

# 平成21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22年8月1日

## 調査の概要

### 1. 調査の目的

平成21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21年度フードスペシャリスト資格取得者5,418名

#### 2) 調査方法

郵送による配布・回収

#### 3) 調査期間

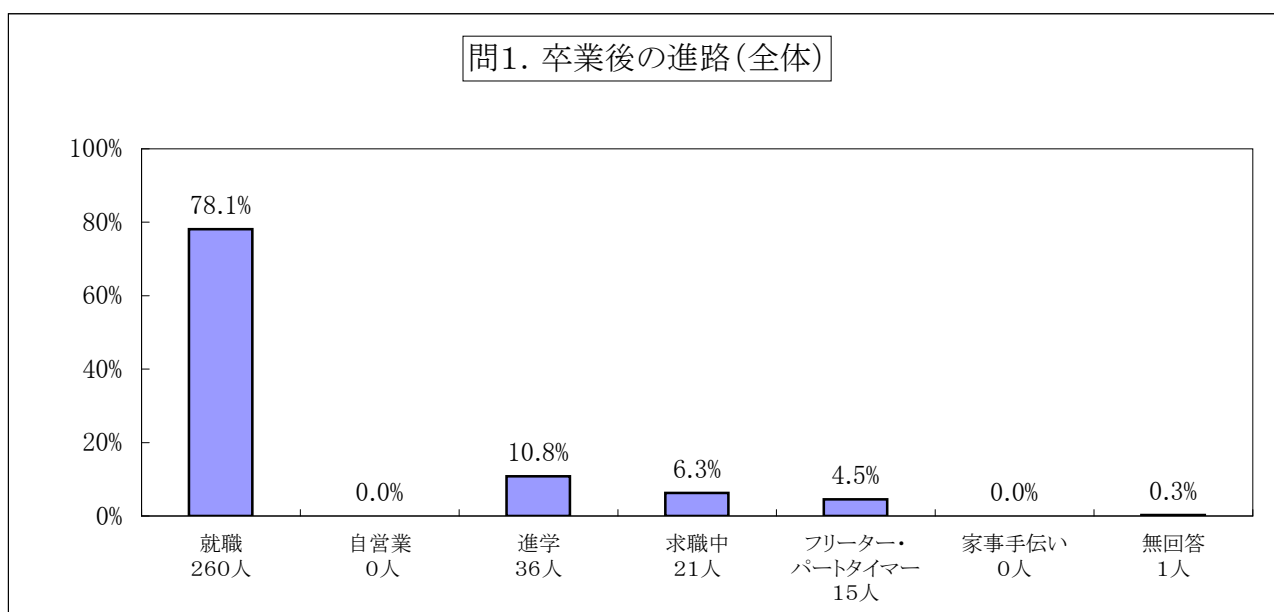
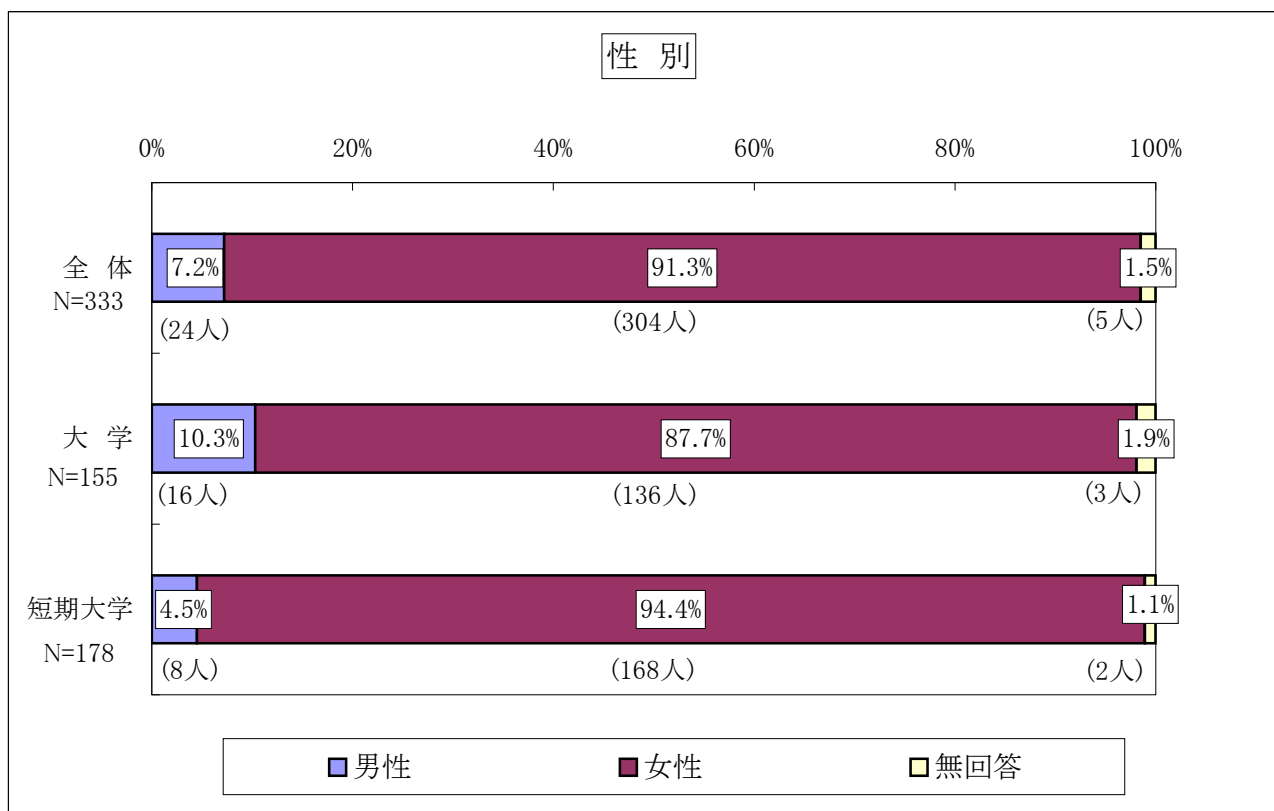
平成22年3月1日～7月10日

#### 4) 回収状況

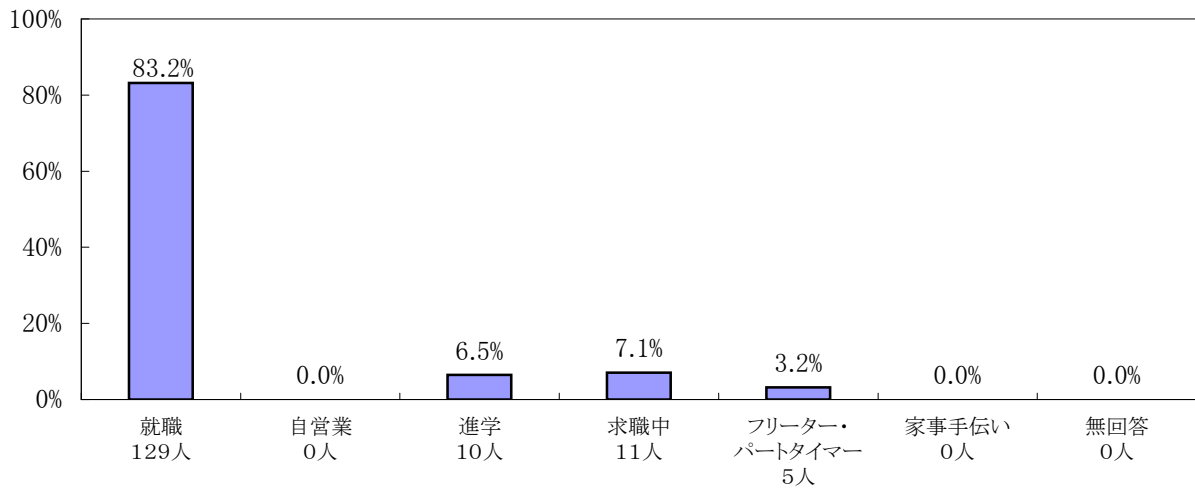
##### ①

	標本数	回答者数	回答率
大学生	3,009	155	5.2%
短大生	2,409	178	7.4%
合計	5,418	333	6.1%

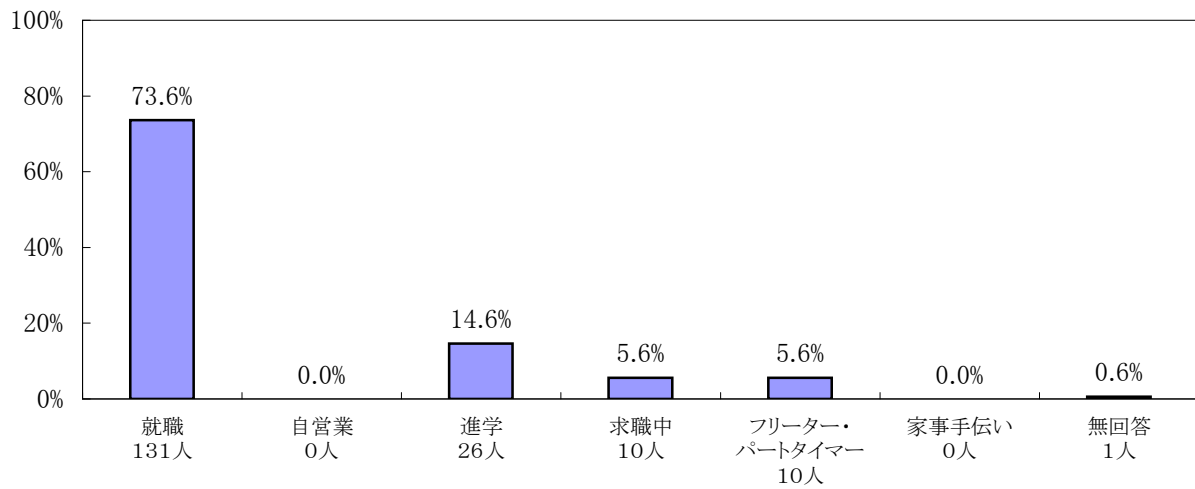
②



問1. 卒業後の進路(大学)



問1. 卒業後の進路(短期大学)



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)	155 名		
栄養士	105 名	67.7%	
管理栄養士	45 名	29.0%	
食品衛生監視員	25 名	16.1%	
食品衛生管理者	24 名	15.5%	
教員免許	19 名	12.3%	(小学校一種:1名, 中学一種:7名, 高校一種:8名)
サプリメントアドバイザー	18 名	11.6%	
栄養教諭	18 名	11.6%	(一種:6名, 二種:4名)
普通自動車運転免許	17 名	11.0%	
食生活アドバイザー	9 名	5.8%	(2級:3名)
秘書検定	8 名	5.2%	(2級:4名, 準2級:1名)
フードコーディネーター	4 名	2.6%	(3級:2名)
食の検定	4 名	2.6%	(2級:1名, 3級:2名)
調理師	4 名	2.6%	
カラーコーディネーター	3 名	1.9%	(3級:2名)
フードサイエンティスト	3 名	1.9%	
英語検定	3 名	1.9%	(準2級:2名)
漢字検定	3 名	1.9%	(2級:1名, 準2級:1名)
社会福祉主事任用資格	3 名	1.9%	
サービス接遇検定	2 名	1.3%	(2級:1名)
医療事務	2 名	1.3%	(2級:1名)
情報処理士	2 名	1.3%	(上級:2名)
色彩検定	2 名	1.3%	(2級:1名)
図書館司書	2 名	1.3%	
日商PC検定	2 名	1.3%	(文書2級:1名, データ3級:1名)
ISO内部監査員	1 名	0.6%	
Microsoft office excel specialist	1 名	0.6%	
Microsoft office specialist	1 名	0.6%	
Microsoft office word specialist	1 名	0.6%	
TOEIC	1 名	0.6%	

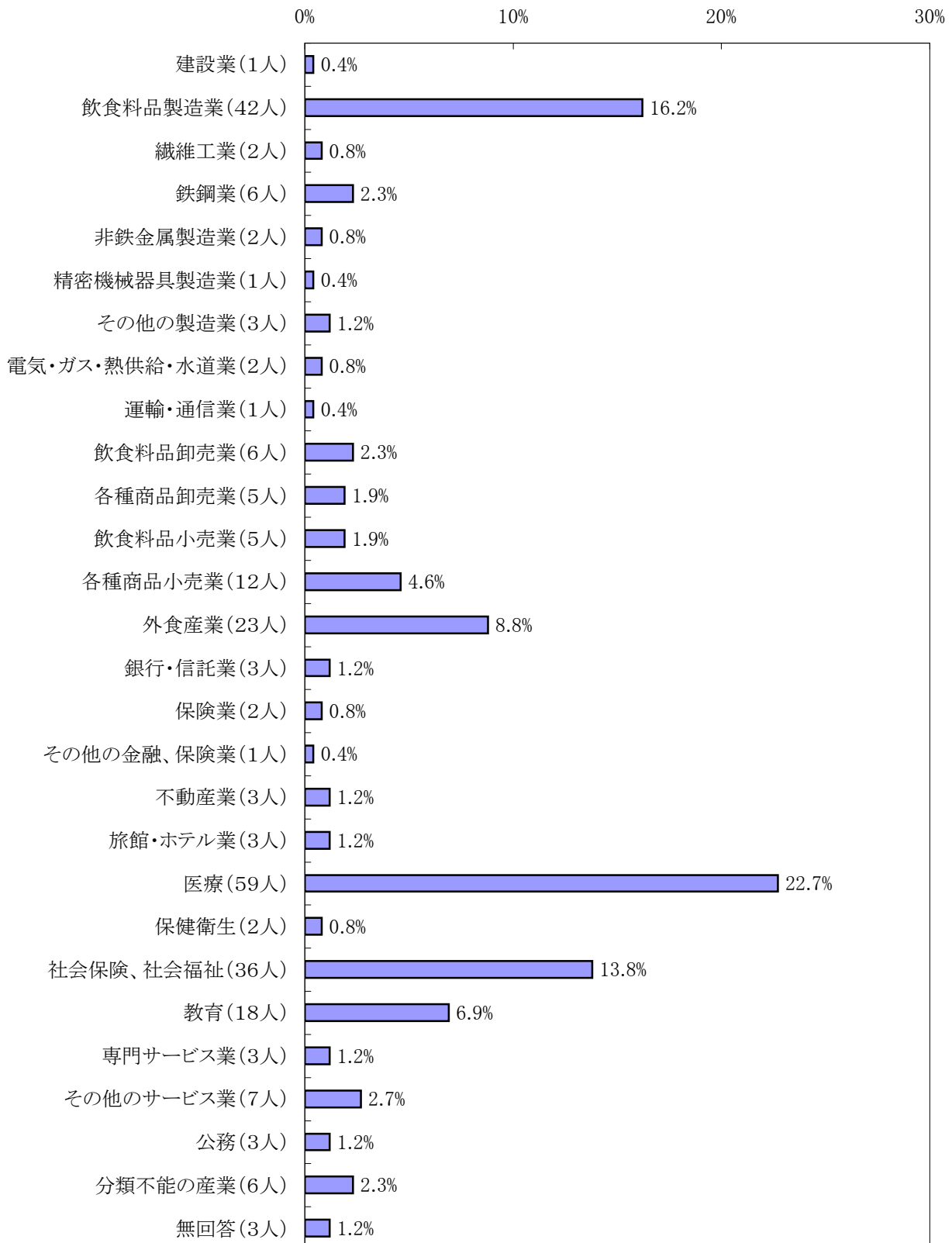
免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
スポーツリーダー	1名	0.6%	
ピアヘルパー	1名	0.6%	
ビジネス実務マナー検定	1名	0.6%	(3級:1名)
ビジネス文書検定	1名	0.6%	(3級:1名)
ホームヘルパー	1名	0.6%	(2級:1名)
マナー検定	1名	0.6%	(2級:1名)
衛生管理者	1名	0.6%	
家庭料理技能検定	1名	0.6%	
健康食品管理士	1名	0.6%	
雑穀エキスパート	1名	0.6%	
書道	1名	0.6%	(五段:1名)
情報処理	1名	0.6%	
食育指導士	1名	0.6%	
食品衛生責任者	1名	0.6%	
日本農業技術検定	1名	0.6%	(2級:1名)
野菜ソムリエ	1名	0.6%	
料理検定	1名	0.6%	(2級:1名)
話しことば検定	1名	0.6%	(3級:1名)

【 短期大学 】

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	178 名		
栄養士	125 名	70.2%	
普通自動車運転免許	19 名	10.7%	
栄養教諭	15 名	8.4%	(二種:13名)
ホームヘルパー	12 名	6.7%	(2級:7名)
フードサイエンティスト	10 名	5.6%	
漢字検定	8 名	4.5%	(2級:3名, 準2級:3名)
調理師	7 名	3.9%	
秘書検定	7 名	3.9%	(2級:4名, 3級:1名)
ピアヘルパー	5 名	2.8%	
フードコーディネーター	5 名	2.8%	(3級:4名)
家庭料理技能検定	5 名	2.8%	(2級:1名, 3級:1名)
健康管理士一般指導員	5 名	2.8%	
社会福祉主事任用資格	5 名	2.8%	
食生活アドバイザー	5 名	2.8%	(3級:4名)
簿記	5 名	2.8%	(1級:2名, 2級:1名)
パソコン検定	4 名	2.2%	(3級:4名)
ワープロ検定	4 名	2.2%	(1級:1名, 3級:1名)
医療事務	4 名	2.2%	
情報処理	4 名	2.2%	(2級:2名)
情報処理士	4 名	2.2%	
Microsoft office excel specialist	3 名	1.7%	
サプリメントアドバイザー	3 名	1.7%	(初級:1名)
ビジネス実務士	3 名	1.7%	
医療管理秘書士	3 名	1.7%	
介護食士	3 名	1.7%	(2級:1名)
カラーコーディネーター	2 名	1.1%	(2級:1名, 3級:1名)
医療事務管理士	2 名	1.1%	
英語検定	2 名	1.1%	(準2級:1名)
食育指導士	2 名	1.1%	
日商PC検定	2 名	1.1%	(3級:2名)
日本茶アドバイザー	2 名	1.1%	

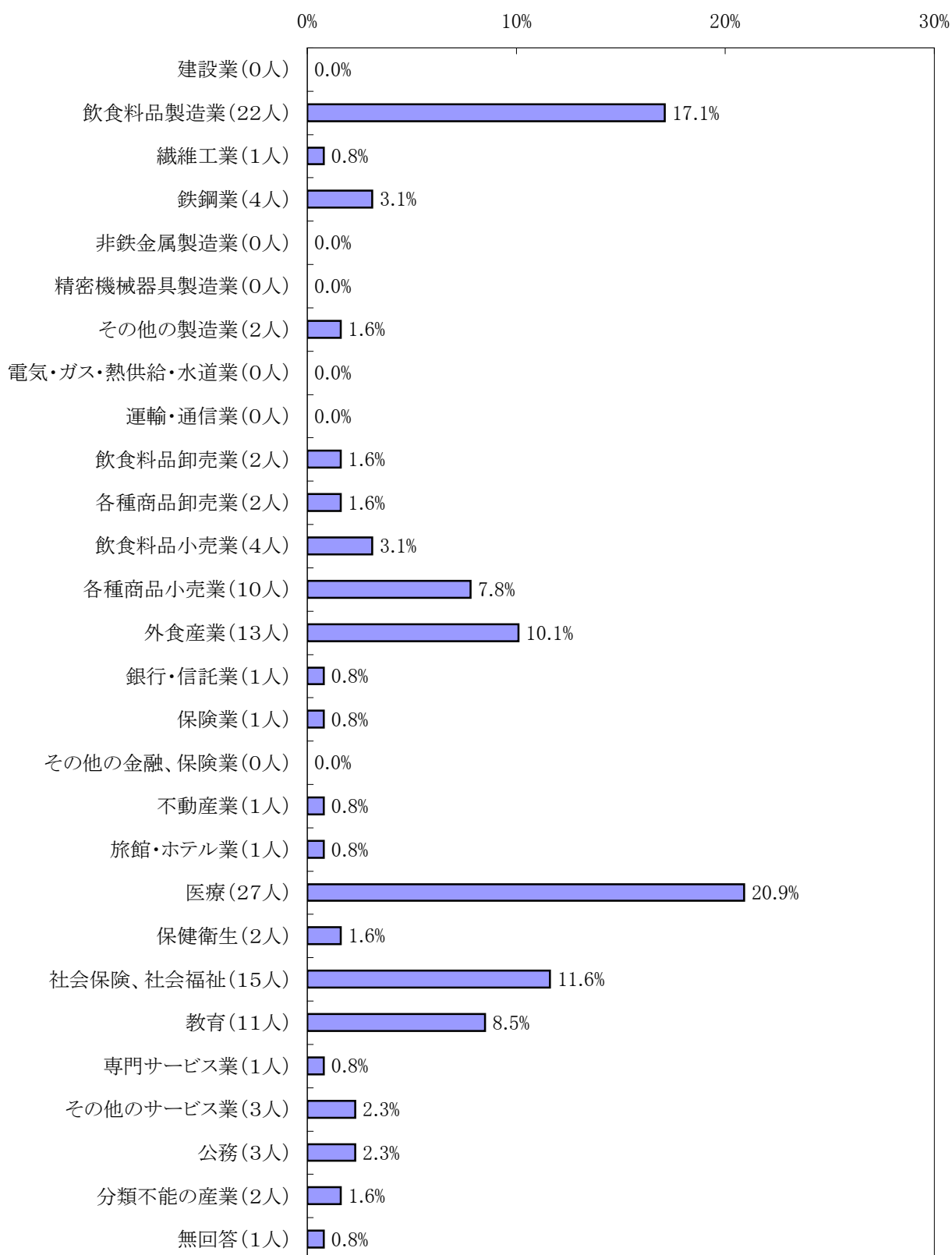
免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
Excel	1名	0.6%	
Microsoft office specialist	1名	0.6%	
Microsoft office word specialist	1名	0.6%	
Word	1名	0.6%	
ケアストレスカウンセラー	1名	0.6%	
バイオ技術者認定試験	1名	0.6%	(初級:1名)
フードアナリスト	1名	0.6%	(4級:1名)
ふぐ取扱登録者	1名	0.6%	
マナー・プロトコール検定	1名	0.6%	(3級:1名)
メディカルクラーク	1名	0.6%	(2級:1名)
ラッピングコーディネーター	1名	0.6%	
医療秘書実務士	1名	0.6%	
華道	1名	0.6%	
介護福祉士	1名	0.6%	
危険物取扱者	1名	0.6%	(乙4類:1名)
技術考査	1名	0.6%	
教員免許	1名	0.6%	(中学:1名)
健康運動実践指導者	1名	0.6%	
高等学校卒業程度認定試験	1名	0.6%	
社会教育主事	1名	0.6%	
助教員資格	1名	0.6%	
商業経済検定	1名	0.6%	(1級:1名)
消費者力検定	1名	0.6%	
色彩検定	1名	0.6%	
食物検定	1名	0.6%	
製菓衛生師	1名	0.6%	
茶道	1名	0.6%	
電卓検定	1名	0.6%	(1級:1名)
病歴記録管理士	1名	0.6%	
普通自動二輪車免許	1名	0.6%	
野菜ソムリエ	1名	0.6%	
料理検定	1名	0.6%	

問3. 就職先の業種(全体)

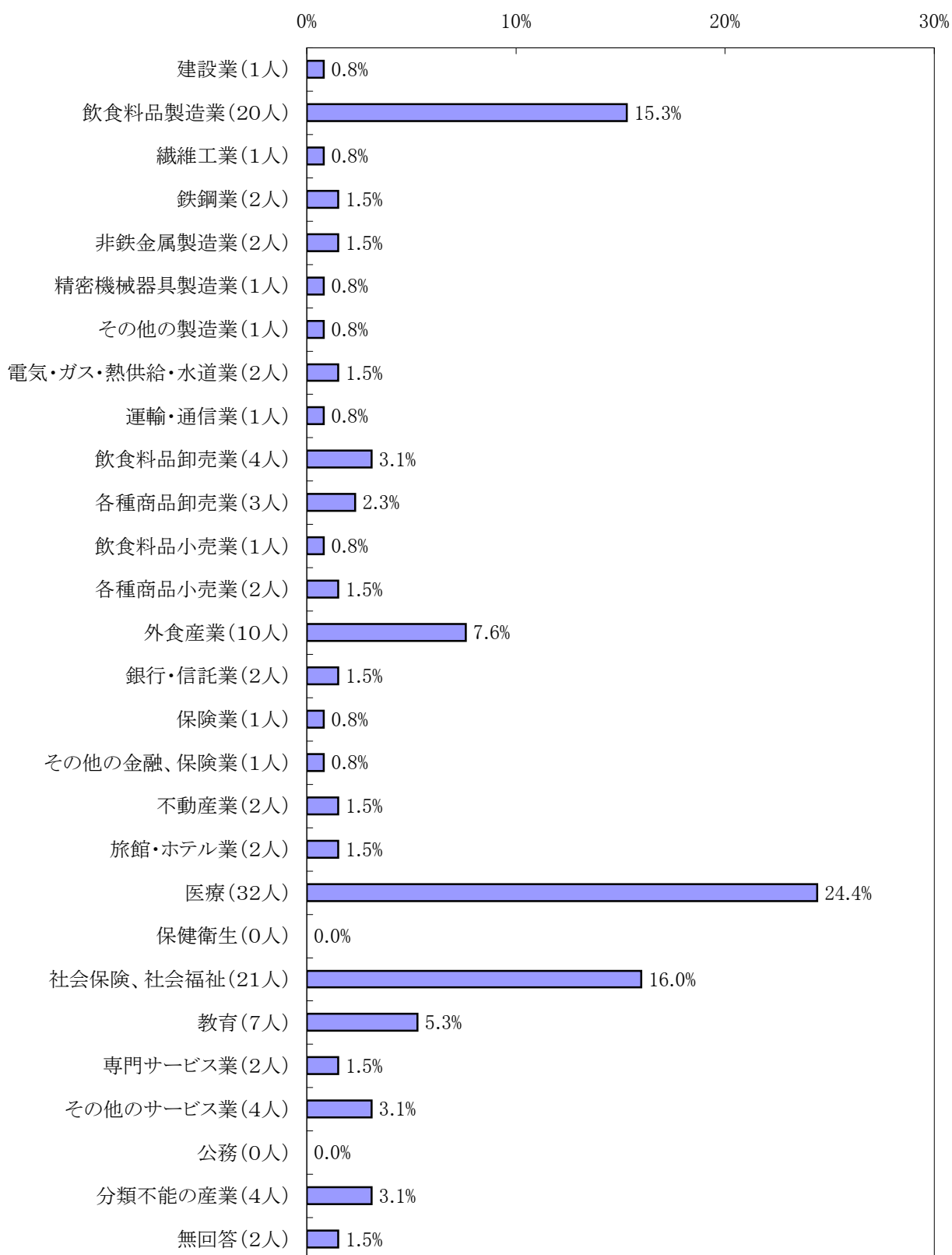




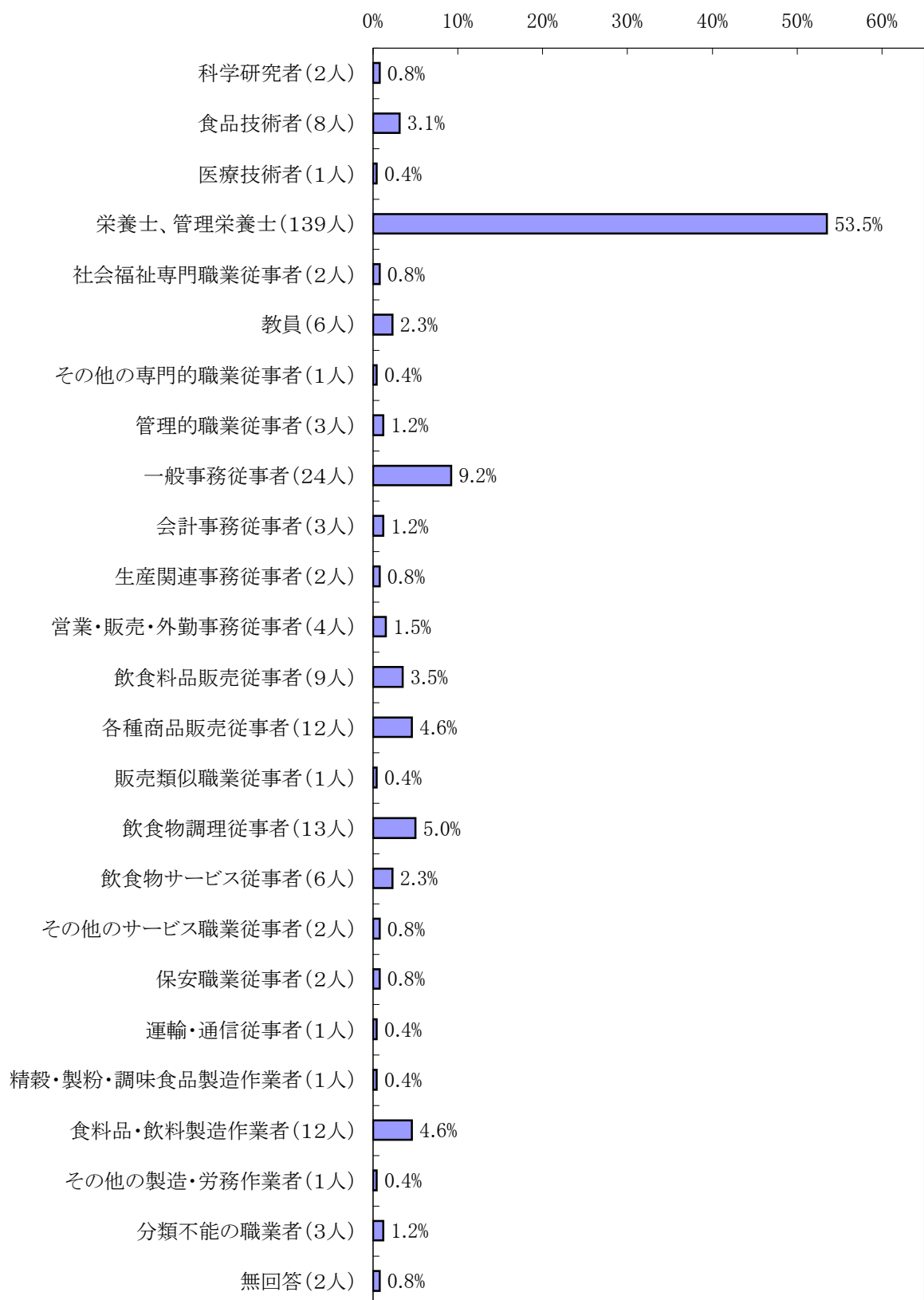
問3. 就職先の業種(大学)



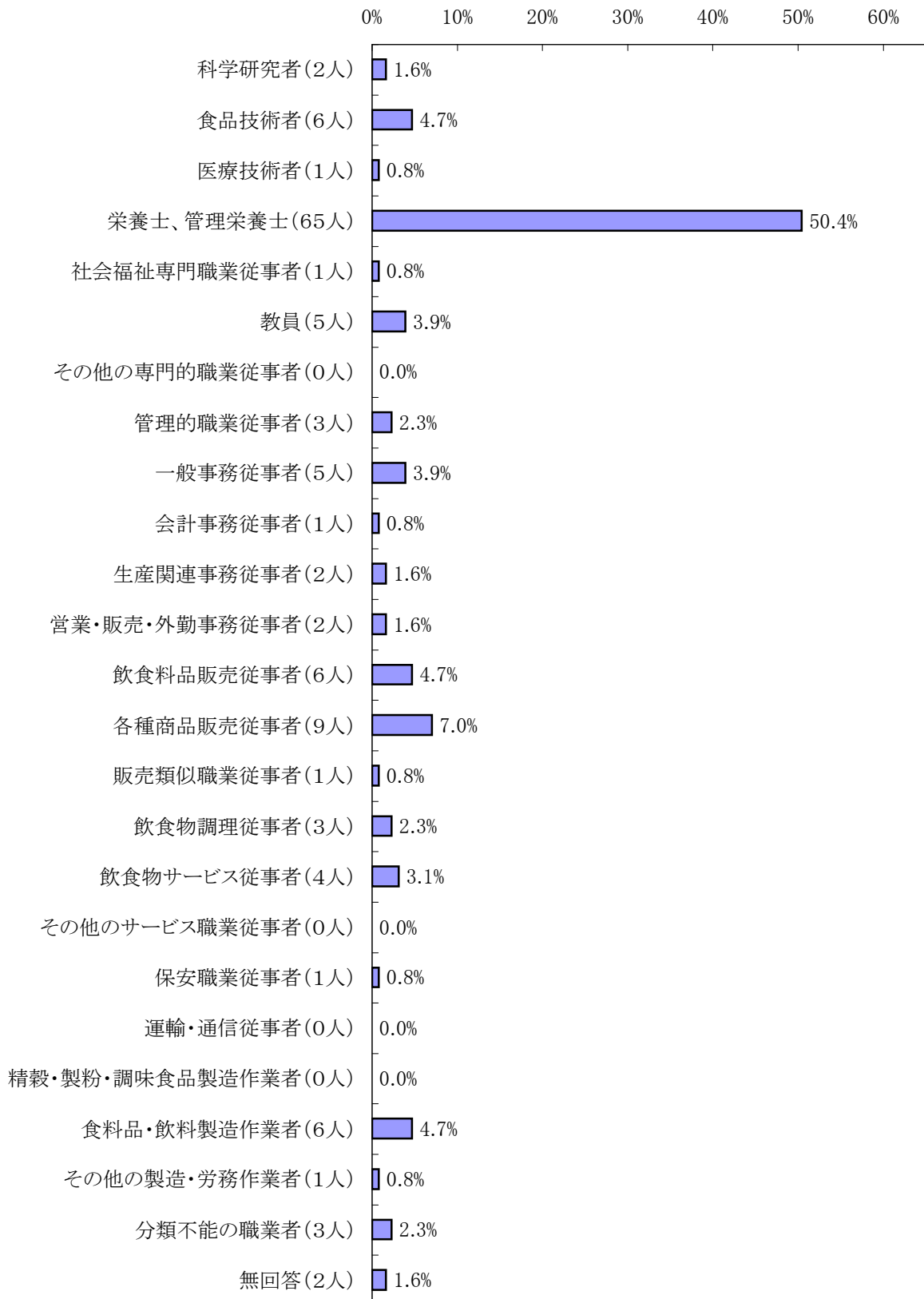
問3. 就職先の業種(短期大学)



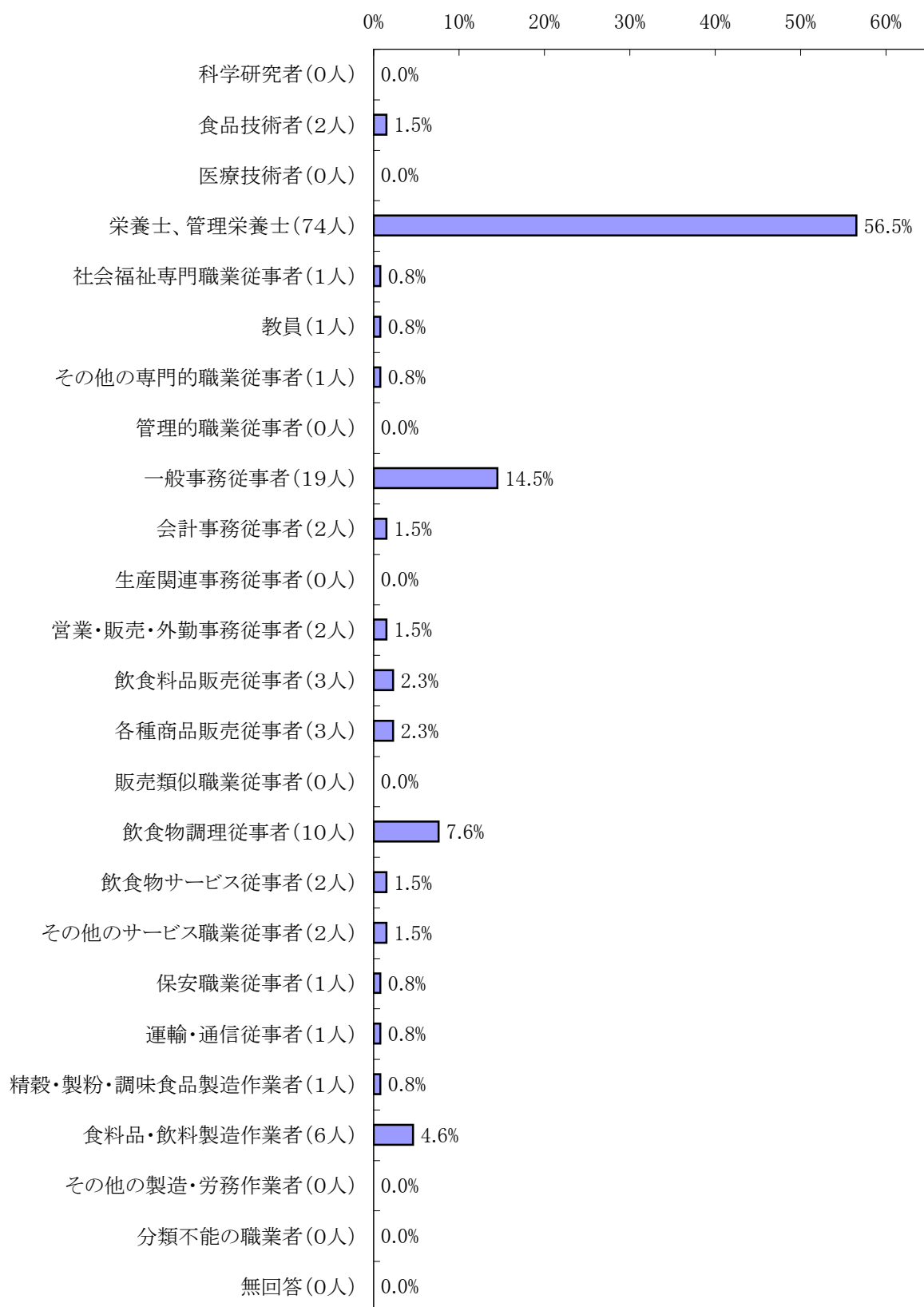
問4. 就職先の職種(全体)



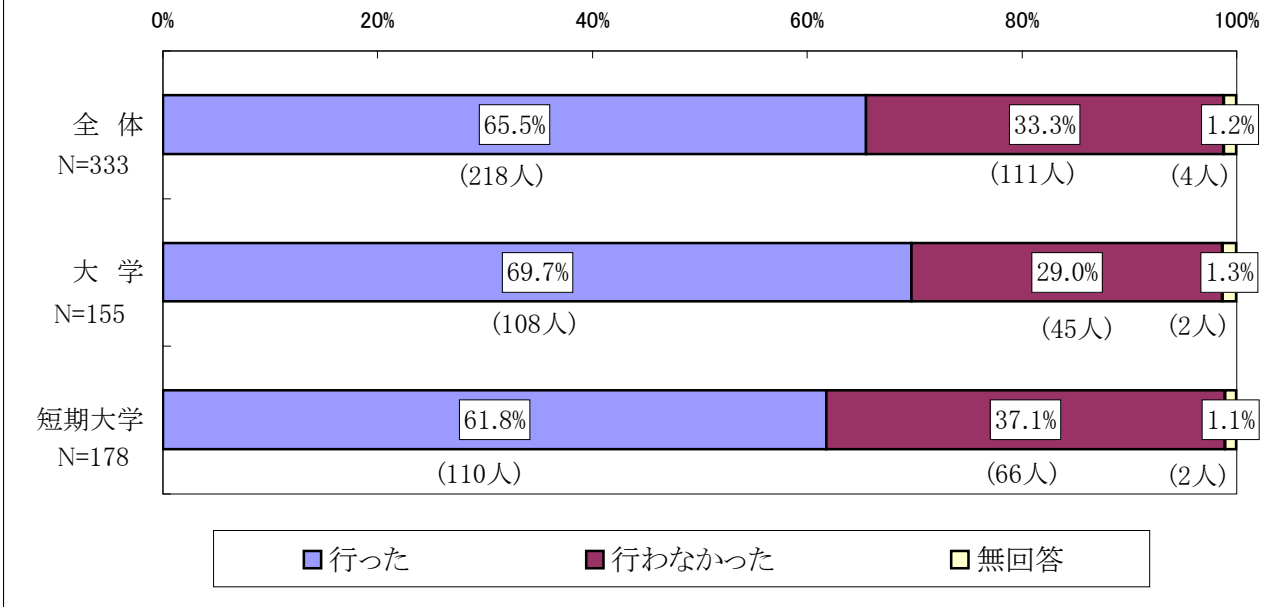
問4. 就職先の職種(大学)



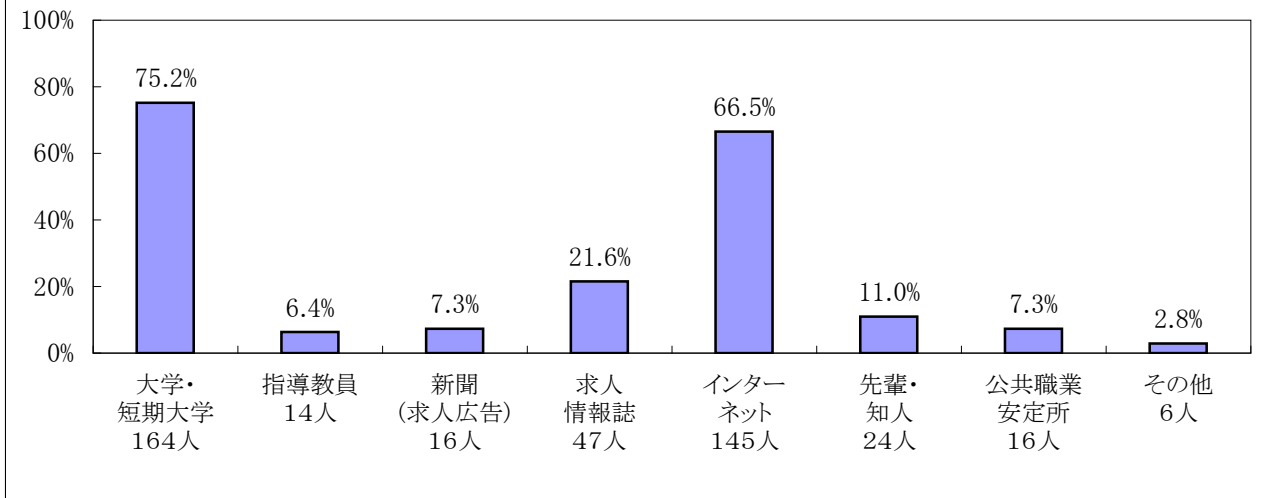
問4. 就職先の職種(短期大学)



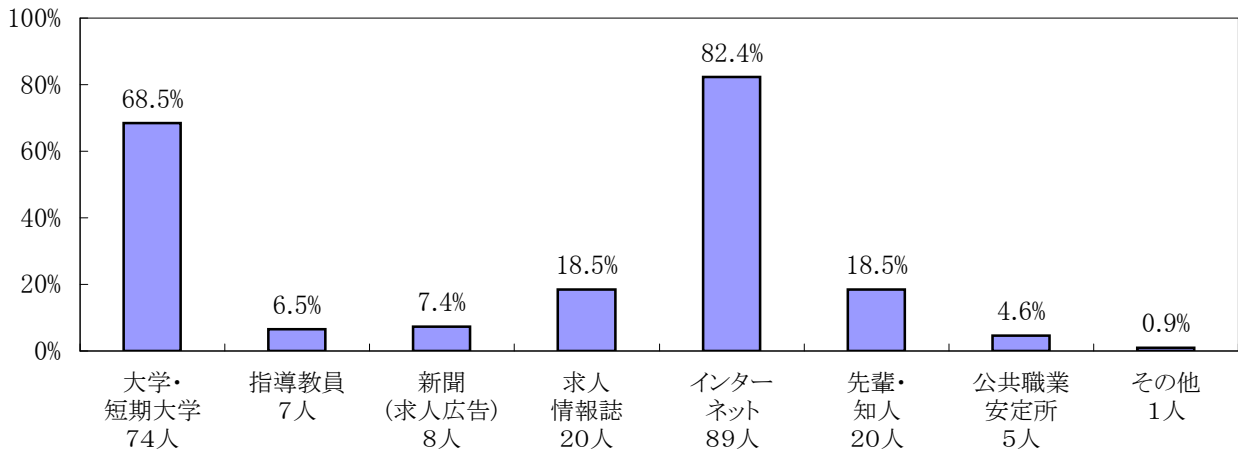
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



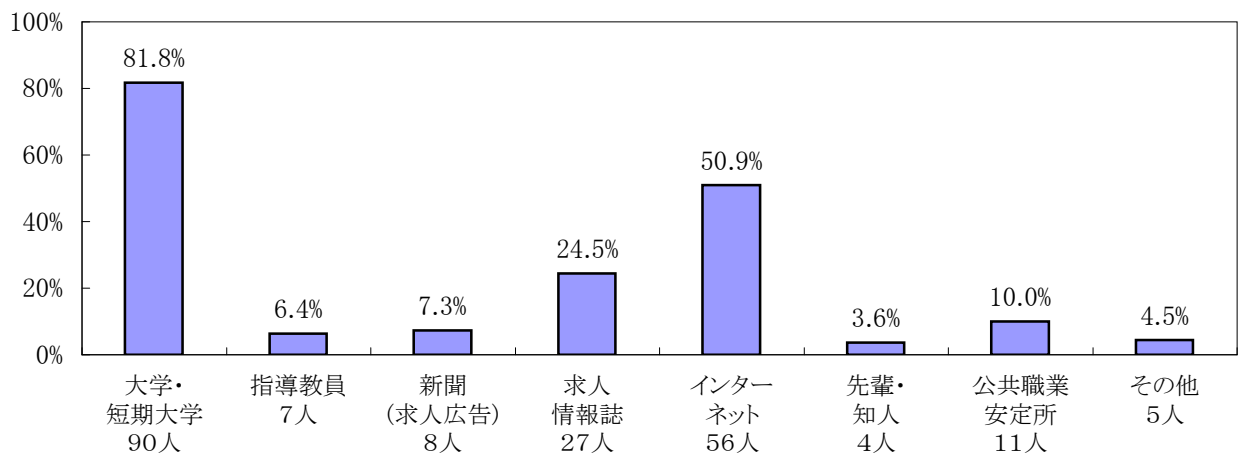
問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



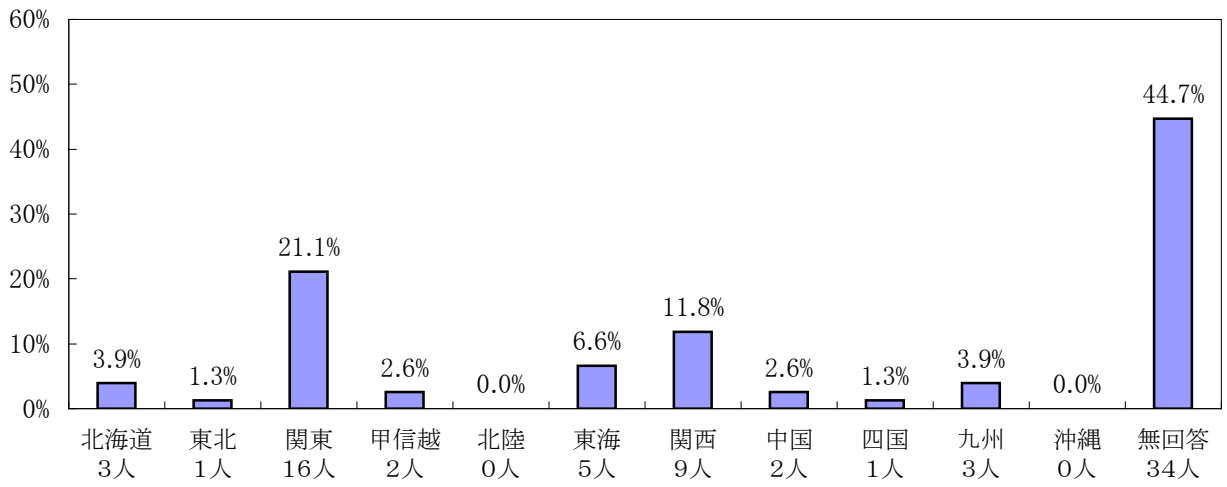
問5-2. 求人情報の入手手段(大学)



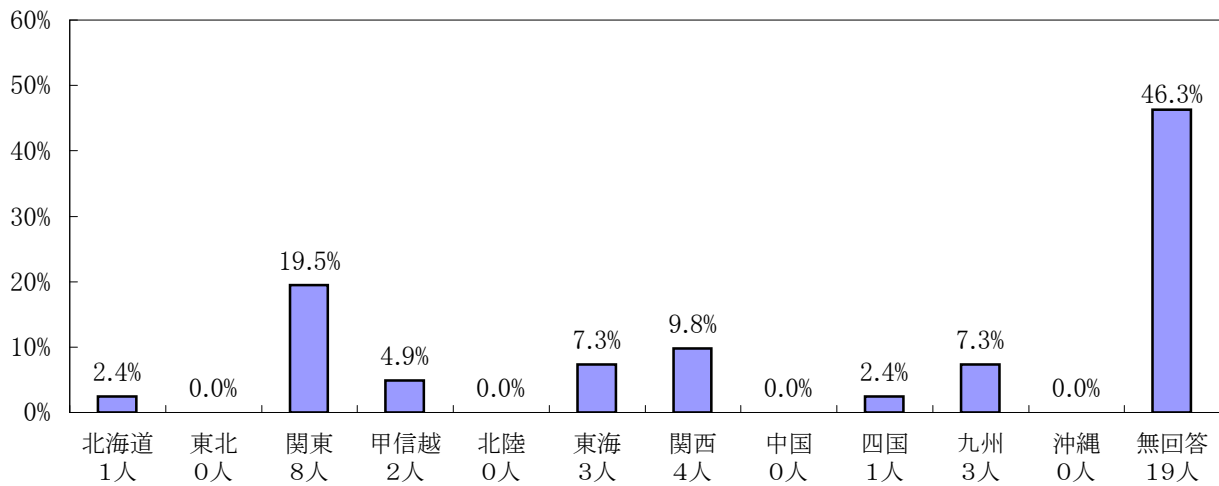
問5-2. 求人情報の入手手段(短期大学)



問5-3. 勤務先所在地・地域別(全体)

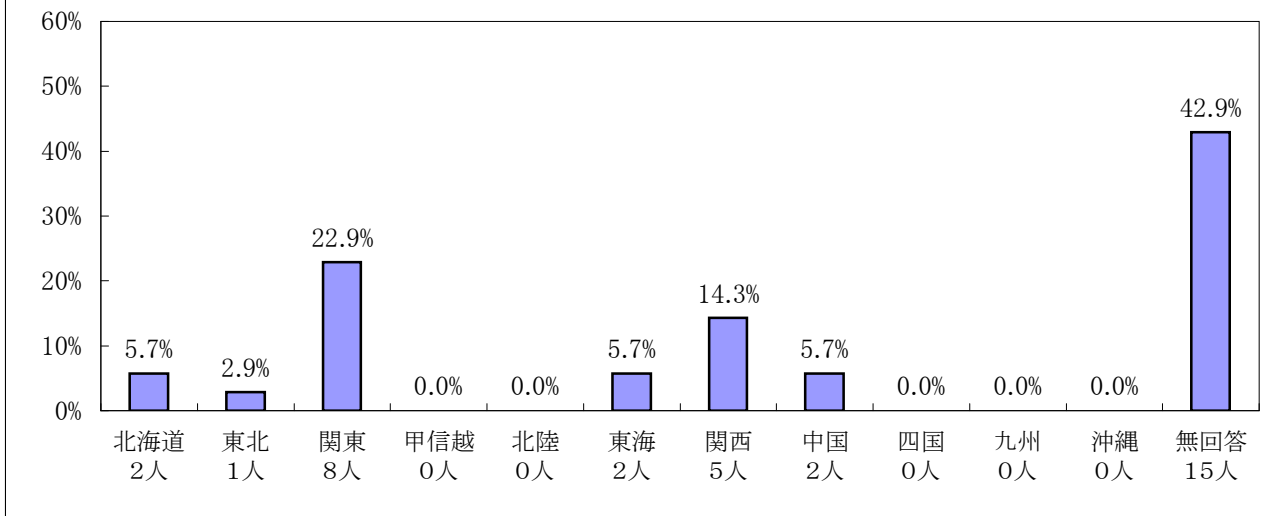


問5-3. 勤務地所在地・地域別(大学)





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 】

北海道	明治乳業株式会社	
東京都	クロレラ工業株式会社 株式会社叙々苑	山崎製パン株式会社
神奈川県	明治乳業株式会社 有限会社Michi	和幸商事株式会社
新潟県	株式会社ブルボン	株式会社メディカルケアバンク
静岡県	明治製菓株式会社東海工場	
愛知県	株式会社重光	
三重県	九鬼産業株式会社	
大阪府	サントリーホールディングス	赤田善株式会社
兵庫県	小倉屋柳本	
香川県	トーカイフーズ株式会社四国支店	
福岡県	ピエトロ	
大分県	大関食品	
宮崎県	ミツイン株式会社	

【 短期大学 】

北海道	日清医療食品株式会社	株式会社日総
埼玉県	(株)西洋フード・コンパスグループ	
東京都	ちよだ鮪・ファーストキッチン 丸紅畜産株式会社	旭食品
神奈川県	富士サービス	
愛知県	株式会社ユーハイム	
三重県	株式会社オクトス	
京都府	日清医療食品株式会社	
大阪府	ヨネヤ商店	株式会社フラワー
奈良県	魚国	天理教炊事本部
広島県	池田糖化工業(株)	

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 】

19	特に役に立ったとは感じていません。
24	フード関係の方でもこの資格について知らない人もおられるようでした。
26	友人やバイト先での会話の際、知識があるために、話が盛り上がる。
27	管理栄養士の資格を取得するための知識が増えた。
28	野菜に含まれるビタミンの知識や、食事マナーなど。
31	日常生活で料理をする中で知識が役に立った。
34	「フードスペシャリストとは何か」と就職活動の時に聞かれることがよくありました。食について専門的に学んだことのある人以外、知らない資格の為、持っていても役に立つ場面はほとんどありません。
37	食品についての知識が身につき、生活に役立てられると思いました。
44	食に関して幅広く学んだため、少しではあるが、食品学や衛生面などの知識は日常生活に役立った。
49	食材の選択時に役に立った。
50	食品学の知識が国家試験に向けて役に立った。
59	国家試験対策にもなりましたし、授業の官能評価を通して食品に対する興味がより一層深まりました。管理栄養士として職務を遂行する上でも必ず役に立つと思います。
63	どちらかと言うと、管理栄養士の知識の方が充実して活用しています。
66	料理作りに役立っています。
71	大学の授業が国試対策が主だったので、それ以外に必要な知識を得るという面では良かった。
73	学校で学んできた知識を証明するために試験を受け、受かったのが証として残り良かったです。
76	今後は食品の知識がとても必要になるので、とても役に立っています。
77	今のところ役立っていない。
83	資格が役に立ったかどうかは、まだ例がないのでわかりませんが、取得をするために受けた講義は、後々の基礎知識として役に立ったと思います。
84	まだ役立つ場面はないが、これからだと思う。
85	役に立ちました。食品についてちょっとしたことを説明できます。
87	食品に関して広く知識を持てたので、食事や料理の時に役に立っているような気はします。あと、就活の時にアピールしやすかったです。
96	まだです。
97	栄養士又管理栄養士の資格所有者には、フードスペシャリストの資格の必要性は感じられない。

103	フードスペシャリストを知らない人が多く、よく質問され、食いつきはいいと思います。また人よりも栄養や食物、フードコーディネーター等の知識があるため、今後も職場で役立つのではないかと思います。
104	マナーや食品の知識など、日常生活の中でふとした時に思い出すようになりました。
106	少しは役に立っていますが、まだまだ知識が不足していると感じています。今後は独学と教育などでより深い知識を得たいと思っています。
108	流通のところは勉強になりました。流通の仕組みは知っておいてよかったです。
121	管理栄養士国家試験の勉強には多少なつたが、資格を持っていてどうこうということはない。もっと価値を高めて欲しい。
128	知識は役立っているが、今のところこの資格を取っているからどうこうということはない。
130	役に立っていません。
132	フードスペシャリストの知識か、栄養士として勉強した知識かはわかりませんが、日常生活において役に立つことがあります。
134	まだ仕事が始まったばかりで分かりませんが、食品関連なのできっと役に立つと思います。日常生活でもちょっとしたことで役に立っています。
135	仕事ではまだ活かすチャンスがないが、機会があれば、情報提供など、どんどんしていきたい。
139	特にない。人に知られていないので。
140	一般的には、役に立つ知識と立たない知識がある。でも、科目によっては、日常等で役に立たなくても、教養としては良いと思う。
143	特に役立ったと感じた点はない。
146	生きる上で「食」は欠かせないので、学んだ知識は日々役に立っていると思う。
155	フードスペシャリストよりフードコーディネーターの方が世間には広く知られているので、日常生活ではフードコーディネーターの方が役立ちそうだと思った。2つの違いもあまり変わらない気がする。
158	栄養相談時に役に立っている。
161	分かりません。
162	食卓の色の使い方などを気にするようになり、見た目の良さを学んだことを生かしています。
170	食品に対する考え方や勉強するという姿勢が身に付いた気がする。
171	フードスペシャリストの資格を取得したことによって、食に関する基礎知識が増えて、スーパーなどでの買い物や料理をする時に役に立った。
173	食品に対して正しい知識を持った上で対応ができる。
179	特に調理学で学んだ食材の調理性の知識を家族に話したり、ご飯作りの時に活かしています。
180	商品開発に携わりたいのでフードスペシャリストの資格は仕事上、多いに役に立っている。

184	役に立っています。
191	フードスペシャリストの試験の内容は、管理栄養士の国家試験の内容と共通する所があり、並行して勉強することが出来ました。
193	まだ、役に立ったと思うことはありません。忘れてしまっているので、勉強し直そうとは思っています。今後、販売士の資格取得を目指しているのです、その時は役に立つかも・・・と思っています。
196	今現在、栄養士の専門学校に通っています。そこでは、フードスペシャリストを取得するために得た知識が土台となり、より深く学べることができています。
197	作法やマナーに役立った。
200	食品の買い物、料理をする時、母や妹など家族や友人と料理・食べ物について話す時に役に立ちます。
212	外食産業のしくみが少しわかって、外食していて「きっとこうなんだろうな・・・。」と考えるのが楽しくなりました。フランチャイズとチェーン店の違いが、勉強することによって、やっとわかりました。
214	消費者の教養として役立っている。
215	管理栄養士の受験勉強になりました。
218	栄養士・管理栄養士の資格取得において役に立った(知識)。
219	「食」の基本的なことが身に付いたと思います。
220	資格を取って間もないので、まだ活用できていません。
226	役に立ちました。
227	日常生活では役立った。
229	食に関する知識、コーディネートに関する知識が増えたので良かった。
234	より良い食生活を送れていること。
239	就職活動面接時に、わずかだが強みになった。
253	知識は持っていますが、今のところまだ生活する上で役に立ったという思いはありません。
255	食品の栄養成分の組み合わせやメニュープランニングなどを意識するようになった。
264	周囲の人々に食全般についてアドバイス出来ている！！
266	あまり役に立ったという実感はありません。
272	役に立っていません。
275	食の知識は日常生活でとても役立っています。就職活動では、フードスペシャリストの資格を知っている人がほとんどおらず、とても残念でした。
276	これから活用させていただきます。
284	あまり役に立っていません。
287	勉強した知識は、管理栄養士国家試験において役に立ったし、自信につながったと思う。

292	日常生活での、食事をするときのマナーやコース料理の知識は役立ちました。
307	正直なところ、どこでどのように使うのかよくわかりません。
314	食品の保存方法。
315	調理業務を行う際、学んだことが実践で活かされたことがあります。
323	料理など、食品を扱う際に役立っています。将来カフェを開くので、活かします。
327	資格が役に立っているかはわかりませんが、資格を取るために学んだことは大きいと思っています。
331	フードスペシャリストの試験を受けるにあたり、フードコーディネーター論という授業を受けたのですが、日常で使えるようなマナーなどを学ぶことができ、役に立ったと思います。

【 短期大学 】

2	豆知識な感じで役に立つ時がある。
5	フードスペシャリストの勉強をして、食についての知識が増えました。これから、仕事に直接活かせるかはわかりませんが、学べて、自分にとってプラスになったと思います。
7	日々の生活の中でも食品に関心をもつようになったことは将来にも役立つことだと思います。
16	仕事上で官能が1番大切です。何も知らずに教えられた通りに官能するより、フードスペシャリスト資格のため勉強した知識が頭にある方が、「何のため」「どうして」この方法ですのか分かって仕事もスムーズだし役に立ちました！！
20	あまり役立たなかった。
22	知識は増えた。
23	栄養士として就職するので、資格取得までの勉強で様々な知識を得ることができ、とても良かった。
33	学習中はあまり役に立つことはなかった。
36	栄養士免許と一緒にこのフードスペシャリストの資格を持っているととても良いと思う。
38	まだ働いていないので、わかりませんが、これから役に立つと思っています。
39	日常生活においても非常に役に立ちました。
42	知識は増えました。
46	役に立たない訳ではないがあまり必要性を感じない。取っても意味はないように感じる。
47	栄養士の勉強内容と同じような部分があり、勉強しやすいところがありました。
51	食事のマナーや食文化、食形態など、フードコーディネーター論は身近な事柄で日常生活に役立っている。又、現在の食生活の状況や食品の栄養も大変役立っている。
52	スーパーへ買い物へいった時など食品について詳しくなったので買うときに役立った。
55	分からない。
60	栄養士としての質を向上させることができた。
65	栄養士実力試験のときにフードスペシャリストで勉強していたことが出て、役に立ちました。
67	役に立ちました。さまざまな面から食について考えることが出来ました。
79	あまり役に立っている感じはしない。フードスペシャリスト資格を履歴書に書いても、どんな資格か理解してもらえていないと感じた。
86	今まで知らなかった事が多く楽しく勉強出来ました。
88	就職活動で役に立った。
90	役立っていると思います。
91	知識は役立った。マナーや他国の食文化を知っておくことはとても良いと思う。
92	面接で役立った。



93	学校での授業は大変興味のある内容で(日々の栄養計算で疲れた1年目でしたが)私の知りたいのはこれだ!と思える時代にそった内容や歴史でした。その後、情報に敏感になり、フードスペシャリスト資格を持った方の料理教室やテレビ視聴は興味をもって参加や視聴をしています。どれほどの時間や努力をして手に入れたものか知りたく思います。
94	食品について。
100	食品の買い物の際役立っています。
102	役に立っているという実感はありません。
105	パーティーの時のマナーや、調理における野菜の知識など、さまざまな場面で役に立っている。
110	まだ特に。
112	ほとんど役立っていません。しかし、管理栄養士を目指し勉強していく為には必要だと感じます。
115	テーブルマナーやセッティングなど日常生活に役立っています。
117	短大で取得できたものなので、会話になった。
119	今現在の仕事では直接的に役立っているとは言えませんが、フードスペシャリストという資格を持っていることは自分自身の自信につながっています。今後、この資格を生かした仕事ができることを望んでいます。
123	役に立ったかは、わからないが、楽しかった。←わからないと書いてしまったが、役に立っていました。すいません。勉強してよかったです。
125	テーブルコーディネートなど、食事を演出する際に、気にするようになった。
126	今の仕事では使わないけど、フードスペシャリストを取得したことで日常生活にはとても役に立っています。
136	食事をする時のマナーがよく分かるようになりました。
137	進学した学校の授業がすぐに理解することが出来、勉学がスムーズにいく。
145	仕事は他業界に就職したため、役に立ちませんでしたが、日常生活においては役に立ちました。取得しておくのと良い資格だと思います。
147	今後、役に立ってくると考えられます。転職の際、栄養士の資格と合わせて強みにしたい。
149	官能検査については役に立っていると思う。
150	食品についての幅広い知識を得ることができ、毎日の食生活にとっても役立っています。特に、食品の流通について学んでいて良かったと思うことが多くあります。
151	取得したばかりでまだ何かに役に立ったかはわかりません。
159	仕事でも日常でも食に対する意識が変わった。
160	少しは役に立っていると思う。
166	あまり役に立っていない。生かせていない。
168	栄養士として就職した際に、フードスペシャリストの知識が少しは役立ちました。
169	今はまだ分からない。
172	食事のマナーや各国の料理形式が役に立った。

176	食事をする時の雰囲気づくりは大切であり、フードスペシャリスト関連の知識が役立った。
178	食生活を送る中で、栄養価や衛生面など意識するようになった。また、マナー等常識が身に付いたと思う。
182	たまたま、知識は役に立っている。
188	まだ、特に役に立ったということはないけど、これから世界が広まっていく中で、食文化とかに関して役に立つと思う。
192	今はまだ役に立っているかは分からないが、働いていくにつれ、役に立ってくると思う。
195	就職試験の際役立ったと思う。あまり役立つ事は無いと思っていたが日常生活のふとした時に生かされている事がある。
198	テーブルマナーに関する知識は、実用的であり、役に立った。
199	給食運営が仕事なので、食品の流通やテーブルコーディネートなどの知識がとても役立っています。
203	これから就職するのでまだありませんが、フードスペシャリストの資格を活かした仕事をしていきたいです。
204	資格を取得するにあたって必ず受けなければならない授業などがあったので、それなりに時間をかけて、この分野を学ぶことができた。この分野に興味があったので、講義だけではなく実験や調理など、なかなか出来なかったことも出来たのでよかった。今後活用したい。
211	フードコーディネーターの資格が欲しく受験しようと思っているので若干役に立ちました。
213	今後の職の幅が広がりました。
221	食の知識として、栄養士には欠かせないことがたくさん学べた。(普通の授業だけでは補えない所も)
230	レストランやパーティーなどでマナーがわかるようになった。
236	食品や調理の知識が増えて家族にアドバイスできた。ひとり暮らしをしていく上で、食材の保存などに生かせる。
237	仕事では役に立ちませんでした。それは資格を取得する前に就職は決まっていた。しかし知識としては身に付いてとても良かったです。
238	フードスペシャリストの名はあまり有名ではないので、役にたつことはあまりなかった。
240	基本的なマナーや外国の食文化を知ることができ、食の幅広さを学びました。
246	たぶん役立つと思います。
248	まだ役立っていないが、これから活用しようと思う。
250	栄養士をやるので、食品に関してなど役立つと思います。
252	役に立った。スーパーやコンビニなどの仕組みや、食品の表示の見方などがわかり、ものを選ぶ目が養われたと思う。
256	食品に関する知識は、買い物や料理する際にとても役に立っています。
257	日常生活の中で買い物に行って野菜を選ぶときに、良い野菜の見分け方が役に立ちました。

259	知識は役に立っているが、資格は役に立っていない。
268	知識は、仕事だけでなく日常的にも役に立つので、資格を得たことをムダにしないためにも、色々な場面で生かしていきたいです。
269	「役に立った！」という経験は(取ったばかりなので)ないですが、授業を受けている時、「この授業受けててよかった！」と思う教科が多かったですし、これから活かしていくつもりです。
270	特に役立っていない。
282	知名度が低いせいとか会社の人達が知らない資格だった。
283	食についてのあらゆる範囲を学び、今までよりも更に興味を持ちました。また栄養士実力試験と日にちも近かったので、参考としても役立ち効率よく勉強ができました。
286	正直、あまり役に立っているように見えません。これからでしょうか。
288	すごく役に立っていると思う。やっぱり食に関する知識は日々生活の中で活用する場面が多いと感じるので、学んでみてとてもよかった。
291	料理をする際に、美味しく見せる食器の選び方や食卓の作り方など役に立っています。
294	普段の料理、買い物の場面で役に立った。
301	すべてにおいて役立ちました。
303	今の所ありません。
304	色々な食文化を学んで、地域によって大きな違いがあったりして、とても面白いと思いました。
316	食品の販売の仕事をしていますが、製造の補助的役割も任されるようになりました。
317	食事の時に栄養を気にするようになった。衛生管理(家で)することに役立っている。話のネタになる。
318	食に関わる職業ならば、少しであっても何らかの形で役に立っているのではと思います。
320	あまり役に立っていないです。
321	職業柄、食品の物性や食事をもてなす側の心構え等は、とても役に立ちました。
330	少し役立ちました。

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 】

24	もっと就職に有利だといいです。
26	フードスペシャリスト協会と、企業や職業で連携がとられると良いと思う。
28	もっとメディアにとりあげてもらいたい！！知名度が低すぎる！！
31	食品会社への就職を有利になるようにしてほしい。
32	どういう職種に有利な資格か等をもっと明確にして頂けたら分かりやすいです。
34	認知度が低いので、その辺を改善した方が良いと思います。また、合格点など不明確なので改善する必要があります。
43	フードスペシャリスト資格の知名度を社会に高めてほしいです。
44	フードスペシャリストの資格を持っていることで、就職に有利になることが少なく、就職活動で苦労した。もっと国に認められるような資格になってほしいです。
49	試験のレベルを向上させ、職として確立してほしい。食のスペシャリストと言える知識を獲得したとも思えない。
50	管理栄養士と肩を並べるくらいの資格になればいいなと思います。
59	資格をとってどう生きるかということが明確でないのと、資格取得が容易であるところが問題かと・・・専門的な職務領域があればまた変わると思います。ソムリエや野菜ソムリエ、米スターのような。安易で申し訳ないです。
63	何に対して、特に必要不可欠な知識なのかを追求してほしい。
70	試験が簡単すぎる。少し勉強すれば、一般人でも取得できそうだった。知識を役立てるといった意味で、もう少しレベルアップをはかった方が良いと思う。
71	食に関する他の団体の資格との差別化が必要だと思う。
73	フードスペシャリストの資格はあってもあまり使えないと聞きます。何かもっと特徴を付けて必要となる資格にするべきだと思います。
76	就職活動をしていて、「フードスペシャリスト」の資格を持っていても、「フードスペシャリスト」の資格は、あまり認知されていませんでした。今後はもっと広めていくべきだと思います。
83	大学の外では、まだこの資格を耳にすることはないので、認知度は低いのではないかと感じます。しかし、この先、多くの人々に知られていくような資格になることを期待しています。
85	この資格があることで就職が優位になるような質の高いものになることを願います。
87	フードスペシャリストって名前はずいぶん思いますが、実際何が出来るかあまり知られていない。もっと知ってもらいたいと思います。
97	フードスペシャリストという名にしては問題が簡単すぎて、ちょっと勉強すれば誰でも取得できてしまうので、もっと全体的にレベルUPさせた方が良く思う！！
103	まだ新しい資格のため「フードスペシャリスト」を知らない人が多く、職場でもよく聞きかえされます。今以上に資格の名前、内容を世間に広めるため広報活動に力を入れていくべきだと思います。

104	フードスペシャリストの試験は、養成機関で必要な科目を履修し、受験するようになっていますが、過去問を一通りやれば得点が取れてしまうような簡単なものを感じました。
106	知識が足りないと感じることがたびたびあります。今後も勉強をするために教科書の改訂があったり、新たな制度が始まった時に、少しでも手軽にその内容を学べる場があればよいと感じています。教科書高いです。
113	実技テストを行うなど、管理栄養士とは違う部分をもっと特化した方がよいと思います。
118	あまり知られていない資格のため、自分自身もこの資格を持っていると何が有利なのかよく分からない部分があるため、有効性を示して欲しいと思います。
121	”フードスペシャリスト”を知らない人が多い。もっとPRしたら良いと思う。この資格・価値をもっと高まって欲しい。
128	フードスペシャリストの地位と知名度の向上に努力してほしい。
134	この資格を持っているが故の職業がまだ見えてこない。就職先や面接でこの資格は何か？とよく聞かれるので幅広く認知されるといいなあと感じる。
135	より認知度が高まるといいと思う。資格を活かして頑張る先輩方の話をもっと聞きたい。新しい情報を教えて頂けるようなシステムがあれば、自分自身より活動的に動けるかと思っています。
139	フードスペシャリストをもっと知ってもらい、仕事にも使える資格にしてもらいたい。
140	短大・大学(養成校?)でしか取得できないことは良くない。もっと一般の人でも簡単に受験できるようにしたら認知度が良くなると思う。別に受験者に制限するほどの資格とも思えない。
143	国家資格ではないので資格給がつかない。国家資格になれば認知度も上がり、「フードスペシャリストでなければできない仕事」が生まれ、資格活用の幅が広がると思う。今のままでは取得した利点を感じられない。
146	養成学校を増やす。就職にどう活かせるかをもっと明確にできたら良いと思う。
171	フードスペシャリストの資格試験の一部の問題を記述式にした方がいいかもかもしれません。その方が知識がより定着して、実用性が増すと思います。
173	栄養や衛生に対して不十分な情報のままその情報が伝わっている。正確な対応のできる人物の育成、様々な食についてスムーズに対応できる情報公開を行って欲しいと思う。
179	フードスペシャリストをまだ知らない人が多いので、この資格を取得することによるメリットや実際に活かせる職場の紹介などを知ってもらいと、知名度も上がると思います。多くの科目を勉強をして取得することが出来たが、この資格を活かせる現場がまだ少ないので、上記のような事をもっと広めると、これからこの資格を取得しようとする人も増えてくると思います。頑張ってください。
184	社会的な認知度アップが望まれる。
191	書店他にもフードスペシャリストの過去問の本があり、購入して勉強しましたが、去年(第 回)の試験から傾向が変わったかのように感じました。
197	就職活動をする際、他企業(飲食系以外)への説明の仕方が掴めなかったので、良い解答が欲しい。

200	中学・高校・大学生にもっと宣伝(こんな資格もあるよと)していったらどうでしょうか。
212	“フードスペシャリスト”という就職がないため、途中で資格取得をやめてしまう人がいた。“取っても使えない、意味がない”という言葉も耳にした。本屋で本を検索してもらった際、「フードスペシャリストって何ですか？」と逆に質問された・・・。
227	受験料が高すぎると思う！
229	フードスペシャリストの資格を多くの人に知ってもらうために、食に関する知識やコーディネーター等について多くの情報を発信していくと良いと思う。
234	資格を取得した人が働ける職場や職種が増えることを望んでいます！！
239	試験内容を難しくして、合格率を下げた方が良い。数時間の勉強で誰でも合格できてしまう。
251	栄養士認定試験と試験日が近く、あまりフードスペシャリストの勉強に集中できなかったのもう少し早い時期にしてほしい。(9月、10月くらい)
264	新聞やテレビでアピールしてみても役に立たないイメージがほとんど占めている！！
266	もっと認知度が高くなり、この資格を持っていると就職にも役立つようになるといい。
279	資格の名前自体知らない方が多いので、広めて行って欲しい。持っているあまり意味がないように感じる。
284	活用の仕方がわかりません。
287	認知度が上がれば、フードスペシャリストとしてより、働きやすい環境が増えるのではないかと思う。
292	フードスペシャリスト・フードコーディネーターの、この2つの違いがよくわからない。コーディネーターは最近よく聞くし、仕事内容も分かるが、スペシャリストの個性！？というか、特色を何かもっとはっきり明確にした方がいいかなと思った。
306	勉強会等を希望します。
307	どんな場で活躍できるのか、もっと具体的に知りたいです。
314	資格取得条件は、低すぎず高すぎない現状でいいと思います。フードスペシャリストの役割をもっと明確にしてほしいです。

【 短期大学 】

2	「フードスペシャリスト」の資格で就職できるくらいもっと有名になって欲しいですね。
5	フードスペシャリストという資格は、短大に入って、初めて知りました。取得した現在でも、正直言うと、どういう資格なのか、よく分かっていません。フードスペシャリストの資格を仕事に活かせるような資格になったらいいなと思います。
7	就職にどれほど役立っているのか疑問です。
46	もっとフードスペシャリストという資格を世間に広め、確立させるべきだと思う。
65	あまり知られていない資格なので、もう少し広く知られるような活動が大事だと思います。
81	資格手当があたるようになれば良いと思います。
88	どんな職業にあたるかもっと詳しく知りたかった。
89	フードスペシャリストの認知度は、まだまだ低いので、もっと大きな活動があればと思います。
91	フードスペシャリストの試験の合格基準をもっと上げた方が良くと思う。簡単に取得できてしまう。
93	食品の官能評価、鑑別論は一応授業はありましたが、その授業に至るまでの基礎が私自身不十分で難解でした。短大での時間の組み方もむずかしいかもしれません。
94	短大に入るまで知らなかった。
95	問題集などが書店では置いていなかったのが不便でした。
100	知名度が低い。試験が簡単だったように感じた。
105	フードスペシャリスト資格を活用できる場を広めてほしいです。
112	フードスペシャリストとして働ける環境をもっと整え、在り方を明白にした方がよいと思います。多様な資格がある為。
117	まだ知名度も低く、仕事で使えそうもないので、広めてほしい。
125	授業で実習を行っているので、試験でももう少しそのような内容を加えても良いと思う。
126	フードスペシャリストを取得して嬉しかったのですが、フードコーディネーターや栄養士とは違って、「フードスペシャリスト」としての仕事があまりなく、求人などでも募集されることがなくて残念です。周りの人にも「フードスペシャリストって、何するの？」と聞かれることが多いため、もっとフードスペシャリストの資格を生かせるような仕事やアイデアが欲しいと感じます。
147	今のところ、この資格を持っていて得をしたという経験はありません。しかし、取得して良かったとは思いますが。試験料、合格してからの手数料が高すぎます。学生にこの値段は厳しいです。
148	どこの面接でも、これは何の資格なの？と聞かれました。簡単な説明ができなく、伝えても、なかなかピンときてもらえず、自分に説明した通りの実力もないので困りました。
172	この資格を持っている人は何人いるのですか。
176	参考書が高い。
188	どのような仕事に生かせるかもっと教えてほしいです。
195	まだまだ、フードスペシャリストという資格は知名度が低いのでこれからもっと知名度が上がるようにすべきだと思う。

198	この資格はまだ認知度も低いので、一般の方々に知ってもらえるような取り組みを行うと良いと思う。
204	もっとこの資格を広く認知させることが出来たら、もっと沢山の人が興味をもつと思います。
213	もっといろんな本屋に参考書をおいてほしいです。
230	授業を行う先生の充実。
237	もっと多くの人が資格の名前を知ってもらえるようにしてほしいです。今だとフードコーディネーターの資格の下だと周りの人に思われていて悲しいです。
246	もっと他の分野をしたい。
250	テスト前にさまざまなテスト対策をすればいいと思う。
252	教科書の見直し。
265	知らない人が多いから、もっと宣伝するといい。
268	フードスペシャリストの資格は、まだあまり周りの人でも知っている人が少ないので、もっと協会全体でいろんな人に広めて、フードスペシャリストの知識は色んな人にとって役に立つものばかりなので、どんどん広めてよいと思います。*文章がまとまらず、すみません。
269	フードスペシャリストの「会員」みたいなものがありますが、どういうものなのか、もう少し具体的に教えてほしいです。
283	食を通して更に詳しく知識を得たいと思っております。食育や世界の料理など幅広く身につけたいです。同時に管理栄養士の試験に向けての参考にもさせていただきたいので、研修会にぜひ参加させていただきたいと思います。
286	マークシート式だと、過去問や対策のための問題を解いて暗記するだけで、知識となっているのか？
294	アルバイトの面接で「フードスペシャリストとはどんな資格ですか。」と問われ、まだフードスペシャリストが多くの人に知られていないことがわかった。世間一般に知られるような活動を協会にしていきたい。
301	フードスペシャリストの知名度が高くないので、もっとアピールする機会を多くするとよいと思います。
303	フードスペシャリストと言っても分からない人はまだまだたくさんいるので、フードスペシャリストという資格が世の中に知れわたるように、テレビや新聞などで取り上げてもらったら良いと思う。(食べ物や健康に敏感になっている今だからこそ)
316	食品関連のイベントに参加し、社会にフードスペシャリストの存在を知ってもらうとともに、会員はスタッフとして参加することで職業体験につなげる・・・というのは如何でしょうか。
317	認知度が低いので、イベントなどを行って認知度を高くした方がいいと思う。そうすれば、人が増えて、更に色々できるようになると思う。
318	資格取得の試験が簡単すぎる気がしました。たいした知識が無くても取れてしまうのは資格の価格を下げるだけ。
320	もっと就職活動に使えるようにアピールしていただきたいです。
330	フードスペシャリストという職業を更に発展させて、誰でも知っている職業へと普及させていってください。