

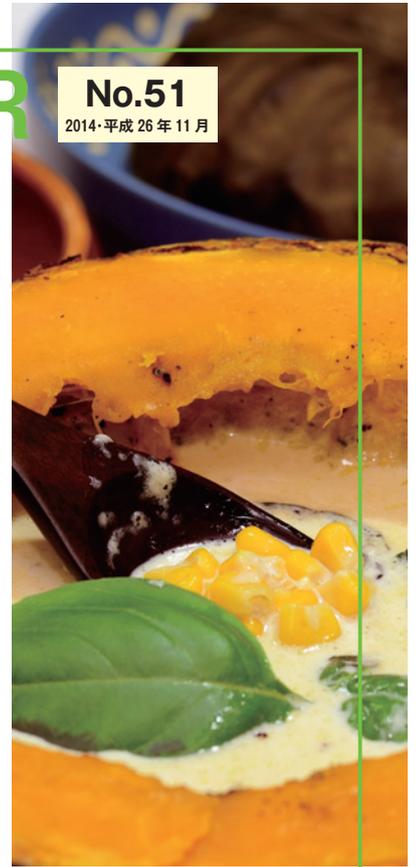
公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

Japan Association for Food Specialist

〒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	和食と家族農業	1
フードビジネスの窓	食肉加工品生産の歴史とその業界事情	2
特集	「建学の精神」を学ぶ	4
【オリエンテーションの目指すもの】	栄養とスポーツの関わりから健康を学び、幅広いフィールドへ	5
	大学教育の第一歩 中国学園大学のオリエンテーション	6
	オリエンテーションで仲間づくりの交流を	7
味・お国自慢	郷土色豊かなすし、江戸前すし	8
	湖国の伝統食 ふなずし	9
研究会講演	「今後の食品開発を考える」をテーマに	10
研究会感想	平成26年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して	11
調査報告	平成25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	13
ぶっくえんど	『タコの才能ーいちばん賢い無脊椎動物ー』	
	『キムチの四季 ハルモニが伝える韓国家庭料理の真髄』	15
事務局から		16



巻頭言 和食と家族農業

一般社団法人 農山漁村文化協会 専務理事 伊藤 富士男

昨年末、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された「和食」。登録にむけた提案書では「南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました」とし、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を「和食」としている。寿司など特定の料理（術）ではなく、地域の自然・農業・暮らしが育んできた日常生活文化としての「食」を「和食」としたのである。

無形文化遺産登録は伝承に向けた取り組みを求める。遺跡などと違い「形のない」日常生活文化は、日常の営みを通して伝えるしかない。そこには「変わる」とことと「変わらない」ことがある。変わりながらも「変わらない」ことを伝える、それが「伝承」といえよう。そして、生活文化としての食こそ伝承しなければならない、人間の大事な営みである。

- ①食は、地域の自然や農業に支えられている
- ②食は、素材の採取、栽培から加工・料理まで、人々

の共同・協働に支えられている

食の背後には地域の自然と農業があり、家族のためにと算段する主婦の仕事があり、家族の絆があり、人々の助け合いがある。この、食の営みの変わらないありようを「伝承」することこそ、「和食」を伝承することなのだと思う。

文化遺産登録にむけた「提案書」で「過去及び現行の保護の取組」として紹介された『日本の食生活全集』（農文協刊）のねらいも、そこにあった。昭和初期の食の様子を各地のおばあちゃんたちから聞き書きしながら学んだのは、家族農業がもつ生産と生活が一体になった生き方、暮らし方であり、むらの相互扶助の精神であった。

今年2014年は「国際家族農業年」である。国連・食糧農業機関（FAO）は、「家族農業や小規模農家は、持続可能な食料生産や食料安全保障、貧困の根絶に貢献できる」として、各国政府に対し小規模家族農業を支援するよう要請している。家族農業を守ることにし、「和食」の内実と誇りを次世代に伝承していくことはできないのだと思う。

食肉加工品生産の歴史とその業界事情

日本ハム・ソーセージ工業協同組合 専務理事 山本 達雄

1. 食肉・食肉加工品の生産と消費

平成25年の日本人の一人当たりの食肉消費量（牛肉、豚肉、鶏肉の合計で食肉加工品も含む）は、30Kg程度で、このうち、ハム、ベーコン及びソーセージで食しているのは、4.6Kg程度です。

若干の増加を見せる鶏肉を除き、生鮮での一人当たり食肉消費量は、近年、ほぼ横ばいで推移していますが、食肉加工品は、調理の簡便さ、用途の多様性、保存の長期性などから、消費量が増加（ハム、ベーコン及びソーセージの合計では、平成15年の52万1千トンが平成25年の58万7千トンに増加）しています。

現在、食肉・食肉加工品は、我々の食生活において欠かすことの出来ない食品の一つになっており、また、健康寿命の引上げにも肉類を食生活に取り入れていくことの重要性が指摘されています。

しかし、我々の食生活の歴史を振り返ると、一般の人が、食肉類を口にできるようになったのは、明治時代になってからのことです。676年（飛鳥時代後期）、天武天皇によって、日本における最初の「肉食禁断令」が出されてから、明治初期までの約1200年にわたって、表向き、「肉食できない食文化」が続いたのでした。

もちろん、江戸時代後期、長崎出島のオランダ商館では、オランダ人によって、ハム、ソーセージが作られていたことでしょう。しかし、記録として残

されている日本で初めてのハム生産は、明治5年です。長崎の片岡伊右衛門という人がアメリカ人から製法を教わり、生産したとされ、その後、札幌や鎌倉で製造されるようになりました。

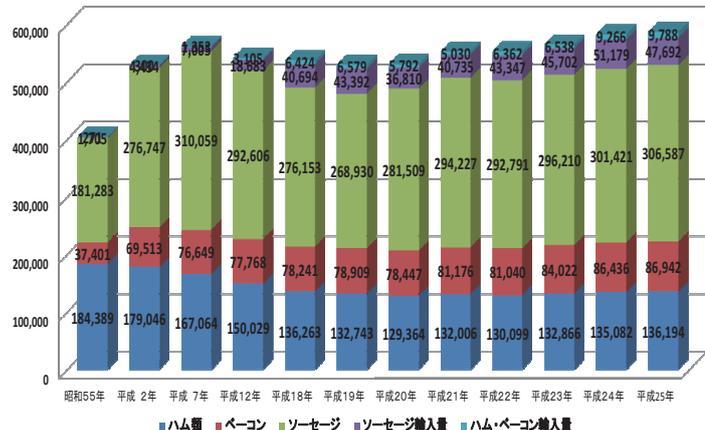
昭和初期までは、軍需用やホテル・レストランなどの業務用が中心で、一般家庭の食卓に登場することは稀でした。非常に高級な食べ物で、大正時代、ハム1本の金額は、米俵一俵に相当したとされています。

昭和13年（第二次世界大戦前で最も食糧事情の良い時期）の一人当たりの食肉消費量は、現在の1割弱の2.2Kg/年と記録されており、この程度の需要量に対してすら、国内生産で対応できませんでした。

戦後、経済の発展、食糧事情の改善に伴い、国内の食肉生産は、回復に向かい、食肉加工業の発展期を迎えることになります。しかし、昭和40年代半ばまでは、食肉加工品の主原料となる豚肉の入手が困難な時代でした。原料豚肉を調達できない中で、日本独特のハムの製造方法が築き上げられました。ヒツジ、ヤギの肉や馬肉を用いたプレスハム（いわゆる「寄せハム」）の開発・製造、販売です。プレスハム生産は、昭和52年にピーク（12.7万トン）を迎えますが、豚肉生産の国内事情の改善につれて、豚肉を原料とするロースハムへと需要、製造がシフトしていきました。いまでは、シニア層を中心に根強いファンはいるもののプレスハ

資料1 食肉加工品の供給量(単位:トン)

	ハム類	ベーコン	ソーセージ	合計
昭和55年	184,389	37,401	181,283	403,073
昭和60年	184,312	54,274	227,507	466,093
平成2年	179,046	69,513	276,747	525,306
平成7年	167,064	76,649	310,059	553,772
平成12年	150,029	77,768	292,606	520,403
平成20年	129,364	78,447	281,509	489,320
平成21年	132,006	81,176	294,227	507,409
平成22年	130,099	81,040	292,791	503,930
平成23年	132,866	84,022	296,210	513,098
平成24年	135,082	86,436	301,421	522,939
平成25年	136,194	86,942	306,587	529,722



ム類の生産は、2万9千トン弱へと減少しています。

※西欧諸国では、「ハム」といえば、文字通りに「もも肉」から製造されますが、日本では「ロース肉」から製造されるのが主流です。

ソーセージについて見ると、昭和40年代半ばまでは、人工着色料を用いた「赤いウインナー」や魚肉を原材料とした「魚肉ソーセージ」が一般的（魚肉ソーセージの生産量のピークは、昭和47年の18万トン）でした。しかし、200カイリ問題で主原料のスケソウダラ価格が値上がりする一方、豚肉などの食肉生産が増加し、代替品的な意味合いでの魚肉ソーセージの価値は低下することになりました。

食肉を原料とするソーセージ消費が定着した昭和58年、本格的なソーセージを味わえる豚肉100%の粗挽きタイプの「ウインナー」が開発・製造、販売されました。一般の家庭で食べる商品としては、画期的な製品で、また、炒めて食べるほかに、熱湯でゆでて美味しく食べられるという新たな食べ方の提案もあって、ウインナーソーセージ需要は拡大し、国民の食生活に広がっていきました。

※昭和58年のソーセージ類の生産量は、20万トン程度でしたが、現在の生産量は、約1.5倍の30万トンを越えており、ハム・ベーコン・ソーセージ類合計の53万トンの58%を占めるに至っています。

2. 製造業者をとりまく事情

食品業界において、消費者の方々の要望に応えながら納得できる価格で製品を提供することが求められておりますが、品質の優れた安全な製品でなければ、経営の存続が出来ません。食肉加工業界も例外ではありません。

(1) 新製品の開発・販売

多様な食品が製造・販売される中で、食肉加工品製造業者も積極的に製品開発に取り組んできています。ソーセージについては、①ケーシングに「天然腸（家畜の腸。主に綿羊の腸を利用）」に替えて、「コラーゲン」を使用するもの、②肉片粒子の大きさが5ミリ以上の「粗挽きタイプ」の他、肉片粒子を残らないよう磨り潰した「細挽きタイプ」のものなどを生産しています。ハムでは、生ハム（業界では、「ラックスハム」と呼んでいる。）や「無塩せき」、「減塩タイプ」、「糖質オフ」などが生産されています。

※「無塩せき」とは、発色剤を添加せずに原料肉に塩・香辛料などを漬け込んで熟成させる方式で、食品添加物を嫌う消費者に支持されています。

ベーコンでは、平成21年、ブロック状の「吊るしベーコン」が売り出されました。スライスパック中心の販売でベーコン消費量は、頭打ちになっていましたが、「吊るしベーコン」の発売で市場が活性化しました。

※ハム類の生産量（プレスハム類を除く）は、平成7年に13万トンを越えましたが、平成25年には約10万トンに減少しています。画期的な新製品の開発が進まなかったのも一因ですが、いわゆる「一本物（中元、歳暮用で利用されるブロック形態のハム）」での消費機会が減り、スライスパックでの消費に移行してきたのも減少理由とされています。

(2) 製品の安全・安心の確保

消費者の商品購入に際しては、美味しさ、鮮度、価格の合理性などが重視されますが、安心して食することができるかが最重要事項です。食肉加工業界は、外部認証システム（「HACCP」、「SQF」など）をいち早く導入した業界の一つです。製造過程の記録と保存、原材料・製品の品質検査、容器包装における法令で定められた表示の徹底、製品の保管・輸送時における品質の確保などに取組んでいます。

しかし、どんなに注意しても「ミス」が生じ、食品リコールに及ぶ事例が時折生じています。「異物の混入」、「賞味期限の誤表示」、「食品添加物などに関する表示ミス」などがその原因です。

食肉加工品の場合、食肉類を原材料とする特性から、軟骨の一部が製品中に混入する可能性があります。異物検出機を用いた厳しい検査が行われていますが、それを潜り抜けるのでしょうか。

製造業者は、消費者の方々の苦情・相談を受け付ける「消費者相談室」などを設置しています。担当者の方からは、製品中の異物の混入に対する問い合わせが多いとのこと。「消費者からの電話をご指摘と捉え、社内での情報の共有に取り組んでいます。」とのことで、消費者のニーズを把握し、その声を聴きながら、製品を生産していくことが不可欠の業界の一つです。



粗挽きのオールポーク・ウインナー



ゼロハンで包んだウインナー

「建学の精神」を学ぶ

大阪城南女子短期大学 現代生活学科 准教授 村上 道子

■「**自主自律**」「**清和気品**」；大阪城南女子短期大学は、これを建学の精神とし、豊かな人間性と専門性を兼ね備えた社会の第一線で活躍できる人材の養成をめざしています。建学の精神を具体化するため、履修科目に社会生活に必要な教養、マナー及び日本語の基礎力を身につけさせる科目を開設しています。

現代生活学科は、「**ビジネス情報**」「**調理**」「**製菓**」「**ことばとメディア**」の4つのコースがあります。2015年4月からは「**ビジネス情報**」と「**ことばとメディア**」を統合した「**ライフデザイン**」、「**調理**」、「**製菓**」の3コースとなります。取得できる資格がたくさんあり、3コース共通で取得できる資格は、医療事務士、秘書検定です。製菓コースでは、食関係の製菓衛生師（国家試験受験資格）、フードスペシャリストのほか、社会福祉主事任用資格、レセプトコンピュータ講座修了認定が取れます。調理コースでは調理師は勿論、製菓コースと同じ資格がとれます。ライフデザインコースで取得できる資格は、司書（国家資格）、ITパスポート試験（国家資格）、ファイナンシャルプランニング技能士（国家資格）、MOS検定、ビジネス実務士、ビジネス電話実務検定試験です。



■**オリエンテーションでの指導**；オリエンテーションでは入学式前日から4日間にわたり、入学生が短大生活にスムーズに入っていけるよう、担当教員が学生生活・学修についてきめ細やかに指導します。学修の指導は、資格の決定、時間割作成のための履修指導が中心となります。取得できる資格が多いので、フードスペシャリストなど資格の説明は学生にとって重要です。各自の時間割を組み立てることによって、社会で活躍する目標が明確となり、自己実

現のために何が必要か実感できると思います。学生には授業要覧で卒業必修科目の内容を読みとり、「建学の精神」を理解し本校が育てたい人間像を描いてくれることを期待します。

オリエンテーション後、授業が始まった第1週の金・土曜日に1泊2日の日程でフレッシュマンキャンプを実施しています。現代生活学科は三重県“合歓の郷”に行き、学生間の交流を図るとともに、研修で「建学の精神」を学びます。往きのバスで自己紹介を行い、出会って1週間ばかりの友人の新しい面も知ることができます。

合歓の郷に着くと、担任教員から本校での勉強を含む学生生活について、学科長から「建学の精神」について話を聞きます。



■**グループでの討論**；その後スポーツ大会を行い、体を十分動かした後は、いよいよ中核の研修です。「建学の精神に則って、よりよい学生生活を送るためにはどのようにしたらよいか」を、グループに分かれ討論しまとめ、翌日の発表のために1枚の絵に仕上げてもらいます。みな熱心に取り組み、多くの意見を出し、しっかりと話し合っ、まとめの絵も個性的で力作ぞろいとなります。充実した時間とグループの結束を感じ、満足気に就寝に入ります。2日目朝、発表は緊張の中それぞれの力を発揮します。

1泊のキャンプですが、学生のレポートには「ここで学んだ事、勝ち取った友情を大切にしたい」とあり、成果をあげています。

本校で学ぶ時間は短いので、オリエンテーションは「建学の精神」を身につけさせる大切な導入期間となります。

栄養とスポーツの関わりから健康を学び、幅広いフィールドへ

神戸女子大学 健康福祉学部 健康スポーツ栄養学科 教授 梶原 苗美

神戸女子大学の健康スポーツ栄養学科では、アスリートに対する栄養指導は勿論、子供たちへの食育、中高齢者の健康維持や生活習慣病予防などを指導できる高い実践力と専門性を持つスポーツ栄養のプロを育成しています。

そこで、本学科では学習スタート時に、栄養とスポーツの関わりから健康を学び幅広いフィールドで活躍できる人材育成を目指し、互いにクロスする3つの学びの領域 (Course)、すなわち、“健康づくり”、“スポーツと栄養”、“世界の栄養”について、以下の内容で学科の特色をオリエンテーションしています。

健康づくりについて

人の健康生活に欠かせない三大要素としての栄養と運動、そして休養について幅広い学習を



サッカーチームのトータルサポート

してライフステージやライフサイクルに応じた健康づくりを学ぶ、学科の基盤となる領域です。したがって、栄養とスポーツの関わる健康づくりとは、色々な年齢の人びとが病気にならない、健康の維持増進に役立つ生活を、例えば、生活習慣病の予防、高齢者の健康維持・福祉・介護・予防、子どもの食育、さらには、アレルギー問題も含めた学校給食やサプリメント等の食品と健康問題他、食と運動の科学、あるいは食品栄養化学を通して広く学びます。

スポーツと栄養について

アスリートに必要な食事と栄養指導について学ぶ



ホノルルマラソン全員完走

ため、運動生理学やスポーツ栄養学、基礎・応用・臨床科学講義、その他実践トレーニングでの科学的トレー

ニングの実践等があります。また、スポーツ関連企業や施設、団体などと連携したフィールドワーク (調査・研究やボランティア活動も含めたサッカークラブチームのトータルサポートや甲子園球児サポート、高校クラブ活動サポート他) など、あるいはホノルルマラソンへの参加 (大会参加に向けた約1年がかりのトレーニングプログラムを組んで、栄養・健康管理を自ら学ぶ) など、多くのプログラムが用意されています。

世界の栄養について

さらに、世界のフィールドでも活躍できる栄養士を目指し、災害時の栄養、世界の食生活と健康等について



インドネシア研修
(バリ島の高校貧血健診に参加)

学び、且つ、国際栄養の現状を知るためのフィールドワークとして海外研修 (国際健康福祉プログラム) 科目を開講しており、インドネシアにおける国立大学病院や保健所、孤児院などでの研修、ドイツのリハビリテーション病院における生活習慣病教育入院患者さんの



ドイツ栄養研修①

の運動療法や食事療法など臨床栄養研修を行います。

ドイツの研修では相手先病院との共同研究プ

ロジェクトの一環として、研修学生と教員で日本の食材による、抗肥満日本食メニューの提案と開発にも取り組んでいます。



ドイツ栄養研修②
(運動療法: アクアエクササイズ)

大学教育の第一歩 中国学園大学のオリエンテーション

中国学園大学 現代生活学部 人間栄養学科 助教 北島 葉子

中国学園大学の現代生活学部人間栄養学科では、4年間のさまざまな体験型学習を通して、豊かな人間性を涵養しながら人の心と身体を理解し、健康づくりと疾病予防に貢献できる管理栄養士の育成を目指しています。管理栄養士の他にフードスペシャリスト受験資格、栄養士、栄養教諭一種免許状、食品衛生管理者、食品衛生監視員任用資格、社会福祉主事任用資格を取得することができます。このような学生への教育の第一ステップとなる本学部のオリエンテーションについて紹介します。

学生主体によるオリエンテーション

本学部では入学直後に大学近隣の施設で一泊二日のオリエンテーションを行っています。

このオリエンテーションでは大学生活をスタートするにあたり、大学生としての自覚を持ち、品格ある行動をとるとともに、同期生との相互の交流と先輩、教職員との交流を深め、学び、自立、自由のキーワードをもとにこれからの大学生活を考えることを目的としています。

このオリエンテーションの企画、運営は、本学の建学の精神である「全人育成」、教育理念である「あたたかい心」、「ひらめく英知」、「たえぬく努力」に則って、入学生の先輩にあたる2、3年生の学生が主体で行っています。

内容は年によって異なりますが、大学生活の説明や教員の紹介、KJ法によるグループ別討議は毎年行っています。グループ別討議では「大学でやってみたいこと」、「理想の大学生活」、「大学生活をいかに過ごすか」などのテーマを設けて意見を出し合いまとめ発表しています。この活動から大学生活の目的が漠然としている、あるいは将来のことをまだ深く考えられていない学生が、自分には大学生活で夢中になれるものがある、それに向かって進んでゆく限りない力と可能性を持っていることに気づくことができます。この他に球技大会や野菜ダンス、ゆび運動などのレクリエーションを行います。これらのことを通して人とのコミュニケーションの仕方を学

びとってもらえればと思っています。1年次には地域のグループホームへ訪問する体験型学習が始まりますので、そのための学習の一歩でもあると思います。このオリエンテーションでは学生の学ぶ意欲を引き出すことができます。



担任によるオリエンテーション

本学では担任制度を設けています。前後期授業が始まる前に各学年の担任がオリエンテーションを行います。主な内容は履修指導です。新入生へのオリエンテーションでは授業科目や卒業に必要な単位数の説明、資格取得に必要な科目と単位数の説明を行っています。

本学部に入學してくる学生は管理栄養士受験資格の取得が一番ですが、フードスペシャリスト資格にも関心が高いので、授業概要（シラバス）を用いてフードスペシャリストになるためにはどのような授業科目を学ぶのか、資格取得までの流れはどのようなになっているのかなど、資格取得に向けての学習の進め方、履修の方法を説明しています。また、協会発行のパンフレットも配布しています。このオリエンテーションでは、様々な資格について理解すること、取得に向けての学習方法、自分の将来の方向性を考えることも目的の一つだと考えています。

オリエンテーションで仲間づくりの交流を

宇部フロンティア大学短期大学部 食物栄養学科 講師 福原 佳世子

宇部フロンティア大学短期大学部は、県下初の私立短期大学として昭和35年に設立された。建学の精神「人間性の涵養と実学の重視」のもと、地域に根差した教育を行っている。平成16年に現在の名称に変更し、現在は食物栄養学科と保育学科の2学科を設け、専門職の養成を行っている。学生たちの学科間、また学年間の交流も盛んである。今回はその礎となるオリエンテーションでの取り組みを紹介したい。

新入生オリエンテーションで仲間づくり

本学では平成21年度より、新入生全員参加の「仲間づくりのためのオリエンテーション」を導入した。平成21年度から24年度までは1泊2日の宿泊研修、25年度からは1日の親睦交流会と、毎年少しずつ研修内容を変えながら現在まで継続している。

このオリエンテーションでは、学科内の学生同士の交流にとどまらず、2学科間の学生の交流、教職員との交流も目的としている。両学科の学生、教職員混合のグループをつくり、グループごとに協力やコミュニケーションが必要となるレクリエーションを行っている。これを行うことで、自然に学科の垣根を越えた友人関係が生まれ、また教職員との会話も自然にできるようになる。

嬉しいことに、このオリエンテーションの導入後、退学率は減少している。入学後の早い時期に仲間づくりを促すオリエンテーションを行うことで、学生生活の充実 に一定の効果があつたと考えている。

今年度はカレーライス作りで親睦

今年度は、カレーライス作りを通したオリエンテーションを実施したので紹介する。

当日の流れは、新入生と教職員の編成グループごとに分かれて、食材争奪ゲーム、カレーライス&サラダの調理、出来上がりの写真撮影、喫食、各グループのアピールポイントのプレゼン、審査という流れで行った。1日を通してグループ活動し、コミュニケーションが自然にとれるプログラムとなっている。カレーの出来栄をグループで競い、学長をはじめとする審査員から良い評価を得たグループには、

賞が与えられた。

事前にグループのメンバーと交流の場を作り、自己紹介等の準備をしていたこともあり、当日は最初のプログラムである食材争奪ゲームから、大変な盛り上がりを見せた。調理中も、どちらの学科の学生も活発にアイデアを出し合い、いかに自分たちの班のカレーを良く見せるか、和気あいあいと楽しんでいる様子が見られた。出来上がったカレーとサラダは、どのグループにもたくさんの工夫がみられた。また、グループごとのプレゼンでは、自分たちのカレーのアピールポイントを個性あふれるプレゼンで紹介し、メンバー同士の結束が強くなったことがうかがえた。



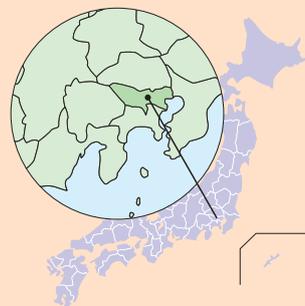
人気のカレーはどれ？

今年度の実施を通して、食を用いるオリエンテーションは交流のきっかけとして大変有意義なことが再確認できた。フードスペシャリストを目指すことになる食物栄養学科の学生にとっても、食の楽しさを実感するよい体験になったのではないだろうか。

今後も本学の特徴を活かし、学生にとって有意義なオリエンテーションを取り入れていきたい。

郷土色豊かなすし、江戸前すし

駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 教授 太田 信子



島国である日本は、食生活において東南アジアや東アジアとの影響で形成され、独自の伝統を培ってきました。弥生時代から米作りが盛んな日本は農業国、四季折々の食材に恵まれおり、しかも周囲は海に囲まれて魚介類が豊富です。

すしのルーツは馴れ鮓であり、古くは東南アジアの山岳民族がその方法を行っていたことは各書から知ることができます。日本では縄文後期に中国から農耕法が伝わり、弥生時代に米が作られるようになり、食酢がなかった当時は、雑穀粥に塩、魚を交互に重ねた馴れ鮓を神棚に供えているうちに、穀物の自然発酵により腐敗もせず、酢漬けの魚を食べることができたところから、貯蔵の技術が始まったといわれています。つまり、魚と塩の発酵に飯を加えて保存するうちに旨味が出るこの馴れ鮓は、神人共食から始まりました。この保存技術は琵琶湖のなれずし、吉野の鮎の釣瓶ズシ、秋田のハタハタスシ、金沢のカブラズシなどすしの文化は各地で築かれています。室町時代に入り馴れ鮓は生成鮓となり、若狭港で獲れる小ダイやサバに塩を振り、昆布と共に都まで輸送しているうちに、美味になったというのが鯖街道説です。このようにサバ鮓ができるまで1週間ほど置いたのがサバ鮓です。江戸時代に入り、このサバ鮓ができるまでの1週間程の保存期間が待てない江戸っ子は、気短な気性から手早くできる早や鮓を考えたといわれます。飯に酢を振り込み、品川や芝浦の江戸

湾で捕れたサヨリ、アナゴ、コハダ、イカ、アオヤギ、アカガイ等を寿司飯にのせて握ったすしを、屋台でお客が立ち食いで食べたようです。これが江戸前すしの始まりです。このにぎりすしを売り歩いたのは深川の松すしや両国の与兵衛すしで、その話は「嬉遊笑覧」や「守貞漫稿」から知ることができます。

したがって、江戸前すしは東京湾からの鮮魚が入手し易く、米飯の上に鮮魚を置いて握ったすしです。簡単に作れて屋台や流し売りをしていたようです。そのような時代背景を辿ってみると、すしに対する思いが改めて深くなった気がします。

すしの語源を調べると、シャリとは仏舎利のことで、お釈迦様の遺骨の色や形が白米に似ているから。イカのげそとは下足のこと。平貝を見開きに切ったものを倉掛というのは、馬の鞍を置く台に似ているから。胡瓜を河童というのは胡瓜は河童の好物であろうということから、生姜をガリというのは、ガリガリと削る音からなど面白い話題がいろいろです。

スシは鮓、鮓、寿し、酸し、寿司の字を書きます。これは“すっぱし”といい、魚を乳酸発酵させて保存を目的にしていることを意味します。寿司はハレの日（特別の日）に保存しておいた鮓を食べることから寿の字が使われています。スシも時代と共に大衆化し、今やいろいろな食材も導入されて、海外でも非常に人気があります。お国自慢である東京の江戸前すしを、じっくりと味わって頂きたいと思います。



東京の江戸前寿司



すしのルーツ馴れ鮓

湖国の伝統食 ふなずし



滋賀短期大学 生活学科 准教授 清水 まゆみ

本学は日本最大の湖、琵琶湖を見下ろす高台に位置しています。滋賀にはこの琵琶湖の幸を生かした多くの伝統食がありますが、その代表が「ふなずし」です。ふなずしは「なれずし」の1種で、魚を塩と飯で自然発酵させた、いわば魚の漬物です。なれずしは平安時代あたりから保存食として作られ、徐々に変化して現在の「すし」になったと考えられています。なれずしは日本各地で作られていましたが、衰退して残っている地域は少なくなりました。しかし琵琶湖周辺では今でもハレの日の食品として、食生活の中で重要な地位を保っています。

ふなずしの原料としては琵琶湖の固有種のニゴロブナが好まれ、ギンブナやゲンゴロウブナより骨まで軟らかくなりやすいのが特徴です。ふなずしの製造は4月ごろ産卵期のニゴロブナを獲ることから始まり、「塩切り（塩漬け）」と「本漬け」の工程があります。まず、うろこをとり、えらぶたから内臓を抜き取り、この作業を「つぼ抜き」といい、卵を残して苦玉（胆のう）をつぶさないよう素早く行わねばならず、熟練した技術が必要です。つぼ抜きしたフナの腹に塩を詰め、表面にも塩をまぶして桶に並べ、重石をしておき、夏の土用の頃に本漬けに移ります。塩切したフナをたわしできれいに水洗いし、塩味をつけた白飯を腹に詰め、桶に白飯とフナを交互にすき間なく詰めていきます。落し蓋の上から重石をして、冷暗所で保管します。空気を遮断するため水を張っておき、時々水替えも行います。年明けになれば食べられるようになり、正月や祭りのごち

そう、客のもてなし料理として食します。

ふなずしは強烈な匂いと酸味があることから珍味として知られていますが、これらはおもに乳酸発酵によるものです。熟成が進むにつれ、たんぱく質は分解されて消化吸収されやすくなり、アミノ酸からアミン類に変化して独特の匂いを放ちます。乳酸の作用で骨が軟らかくなってそのまま食べられ、カルシウム源としても有用です。乳酸菌が生きているので整腸作用もあり、滋養食としても用いられます。卵の部分はチーズのような風味があり、スライスしておかずや酒の肴として食べるほか、茶漬けや吸い物にすることもあり、頭から尾まで全部食べることができます。

古来の製法が現在も伝えられているふなずしですが、自家製のふなずしを作る人は非常に少なくなり、「幻の味」になりかねない状況になっています。最大の理由は琵琶湖の生態系が変化してニゴロブナの水揚げが激減したためですが、製造に手間がかかり、強烈な匂いのため現代的な住居では保管しにくいことも挙げられます。本来は庶民の味であったのが、市販品は1本数千円もする高級珍味と化してしまいました。本学に通う滋賀在住の学生でも、ふなずしを食べたことがない学生がかなりの数に上ります。そこで本学の調理学研究室では、毎年前期の授業を終えた真夏の丸1日をかけて、本漬けの作業を行っています。地域伝統食実習という科目も開講しており、ここで漬けあがったふなずしを試食します。このような取り組みで学生がふなずしに慣れ親しみ、伝統食継承の一助になればと思っています。



ふなずし(滋賀の食事文化研究会提供)



ふなずし「本漬け」作業

「今後の食品開発を考える」 をテーマに

平成26年度フードスペシャリスト養成機関研修会

平成26年度フードスペシャリスト養成機関研修会は、8月25日（月）・26日（火）の2日間、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所とキッコーマン株式会社 野田工場にて開催されました。

研修会のテーマは、①超高齢社会の進展の中で、食品の機能性がいま改めて大きな注目を集め、介護食品の開発に対するニーズも高まっていること ②新しい食品加工・製造技術の開発・応用により、良食味、栄養成分、保存性、利便性に着目したさまざまな新商品の展開も進んでいること ③今年の4月には、当協会編集の『食品の官能評価、鑑別演習』のテキストが改訂されたこと等から「今後の食品開発を考える」としました。

そして、研修会の会場は食に係る科学と技術について幅広い研究を行っておられる食品総合研究所のご協力を得ることとし、研究内容の講演や新しい分析機器・実験施設等の見学もお願いすることにしました。

また、工場見学として、日本の食文化を世界に広めた日本の代表的食品企業であるキッコーマンの野田工場を訪問し、工場等の見学としょうゆづくりの体験を行うことにしました。

<1日目>

食品総合研究所挨拶と研究活動概要説明 食品総合研究所 企画管理部長 川本 伸一氏
 食品総合研究所施設見学 流通工学別棟、官能検査室、次世代食品加工研究センター
 講演Ⅰ：『食品の官能評価・鑑別演習』改訂のねらい 責任編集者・女子栄養大学 教授 青柳 康夫氏
 意見交換会：開設科目・テキスト、認定試験、就職等について

<2日目>

講演Ⅱ：新しい食品加工・製造技術について 食品総合研究所 食品工学研究領域長 鍋谷 浩志氏
 講演Ⅲ：介護食品と食品物性について 食品総合研究所 食品物性ユニット長 神山かおる氏
 講演Ⅳ：官能評価と食感表現について 食品総合研究所 食品物性ユニット主任研究員 早川 文代氏
 キッコーマン野田工場概要説明 キッコーマン もの知りしょうゆ館長 長島 宏行氏
 キッコーマン 国際食文化研究センター長 斉藤 文秀氏
 キッコーマン野田工場見学 工場・御用蔵見学、しょうゆづくり体験



食品総合研究所にて



もろみの香り

研修会感想

平成26年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して

郡山女子大学短期大学部 家政科食物栄養専攻 准教授

武地 誠一

実の多かった研修会

去る8月25、26日、二日間にわたり標記研修会に参加させていただいた。初日はつくば市にある独法農研機構食品総合研究所において研究施設見学、講演と意見交換会、二日目は午前中、研究所研究員による講演、午後からは野田市にあるキッコーマン野田工場でしょうゆの製造工程の見学としょうゆづくりを体験した。

研修では、講演に先立って、岩元会長、松本副委員長があいさつを述べられた。この中でフードスペシャリストの養成と食品産業界、食品産業現場との結びつきの重要性を指摘された。食品総合研究所の川本企画管理部長による研究活動概要説明の後に、施設見学として流通工学研究施設や官能検査室、次世代食品加工研究センターを見学した。開発された急速冷凍室や環境制御室内の振動試験装置等規模の大きな施設・機器に圧倒された。また、官能検査室の運営や検査システムは大変参考になった。

施設見学後、最初の講演は女子栄養大学の青柳教授による『『食品官能評価・鑑別演習』改訂のねらい』で、今回の改訂の趣旨と内容を説明された。専門フ



ードスペシャリスト資格認定試験の開始、コアカリキュラムの策定、教育目標・内容の整理、「フードスペシャリスト論」「食物学に関する科目」との整合性確保等の必要性が十分理解できた。なお新しく追加された産地判別の新しい方法、咀嚼と嚥下についての解説は充実し、時宜を得たものと納得できた。食品総合研究所の研究員による講演では、食品の品質低下を防ぎ、芽胞失活力に優れた「交流高電界殺菌技術」や効果的に食品の表面殺菌が可能なアクアガスの技術開発が興味深かった。食品物性ユニット部門では介護食品の開発において、生活の質(QOL)を落とさない介護食品開発の考え方、研究手法に女性研究員ならではの発想が感じられた。

意見交換会では、フードスペシャリスト資格の認知度を高めるための議論等がなされ、大変興味深かった。

キッコーマン野田工場見学では、しょうゆ製造の歴史、近代的製造工程を見学し、しょうゆづくり体験をすることが出来、大変勉強になった。

これらの学んだ知識や経験をフードスペシャリストの養成業務に活かしていきたい。

最後に、お世話になった、食品総合研究所のみなさん、キッコーマン野田工場の皆さんや今回の研修会の運営スタッフの皆様へ感謝申し上げます。

千里金蘭大学 生活科学部 食物栄養学科 講師

八木 千鶴

研修会を振り返り思うこと

二日間に亘るフードスペシャリスト研修会に初めて参加させていただきました。特に今回は主題に惹かれ「食品官能評価・鑑別演習」を担当している立場から、参加を決定しました。また本学は管理栄養士養成校ですが、その中でのフードスペシャ



リスト資格に対する意義や社会に担う役割を明確に指導するためにも何か得たいとの思いがありました。

森林総合研究所や畜産草地研究所などが点在している緑豊かな研究所群の中をバスで通り抜けほどなく到着した食品総合研究所から1日目スタートしました。流通、加工、官能検査室の施設では、3つのグループに分かれての見学となり、実験装置を間近に見せていただきながら研究所の方から直接お話しを伺う貴重な機会でした。その後、青柳氏から「食品官能評価・鑑別演習」改訂のねらいをご講演いた

だき、改訂の目的や必要性を理解することができました。また意見交換会では、専門フードスペシャリスト資格の位置づけや資格取得のための他校の取り組みを聞いたことは、何より大変参考になりました。しかし、さらに深く様々な事が聞けたのは、交流会でした。着席式と聞き、他校の試験対策など情報を得にくいのではと危惧しましたが、逆にじっくりと詳細を聴くことができるという利点がありました。くじ引きでテーブルが決められ、食品総合研究所の方々も交えての交流会は、「食」の力で和気あいあいと和やかな会でした。2日目は、午前には食品総合研究所で講演を拝聴し、午後からはキッコーマン野田工場見学でした。昼食には特製しょうゆもろみ弁当を試食し、しょうゆ作り体験など少々遠足気分も

味わいました。麴菌のお話などまだまだお聞きしたい事がたくさんありましたが、バスで工場を後にしました。

2日間の研修内容は、数々の講演と見学会があり充実したもので、授業内容を深め広げるためには有意義なものでした。さらにフードスペシャリストを養成する他校の取り組みや問題点、指導方法などは研修会に参加したからこそ、本音のところをリアルに情報を得ることができました。この経験を学生指導の際の大きな力として、フードスペシャリスト教育の責務を果たさなければいけないと再認識できました。このような研修内容を企画していただいた協会の皆様には感謝申し上げます。

甲子園大学 栄養学部 フードデザイン学科 講師

川口 真規子

充実した研修会内容に感謝

フードスペシャリスト養成機関研修会開催の案内を頂くたびに、ぜひ参加したいと考えていたのですが、学会や大学の集中講義と研修の日程が重なってしまうことが数年続き、今年度、初めて参加することができました。今年度の研修会は「今後の食品開発を考える」というテーマのもと、食品総合研究所の施設見学や所員の方々による講演、そしてキッコーマン野田工場での見学・しょうゆづくり体験が予定されており、非常に充実したプログラムとなっていたことも大きな魅力でした。

1日目、つくばにある食品総合研究所での施設見学は3グループに分かれての行動でしたので、設備や機器等をゆっくり見学することができました。食総研の多岐にわたる研究の一端を垣間見る機会が得られ、有意義な見学となりました。2日目午前の講演も興味深い内容でした。大学で食品官能評価論の講義・実習を担当している私にとっては食総研食品物性ユニット長 神山かおる氏、食品物性ユニット主任研究員 早川文代氏の講演を聞くことができたのが大変勉強になりました。欲を言えば、もう少し



講演時間が長いとさらに詳しいお話を伺うことができたかもしれません。午後はキッコーマン野田工場の見学、しょうゆづくり体験、と盛りだくさんの内容でした。

今回研修会に参加させていただいたもう一つの理由は、今年度から新たに実施される専門フードスペシャリスト資格認定試験の詳細について、意見交換会で専門委員会の先生方に直接伺いたいと考えたからです。「初めて」というのは受験生にとっては困惑するものですし、実際、専門フードスペシャリスト認定試験を受験するか否か、数名の学生からの相談を受けました。意見交換会では、コアカリキュラムに基づいた出題範囲と出題内容であることの再確認、専門フードスペシャリスト試験問題の過去問集出版の今後の予定についてなどを質問し、専門委員会の先生方から丁寧な回答を頂きました。学生への指導に役立てていきたいと考えています。

意見交換会終了後に場所をイタリアンレストランに移して行われた交流会では、研修会に参加された先生方とそれぞれの大学・短大でのフードスペシャリスト資格関連の授業の情報を交換することができました。参考になるお話をたくさん伺うことができたのは、美味しいお料理を皆で取り分けながらテーブル席でゆっくりと頂けたことが大きかったのではないのでしょうか。

平成25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

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 平成26年9月

はじめに

協会では、毎年3月に、養成機関を卒業するフードスペシャリスト資格取得者を対象に就職状況についてのアンケート調査を実施しています。

平成25年度フードスペシャリスト資格取得者に対するアンケート調査の内容は、前年度に引き続き以下のような質問項目としました。

問1 卒業後の進路

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

問3 就職先の業種

問4 就職先の職種

問5-1

食品企業を対象とする就職活動

問5-2

求人情報媒体の種類

問5-3

勤務先について

問6 フードスペシャリストの資格・知識はどのように役立つか（自由記述）

問7 協会や養成機関への意見・要望（自由記述）

ここでは、平成25年度のフードスペシャリスト資格取得者に対するアンケート調査の集計結果について、紙面の都合もあり抜粋を掲載します。集計結果の全体は、協会のホームページに掲載してあります。

フードスペシャリスト資格取得者の自由記述による問6「フードスペシャリストの資格・知識はどのように役立つか」、問7「協会や養成機関への意見・要望」の「生の声」を含め掲載されておりますので、是非ご覧ください。

なお、平成26年度のフードスペシャリスト資格取得者についても、例年どおり3月のフードスペシャリスト資格認定証の交付時に併せてアンケート用紙を配布しますので、会員校の担当の先生方には引き続きご協力のほどよろしくお願い致します。

調査の概要

1. 調査の目的

平成25年度フードスペシャリスト資格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25年度フードスペシャリスト資格取得者
4,825名

2) 調査方法

養成機関を通じた配布・郵送による回収

3) 調査期間

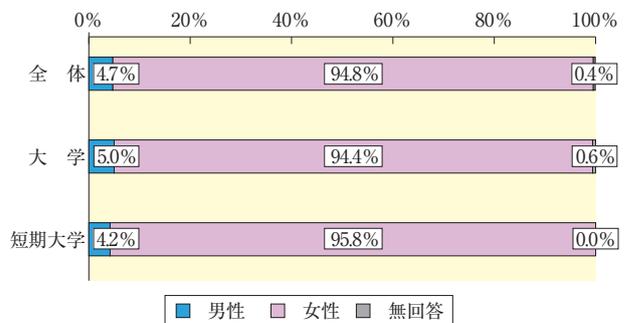
平成26年3月1日～7月20日

4) 回収状況

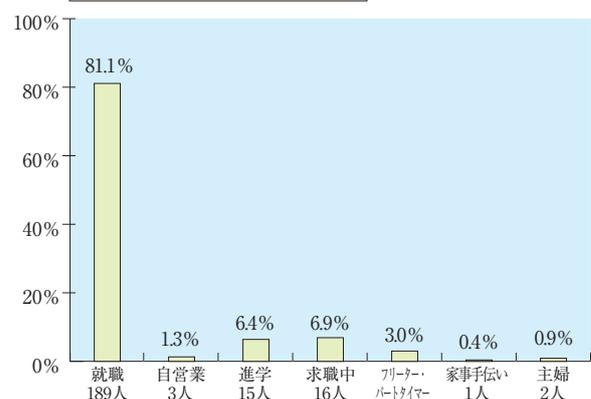
① 回答率

出身校	標本数	回答者数	回答率
大学生	3,205	161	5.0%
短大生	1,620	72	4.4%
合計	4,825	233	4.8%

② 性別



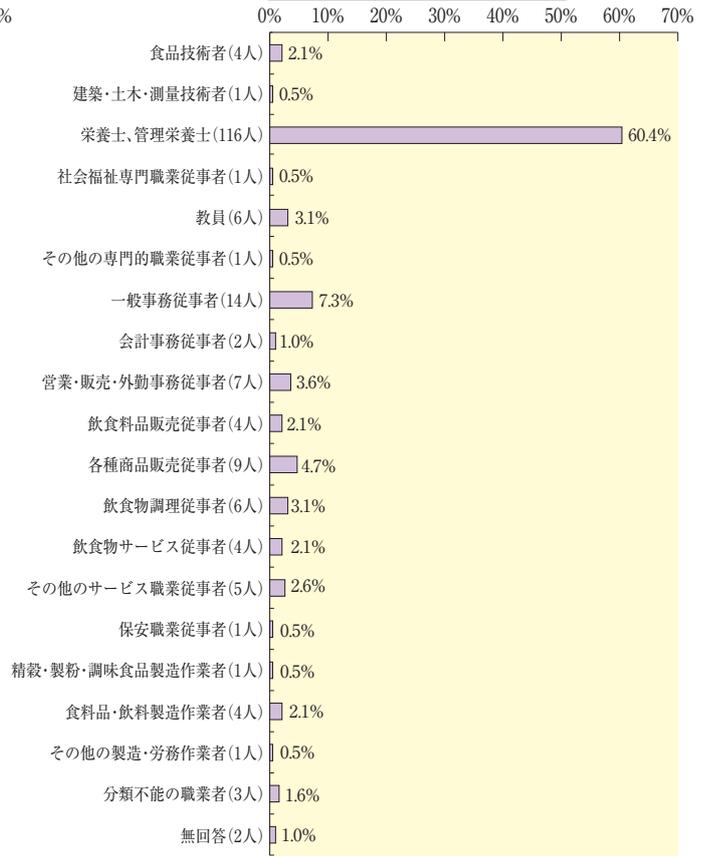
問1. 卒業後の進路(全体)



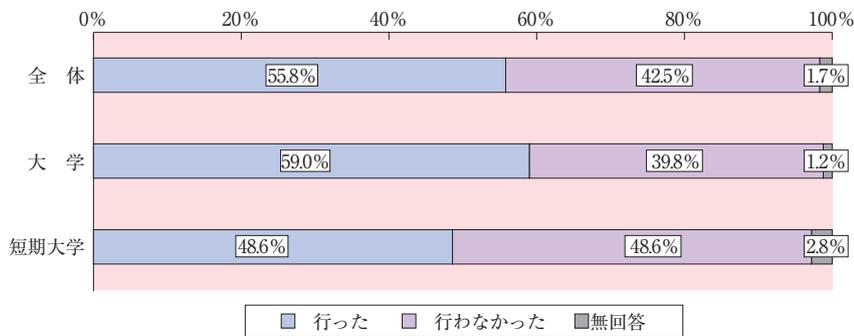
問3. 就職先の業種(全体)



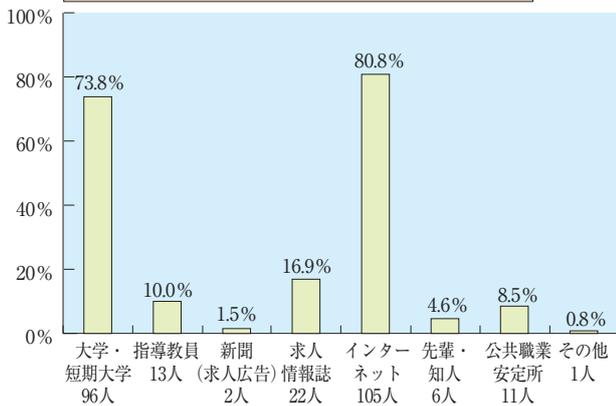
問4. 就職先の職種(全体)



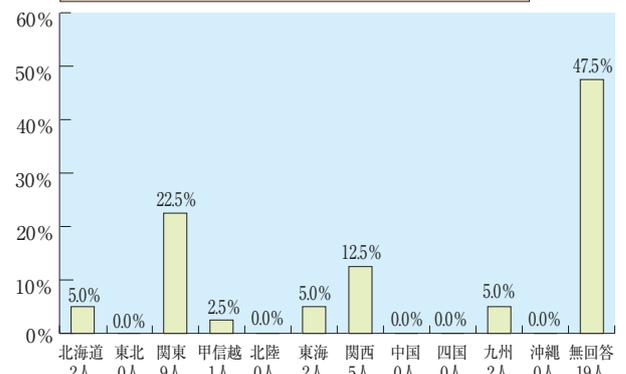
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



問5-3. 勤務先所在地・地域別(全体)



タコの才能

—いちばん賢い無脊椎動物—

キャサリン・ハーモン・カレッジ著 高瀬素子 訳
太田出版 定価2300円+税

タコは私たち日本人にとって大変なじみ深い生き物である。「たこ焼き」のたこ焼き器は関西では家庭で一台はあるというが、私たちはタコのことをどれだけ知っているだろうか。

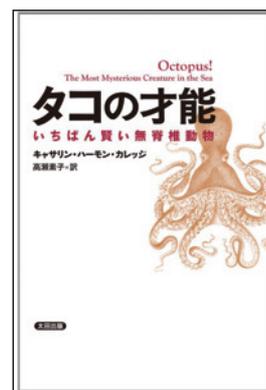
タコが日本だけでなく地中海地方では昔から一般的な食材であることは、ポンペイ遺跡にあるタイルには多くの魚とともに描かれていることから容易に理解できる。ここでは著者が漁師とともにタコ取りに出かけるルポから、タンパク質が豊富で脂肪が少ないタコがどのような料理として世界の食卓に上るか、そして食べる側から作る方までの喜びがいかなるものか描かれている。

タコはあのような奇抜な姿と、その風変わりな行動からは想像できない非常に認知能力が高い軟体動物である。最近ではサッカーワールドカップの試合結果を予測したタコのパウルは有名であるが、彼ら

は今でも謎の多い生き物である。著者はタコの研究者とともに観察することによって、その習性や行動を描写し、その生態を興味深く解説している。

一方、タコの身体的能力では特に吸盤のついた8本の腕がロボット研究の対象となっている。その吸盤の能力や8本が自在に動く腕、そしてそれを統御する神経系はロボットの開発に大きな技術革新と課題を提供している。また、手足の完璧な再生能力や、皮膚の色の変化のコントロールといった興味深いはまだまだ解明して行く課題も多いことが示されている。

このように尽きないタコへの関心が、広く食文化から科学的な生態や能力に至るまで、その分野の専門家の研究成果やコメントを含めて興味深くかつ平易にまた洒脱に解説されている。なじみ深い謎めいて未知なる世界であり、奇跡であるこの動物が非常に身近に感じられる一冊である。 新潟薬科大学 石黒 正路



キムチの四季

ハルモニが伝える韓国家庭料理の真髄

姜順義 (カン・スニ) 著 趙美良 (チョウ・ミリャン) 訳
亜紀書房 定価2900円+税

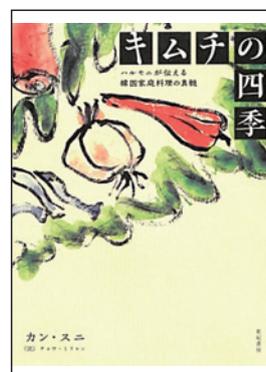
昨年、韓国の「キムジャン文化」がユネスコ世界無形文化遺産に登録された。キムジャンとは、新鮮な野菜が求めにくくなる冬に備えて晩秋から初冬に、保存のきくキムチを一度に多く漬けて貯めておく風習である。キムチは韓国人の食卓で欠かせない漬け物であるが、近年の韓流ブームの波に乗って日本人の食卓でも度々登場する食べ物になっている。

キムチは野菜の塩漬けに、粉唐辛子、魚の塩辛、ねぎ、にんにくなどの薬味を加えた後、発酵させたものである。「何はなくともキムチさえあれば、なんとかなる」と韓国人は昔から季節の野菜や山菜をキムチにして保存してきた。日本では白菜や大根、キュウリのキムチなどが知られているが、韓国ではセリやなす、春菊、玉ねぎなど様々な野菜でキムチを漬けている。また、地域ごとに、家庭ごとに、漬け方や味が少しずつ異なる。韓国人の食卓でのキム

チは、メイン料理や副菜を、よりおいしく食べるために必要なものとして、食卓に最初から最後まで並んでいる。餅や酒、麺、粥などを食べる時にも、それぞれ決められたキムチが用意される。韓国の小中学校の給食のメニューを見てみると、韓国風はもちろん洋風や中華風の場合でも、ほぼ毎回キムチが出されている。それはキムチが次世代に伝えたい韓国の重要な伝統食文化だからである。

本書では、キムチを漬ける際に必要な材料選び、調味料、味付けの原則など、キムチに関する基本知識を詳しく説明している。季節や地域、行事ごとに異なるキムチの紹介などを通して韓国の食文化についても触れられている。韓国人の食生活に極めて大きな役割を果たしているキムチを通して、韓国の食文化に興味を持つきっかけになる一冊である。

名古屋経済大学 李 温九



ファベックス関西2014への出展

「ファベックス関西2014」「関西デザート・スイーツ・ベーカリー&ドリンク展」「メディカル給食&在宅配食産業展in関西」が、日本食糧新聞社の主催により平成26年10月8日（水）～10日（金）の3日間、西日本最大のマーケット“大阪”で開催されました。今年で2回目となるこのフェアには、「メディカル給食&在宅配食産業展in関西」が新設され、デザート・スイーツ&ドリンク展ではベーカリー部門が追加されました。また、「外食産業協会ゾーン」や「アジア・フードショー2014」の同時開催もあり規模が拡大されました。展示規模は、出展社数271社、420小間、来場者数は昨年比121%となり3日間の合計は29,062名でした。

当協会は、昨年に引き続き会員校の先生方のご協



揃いのハッピーでアピール

力をいただき出展しましたが、業界関係者をはじめ個人会員や学生の皆さまにも大勢お立ち寄りいただき、盛り多いたいへん有意義な出展となりました。

認定試験実施校・受験申込者数
—平成26年度資格認定試験—

フードスペシャリスト資格認定試験が、来たる12月14（日）に、全国各地の会員校を会場として一斉に実施されます。

今年度からは、新たな資格制度のもとで①フードスペシャリスト資格、②専門フードスペシャリスト（食品開発）資格、③専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格の3区分ごとに資格認定試験が実施されます。

新たに始まる認定試験である②専門フードスペシャリスト（食品開発）資格、③専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格の受験資格は、①フードスペシャリスト資格の認定試験を同時に受験する方、またはその認定試験に既に合格している方です。

今年度の試験実施校は、148校で、受験申込者数はフードスペシャリスト/5,656名、専門フードスペシャリスト（食品開発）/962名、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）/680名で合計7,298名となりました。

会員校の担当の先生方には、各認定試験が円滑かつ着実に行われますよう、事前準備と試験後の対応にご尽力のほどよろしく願いいたします。

編集後記

☆台風による水害、噴火と自然災害が大きなニュースとなったこの秋。北海道の知人から「今年は大雨や台風が振り回されたけれど、じゃがいもの味は例年よりもおいしいです」のメッセージを添えて、じゃがいもが届きました。農業がTPP問題で多くの課題を抱えている昨今、巻頭言の伊藤氏の提言、折しも「国際家族農業年」のこの年、地域に根ざした日本の農業の姿を守り続けることの大切さを改めて思います。「和食」を支える伝統食のひとつ、「味・お国自慢」のすし。地域伝統食実習で伝統文化を伝えていく滋賀短期大学の実践は貴重な作業です。

☆オリエンテーションとは方向づけとか進路指導の意味。英語のorient、つまり東の方向、東方諸国が語源です。東は日が昇る方向であることから、望ましい方向づけをさせるという意味になりました。生物学の用語ではハトなどの帰巢本能のこと。当初のミスマッチをバネに本来の資質を開花させることにもつながる言葉です。

☆私立大学のアイデンティティでもある「建学の精神」を学ぶという大阪城南女子短期大学の入学式からの細やかなスケジュール、中国学園大学では上級生が一役買っているケースが紹介されています。同世代のコミュニケーションの中で、「伝統」が継承されていくことに、大きな効果が期待されます。神戸女子大学の多彩な分野への結びつきを取り入れた試み、手近なカレージュが相互の親睦の効果をあげたという宇部フロンティア大学短期大学の報告と、オリエンテーションの効用の展開はさまざまです。

☆本年度の研修会、参加者はやや少なかったものの、最先端の技術研究に触れた実りある成果が得られました。ノーベル賞のLEDの話題にみるように、世の中、まさに日進月歩です。

(沢)