

# 平成22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23年8月1日

## 調査の概要

### 1. 調査の目的

平成22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22年度フードスペシャリスト資格取得者5,212名

#### 2) 調査方法

郵送による配布・回収

#### 3) 調査期間

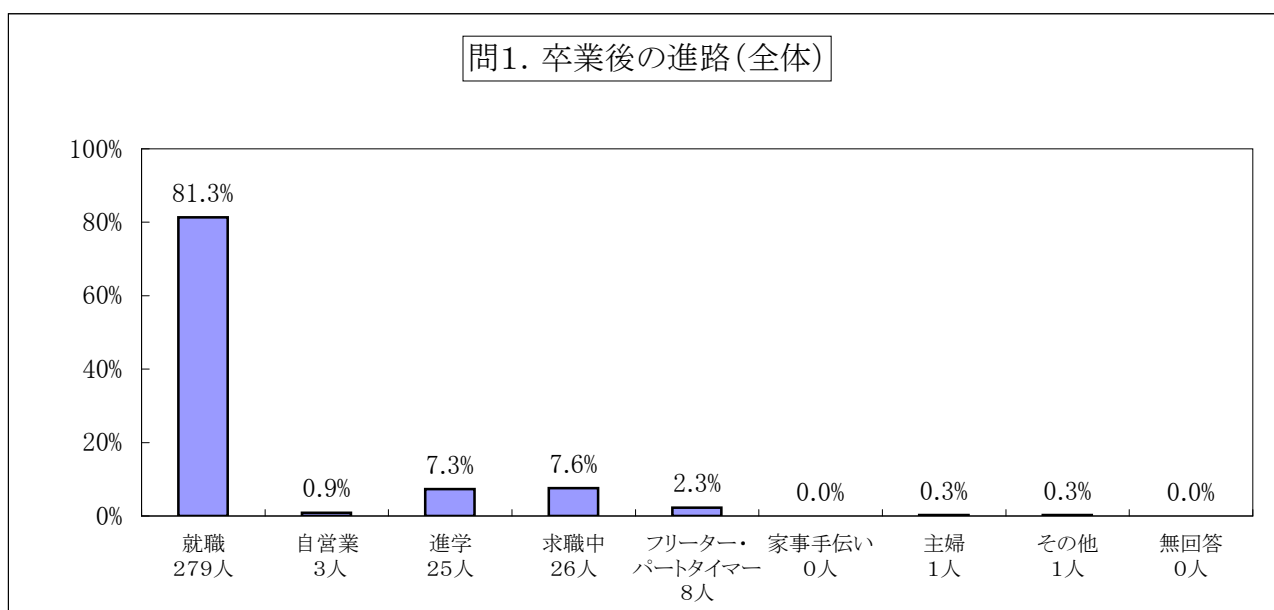
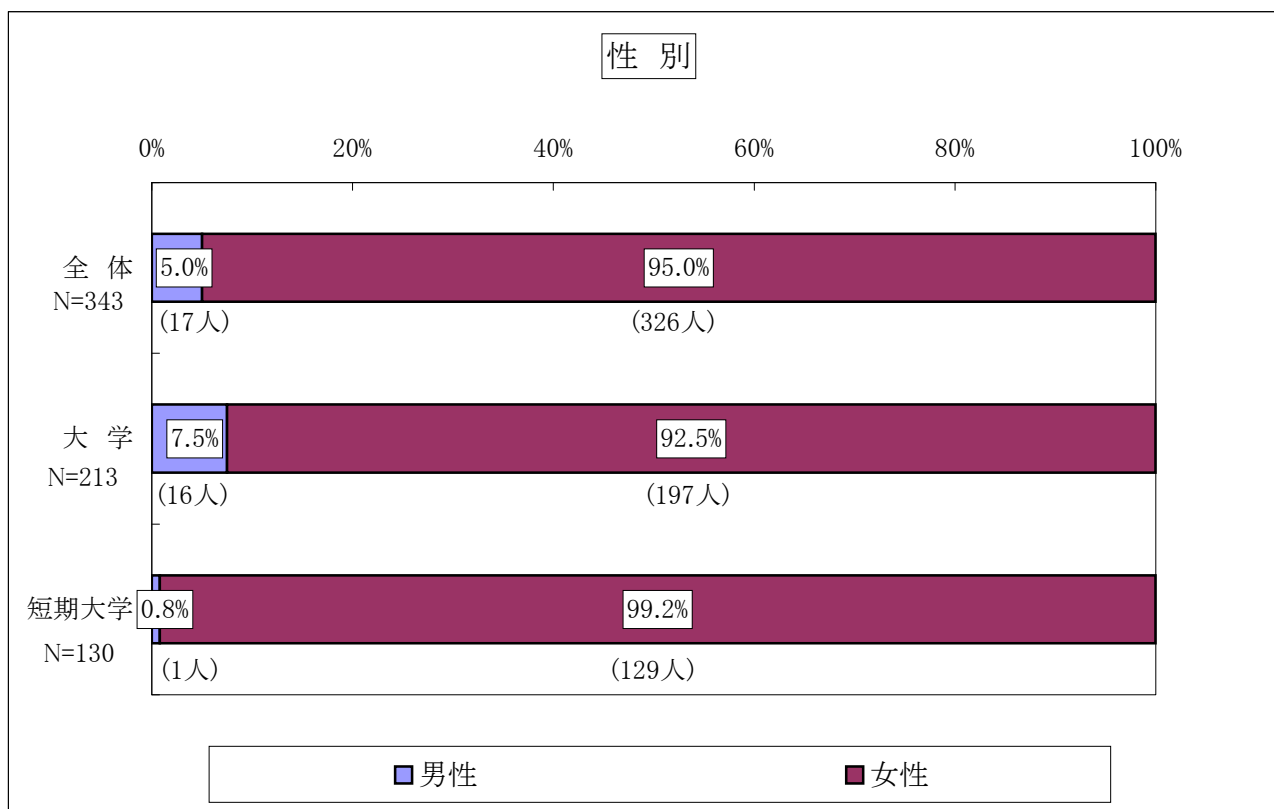
平成23年3月1日～7月11日

#### 4) 回収状況

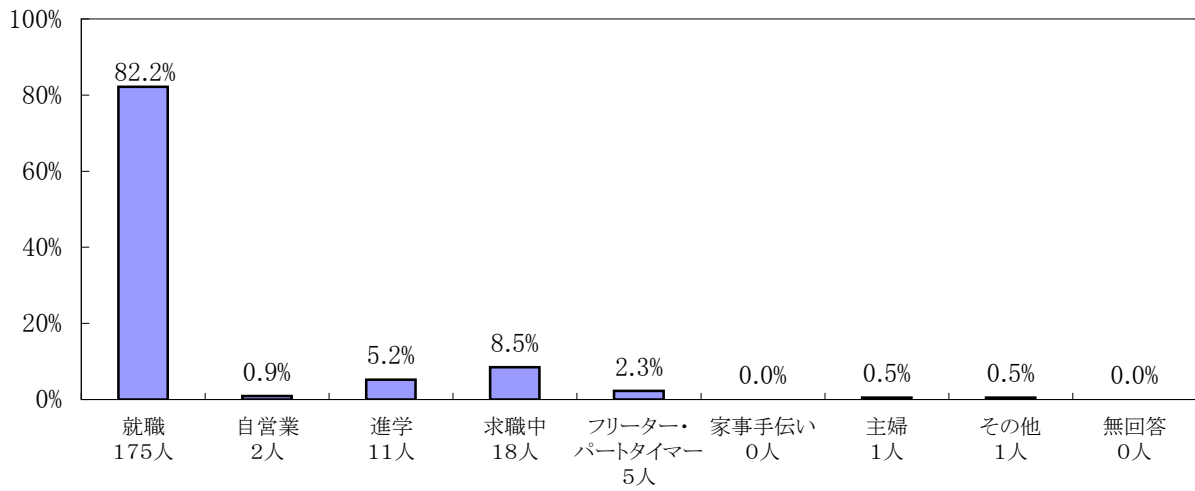
##### ①

	対象者	回答者数	回答率
大 学	2,984	213	7.1%
短期大学	2,228	130	5.8%
合 計	5,212	343	6.6%

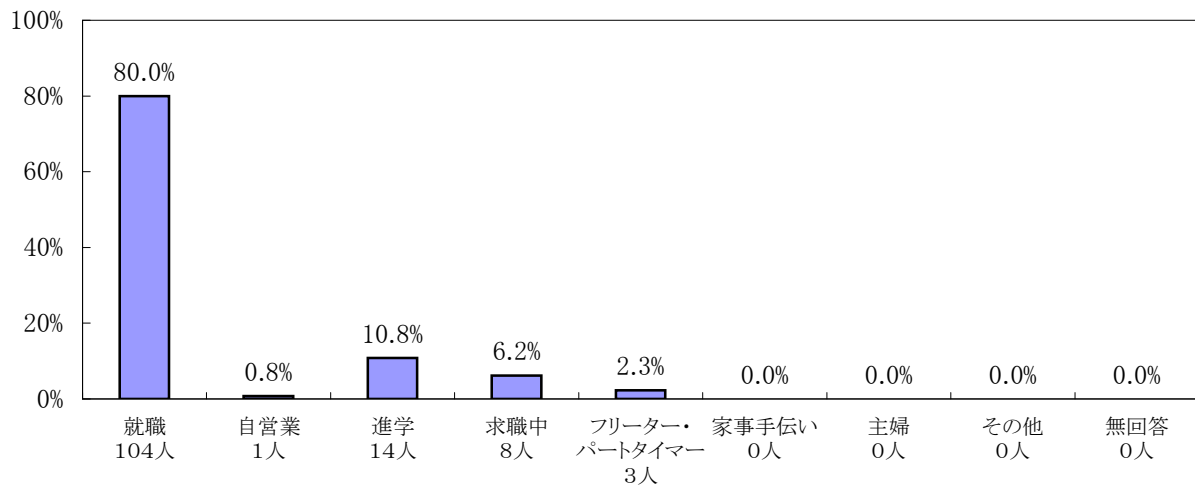
②



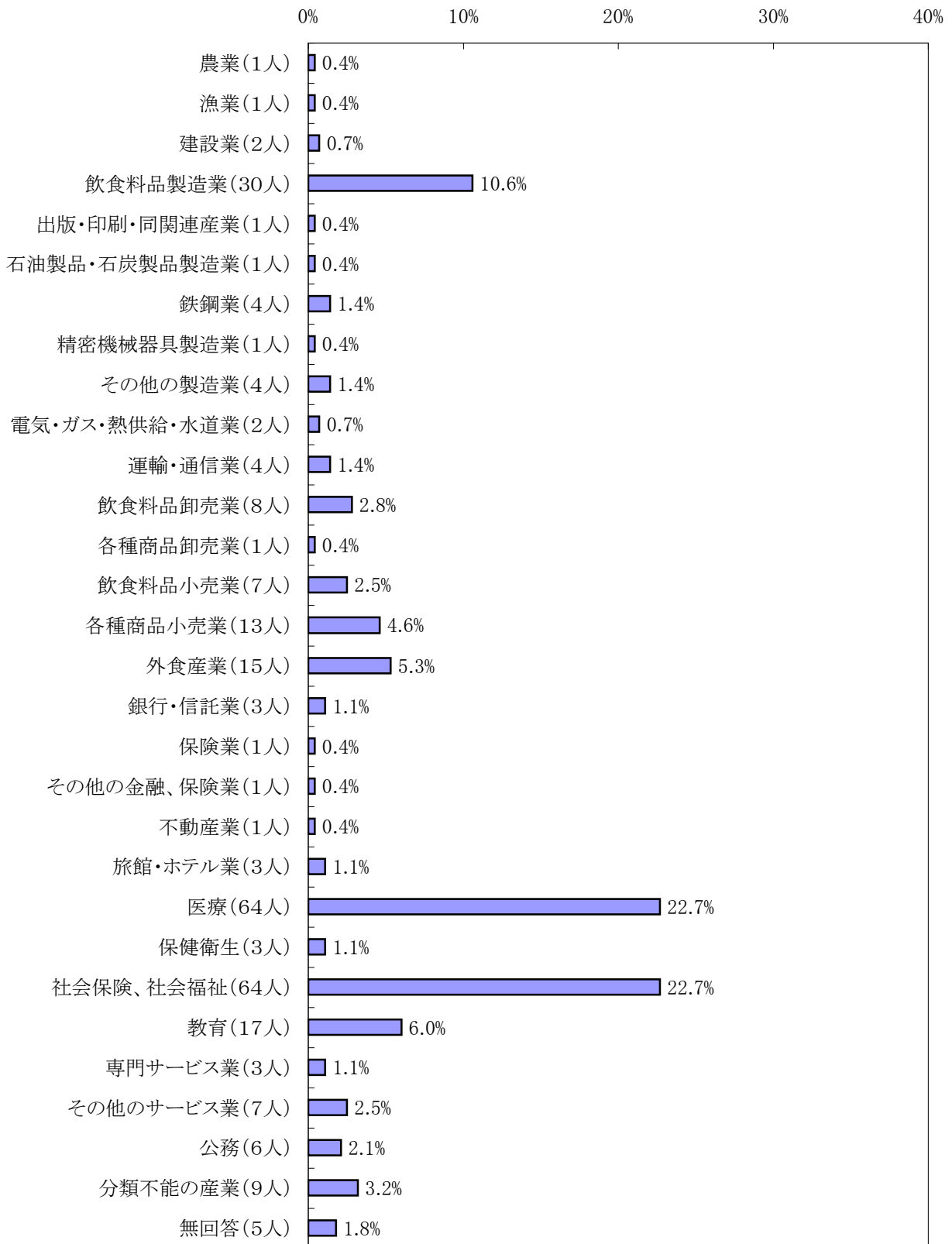
問1. 卒業後の進路(大学)



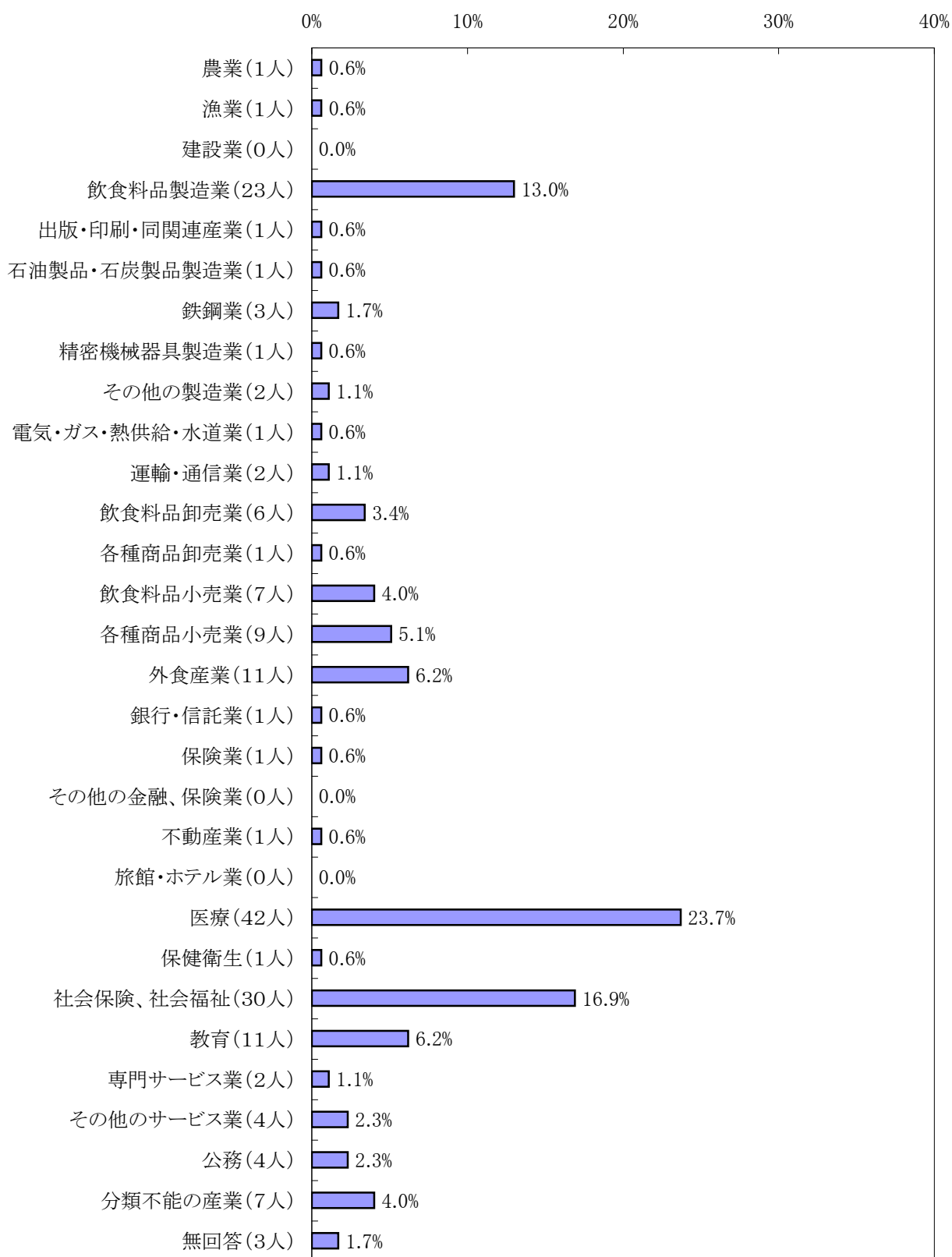
問1. 卒業後の進路(短期大学)



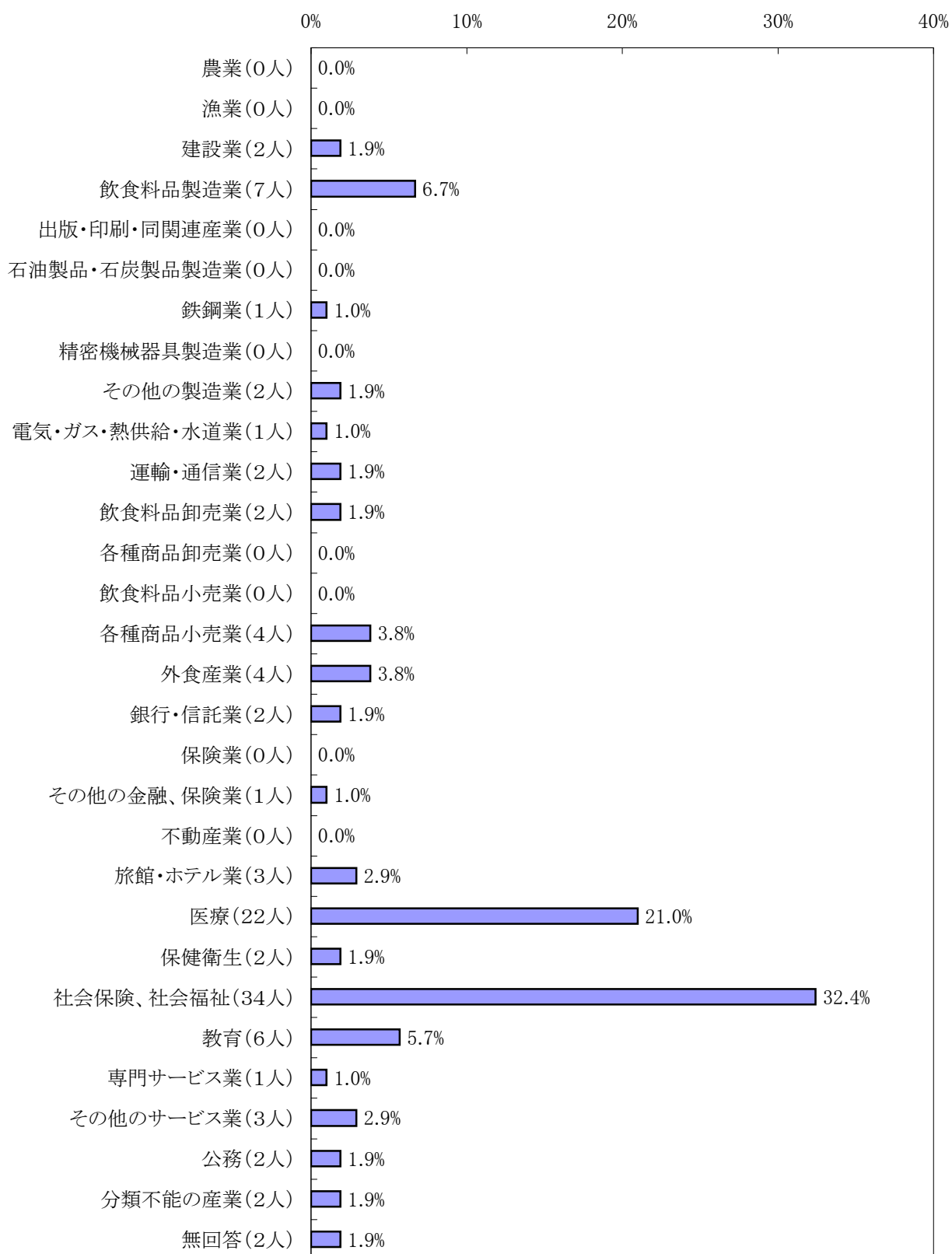
問3. 就職先の業種(全体)



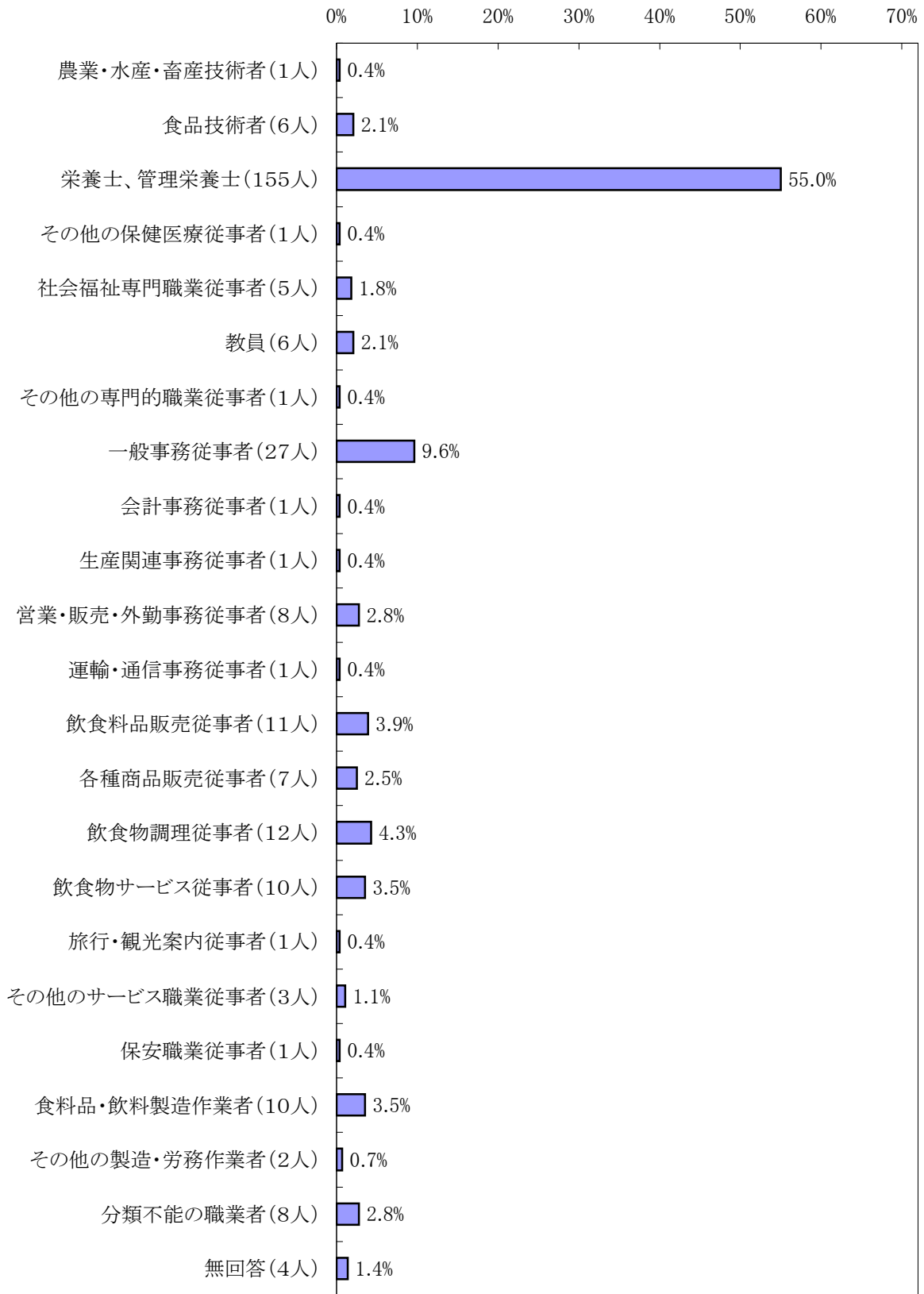
問3. 就職先の業種(大学)



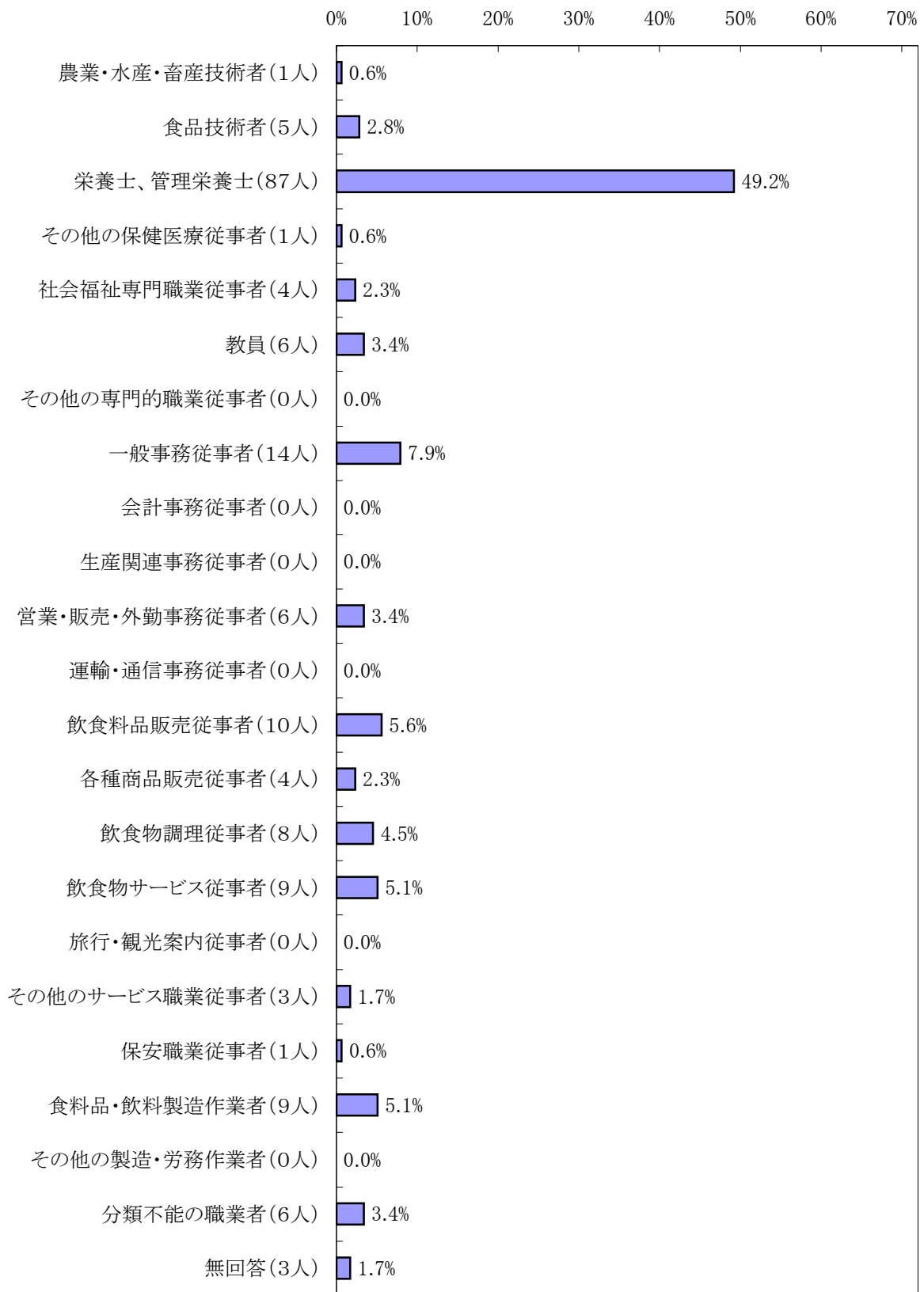
問3. 就職先の業種(短期大学)



問4. 就職先の職種(全体)

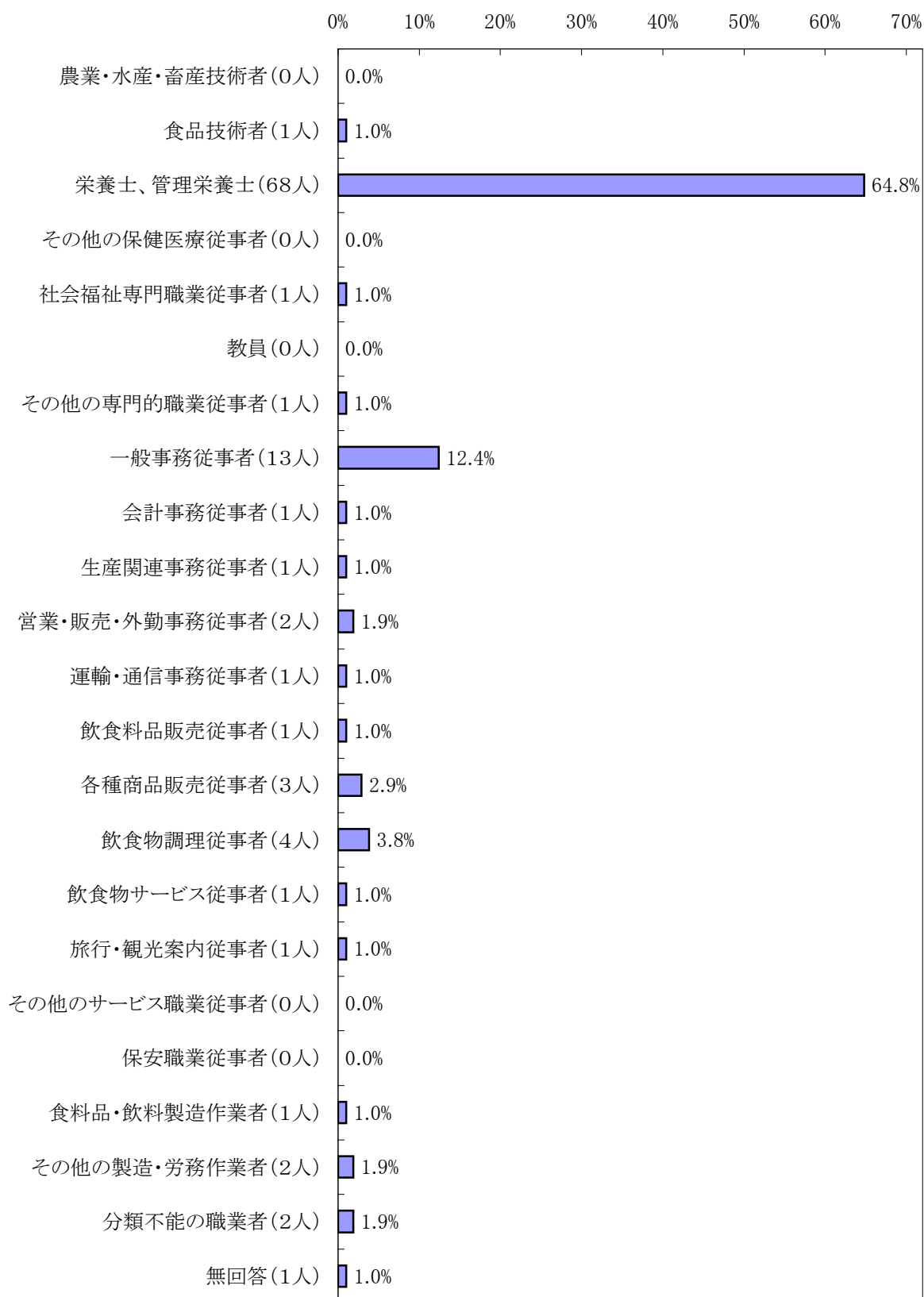


問4. 就職先の職種(大学)





問4. 就職先の職種(短期大学)



問7 日本フードスペシャリスト協会や各養成機関に対する意見・希望。(自由記述)

【 大 学 】

知名度の向上、具体的な使用分野の確立。
就業としての確立の充実！
フードスペシャリストという資格の認知度が低いのもっと広められると良い。
知名度が低くどんな資格なのか知らない人が多いのでイベントなどを増やして知名度が上がるとういなと思います。
資格試験での合格ラインをハッキリしてほしい。
試験を受けるのに4000円、証明書を発行するのに4000円は高いと思う。
もう少し多くの大学でフードスペシャリストの資格を取得できるようにするべきだと思います。
この資格によって就職が有利になることはなかったため、社会的にも地位が高い資格となり、この資格を活かした職業が増えることを願っています。
フードスペシャリストの資格を取得することが何かの強みになるように(就職の際など)この資格の重要度があがったらいいなと思いました。
インターネットなどにより詳しくフードスペシャリストとはという説明を書く。さらに、合格基準点など詳しく書いてくれればわかりやすくてありがたいです。
各分野ごと本が分かれていて、同じ単語がくり返し出てくるので、うっとうしかった。一冊にまとめてくれた方が読みやすい。
フードスペシャリストを活かした就職先をもっと増やして欲しい。
フードスペシャリストという資格とその内容が周囲の人々にもっと知ってもらえるように「フードスペシャリスト」という文字を出す。
フードスペシャリストという名称を初めて耳にしたのは、大学入学後だった。まだ、これからの資格だとは思いますが、知名度や広報活動の向上を望む。養成校での講演も一度はしてほしい。書面で知るより深い関心を持てると考える。
もっとフードスペシャリストの資格制度を職に活用できるようにしたらよいと思います。
“フードスペシャリスト“という資格をもっと幅広い方々に知ってもらい、それを活かして就ける職がもっともっと増えるとういな、と思う。
資格の知名度を高める活動や、価値を高める活動を行わなければ、このままでは、必要性のない資格として衰退していくと思う。
授業では、教科書をもとに、ひたすら知識を増やすだけだったので、それなら自分で勉強できると感じた。もっと実践的な事を学びたかった。何かを自分のアイデアで作成する事だったり、インテリアコーディネートをしたりする授業を受けたかった。
フードスペシャリストという資格がどのようなものなのか、知らない人が多い。もっと具体的にアピールしたらいいと思う。
授業内容がうすい。「フード協会の本の内容が文章のまとまりがなく、無駄な言葉が多い。」と先生たちが言っていた。資格の合格ラインがわからない点があやしい。点が低い人でも受かっていて試験関係ないようで…。問題のつかいまわしは…X。この資格のみをとる人はかわいそう。資格が役に立たないから。もっと役に立つようにしてほしい！

食品会社を志望する際に有利な資格であってほしい。まだ浸透していない。資格試験の問題が何を意図して作成されているのか分からない。
初級・中級・上級にわける。上級の方々が働らせる場所を増やす。
世間の人はまだあまり「フードスペシャリスト」という資格の存在を知らないと思うので、もっとみんなに存在を知ってもらう必要があると思う。ポスターとかパンフレットとか、作成して配布してみたいかですか。
必修の授業がもっと多い方が、より勉強して知識をつけることができるので良いと思います。フードスペシャリストの資格をもっと色々な場で活かせるようになって欲しいです。
フードスペシャリストとしての職の充実。
もっと知名度をあげてほしいです。
就職活動中などに感じたことですが、フードスペシャリストの名前を出してもなかなか知名度が低く説明を毎回しなくてはいけなかったのが、資格の知名度をあげてほしいです。
テストが甘いと感じた。もう少し、むずかしいものでも良いと思う。
協会から発行されている問題集は分かりやすい問題もあれば、解説を読んだり教科書を見ても分からない問題があったので、教科書を読めば分かるようにしていただければ良いと思いました。
フードスペシャリストという資格の認知度が低いように思う。就活で、よく「管理栄養士との違いは？」「何ができる資格？」と聞かれた。
就活をしていて、食品企業しかうけていないにもかかわらず、認知度がかなり低かったのも、もっと、食品企業にも知ってもらえるようにした方がよいのではと思いました。
世間の認知度を広めてほしい。
フードスペシャリストを活かした仕事について一般の人に知ってもらおうと思う。
大学・短大でしっかり勉強した者にしか取れない貴重な資格なので、フードアナリストなどの一般の人でも取得できる様な資格より実際的な活動の場が広がり誇れる様な有益な資格であってほしいと思います。
「フードスペシャリスト」という資格があるということを多くの人に知ってもらうために資格のことについてわかるポスターなどがあるといいと思います。
フードスペシャリストの資格を取得して、実際にどのような仕事で活用されているか取得者からデータをとるべき。
過去問題の再出題率が高すぎる。
日本の伝統的な食文化に関する知識を問う問題をもっと増やし、それについて学ぶ人がもっと多くなれば素敵だと思います。
資格が取得出来、良かったです。より勉強を続けたいと思います。有難うございました。
もっと資格を生かした企業や仕事が増えてほしいです。
あまり知られていない資格だと感じました。もっと認知度を広めて欲しいです。
具体的にどのような資格なのかということが、まだ認知されていないと思うので、もっと認知度を高めて欲しいです。

<p>フードスペシャリストの資格を生かしてどのような職業に就けるのか、具体的な求人をもっと増やしてほしいと思いました。</p>
<p>一般社会への認知度向上をしていって欲しいです。</p>
<p>フードスペシャリスト協会指定の教科書の内容はとても興味深いものであり、資格のための内容だけでなく、具体的にその内容を実際どう活用しているかなど、小学校の時の教科書のような、白黒でもよいので、写真をのせるなど、今後のイメージが沸きやすいものになるとよいと思います。教科書は今後も活用し、応用できるよう自分なりに勉強したいと思います。</p>
<p>インターネット上に問題と解答を載せてほしいです。</p>
<p>食品企業ですら「これは何の資格ですか？」と聞いてくるし、こういった資格ですと説明すると、やたら大きな期待を持たれてしまうので、せめて食品企業にはフードスペシャリストのことを知ってもらえるようにしていただきたいです。でないと資格を持っている意味がないかと…。</p>
<p>テレビにおいて、フードスペシャリストとして出演されていると、とても嬉しく資格を取得して良かったと思います。フードスペシャリストがもっと増えるといいなと思います。</p>
<p>いろいろな研修会を開いていただきたいです。</p>
<p>就職活動のとき、この資格の知名度はかなり低かったです。せっかく取得したのだからもっと活かせる資格にしたいと思った。</p>
<p>正直、あまり資格を生かす場がない気がします。もっと資格を生かす場、資格は何に活かせるのか、といった説明をして欲しいです。</p>
<p>フードスペシャリストがどんな仕事をするときに役立つものなのかを知らない人が多いので、もっと認知度を高めるべきだと思います。</p>
<p>フードスペシャリストとはどのような場で、どのように活躍しているのかを明確にするとよいと思う。</p>
<p>フードコーディネーターは有名になってきているのに対し、フードスペシャリストは認知度が低いです。もっと世間にアピールし、どのように活かせるか(日常で)提案して欲しいです。</p>
<p>まだ認知度が低いと感じます。世間一般への周知をもっと行った方が良いと感じました。</p>
<p>資格は取得したが、実際に“フードスペシャリスト“として活躍できる場はやはり少ない。この資格を持っているからこそ、こんな仕事ができるという特別性がなければやはりこの先、本当に必要なにか?と思っています。</p>
<p>食品に関係した様々な分野の幅広い知識を身につけた食品の専門職という資格ですが取得している人を採用の条件としている企業、従事できる職業、etc、歩める途がもっと広くアピールされると良いのではないかと思います。まだまだフードスペシャリストって何? どういうことをするの?と聞かれることが多いです。</p>
<p>合格点がその年度の平均点ではなく一定にして頂きたいです。</p>
<p>やはり企業、民間の間で知名度が低いのでフードスペシャリストがこういったことが出来るのかが知られていない。どのようなことが出来るのかをもっと明確にして欲しいです。</p>

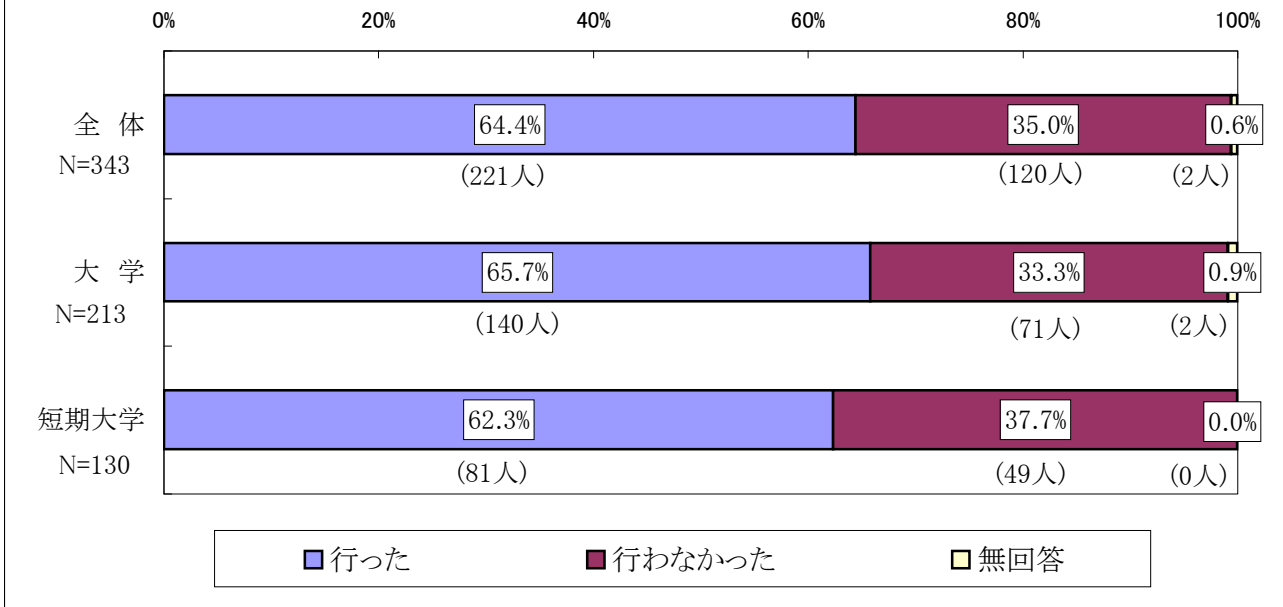
<p>フードスペシャリストという資格はまだあまり知られていないので、もっと多くの方に知っていただけたらよいと思います。</p>
<p>公的になるような資格に。栄養士みたいに、医療でもOKになるように。</p>
<p>資格試験は、合格ラインがはっきりしているほうが良いと思った。</p>
<p>フードスペシャリストだからこそできる！という明確な職に生かせる強みのある資格であってほしい。「フードスペシャリストとは何か？」と聞かれることがあまりにも多いように思うので。広く「食」について知ることのできる良い資格だと思うので、今後の発展を願います。</p>
<p>お金がかかりすぎ。管理栄養士の申請費用よりも高いのはおかしい。もっと発展するためには、栄養士の地位向上が必須だと思う。</p>
<p>フードスペシャリスト資格を活かせる仕事を増やして頂きたいです。もっているだけでは取る意味がないと思うので。</p>
<p>せつかく協会があるのなら定期的にセミナーなどを行うべきだと思います。現代人の問題点などにフォーカスしてその問題をとりあげたテーマでやってみたりしてもらいたい。</p>
<p>試験をしていて思ったことですが、問題によっては、必ずしも答えが一つとは限らず、解答を見たときに、おかしいなと思った人がたくさんいます。例：魚は熟成する必要がないと解答には、書いてあったと思うのですが、ブリなどの魚は2日間程度、寝かせて、熟成させると聞いたことがあります。</p>
<p>「スペシャリスト」と名を冠している以上、もっと食に関する知識について広く深く修めているべきだと思います。ですから、資格取得の難度を高めるとともに資格の有用性が大きくなるように努めていただきたいと思います。</p>
<p>私の大学では、カリキュラムとしては充実していたが、他の大学では専任がいらないらしいので、専任を作るべき。</p>
<p>国家資格化。</p>
<p>フードスペシャリストの名を生かすために、知識、勉学のみならず、フードコーディネーター、食空間のレイアウトなど、技術面、実技面を学生のうちから学ぶ機会がより多くあってもよいのではないかと感じた。</p>
<p>現状のままで良いのではないのでしょうか</p>
<p>このままで良いと思います。</p>
<p>活動がはっきりしない。</p>
<p>この資格が一般的に知れわたるようなアピール活動をぜひ行ってほしい。</p>

【 短期大学 】

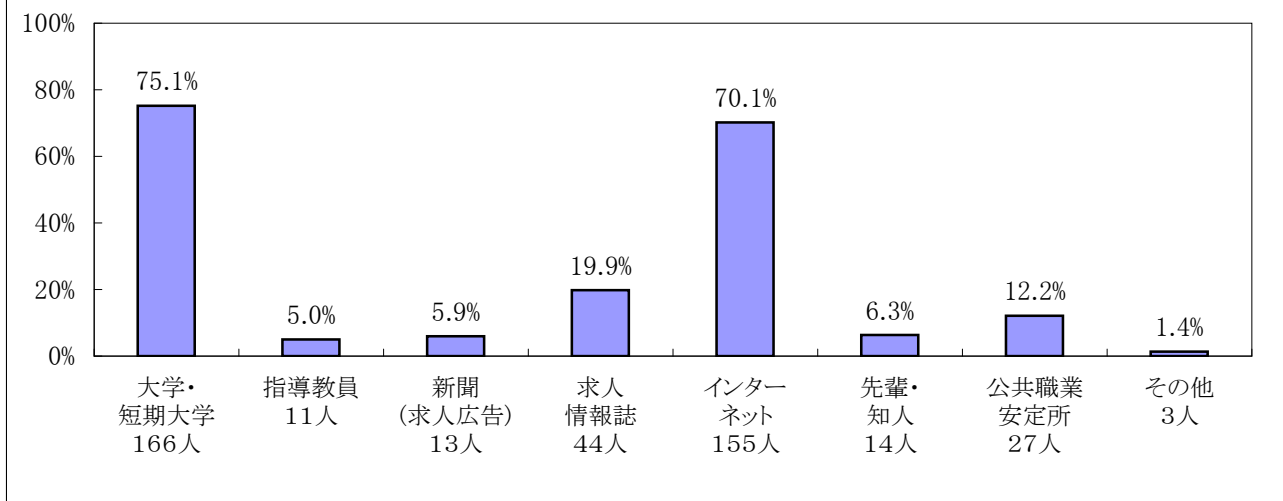
<p>出展フェア、研修会の機会を多く設けることで、関心も深くなると思います。企業の方と、実際にお会いして話せる機会も良いと思います。フードスペシャリストとして活躍されている方のお話も伺ってみたいです。</p>
<p>試験内容が広く浅いので、本当に役立つ資格なのか不安です。</p>
<p>私は、「フードスペシャリスト」は短大に入学してから知り、資格の内容をあまり知りませんでした。しかし、勉強をしていくうちに、日々の生活の中で必要な知識だったので楽しく勉強ができました。今はまだ、「フードコーディネーター」という方が名が知られているのでこれからは「フードスペシャリスト」の時代になれるようメディアに多く名を載せてほしいと思います。</p>
<p>この資格の認知度を高めるために、フードスペシャリストが活躍できる場や機会を増やすといいのではないのでしょうか？</p>
<p>フードスペシャリストとして働けるところはどんなところなのか知りたいです。</p>
<p>教科書は分かりやすいが、何度も同じような内容が書いてあると感じた。スペシャリストは周りからの認知度が低い。</p>
<p>フードスペシャリストの資格を取得していて、その資格を生かしている人達を多くの人に知ってもらおう。</p>
<p>フードスペシャリストの知名度はそれほど高くありません。もっともっとフードスペシャリストの資格の普及活動をしてほしいです。よろしくお願いします。</p>
<p>田舎ではほとんど知られていないので必要性などをPRしてほしいです。</p>
<p>もう少し認定試験を難しくした方が良いと思います。</p>
<p>認定校のみではなく、一般の人にも何か条件があれば受けられるように、夜間学校を実施しては。</p>
<p>都市部だけでなく地方でも講習会等を開いて欲しい。</p>
<p>フードスペシャリストがどのような所で活躍しているのかを、もっと全面にアピールすればよいと思います。</p>
<p>フードスペシャリストという資格は、食品を扱う仕事をする上で、証明だけでなく、現場でいかせる知識・技術が必要です。</p>
<p>フードスペシャリストとはどのような資格かを知らない人が多いと思いました。もっと広めていけば、興味を持つ人も増えると思いました。</p>
<p>難易度を上げてもっと就職に優位になるようにしてほしい。</p>
<p>もっと広く名前を広めてもっと就職に有利になる努力をして欲しい。</p>
<p>フードスペシャリストの認知度が低く、具体的な仕事内容が知られていないと思う。フードスペシャリストの資格を生かして活躍している方がいるのか知りたい。</p>
<p>もっと世間に広めて欲しい。</p>
<p>もう少し資格の存在を宣伝した方がよいと思います。将来的には野菜ソムリエと同じ位の知名度になれば、フードスペシャリストの資格の価値がでてくるのではと思います。</p>
<p>今のままでいいと思います。</p>
<p>県で勉強会を集団でやるとか、とにかく、多方面のお話しなどをうかがい勉強にはげみたい。</p>

学校に対する規制をもっと徹底した方が良いと思います。
フードスペシャリストが実際に現場で働くための情報を発信してほしいと思います。
私はフードスペシャリストがどういうものか学校で初めて知りました。もっともっと広い視野に入れてフードスペシャリストという資格があるということを広げていけたらいいと思います。
フードスペシャリスト資格を生かして仕事をなさっている人の声が少ない様に感じますし、フードが必要な職種も少ない気がします。
とても良い資格だと思います。この資格の良さをもっと多くの方々に知ってもらえるように頑張りたいと思います。
まだあまり知られていないような感じがするので、もっとたくさんの人に知ってもらいたいです。
より多くの人に「フードスペシャリスト資格」について知って取得していただくために、HPなどで紹介などされ、どのようなことを学び得られるのかを知っていただくことが大切ではないかと考えます。
様々な、食に関する知識を学ぶことができる、良い資格だと思います。
フードスペシャリストを取得するために、たくさんの教科書を買って、検定料を支払って、けっこう費用がかかりました。もう少し費用が軽減されたら嬉しいです。
フードスペシャリストを増やすために、フードスペシャリスト受験講習を行ったり、フードスペシャリストに“級”などを付ければ向上心があがると思う。
受験料や資格認定証申請・交付の料金が少し高すぎるように思う。
まだ新しい資格ということもあり、必須科目をとって学んでも、試験に対応した授業展開のできる教員も少ない気がします。自分一人で試験に対応した勉強をするより、授業がもっと試験に対応したカリキュラムになれば、一人一人の意欲も、より湧いてくるのではないのでしょうか。
もっとこの資格をアピールして、フードスペシャリストの資格で就職できるようにしてほしい。
資格を取得したが、今だにフードスペシャリストのことがよくわかりません。
予想問題を買って行った時、書店を3件ほど行きましたが、取り扱っていなかったのもっと本を取り扱ってもらえる書店を増やしてほしいです。有名な資格になると嬉しいです。
フードスペシャリストの資格取得することができ、よかったです。(食について学べて良かったです)けど、この資格を持っていて、役に立つ時が来るのかなと思ってしまいます。もっと資格を活かせる仕事の場を増やしてほしいと思います。
活躍できる場を増やしてほしい。
大きな会社だけでなく、小さな会社でも資格を役立てる仕事が増えますように！！
知名度の向上。
とても良い。
もっと職の場を広げてほしい。
「フードスペシャリスト」という資格が認知されやすいように、例えば官能評価を専門とした資格にするなどして、一本にしぼった方がいいと思う。(「広い知識」だと専門性として曖昧だから扱いにくい)

問5-1. 食品企業を対象とする就職活動

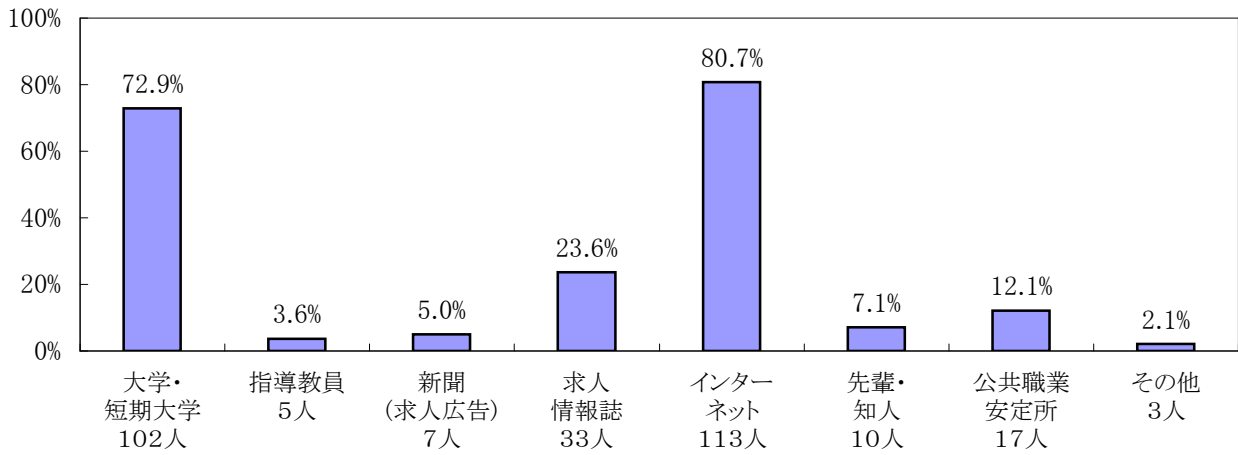


問5-2. 求人情報の入手手段(全体)

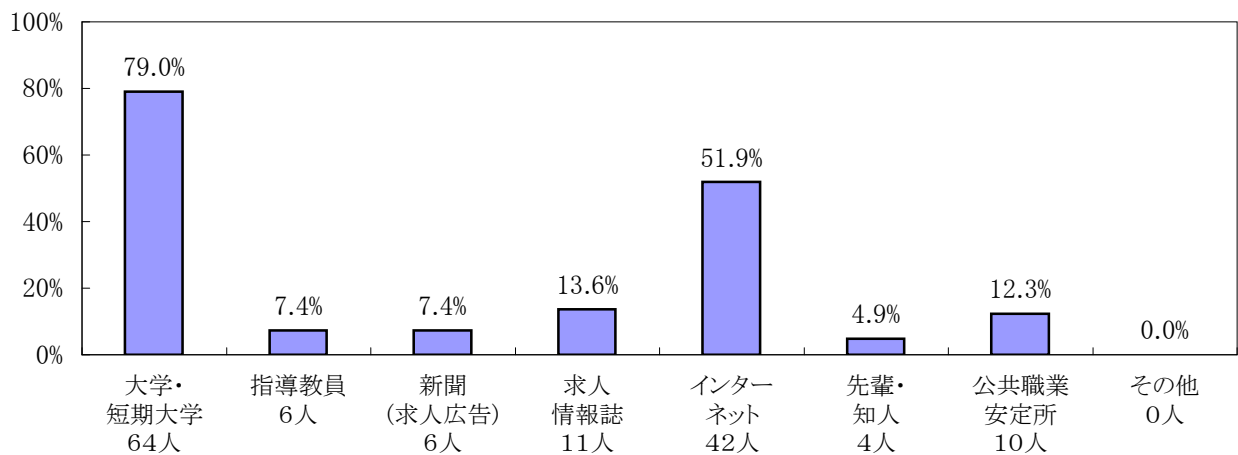




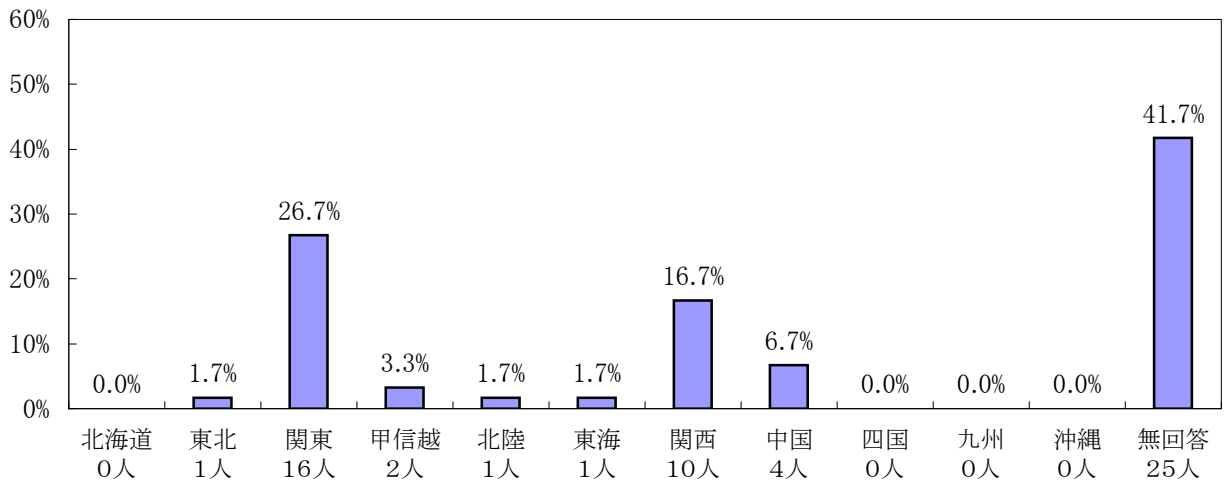
問5-2. 求人情報の入手手段(大学)



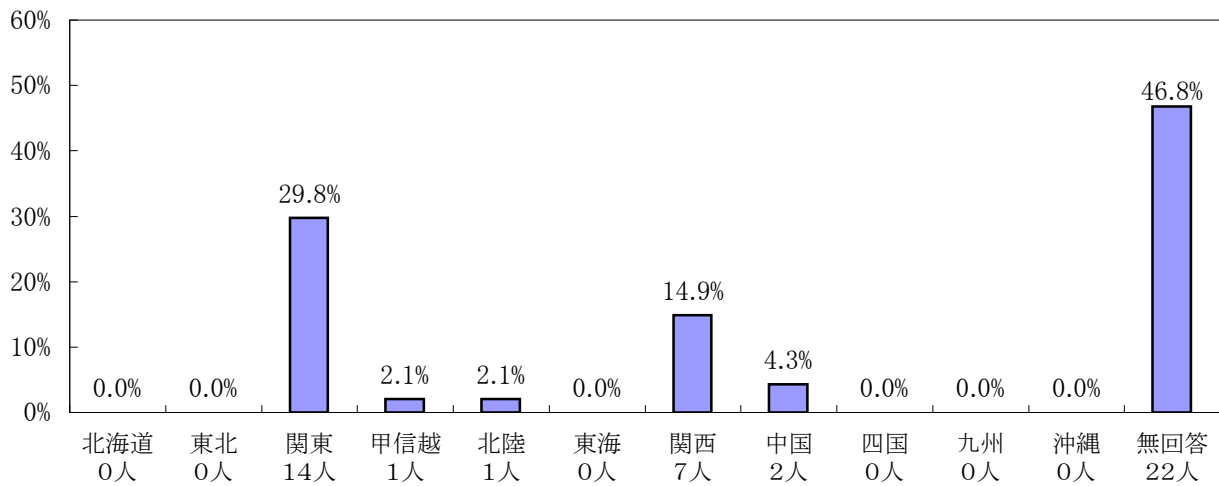
問5-2. 求人情報の入手手段(短期大学)



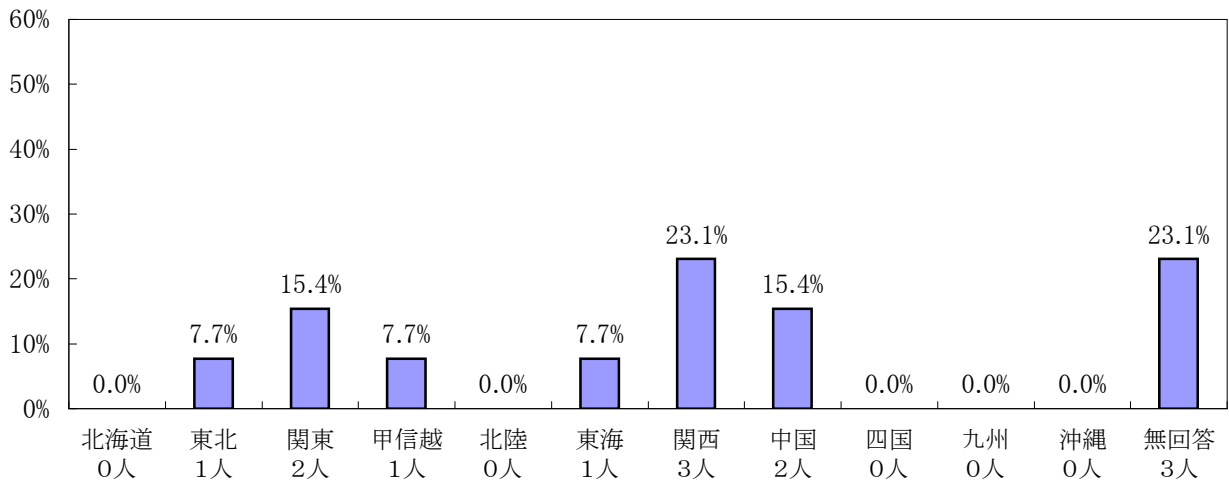
問5-3. 勤務先所在地・地域別(全体)



問5-3. 勤務地所在地・地域別(大学)



問5-3. 勤務先所在地・地域別(短期大学)



都道府県の分類方法

- 北海道 (北海道)
- 東北 (青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)
- 関東 (茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県)
- 甲信越 (新潟県、長野県、山梨県)
- 北陸 (富山県、石川県、福井県)
- 東海 (岐阜県、静岡県、愛知県、三重県)
- 関西 (滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)
- 中国 (鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県)
- 四国 (徳島県、香川県、愛媛県、高知県)
- 九州 (福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県)
- 沖縄 (沖縄県)

問5-3. 勤務先(都道府県別) 飲食品関係者(製造業、卸売業、小売業、飲食店)

【 大学 】

千葉県	日東ベスト株式会社 爽健亭事業本部	
東京都	フードケミファ 麒麟ビバレッジ 株式会社メリーチョコレートカンパニー 味の和菓子 神田亀澤堂 株式会社セブンイレブン・ジャパン	虎昭産業 KAGOME・タマノイ酢 オリジン東秀株式会社 株式会社東洋食品 株式会社サイゼリヤ
神奈川県	プレシアグループ	株式会社ポンパドウル
石川県	株式会社柴舟小出	
長野県	株式会社ホーライ	
大阪府	イフスコヘルスケア(総合職)	中央フードサービス株式会社
兵庫県	伊藤ハム 株式会社オイシス	マックスバリュ西日本株式会社 株式会社アッシュ・セー・クレアシオン
岡山県	旭給食株式会社	
広島県	有限会社勉強堂	
無回答	フジパン	

【 短期大学 】

岩手県	(株)菜花堂
東京都	ジャパンフード株式会社
神奈川県	森永乳業 食品総合研究所
岐阜県	株式会社ディア中津川
大阪府	有限会社ハナウ
兵庫県	ケアフードサービス
奈良県	丸玉給食(株)
広島県	コスモ食品(株)
山口県	西日本医療サービス
無回答	株式会社ハーシーズ

問6 仕事や日常生活の中でフードスペシャリストの資格や知識は役に立ちましたか。(自由記述)

【 大 学 】

マナーを学ぶことが出来た。
病院の中にレストランがあるのでマナーは役に立ちます。
消費者として役に立っている。
うんちくなどが増えたので友達や周りの人たちとの会話がはずみます。
食品を効率良く保存や消費する。
料理の仕方を工夫できる。スーパーなどで買い物をする際に役立つ。
商品がどのようなものなのか、説明しやすいし、自分でも商品のことを理解しやすい。
配属先が工場なので、食品衛生学などの知識を生かせると思う。
テーブルセッティング、季節の食を楽しむ。
生活をしていく上での家族や、子供への教育・知識。
商品開発部希望なので、その部署配属になれば、開発の際役に立つと思う。
普段の食事をする際。食品を購入する時。
家庭科教員なので、「食」の分野では、栄養士免許と同様にフードスペシャリストの資格も役に立つと思われます。
食の情報があふれる中で、正しい知識を伝えることができる。自分自身で判断する力がついていると思うので、様々な情報の中から選別して仕事や日常生活に生かすことができると思います。
盛り付け、色合いなど。
仕事に直接役に立つことはないが、私生活での知識の利用は可能であり、よりよい食生活がおくれると思う。
献立作成など。
保育園に就職なので日々の調理業務等で役に立つと思います。
お客さまに質問されたときの対応やポップなどにわかりやすく食品の説明を書いて理解してもらおう。
私生活の中での食事のマナー。
料理する時に役立つ。
周囲の人々への食に関するアドバイスなど。
まだよく分からないが、勉強しながら、病院などの施設よりも、外食産業など向きの資格だと感じた。
正直な気持ちを言ってしまうと、面接でも「フードスペシャリストとは何ですか」と聞かれることがとても多く、仕事上で役立つかは疑問です。ですが日常生活における食に対する知識は同世代の中では豊富だと思います。
自分で料理を作るとき。管理栄養士の勉強にも通ずる。
生きていく上でもプラスになる知識だと思う。家庭科教員としても生徒の指導で活かしていきたい。
食品の正しい扱い方に役立つと思います。

栄養素など、食品成分についてお客様から問い合わせがあった時に役立つ。
来客の食事や行事ごと食事デザインに役立つと思う。
健康の自己管理。
自分や自分の周りの人に、食べものを知ってもらったり会話の種となると思う。
テーブルマナーは、結婚式やパーティーなどで役に立つと思う。
役立つこともあると思うが、知識が広く浅くあまり自信を持って食品のことを語れない。
家族の食事の管理に役立つであろうと考えている。
食材を選ぶとき、取り扱い方など、知っておくと食生活の改善になると思います。その知識は、生活を豊かにするものです。
日常生活の中で、フードスペシャリストの知識は食品の選択などの際、役立つと思う。資格を生かすまでにはいたらないのが現状だと思う。
テーブルコーディネートや作法を生かすことができる。食物のおいしさや、もてなし方法をお客様に提供できる。
ふと、料理してる時や、体調が悪い時に。
仕事での出番はなさそうですが、日常生活で買い物をする時や料理をする時などに役立つと思います。
病院での治療食において、「治療」というだけの食事ではなく、食事を楽しんでもらえるような、食事や食環境を作ることに、役立てられたらと、思います。
新しいパッケージやお客様のニーズに合った食空間を提供できると思います。
生活していく上で、バランスの良くて色どりの考えられた楽しい食事を作ることができるようになって役に立つと思います。
自分や自分の周りの人に食や健康について助言できるので、生活がより豊かになると思います。
父が胃ガンを患い、全摘出手術を受けた。退院後、父の食事、間食を作るにあたって栄養学等の知識が役立っている。
流通の中では、より消費者に近い位置で役立つ内容であると思います。
食品製造業なので食品衛生の知識が特に役立ちます。
製造になるので、食品衛生とかは特に役立つのかなあとと思います。
食事に関する仕事をする上でのプラスの知識になると思う。
食品について様々な視点から考えることができるので、より良い結論が導き出せるのではないかと思います。
食の安全などの正しい知識を持つことで、まわりの人たちにアドバイスが的確にできると思います。
普段の食事の中で栄養等の知識が活かせると思う。
特に役に立たないと考えています。
日々の調理における科学的な部分の理論を考えながら料理できたり、「ハレの日」「ケの日」など行事食についての知識の幅も広がると思う。
日常の調理に役立つと思います。
新商品開発、販売促進に役立つ資格と思います。

自分や周りの人の健康。
食材を買う時など、知識があれば正しい判断ができる。
管理栄養士や栄養士の知識だけでは少ない食文化、流通の部分も知ることができているので、指導などにも役立つと思う。
衛生学は市場での仕事に役立つと思っています。
自分自身や家族、知人の日常食生活。
食について総合的な幅広い知識を取得したことで、仕事やふだんの生活の中で安全で安心な食品の選択をすることができると思うし、人に伝えることができますと思います。
学校の授業でテーブルコーディネートの授業が印象に残ったので、日常でもテーブルコーディネートや食卓の雰囲気役を立てていきたいと思いました。
テーブルコーディネートは、お客様に給食を提供するときに、食空間を通して心を満たしてほしい。またフードスペシャリストを通して得た知識をお客様だけでなく、家庭でも「食育」という形で活かしていきたいです。
栄養士や管理栄養士などの資格とともに活かすことによって、幅広く使える資格だと思います。
調理科学における考え方は、仕事においても失敗数の減少につながる。栄養管理は日常での健康維持に役立ち、また仕事でも成分表示の厳しくなる現在では、栄養計算できることは強みとなる。
味はもちろん盛り付けや周りの雰囲気を整える事でお食事をされる方がより美味しく、より楽しく食事が出来る環境を提供する事。
日常生活では栄養に関する事などが役に立つかと思います。
管理栄養士の国家試験の勉強に役立ちました。
バランスのよい食事、慎ましい食事、規則正しい食事を学ぶことができた。今後自らの健康をコントロールするのに役立つと思う。
食事環境面での充実に特に役立つと思います。
自炊するとき。誰かのために料理してあげるとき。食品企業での仕事であれば、商品開発や商品PRなど色々な場面で役立つと思う。
食事するときのマナーや、食中毒などにならないように衛生面に気をつけることもでき、人にもアドバイスできて役に立つと思います。
食品の流通などの知識は、役立っています。
日常生活では、テーブルセッティングや食空間をコーディネートするときに役立つと思う。
栄養や食品に関する幅広い知識が自身の生活だけでなく、他人の生活を考え、支援する上で役立つと思います。
食の専門家として幅広い知識があるため、販売では消費者へ提案接客、製造でもアドバイスができると思います。
食品の品質の見分けやフードコーディネート技術は日常生活に役立つと思います。
食に関わる仕事では、有効活用できると思います。

<p>日常生活の中では衛生面で食中毒の予防や対策、安全性の面で食品添加物の有無や種類、影響等、習得した知識が役に立つと思います。</p>
<p>料理の授業などをする中で生徒様に正しい食の知識を伝えられます。</p>
<p>自宅での調理やお客様に提供、料理の詳しい調理法などを聞かれた時に役立ちます。</p>
<p>お客様に商品をおすすめしたり、また、商品開発にたずさわった際に、食品の知識が豊富であると役立つと思います。資格を持っているということで食品のアドバイス等をした際は、私の意見をしっかりと聞いていただけるのではとも思います。</p>
<p>料理をつくる際や、食品の選択の際に役立つと思う。また、地産地消の大切さや食糧自給率の向上などに対する関心が高まり、貢献したいと思えるようになった。</p>
<p>広い視野で「食」を見ることで楽しめる幅が増えると思う。基本的なことでも知らない人は多くいるので、身近な人から生きる知恵として教えていきたい。</p>
<p>メディアの情報に惑わされず冷静に対処することができる。</p>
<p>食に対する幅広い知識を得られたと思います。これから栄養士として働くので、たくさんの方の視点から食を見つめることができると思います。</p>
<p>食品に関する一般常識から専門的な事柄まで知ることで、食品を扱う仕事にその知識が活きると思う。衛生管理面も。</p>
<p>自らが栽培し、育てた作物の栄養面などを理解していることで、消費者の健康面などの不安の解消につながり、販売促進につながる。幅広い食の知識は、食品を販売する上で必ず役立つと思う。</p>
<p>栄養士・管理栄養士の業務において、食材の知識を深く修めていることは献立作成や栄養指導の助けとなると思います。</p>
<p>食品周辺に対する知識を世間に広めることができる。</p>
<p>店舗のレイアウト。食品衛生面の配慮。イタリア料理の基礎知識。</p>
<p>食品分野の知識の向上により、食の選択能力が高まったと思います。</p>
<p>正しく安全に食事をする為に、盛り付け方や食品の知識は役立つと思われます。</p>
<p>研究で食品素材を取り扱うときや、日常において料理をするとき。</p>
<p>実際のところ、よくわかりません…</p>
<p>どのように役立てたら良いのか分からない。</p>
<p>教養としては役立つかもしれないが、資格があるからといって、利益に結びつくとは思えない。</p>
<p>ただ生活する時に少しは役に立つ。マナーなど。しかし、実際はフードの資格があるから仕事が見つかるわけではない。まだまだ知られていない…。</p>
<p>管理栄養士とあんまり中身が変わらないと思います。仕事で食事でもてなす立場なので、それらのもてなし・空間コーディネートを学べたのはよかったです。</p>
<p>どう活かせばよいかわかりません。食育指導士(NPO法人)を取得しましたが、NPO法人のように、名称だけ使用して、使う時が来たら知識を活用するのかなと思います。この名称を活用するには、今後の送られてくる資料をみてからだと思います。</p>
<p>わからない。</p>



わからない。

栄養士を持っているなら、それほど必要な資格ではないと思います。

資格取得の時は一生懸命勉強して知識も見に付いたと思っていたが、今では勉強したことのほとんどを覚えていない。今の自分では、資格が役に立つとは思えない。

趣味程度では役に立つ知識だが資格は今の段階では役に立つものであるとは思えない。

あまり役に立たない。大学の授業の1つにあっても、ただ単位をとるためだけに授業に出ている感じがある。

役に立たなさそう。

【 短期大学 】

<p>食品の扱い方や衛生管理を行うときなどです。スーパーなどでお肉やお魚が、無造作に陳列されているのを見ると、担当者に声をかけたくくなります。冷蔵された場所に置くべきだということ。輸入食品に敏感になりました。調理のとき、まな板、布巾の衛生管理(漂白)をきちんと行うようになりました。</p>
<p>日常生活の中での知識が増え、料理や健康面にも生かせる。</p>
<p>テーブルマナーを始め、食品の機能・働きを専門的に身に付けることで日頃の生活で自分に自信が持てるようになり、一般的な目線から食を見るのではなく少し変わった目線で見えるようになりました。</p>
<p>栄養士業務の中で、盛りつけや配置、配色、行事やイベントなどのときにフードスペシャリストの知識が活かされると思います。</p>
<p>食の流通に関して詳しくなった。</p>
<p>「食」について幅広い面での知識が身についたと思います。衛生面や調理などなど。</p>
<p>スーパーで買い物を行う時の食品の鑑別や、将来、家庭を持った時などに役立つと思う。</p>
<p>栄養士として働くので、食の知識も広がると思った。分野によっては重なるところもあるので勉強になると思う。</p>
<p>新しい飲食店を開く時のプランニング。外食をした時のマナー、日常の食卓を豊かにできる(華やかさ、モノの質、雰囲気)。</p>
<p>買い物をする時に参考になると思う。</p>
<p>食に関する様々な基礎知識が身についたので、視野が広がりました。</p>
<p>履歴書に記入できる。</p>
<p>調理するにあたり鮮度管理や衛生管理などに役に立てたいと思う。食事をしている時のテーブルの上などのコーディネートなども役立てたいと思う。</p>
<p>レストランなどで働く時に役に立つと思う。</p>
<p>役に立つと思う。</p>
<p>料理の盛り付け等できれいにできる。</p>
<p>人と人をつなぐという面で人とかかわりや多くの知識を伝えることができる。</p>
<p>教養。将来への希望。</p>
<p>食品を選ぶ時。</p>
<p>日々の生活の中で、食に関する知識は、人の心を豊かにすると思います。</p>
<p>食品を扱う仕事をする上で、安全性を考えながら作業できる。また、食品が持つ特徴や栄養について、教えてあげられる。</p>
<p>食事のマナー。</p>
<p>助言ができる。</p>
<p>料理をするにあたり、食品の鮮度または適切な保存方法がわかるので、役に立つと思う。</p>
<p>栄養の学校だったので、食品について聞かれたとき、より詳しく答えることができる。普段、料理するときでも食材の特徴を知っていると便利。</p>

食物の正しい選択をすることが出来るようになると思います。
全てにおいて必要だと思う。1つの食卓を作り上げるにはフードスペシャリストの資格は大切。
食の栄養、流通、その他。
食品選択や日々の知識の充実。
流通の面では、知らなかった事が多く、物流がどう行われているのかを知ることができる。買い物をするときなどに役立つと思います。
料理の時や、食べ物を買う際、ライフステージごとの控えたり、多く摂ったりすると良い栄養成分など、知っておくことで役に立つと思います。
日常生活の中では、食に対する意識が高まったと思います。知識を生かすためには、仕事に就き、勉強を続けていく事が必要だと感じました。
消費者目線で仕事ができる。
スーパーでの買い物など自分が食に携わる機会がある時に役に立つと思います。また身近な方に食についてのアドバイスをしあげられると思います。
テレビなどで流れている事について(食に関して)より詳しく家族などに伝えられたり、なにかのきっかけで話しができたときなどによりわかりやすく伝えられると思います。
来客のおもてなしなど。
食に関して幅広く活躍できると思いますし、短時間で、ここをこうしたら美味しそうに見えるから見極めることができ、仕事にも日常生活に役に立つと思います。
栄養士として知識が高まった。
食に対する知識があるので、これからの食生活に役立てていけるとと思います。(栄養バランスとか、テーブルコーディネーターなど)
食の在り方を表わす時。食品の目利き、コーディネート等。
おいしい食事をするために、食卓のコーディネートから食品の選別などを行うことで、よりよい食事空間でバランスのよい食事ができると思います。
仕事に関しては、学んだことが浅すぎてほとんど役に立っていないとは思いますが、学んでいない人よりかは仕事しやすいです。
子供に対する食教育に役立ちます。
新メニューの考案。テーブルマナーについて。
自分が上になったとき食のフードスペシャリストとしてより良い食空間などを生み出せる。
サービス方法や、鑑別方法など。
食品の組み合わせや色どりなど。
子どもを育てるうえでとても必要。
職業だけじゃなく、日常生活でも使える知識だと思う。ご飯を作るときや、食事のマナーを見につけることができた。
フードスペシャリストは食に関する専門家なので、自分や家族が食べるものにも気を配れると思います。
食品を選ぶ時。食育。フードコーディネート。

日常生活で質の高い生活ができると思う。
日常生活において様々な食事のパターンにおいてどのようにその場を作ればよい食事ができるかなどという所に役立つと感じる。
家庭で料理を作る時に食物学的なことが役に立つと思います。
日頃の食事の中で役に立つと思います。
食を提供する者として、持ちあわせなければならない知識やおもてなしの心を学ぶことができたので、栄養士として働く上でたいへん役立つと思います。
調理する上で豆知識となると思う。
食事マナーや食品流通など、食品の性質や特徴にくわしくなり、知識をいかして食品企業で働ける。
食べることは生きることだと思っているので、食品の正しい知識を見に付けた事は、生きていく上で健康を維持するために役立つと思います。
日々食事が欠かせない。毎日行う食事、食における雰囲気づくり、体への影響等について伝えられると思う。
これから栄養の勉強をしていく上、また、将来管理栄養士として働く上で、あらゆる角度から食を知っておく必要があります。通常の栄養学とは少し違う視点で栄養を学ぶことができ、今後の力になっていくと確信しています。
どのような食材などが体に良いかなど教えたり、自分で考えていろいろな料理が作れる。
些細なあらゆる場で役立つと思います。日常では豆知識程度。仕事だと指導できる程度、活かせると思います。
食品衛生、食中毒の知識はとても役立ちます。
食品の安全性を効果的に伝えることができる。
マナーで、食べに行った時とか、知識があるのとないのではちがう。
パーティーなどの食事の席でのマナーや良い食品を見分ける知識。
盛り付けや衛生管理や流通に関すること。
TVをみていて、ニュースをみていて背景となることがらを理解しやすい。
仕事…嗜好度などの傾向から商品開発。生活…旬の食材や生鮮食品の見極め。

問2. フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格(複数回答)

【 大学 】

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	199 名		
栄養士	145 名	72.9%	
食品衛生管理者	45 名	22.6%	
食品衛生監視員	32 名	16.1%	
栄養教諭	23 名	11.6%	(一種:9名, 二種:2名)
普通自動車運転免許	23 名	11.6%	
管理栄養士	20 名	10.1%	
教員免許	16 名	8.0%	(中学一種:3名, 高校一種:3名, 中高一種3名)
食生活アドバイザー	16 名	8.0%	(2級:4名, 3級:5名)
秘書検定	11 名	5.5%	(準1級:1名, 2級:5名)
サプリメントアドバイザー	9 名	4.5%	
調理師	5 名	2.5%	
Excel	4 名	2.0%	
ピアヘルパー	4 名	2.0%	
健康食品管理士	4 名	2.0%	
食育指導士	4 名	2.0%	
医療秘書実務士	3 名	1.5%	
漢字検定	3 名	1.5%	(2級:1名, 準2級:1名)
商業施設士補	3 名	1.5%	
学芸員	3 名	1.5%	
カラーコーディネーター	2 名	1.0%	(2級:1名, 3級:1名)
フードコーディネーター	2 名	1.0%	(3級:2名)
マナー・プロトコール検定	2 名	1.0%	(3級:1名)
レクリエーションインストラクター	2 名	1.0%	
家庭料理技能検定	2 名	1.0%	(2級:1名, 3級:1名)
華道	2 名	1.0%	
介護食士	2 名	1.0%	(3級:2名)
食生活指導士	2 名	1.0%	(1級:2名)
食品衛生責任者	2 名	1.0%	
図書館司書	2 名	1.0%	

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
Microsoft Office	1名	0.5%	
Microsoft Office Specialist	1名	0.5%	
Microsoft Office Specialist Excel	1名	0.5%	
Microsoft Office Specialist Word	1名	0.5%	
webデザイナー	1名	0.5%	(3級:1名)
Word	1名	0.5%	
ジュニア野菜ソムリエ	1名	0.5%	
パンシェルジュ検定	1名	0.5%	
フードサイエンティスト	1名	0.5%	
フードスペシャリスト資格	1名	0.5%	
プレイケア	1名	0.5%	
英語検定	1名	0.5%	(準2級:1名)
環境社会検定	1名	0.5%	
管理美容師	1名	0.5%	
儀礼文化教育着物アドバイザー	1名	0.5%	
儀礼文化教育礼法	1名	0.5%	(上級:1名)
健康運動指導士	1名	0.5%	
社会福祉主事任用資格	1名	0.5%	
書道	1名	0.5%	
情報処理士	1名	0.5%	
色彩検定	1名	0.5%	
食農検定	1名	0.5%	(3級:1名)
人間ドック健診情報管理指導士	1名	0.5%	
茶道	1名	0.5%	
日商簿記	1名	0.5%	(3級:1名)
日本常識力	1名	0.5%	
野菜ソムリエ	1名	0.5%	
薬学検定	1名	0.5%	(1級:1名)
料理検定	1名	0.5%	

【 短期大学 】

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	118 名		
栄養士	94 名	79.7%	
普通自動車運転免許	19 名	16.1%	
健康管理士一般指導員	11 名	9.3%	
フードサイエンティスト	9 名	7.6%	
ホームヘルパー	8 名	6.8%	(2級:8名)
栄養教諭	8 名	6.8%	(二種:5名)
漢字検定	7 名	5.9%	(2級:1名, 準2級:4名, 3級:2名)
調理師	7 名	5.9%	
秘書検定	7 名	5.9%	(2級:7名)
フードコーディネーター	4 名	3.4%	(3級:3名)
家庭料理技能検定	4 名	3.4%	(3級:2名)
情報処理	4 名	3.4%	(2級:1名, 3級:1名)
医療事務	3 名	2.5%	
医療秘書実務士	3 名	2.5%	
教員免許	3 名	2.5%	(中学二種:2名)
図書館司書	3 名	2.5%	
訪問介護員	3 名	2.5%	(2級:2名)
ピアヘルパー	2 名	1.7%	
ビジネス実務士	2 名	1.7%	
ワープロ検定	2 名	1.7%	(2級:1名)
英語検定	2 名	1.7%	(3級:1名)
介護食士	2 名	1.7%	(2級:1名, 3級:1名)
食生活アドバイザー	2 名	1.7%	(3級:2名)
Excel	1 名	0.8%	
Microsoft Office	1 名	0.8%	
Microsoft Office Specialist Excel	1 名	0.8%	
カラーコーディネーター	1 名	0.8%	(3級:1名)
きもの文化検定	1 名	0.8%	
クレンリネス・マネージャー	1 名	0.8%	

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
サービス介助士	1名	0.8%	(準2級:1名)
パソコン検定	1名	0.8%	(3級:1名)
マナー・プロトコール検定	1名	0.8%	(3級:1名)
レストランサービス技能士	1名	0.8%	
暗算	1名	0.8%	(3級:1名)
医事管理士	1名	0.8%	
医療秘書	1名	0.8%	
栄養介護食士	1名	0.8%	
健康運動実践指導者	1名	0.8%	
剣道	1名	0.8%	(5段:1名)
硬筆書写技能検定	1名	0.8%	
社会福祉士	1名	0.8%	
社会福祉主事任用資格	1名	0.8%	
珠算	1名	0.8%	(1級:1名)
小笠原流礼法	1名	0.8%	
食育インストラクター	1名	0.8%	
新調理システム管理者	1名	0.8%	
全商簿記	1名	0.8%	(2級:1名)
調理技術・技能検定	1名	0.8%	(1級:1名)
日商PC検定	1名	0.8%	(3級:1名)
日本ワープロ検定	1名	0.8%	(2級:1名)
日本漢字能力検定	1名	0.8%	(準2級:1名)
福祉環境コーディネーター	1名	0.8%	(3級:1名)
料理検定	1名	0.8%	(3級:1名)