

## 2019年度事業報告

[2019年4月1日～2020年3月31日]

### I. 主要業務日程

4月11日	監事監査（協会事務所）
4月23日	第1回理事会（アルカディア市ヶ谷）
5月28日	通常総会、第2回理事会（アルカディア市ヶ谷）
6月24日	第1回専門委員会（アルカディア市ヶ谷）
6月25日	資格試験実施要領公表
8月24日	養成機関研修会（女子栄養大学）
8月29～	
9月11日	専門委員会 科目別出題調整検討会（協会事務所）
9月7日	フードスペシャリスト・シェアミーティング （中村学園大学）
9月14日	専門委員会 3科目出題調整検討会（協会事務所）
9月28日	専門委員会 出題調整分科会（協会事務所）
10月28日	第1回四者会議（協会事務所）
11月19日	専門委員会 養成機関認定分科会（協会事務所）
12月6日	第2回四者会議（協会事務所）
12月15日	フードスペシャリスト資格認定試験
1月10日	第2回専門委員会（アルカディア市ヶ谷）
1月24日	内閣府立ち入り検査（協会事務所）
1月27日	第3回四者会議（協会事務所）
2月7日	第3回理事会（アルカディア市ヶ谷）

### II 事業内容

#### 1 教育内容の企画、指導及び助言に関する事業

フードスペシャリスト資格制度について、その周知を図るため、資格制度紹介パンフレットを作成するとともに、就業者向け資格試験の普及について検討を行った。

## 2 フードスペシャリスト資格認定試験事業

### (1) 2019年度フードスペシャリスト資格認定試験の実施

2019年度フードスペシャリスト資格認定試験を12月15日(日)に全国134校で実施し、延べ4,771人が受験した。その後、1月10日の専門委員会の合否判定の結果、延べ3,554人が合格した。各資格認定試験の種類別の受験状況は以下のとおりであった。

また、フードスペシャリスト養成機関を既に卒業した受験希望者に対しては、受験申請書を協会が直接受け付け、出身校以外での受験を含め協会が受験校をあっせんした。

	受験者数 (人)	合格者 数 (人)	合格率 (%)
フードスペシャリスト資格認定試験	3,912	3,419	87.4
専門フードスペシャリスト(食品開発)資格認定試験	539	84	15.6
専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格認定試験	320	51	15.9

なお、就業者向け資格認定試験を全国試験と同日に実施した(参考を参照)。

### (2) フードスペシャリスト資格認定証の交付等

フードスペシャリスト資格認定試験の合格者のうち養成機関の卒業者に対し、申請に基づき資格認定証の交付を行った。

また、フードスペシャリスト資格を優秀な成績で取得した方に対し、会員校の推薦に基づき会長表彰を行うとともに、各資格認定試験の上位合格者に対し、専門委員会の推薦に基づき特別表彰(就業者向け資格認定試験を含む)を行った。

## 3 フードスペシャリスト養成機関認定事業

専門委員会(養成機関認定分科会)における審査報告を踏まえ、理事会で審議の結果、下記の認定を行った。

### (1) 福島大学

所在地 福島県  
学 科 農学群食農学類食品科学コース(100名)  
適用年次 1年次  
審査概要 問題なし

(2) 十文字学園女子大学（追加申請）

所在地 埼玉県  
学 科 人間生活学部食品開発学科（40名）  
適用年次 1年次  
審査概要 問題なし

4 助成、研究、研修等に関する事業

(1) 食に関する一般向け啓発事業

広く国民一般を対象とした食に関する啓発事業に対し、17 団体から応募があり、審査会による審査の結果、17 事業の採択を行った。予算の範囲で助成し、応募団体と協会との共催で各事業を実施した。

(2) フードスペシャリスト・シェアミーティングの開催

初めての試みとして、下記の要領で地方出前研修集会を実施した。

1. 主 題 就職におけるフードスペシャリスト制度

2. 趣 旨

専門委員会委員と養成機関の先生方との間で、食品企業からの参加者を得て、フードスペシャリスト制度の現状及び改善の方向について意見交換を行い、今後の制度運用に活かす。

3. 開催期日 2019年9月7日（土）

4. 会 場 中村学園大学 7号館7201会議室

5. プログラム

13:30～14:00 話題提供①

福岡商工会議所 田中様

「食品産業の現況」

14:00～14:30 話題提供②

ベジフルプロデュース 西野様

「人材育成への期待」

14:30～15:00 話題提供③

ケンコーマヨネーズ株式会社 西田様

「フードスペシャリスト資格制度への期待」

15:10～16:30 フリーディスカッション

① フードスペシャリスト養成の現状

② 資格内容に関する学生への説明

③ 企業への資格説明におけるキーワード

意見交換においては、①OB, OG の紹介②教科書の解説③専門試験と一般試験の役割分担④試験のタイミング⑤社会人受験の宣伝効果などが議論された。

### (3) 研究・調査等

平成30年度のフードスペシャリスト資格取得者を対象に、就職状況等に関するアンケート調査を行い、その結果を会報及びホームページに掲載した。

### (4) 研修会の開催

地方での開催を東京での開催に切り替え、下記の要領で実施した。

#### 1. 主 題 食物学の教育目標

#### 2. 趣 旨

フードスペシャリストは、食品や食物に対する広範かつ正確な理解と知識が要求されるが、食物学はその基礎をなすものである。「食物学に関する科目」を系統的、網羅的に学ぶ上での標を明確にする。

#### 3. 開催期日 2019年8月24日(土)の午後半日

#### 4. 会 場 女子栄養大学駒込キャンパス(3505教室)

#### 5. プログラム

13:35～14:20

講演1「FSのための食物学」 青柳 康夫 氏

14:20～15:05

講演2「食品の成分と機能」 筒井 知己 氏

15:15～16:00

講演3「食品材料と加工・貯蔵・流通技術」 林 徹 氏

16:00～16:45

講演4「現場で活躍するフードスペシャリスト」

ネスレ日本株式会社 荻原 裕子 氏

参加者については、教職員：28名、その他：4名（静岡県先端農業推進室フードマーケティング(株)食と農女性協会、フードスペシャリスト個人会員）計32名となっている。

## 5 情報の収集及び提供に関する事業

### (1) 会報の発行及び配布

協会の会報「JAFS NEWS LETTER」を2月に発行し、会員、関係機関等に配布するとともに、ホームページに掲載した。

(2) 広告

フードスペシャリスト資格の企画記事広告を「全私学新聞」(全私学新聞運営委員会)に1回、資格の紹介PR広告を「日本食生活学会誌」(建帛社)に1回、「日本未病システム学会学術総会抄録集」(学術総会事務局)に1回、「全栄施協月報」(全国栄養士養成施設協会)に12回、それぞれ掲載した。

(3) フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集の発行

「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」を本年2月20日に発行した。

(4) 養成機関への資料提供

フードスペシャリスト養成機関に対し、関係機関から提供された各種資料を配布した。

(参考)

## 就業者向け資格試験の概要

### 1. 試験結果の概要

	食 品 開 発		食品流通・サービス	
	2018年	2019年	2018年	2019年
申請企業	4	5	2	2
受験者数(人)	14	12	3	2
合格者数(人)	5	5	0	1
合格率(%)	36	40	n. a	50

### 2. 参加企業

2018年：(株) ウエノフードテクノ、ケンコーマヨネーズ(株)、  
日清食品ホールディングス(株)、農と食女性協会、  
山崎製パン(株)

2019年：池田食品株式会社、株式会社 SASAE、株式会社セントラルジャ  
パン、ダンフーズ株式会社、ケンコーマヨネーズ(株)  
日清食品ホールディングス(株)、農と食女性協会、  
山崎製パン(株)

### 3. 勉強会の開催

企業に対する説明の際、勉強の方法への質問が多く出されていたが、  
今回初めて、(一社)日本食品工学会のインダストリー委員会により、会員  
の食への知識向上と若手の食品研究・開発に携わる技術者の人材育成を目的  
として、次のような概要で試験的な取り組みの勉強会が開催された。

対象は、食品関連企業に勤務する日本食品工学会正会員および維持会員、  
団体会員、特別団体会員であり、勉強会には22名が参加者。

日程	時間	授業科目	内 容
1 日目	10:15-12:00	フードスペシャリスト論	フードスペシャリストの概念、世界・日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、品質規格と表示 等
	13:00-14:00	食品の官能評価・鑑別論	官能評価法（統計処理を含む）、化学的評価法、物理的評価法、個別食品の鑑別 等
	14:00-18:00	食物学	食品の分類・成分・機能、食品加工・食品材料と加工品、貯蔵・流通技術、食品機能学等
2 日目	10:15-12:00	栄養と健康	食事と栄養、食事と健康、からだの仕組み、食生活指針、ライフステージと栄養 等
	13:00-14:00		
	14:00-18:00	調理学	おいしさの設計、調理操作、食品素材の調理特性、調理と食品開発 等
3 日目	10:15-12:00	食品流通・消費	食市場の変化、食品の流通、外食・中食産業、主要食品の流通、フードマーケティング 等
	13:00-14:15	フードコーディネート論	食事の文化、食卓や食空間のコーディネート、サービスとマナー、メニュープランニング 等
	14:15-18:00	食品の安全性	食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物 等