽番組が作られ、それを信じ込む人が大勢いるのは問題。

食品業界でのコンプライアンス違反の続出は、食品への信頼性を失わせた。悪意の事件は刑法等で取り締まりつつ、客観的な安全確保を積み重ねて信頼を取り戻すしかない。

フードチェーン全体を明るく

安全性は検査だけでは確保できない。一時生産から最終消費までのフードチェーン全体を明るくするため、消費者を含めた努力が必要となる。雨にも負けず、風にも負けず、嘘をつかずに、食料を調達する努力が尊重されなければならない。人間が生きるために命をいただく生物に感謝することも忘れてはならない。

弁当製造工場で安全管理をどう構築してきたか
学校給食と産業給食の現場から見えてくるもの
オーケーズデリカ(株) 川崎 潤也

安全を担保できる工場を

2006年の新工場建設に際し、常温流通により最も危険な食品となっている給食弁当について、安全を担保できるようにしようと考えた。新工場は2006年にHACCPの高度化基準工場認定を、2007年にISO 22000認証を受けている。

新工場では、製造工程を入荷→加熱調理→盛り付け→出荷というプロセスに分け、この一連のプロセスを揚げ物、煮物など料理群別に管理することを考え、①清潔エリアを準清潔エリアが、準清潔エリアを汚染エリアが囲むように、また、②おかず、ご飯、戻り容器の3つの動線を交差汚染が起らないように配置した。

清掃に関しては、埃のたまらない設計とした上で泡洗浄を行うことにした。床も壁も調理器具の内側もすべて泡をかけ、しばらく放っておいて水で流す。800坪の工場を2人で洗浄している。

HACCPの重要管理点（CCP）チェックの結果は、製品ができる前に料理長に再チェックさせている。加えて、一般衛生管理上の重要ポイント4か所について毎日ATP検査を行っている。製品検査は、戻ってきた余りの弁当を対象にしている。

従業員の動機づけとして、手洗い、エアシャワー、盛付け室を全て事務所から見えるようにガラス張りとし、見学コースにしている。作業靴は靴底が見えるように整理させている。前日のATP検査と細菌検査の結果を作業靴室のボードに書き出している。ISO 22000認証は大変だが、従業員にやるべきことを自覚させたという意味で大きな功績があった。

給食の世界を良くするために

学校給食の栄養士さんは同じような問題で同じように悩んでいる。この悩みを共有できるようにお手伝いしたい。養成機関では、こんな状況を冷静に包括的にとらえ、お客様に本当のことを伝えられる子を育ててほしい。そんな子たちと一緒に、給食の世界を良くしていきたい。

食物アレルギーの原因食品として問題になっている
甲殻類原材料を検出するキットの開発
(株)マルハニチロホールディングス 清木 興介

本年6月、表示義務対象のアレルギー物質にエビ・カニ類が追加され、2年後には完全実施される。これに先立ち甲殻類検出キットを開発した。本キットは抗原抗体反応を基本原理とするサンドイッチELISA法—2種類の抗体（その一方に発色酵素を結合）で抗原を挟み込んで検出する方法—で構成されている。

開発に当っては、エビ・カニのアレルゲンとして最も重要なトロポミオシン（TM）をターゲットとし、各種甲殻類のTMが90%以上のアミノ酸配列の相同性を持っていること、軟体動物のTMも60%以上の相同性を持つことを踏まえ、エビ・カニを区別せず甲殻類一本で検出するが、軟体動物は検出しない抗体を選ぶようにした。

この4月に発売を開始した検出キットは、高感度（検出限界値0.3ppm、実用定量範囲1ppm）、迅速な測定（測定時間140分—但し食品からのたんぱく

質抽出に約15時間）を実現できた。

信頼性も検証済み。既知濃度のTMを含む5種類のモデル食品を対象とした検出テストによる回収率は80~102%、このテストを他の機関に依頼して実施したときの結果のばらつき（室間再現性）も20%程度（販売キットでは一層改善）で、いずれも厚労省基準をクリアしている。

特異性も高い。甲殻類、特に規制対象の十足類には極めてよく反応する。他方、少し心配であった軟体動物を含め、他の食品原料についてはいずれも定量限界未満だった。

ただ、水産練製品、シラス、海苔などで、エビ・カニを使った記憶がないのに反応性を示すケースがあった。練製品については、小型の原魚を使い、内臓除去をきちんとしないと、原魚の胃中のエビ・カニが練製品に移行して、反応していると考えられる。シラスや海苔の場合は混獲によるエビやカニが除去しきれていないと考えられる。

東京都の輸入食品の安全性確保に 向けた取組み

東京都健康安全研究センター 古田 賢二

輸入食品をめぐる事情

輸入食品には、衛生基準の差、安全規制の空文化、長距離輸送に伴う品質劣化、衛生感覚や習慣・文化の差などから、安全性に欠けるものが入ってきてしまう可能性があるが、国による水際検査には限界があり、輸入業者自身による安全チェックにも問題がある。

東京都の取組み

東京都では、保健所で地域に密着した監視を、市場や屠畜場で拠点監視を行っているほか、健康安全研究センターで広域監視を行っている。センターには輸入食品を専門に担当する輸入食品監視班が置かれている。

食品の安全を確認するため、微生物、残留農薬、添加物等の検査を行っている。検査の信頼性を保つ

ため、サンプリング方法、検体の輸送方法、分析方法、分析機器の管理などについて厳しく自主管理を行っている。

危機管理対応として、監視と検査が一体となった迅速な対応が可能な組織体制とし、危害の未然防止に向け、種々の調査研究を行っている。

輸入業者の指導にも力を入れている。定期的な講習会により当方が持つさまざまな経験をフィードバックし、各業者の取組状況をABCの3ランクで評価し、何が悪かったのかを具体的に示して改善を求めている。

食の安全と安心のために

消費者の信頼回復には、正確な情報提供が重要になる。企業のコンプライアンス確立も必須である。危機管理対応においては、企業、行政、マスコミが連携し、手にある情報と、それに基づく対応策とを透明な形で発信していくことが重要になる。東京都は消費者、事業者、行政によるリスクコミュニケーションの実践に取り組んでいる。

食をめぐる国際環境

事務局 土屋 正

公務員生活の半分以上を国際関係で過ごした経験を踏まえ、中国餃子事件や穀物価格高騰について感じていることを述べる。

中国産餃子事件

途上国では取締制度は先進国向けの飾り物、実態は何でもありという国が多い。食品工場の経営も同じ。立派な設備とマニュアルを誇りながら、衛生管理を手抜きして生産効率を追求する。日本から乗り込むなら、設備やマニュアルの立派さに惑わされず、実効的衛生管理の実現に向け、自ら努力するしかない。

中国では金持ち（政商）と貧乏人、都市と農村、沿海と内陸の格差が著しい。格差への不満のはけ口として日本向け製品が選ばれる可能性がある。格差拡大は日本の問題でもある。第2のグリコ森永事件が発生する可能性は否定できない。本件は対岸の火、水際でどう防ぐかという発想だけでは済まない。

穀物価格高騰

穀物価格高騰の要因の一つに農業保護費用を少しでも削減したい米国政府の思惑がある。米国の農業保護は直接支払いとマーケティングローンを組み合わせた国内助成が中心。このローンは市況が低迷すれば市価見合額だけの返済で済む。市況を気にせず販売できるから市況は底なしに下がる。米国農産物の輸出競争力は万全、輸入インセンティブは皆無になる。マーケティングローンは強力な輸出補助金、輸入障壁として機能する。

このアメリカが国内助成中心の保護に転換したEUと手を握ってアクセス改善的をしぼって攻めているのが現在のWTO。各国が食料増産に向け力を合わせる事が求められる現状には合わない。輸出規制が避けえないものなら、際限なしのアクセス改善の妥当性は疑問。GATTの精神に立ち戻り、アクセスは各国農業と併存できる範囲で徐々に改善、他国農業を金の力で痛めつける実質的輸出補助金（国内助成を含む）は相殺関税で即時無効化を図るべきではないか。

平成20年度 フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して

中国学園大学 現代生活学部 人間栄養学科

清原 昭子

今年のフードスペシャリスト養成機関研修会に参加して考えたことを2点述べたいと思う。



①今回の研修を通じて、フードスペシャリストが備えるべき要件として「食のおいしさ、楽しさ、もてなし」への理解とともに「食を取り巻く社会システム」への理解が挙げられると感じた。これは当資格の受験科目では主に「食品流通・消費に関する科目」に相当するであろう。食の現状を考えると重要であるが、当協会の認定校の多くを占める家政系の大学・短大では専門家が少なく、教えるににくい分野ではないかと拝察する。今回の研修で講演された内容からも分かるように、食品の流通・消費に関する課題にはまさに時事であり、状況は年々変化し、企業の対応や行政による規制もこれを追って刻々と変化していく。教える側がこれらの事象を把握し、咀嚼して伝えるためには、まず基礎的なフードチェーン概念（生産から消費までの流れ）を理解する必要がある。そ

の上で、時事に対応するために、今回の研修で講演いただいたような食品製造の現場からの問題提起（講演Ⅰ）や、食品安全問題を社会制度から考える（基調講演）こと、あるいは規制の現場からの報告（講演Ⅳ）を聞くことも必要である。さらに、食の社会システムについて国を超えて理解するために、今回はやや難解であったが講演Ⅴのようなテーマを学ぶことも必要であろう。

②認定校には管理栄養士養成課程の学部・学科が多いが、これらの課程では管理栄養士の国家試験の傾向に対応するため、教育の重点をフードサービスから臨床栄養に移さざるを得ない状況にあると考えられる。一方で、中小規模の食品製造業では食品開発の即戦力となる人材が不足している。また食品卸売業や小売業など、従来は栄養・健康の専門知識が重要視されてこなかった業種でも、これらの知識を持ちかつフードチェーンを理解できる人材が必要とされ始めている。食品業界全体を見渡した人材ニーズについて協会がきめ細かくリサーチし、これに応えられる資格要件を構成していくこと、さらにこのような情報を認定校が共有することもフードスペシャリスト資格を差別化することに繋がるのではないかと考える。

富山短期大学 食物栄養学科

富岡 徹久

今年のフードスペシャリスト養成機関研修会で行われた基調講演と5つの講演および全体会は、どれも内容が濃くフードスペシャリストに必要な内容でした。



基調講演は、昨年から問題になっている食品の安全性に関する講演でした。現在の日本は種々の規制等で「安全」は相当程度確

保されているが、「安心」が無い。それは「信頼」が確保されていないからだということを基調講演を通して、あらためて実感させられました。

2日目の講演Ⅲは、「食環境教育論」についての講演でした。「食育基本法」が制定され、フードスペシャリストの業務にも「食育」が含まれるようになり、フードスペシャリスト養成課程では、「食育」に関する教育も行なっているので、「食育」という言葉は聞き慣れていましたが、恥ずかしながら大変不勉強で、私は「食環境教育論」なる言葉をこの講演で初めて知りました。「食育」では食べ物の生産

から、流通、消費に目を向けたものとなっていますが、鈴木先生の「食環境教育論」の講演を聞き、私どもの短大では生産面に目を向ける割合が非常に少なく、内容も表面的なものになっていることを気づかされました。例えば私は、日本は大量のトウモロコシをアメリカから輸入しており、それを家畜に食べさせ肉を生産し消費しているということは学生に教えますが、そのためアメリカのカンザス州では、小麦栽培農家が、利益の多く出るトウモロコシ栽培に切り替え、そのために小麦栽培の3倍の水を使用することになり、農業用の巨大地下水源が枯渇しつつあることが問題になっているというようなことま

で教えておりませんでした。すなわち肉1kgを生産するのに水20tを輸入するのと同じであるということです。このように「食教育」では「バーチャル・ウォーター」ということまで教えて行かなければならない必要性を痛感しました。地球温暖化が問題になっている現在、国際的に「持続可能な社会の構築に向けての教育」運動が勧められていますが、持続可能な社会を実現するためには、「食べ物」と「水」がその重要な役割をになっているということです。そのためにもこれからは「食教育」においては、「食べ物」を環境で捉える視点が、非常に重要になると思いました。

昭和学院短期大学 ヘルスケア栄養学科

福永 淑子

一色賢司先生による基調講演「食品の安全性確保と安定調達～“いただきます”の気持ちを忘れずに～」では、「我々のご先祖は知恵と勇気を持って食料調達に努力を重ねて来ました…」



の言葉に強く共感しました。食料自給率39%という不安の中、学生達に何を伝えるべきかと、必死に講演を聞いていました。わが国のフードチェーンは世界中に延び、多くの食料を海外に依存しており、輸入食品の一部には「安心・安全性」に疑問があります。原点に立ち戻り、「地産地消」と地域産業を振興させないといけないこと、消費者をいかに「自立」や「自律」させることができるかが大きな課題であること、など多くのことを考えさせられました。

オーケーズデリカ専務の川崎潤也講師は「弁当製造工場で安全管理をどう構築してきたか…学校給食と産業給食の現場から見えてくるもの…」と題し、自社新工場における衛生管理の取組みとそれを踏まえて考えておられることをテンポ良く、わかりやすく説明して下さいました。衛生管理を徹底して実践することは並たいていではないことが分かりました。この実践の成果や今後求められる人材についてのお話は、学生たちに「夢」を与えるものと感じました。また、自社のノウハウを公開し、他社でもプロデュースを手

掛けていることは素晴らしい社会貢献と思いました。

(株)マルハニチロホールディングス中央研究所の清木興介講師による「食物アレルギーの原因食品として問題になっている甲殻類原材料を検出するキットの開発」を聞き、甲殻類（えび・かに）のアレルギー物質を微量でも検出できる方法が開発されたことは、アレルギーの方々に実に役立つ、よい知らせと思いました。

元日本環境教育学会会長鈴木善次講師による「トータルで捉える食環境の必要性～わたしの食環境教育論」のお話には力づけられました。食環境という概念はこれからの学生達に教えるべき必須事項で、大気や水環境の保全と食とは密接に関連していると考えてきたからです。

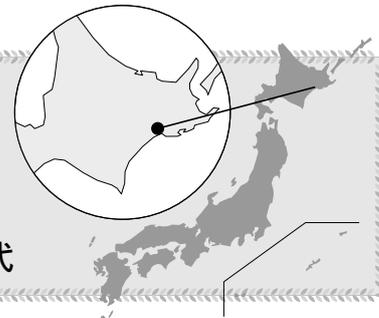
東京都健康安全研究センターの古田賢二講師による「東京都の輸入食品の安全性確保に向けた取り組み」は、現在最も関心の高い事項についての具体的取組みの報告でした。学生たちが将来、安心安全確保対策の内容とリスク情報を広く社会に正しく伝達していく役割を担えるようにしていく必要があると思いました。

協会専務理事の土屋正講師の「食をめぐる国際環境」には、あまり耳にする機会のない、目を開かされるようなお話がたくさんありました。「国際社会の中で日本がどう戦うか」というようなお話も聞いてみたい気がします。

今回の研修会は講演内容相互の絡みが非常に良く、有意義な研修会でした。企画にたずさわった方々、講師の方々に感謝申し上げます。

究極の赤身「エゾシカ」を 味わってみませんか？

釧路短期大学生活科学科 講師 岡本 匡代



増え過ぎたエゾシカ

生息数40万ともいわれるエゾシカ（以下、シカ）と人間生活との軋轢は、北海道における重大な社会問題のひとつに進展しました。とりわけ深刻なのは農・林業被害で、その額は、釧路など東部地域を中心に年間32億円と報告されています（平成19年度）。自動車や列車との衝突事故も頻発しており、多くのシカとヒトが死傷しています。

激増の要因は、ヒトとシカの双方にあると考えられています。明治初期に北海道に移入した和人による乱獲、その後の長い禁猟、エゾオオカミの絶滅、開墾による草地増大などが前者。後者は、年率20%もの繁殖率、食べ嫌う植物がほとんどないこと、長寿などです。

北海道は、ヒトとシカと自然環境とが共存するためにはシカを速やかに5万頭まで減らす必要があるとし、年間に6～8万頭を捕獲しています。しかし、この程度の狩猟圧では一向に減らないのもまた現状です。

四つ足らしくない栄養特性

捕獲個体のほとんどが捨てられている現状を知った私たち研究グループは、活用の可能性を探る目的で、背最長筋（ロース）の栄養特性を調べました。

一般成分は、高タンパク（約25g/100g）、低脂質（約2g/100g）で、治療食としての食事に多用されるササミのようでした。全脂質からは、リノール酸などの多価不飽和脂肪酸が比較的多く検出されました。鉄は、100gに約6g含まれており、ウシ肝臓の値を上回っていました。シカ肉がごく当たり前に食卓に上がるようになったら、私たち日本人は、脂質過剰と鉄不足の食生活から解放されるかも知れません。

得られた知見のなかで興味深かったことのひとつに、一般成分と脂質成分の一部が有意に季節変動していたことがあります。夏から秋にかけてがいわゆる「旬」のようです。

魅了される味わい

仲間であるウシの赤身に似ていますが、筋肉そのもののうまさはシカに軍配が上がるのではないかと私は思います。ロースト、ソテー、赤ワイン煮込み、竜田揚げ、しゃぶしゃぶ、焼き肉、汁、カレーライスなど、どれも口いっぱい肉のうまみが広がり、たいへん美味です。

釧路では、和洋問わず多くの飲食店がシカを扱っていますので、お越しの折にはぜひご賞味ください。

通販でお求めの際は、（社）エゾシカ協会の推奨マークが貼付されていることを確認してください。「エゾシカ衛生処理マニュアル（北海道）」をはじめとする厳しい基準をクリアした処理場の製品にだけ貼られている、安全の証です。



エゾシカ牧場

生け捕りしたエゾシカを飼養してから食肉加工する「一時養鹿」が道内各地で始まっています。写真は、北泉開発株式会社（釧路市阿寒町）。

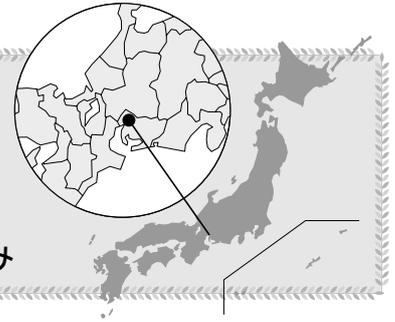


エゾシカロースのクレピネット

フランス料理ガストーラ（釧路市）にて。ロースのかたまりを、同一個体のクレピネット（網脂）で包んでローストしたお料理です。

日本三大地鶏のひとつ名古屋コーチンの魅力

名古屋女子大学家政学部生活環境学科 講師 小出 あつみ



愛知県が作り出した名古屋コーチン

豚肉に次いで消費量の多い鶏肉は重要な動物性食品である。鶏肉の品種で一番消費されているのはブロイラーであるが、最近ではスローフードや地産地消運動に伴い地鶏肉が見直されている。地鶏の中でも薩摩地鶏、名古屋コーチン、比内鶏の三種は日本三大地鶏と呼ばれ、全国的に名前が知られている。

愛知県の特産品である名古屋コーチンは、江戸時代末期に中国から渡来した九斤（コーチン）と他の鶏を交配し、明治時代末期に作出した卵肉兼用の地鶏である。明治38年に日本家禽協会によって「名古屋コーチン」として公認され、国産実用品種第一号の鶏となった。

筆者らが名古屋市在住者242名を対象に行ったコーチン肉の年代別嗜好調査¹⁾では、60%以上の人がコーチン肉を「好き」と答え、おいしい・硬い・色が良いと感じている人が多かった。「好きなコーチン料理」では、青年では焼き鳥が多く、年代が上がるにともない鍋料理（ひきずり）や蒸し物料理が多くなっていった。「好きな味付け」では「醤油」「味噌」「塩・胡椒」の順番で好まれていた。

名古屋名物ひきずりと手羽先

壮年以上の年代で特に好まれていた「ひきずり（鍋）」は名古屋コーチンの代表的な料理で、その不思議な名前の由来は、すき焼き鍋の上で肉を引きずるように焼く動作や煮えた食材をとんすいに取りときの動作から名づけられたと言われる。料理方法はすき焼きとほぼ同様であり、味付けは醤油、砂糖、酒を基本に味醂や出汁を入れることもある。さらに、味噌文化の名古屋らしく味噌味で調理することもある。歯ごたえのあるコーチン肉をコーチンの卵に絡めて食べる味は、牛肉とはまた違い格別である。

また、手羽先（揚げ）もよく知られている名古屋の鶏料理で、醤油・味醂・胡椒・りんご・んにく・胡麻

など様々な食材で味付けをして揚げるが、カラッと揚がった手羽先はご飯のお数だけでなくビールの肴にも好評である。店によっては手羽先の食べ方を指南してくれる所もある。

平成18年に開催された「尾張名古屋の職人展」では、名古屋コーチン料理50品が県調理師会によって展示され、調理法の多様性が注目された。今や、ちょっとした名古屋めしブームであるが、海老フライやひつまぶし、きしめんなどだけでなく、ぜひ、名古屋コーチン料理の魅力も味わって頂きたい。

1) 小出あつみ、小林麻美、名古屋コーチンの年代別および調理性の実態調査、名古屋文化短期大学紀要、No30、69-80（2005）



名古屋コーチンのひきずり（鍋）

ひきずりには腿肉と胸肉を半々で使うことが多いが、皮や内臓など1羽分の部位を丸ごと材料とすることもある。副材料はすき焼きとほぼ同様である。



手羽先（揚げ）

手羽先にはコラーゲンも多く、女性にも人気がある。

シルクロードの食——あらかると

東京文化短期大学名誉教授・十文字学園女子大学非常勤講師 沢野 勉

遥かなる地——なぜかノスタルジアが

シルクロード——日本語では絹の道。ユーラシア大陸を東西に結ぶこのルートは、古くから各地の人びとと物資の交流を培ってきた。東アジアと中央アジアの民族が、ヨーロッパ、アフリカの民族と古くから交流の歴史をもっていたことは、考古学からも明らかにされている。

NHKテレビの特集番組で紹介されたこともあって、シルクロードの名には、何か郷愁を誘う響きが感じられる。西から伸びたこのルートのターミナル、終着点が奈良だといわれるように、日本文化の遥かなる源流への想いが、日本人の心に宿っているのかもしれない。

シルクロードの名には1877年、ドイツの地理学者リヒトホーヘンが名づけたもの（ドイツ語でSeidenstrassen）。イメージとして中国大陸の西域、砂漠に行く光景を思い浮かべるが、代表的なこのルートは陸のシルクロードと呼ばれる。そのほか、中国からやや北へ、カザフスタン、ロシアを経てヨーロッパへ入る草原のシルクロード、さらに中国からシンガポール、マラッカ海峡、ベンガル湾からアラビア海に抜ける海のシルクロードと、いくつものルートがある。

遠く奈良時代、遣唐使が長安（西安）を訪ねた頃はいかに及ばず、空路が発達した現代でも、ほんの20年ほど前までは、シルクロードへの道は遠かった。それが2001年にウズベキスタンのタシケントへの直行便ができて、なんと朝に家を出て、その日の夜にはシルクロードの要所のタシケントで夕食を食べるといえる旅ができるようになった。タシケントの空港には日本語表示の案内もある。

初めて中国・ウイグル自治区のウルムチに飛んだのが82年。それから何度か中国の西域を訪ね、さらにパキスタン、ウズベキスタン、トルクメニスタン、そしてアルメニアと足を伸ばした。

その折おりの旅での食の出会いを、以下アラカルト風に――。



サマルカンドのモスク

羊は30分で肉になった。

タクラマカン砂漠（中国語では砂漠は沙漠。茫洋たる大海のようだからと）の北が天山北路、南が天山南路。その分岐点にあるのがトルファンで、ここは炎熱の地として名だたるところだ。唐代には火州と呼ばれていたという。ウルムチからトルファンへと、ガタガタの道をマイクロバスが走る。ウルムチの標高が887m、トルファンは34m。付近の一番低いところは海拔-154mという。バスは地の底に沁り込むようにどんどん下る。

砂漠の中の盆地のトルファンに着いて、羊を1頭買って、これを料理してもらって1行8名で食べることにした。ウイグル族は回教（イスラム教）徒が多く、豚肉は禁忌で食べないので、食肉はもっぱら羊である。小さな羊1等が、当時、日本円で1万2千円ほど。到着した日に頼んでおいて、翌日に屠殺して料理してもらうという段取りとなった。

中国では全土で北京時間を使っているの、西の地域では北京に比べると、夜が明けるのはぐんと遅い。時計は9時を過ぎていたが、秋の朝の陽光が斜めに乾いた土を照らしている。小学校5、6年生ぐらいの少年が、小さな羊を引いてやってきた。その羊はすぐに両足をしばられ、地面に掘った幅50～60cm、長さ1mほどの四角い穴に、頭だけを突き出されるように置かれる。

助手役の一人が羊を押さえて、食堂のあるじが羊の

首の動脈にナイフを当てると、羊はピクッと動いたものの、やがてぐったりと横たわったままとなる。あつという間の業で、唯一儀式めいたことといえば、作業は太陽を背にして行われること。次に皮を剥ぐ作業がおもしろい。後足の下部に切り込みを入れて、そこに口をつけて風船をふくらませるように息を吹き込む。相当な肺活量だ。皮と肉との間に空気が入って、皮が浮いてくる。そこに包丁を入れると、きれいに皮が剥がされることになる。解体は30分で、見事に羊は肉となった。死後硬直も関係なく、その日の昼食に、煮たり揚げたり焼いたり、いろいろの羊料理を味わった。

スイカは大切な水分の供給源

スイカは漢字で西瓜。文字どおり西から伝えられた瓜だ。この地方は瓜類が昔から作られていて、トルファンの東300キロの哈密には、有名なハミウリがある。メロンのような甘い芳香をもった、ラグビーのボールのような形をした果物だ。深夜に夜行列車でこの駅を通った時には、真夜中なのにホームに山積されて売られていた。

アフリカ原産のスイカが中央アジアへ伝えられ、これが西方から中国に定着して、この地域では日常生活になくはならない食品となった。スイカの成分は90パーセントは水分で、果肉は厚い皮に覆われているので、飲み水が手近に得られない地では、水分の供給源として欠かせない。年間の雨量は200ミリ以下、蒸発量3000ミリというこのあたりでは、天山山脈の雪解け水を、カレーズと呼ばれる巧妙な地下のトンネルの水路で利用している。生活用水はカレーズの水を、そして飲用の水の代りにはスイカが、その役割を担っている。

日中は50℃にもなる乾燥した土地、孫悟空が活



路上に積まれたスイカ

躍したとされる火炎山は、まさしく大地が燃えるように赤茶けた山肌を照り付ける太陽のもとにさらしている。しかも、典型的な大陸性の気候で、夜には冷えて、日中との気温の差は30℃にも及ぶという。

夏と冬とが常に同居しているようなこの地では「朝には毛皮をまとい、昼にはシルクを身につけ、夜には暖炉でスイカを食べる」という言葉がある。穏やかな四季のめぐる日本では、想像もつかない過酷な自然の中で、ここにも人間は生きているのだ、との思いを新たにした。

ブドウの故郷？アララト山をのぞむエレヴァン

ブドウは中国語でも発音は同じくプタオで、漢字の葡萄は日本と共通である。語源はペルシャ語のプタオで、スイカと同様にこれも西から伝播したものだ。トルファンをはじめシルクロードのオアシスの町には、どこもブドウの栽培が盛んである。

中国から西へ伸びるシルクロードのルートが、トルクメニスタン、イランからカスピ海を超えてトルコに到る途中にあるのがアルメニア。1991年、ソ連の解体によって独立した国で、現在は領土も小さいが、キリスト教を国教とした最初の国で、古い歴史をもっている。4年前の夏、モスクワ経由で首都エレヴァンを訪ね、トルコとの国境まで出かけた。このあたりはブドウが古くから栽培されていた。第二次世界大戦の時代に英国の首相だったチャーチルが、こよなく愛したのがアルメニアのブランデーだったという。よいブランデーの産出国、それだけブドウの歴史が古いということだろう。

国教からのぞむ畑の彼方に、ひときわ高く聳えて見えるのが、旧約聖書の創世記、ノアの方舟に出てくるアララト山。神のお告げを受けて方舟を作り、大洪水を生き延びたノアが、水が引いたあと辿り着いたのがアララト山とされる。ノアはここでブドウをつくり、ブドウ酒をつくる。

そのアララト山は、現在はトルコ領で、標高5,165メートル。アルメニア側から見ると、その左側にやや低い山が見える。これが3,925メートルで、地元ではアララト山に対して小アララトと呼ばれる。富士山より高いこの山が小さく見えるほど、アララト山は高く大きい。

ブドウの産地だけあって、トルマという名の、挽

肉をブドウの葉でくるんだ料理がある。葉っぱで肉や穀類を包むのは、朝鮮半島のサム、日本の柿寿司などと共通したものだ。

アルメニアで広く売られているブランデーのブランドはアララト。ラベルにはAPAPATとロシア語表記(キリル文字)で書かれている。ミネラルウォーターのブランドのノアには、ローマ字とキリル文字とアルメニア文字と、三通りの表記がある。

天山山脈と砂漠を描くラクダ料理

井上靖の小説で人気を呼んだ敦煌。飛天に代表される数多い壁画で知られた莫高窟は、シルクロードの観光スポットとなっている。日中合作の映画もつくられて、その時のセットが今では観光のルートに入れられている。空港ができて、西安から簡単に行けるようになって、ここ20年ほどで町は大きく様変わりしてきた。

空港ができる以前は、列車の駅、酒泉から砂漠の道を3時間走って訪ねるしかなかった。酒泉は漢代から栄えた要所で、漢が河西回廊の匈奴を破って、漢の武帝から恩賞の酒が届き、これを泉にあけて皆で飲んだことが地名の由来とされる。銘石を使った夜光杯は酒泉の特産品として知られている。

その酒泉で食べたラクダの料理——。これは中国料理の中でも珍しいものという。大きな皿の半分にはメレンゲが盛られている。これは天山山脈の万古の雪を表わしたものとのこと。そして手前には、グリーンピースのような褐色の小さな豆が敷きつめてあり、その上にラクダの肉が置かれている。なんと、一皿の中に雄大な自然を凝縮したところは、日本の箱庭の発想と同じだ。ただし、そのスケールが、とてつもなく大きい。

その料理の名が「雪山駝掌(シュエシャンタージャ



天山山脈と砂漠とラクダをイメージ

ン)」という。天山山脈と砂漠に模した豆の上に、ラクダが点綴しているという情景が食卓に展開する。イメージをふくらませると料理の定石からいっても、抜群の演出といえるのではないだろうか。掌とあるのは、ラクダの足の軟かい部分、アイヌ語でいう熊の手の肉・ピソのようなところか。かなり油っこい感じだった。

チャとチャイ——茶の伝播のルート

中国大陸の南部、雲南省一帯で飲まれていた飲料の茶が、北方と西方に伝わり、インドを支配していた英国人の手で、ヨーロッパの飲物にまでになった。ラオスとの国境に近い雲南省の西双版纳^{シーサンパンナ}には、茶の原木とされるものが残っている。茶の呼び名は発音記号で書くとtʃ系とte系とがある。福建語のテがte系となり、これは英語のtea、フランス語のthéとなった。中国語(北京語)の発音のチャアや日本語のチャは、北方へ伝わったルートの言葉で、ロシア語のЧай(チャイ)も同様の系統だ。

アラビア語もチャイ、エジプトでもチャイと、中東のイスラム圏では、チャイは共通している。ウズベキスタンやトルクメニスタンでは、茶を飲みながら食事もできる食堂がチャイハナと呼ばれている。チャイは茶、ハナはトルコ語で家のこと。焼肉のシシカバブもあり、喫茶店というよりレストランの雰囲気だ。市民がのんびりと茶をすすっている光景は、いかにものどかで、どこにでも見られる喫茶の様態ではあるものの、この土地でこの人びとの表情を見詰めていると、それが古来シルクロードを行き来した旅人の姿と重なってくる。

茶が古くから飲料として定着したのに対して、コーヒーは当然ながら普及は遅くなってから——。おもしろいのは、アルメニアでコーヒーを注文すると、まず聞いてくるのが、「アルメニアコーヒーですか？ネスカフェですか？どちらですか？」ということ。アルメニアコーヒーは、日本でもギリシャコーヒー、トルココーヒーといった飲み方で知られる、豆を煮出す飲み方。ネスカフェと商品名で呼ばれるのが、インスタントコーヒー。商品名が普通名詞になっている例(パキスタンの軽タクシー・スズキのような)が、ここでもみられた。かくして——旅の興味は尽きない。

『遙かなる山、川、海』

飯野 久栄 著
創栄出版

著者の当協会初代専務理事、元聖徳大学教授、故飯野久栄氏は「フードスペシャリスト」の名付親の一人で協会の設立、社団法人化に多大な貢献をされた。

本書は、氏が月刊誌「食品と容器」に平成14年1月から5年間、全60回に亘って掲載した記事を中心に編集し、1冊の本にまとめたものである。内容は、題名の示す通り故郷山形での山歩き、最上地方の溪流釣り、千葉・東京・シンガポールでの海釣り、その間にも山菜・キノコ取りなどなど学生時代から農水省食品総合研究所、聖徳大学時代に経験した事柄を書き綴っている。

氏のそこはかかないペースとユーモア、細密な記憶力と簡潔な表現は読者に深い印象を与えるもので、本書においても氏の書きぶりは変わらず、同行者、天候、時刻、行動ルート、装備、場所、地形、食事、道具、仕掛け、獲物の数、色、形、大きさ、種類、名称、山菜、キノコなどなど驚くほど詳細な観察と記述が縦横無尽に駆け巡り、氏の膨大・緻密な記憶力と博識には毎度のことながら驚かされるばかりである。また、

本書にカルガモ親子と親しくなる話があるが、氏は小鳥や犬、猫のみならずカエルや池の鯉など野生生物を手名づける不思議な才能をお持ちであった。氏は学生時代に一時小説書きに凝ったと伺ったことがあるが、気取らない書き上手は有名で、かつて氏の小説「浜園のボスの座」の連載が始まるとおよそ人気のない勤務先の労働組合新聞は一躍人気新聞に飛躍したものであった。

氏は平成19年5月、最愛の夫人をなくされた直後にご自分の病変を自覚され、入退院の最中、病状の進行と争うように夫人との約束であった本書を急ぎ脱稿し病床で校正、出版された。あとがきに「この冊子は妻への鎮魂としての献本」と記されている。

氏は平成20年1月逝去されたが、最後の手術を前に本書の挨拶状を書き上げ、親族の方に知人や友人など大勢の冊子献本先リストを託されたのだった。

40年余り職場を同じくしたものとして心から合掌。

聖徳大学 川嶋浩二



『サステナビリティ時代のマーケティング戦略』

高谷 和夫 (目白大学教授) 著
白桃書房 定価2,730円

本書は、企業やビジネススクールでもマーケティングを指導する著者が、地球環境問題を背景に「人・社会・地球に優しいマーケティング戦略」について、わかりやすく解説した実践書である。著者によると、「マーケティングとは兵法」であり、マーケティングは「ナンバーワンよりオンリーワン」で、「わかりやすくなければならない」、「楽しくなければならぬ」ものであるとして、多くの図が駆使され、理解しやすい構成である。そして、マーケティングの理論を単なる理論だけでなく、事例をふんだんに取り入れた実践的兵法書として解析している。

本書は3部構成で、第1部の製品・サービス開発戦略では、製品開発の進め方と、人・社会・環境への責任についても述べられ、第2部の製品マーケティング戦略では、「敵を知り、己を知る」、「戦わずして勝つ」など兵法書とも言える戦略を示し、マーケティング・ミックスやSWOT分析からWHO、

WHAT、HOWにいたる戦略構築を図解し、排出権取引やLOHASにも言及している。第3部のサービスマーケティング戦略では、「サービスとは何か」、「ノーと言わない」サービス、フランチャイズシステム事例の他、アンゾフの製品・市場マトリックスなどを図解している。また、授業において、90分で1章を講義し、ほぼ通年使用(30回分)ができるよう工夫されている。

本書は、いかに社会に役立つ一企業人を、仕事を、人間を一目指すか、という社会全体への思考転換を唱えているように思われる。フードマイレージ、食糧自給率の低下等が問題視される社会で、本書は「食」を扱う方々のマーケティング戦略に役立つことのみならず、「食」を勉強している大学生の指南書として、また、人生の兵法に役立つ書としても、ぜひともおもしろく読んでもらいたい一冊である。

本書は、いかに社会に役立つ一企業人を、仕事を、人間を一目指すか、という社会全体への思考転換を唱えているように思われる。フードマイレージ、食糧自給率の低下等が問題視される社会で、本書は「食」を扱う方々のマーケティング戦略に役立つことのみならず、「食」を勉強している大学生の指南書として、また、人生の兵法に役立つ書としても、ぜひともおもしろく読んでもらいたい一冊である。

武庫川女子大学 吉田精作



事務局から

食品企業への広報を開始 —全国2,000社に働きかけ—

フードスペシャリストの名前は食品産業界にまだまだ浸透していません。協会が発足以来、会員数の拡大による財政基盤の確立に精力を注ぎ、産業界への働きかけをほとんどしてこなかったことによる、ある意味で当然の結果です。しかし、「食品産業界への優秀な人材の供給」を目的に公益法人化した今、この状況を放置することはできません。会員校からも、就職に役立つ資格を求める声が強まっています。

このため今年度の事業計画には広報の重点事項として「食品産業界へのフードスペシャリスト資格の周知」が盛り込まれました。

まず取り組んだのは、新たなパンフレットの作成です。従来どちらかといえば受験生向けの色彩が強かったものを、食品産業界へのフードスペシャリスト資格の広報に主眼を置き、内容を一新しました。

次に、会員校の協力も得て全国2,000社にのぼる主要食品事業者をリストアップし、秋口からこれら事業者への直接的働きかけを開始しました。新しいパンフレットを送付して「食品産業界に貢献する人材＝フードスペシャリスト」を訴えるとともに、次の3点をお願いしています。

- ①フードスペシャリストの採用
- ②産学連携による実学教育への協力（出前授業、工場見学等）
- ③未来の食品産業界人育成を目指す当協会の取り組みへの賛助会員としての参加

アグリビジネス創出フェア2008に出展 —東京国際フォーラム—

これもフードスペシャリストの知名度向上のための活動です。10月29日、30日に有楽町の東京国際フォーラムで開催された「アグリビジネス創出フェア2008」に昨年に引き続き出展し、来場の食品産業界関係者にフードスペシャリストの売り込みを図りました。

一番共感を持ってもらったのは、企業の現場の知恵を借りて授業内容の充実を図りたいという言葉。食品産業界の現実と大学・短大における教育内容のギャップを強く感じている様子が見て取れるとともに、そのギャップを埋めようとする取り組みへの期待の大きさを感じました。



「メタボ事業」進行中 —農林水産省委託事業—

当協会が農林水産省の委託により、食生活改善による健康への効果を検証する事業、通称「メタボ事業」に取り組んでいることは既報のとおりです。倫理審査の関係で実施日程がなかなか決まらずヤキモキしましたが、会員校の皆様のご協力もあり、10月8日～15日、延べ9ヵ所で、説明会と食生活調査、身体調査を実施することができました。現在参加者の方には、指定の食生活を実践していただいています。12月に入るとすぐに事後調査が控えており、準備に追われています。

受験申込者数増加 —フードスペシャリスト資格認定試験—

本年度のフードスペシャリスト資格認定試験は、12月21日（日）に会員校を会場に全国一斉に行われます。この2年減少を続けていた受験申込者数が増加に転じ、7,195人に達していることはうれしい限りです。試験が厳正確実に行われ、事前準備と事後処理が迅速確実に行われるよう、皆様のご協力をお願いします。