

令和5年度 事業報告
〔令和5年4月1日～令和6年3月31日〕

I 主要業務日程

令和5年

- | | |
|-----------------|---|
| 4月17日 | 監事監査（協会事務所） |
| 4月24日 | 第1回理事会（アルカディア市ヶ谷） |
| 5月30日 | 通常総会・記念講演会（アルカディア市ヶ谷） |
| | 第2回理事会（アルカディア市ヶ谷） |
| 6月15日 | 第1回専門委員会（アルカディア市ヶ谷） |
| 8月22日 | フードスペシャリスト養成機関研修会（アルカディア市ヶ谷）
対面及びZoomのハイブリッド方式 |
| 8月31日～
9月16日 | 科目別出題調整検討会（協会事務所） |
| 9月27日～
10月6日 | 第3回理事会（書面審議） |
| 9月28日 | 専門委員会 3科目出題調整検討会（協会事務所） |
| 10月1日 | 専門委員会 出題調整分科会（協会事務所） |
| 10月3日 | 専門委員会 研修分科会（協会事務所） |
| 11月15日 | 専門委員会 養成機関認定分科会（協会事務所） |
| 11月17日 | 臨時総会（協会事務局） |
| 12月5日 | 四者会議（協会事務局） |
| 12月17日 | フードスペシャリスト資格認定試験 |

令和6年

- | | |
|-------|---------------------|
| 1月15日 | 第2回専門委員会（アルカディア市ヶ谷） |
| 2月2日 | 第4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

(1) フードスペシャリスト養成の充実に向けた検討

新たなフードスペシャリスト資格制度の周知を図るため、食品関連企業就業者向けの専門フードスペシャリスト資格認定試験に関するパンフレット、実際の試験問題等の資料を食品関連企業(130社)の研究開発部門等の担当者に送付した。

(2) 協会指定テキストの改訂

協会指定テキストについては、「食品の官能評価・鑑別演習」の改訂を行った。

2 資格認定試験に関する事業

(1) 令和5年度フードスペシャリスト資格認定試験の実施

令和5年度フードスペシャリスト資格認定試験を令和5年12月17日(日)に全国116校で実施し、延べ3,350人が受験した。その後、合否判定の結果、延べ2,502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	2,781	2,364	85.0
専門フードスペシャリスト (食品開発)資格認定試験 ※1	386	82	21.2
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	183	56	30.6

※1 各数値には就業者を含む

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1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を交付した。なお、分野合格者についても申請に基づき資格認定証を交付した(参考2を参照)。

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を行った。

3 養成機関の認定に関する事業

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、理事会での審議の結果、次の3校3学科を新たにフードスペシャリスト養成機関として認定した。

○ 北海道文教大学（新規申請）

所在地 北海道
学 科 人間科学部 健康栄養学科（120名）
適用年次 1年次

○ 仁愛大学（新規申請）

所在地 福井県
学 科 人間生活学部 健康栄養学科（75名）
適用年次 1年次

○ 滋賀短期大学（再申請）

所在地 滋賀県
学 科 生活学科（70名）
適用年次 1年次

（注）滋賀短期大学は、平成12年度に養成機関として認定されたが、昨年度末に「教育課程の見直しのため」という理由により、一時養成機関を廃止（ただし、早期に復帰する予定から、正会員としては存続）。

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

名誉フードスペシャリストの活動と連携する形で行われる広く国民一般を対象とした食に関する啓発活動推進事業については、6校（甲南女子大学、日本女子大学、愛国学園短期大学、日本大学、聖徳大学、函館短期大学、）から応募があり、審査会による審査の結果、これらの6事業を採択し、その取組に対して支援を行った（参考3を参照）。

（2）研究・調査等

令和4年度のフードスペシャリスト資格取得者を対象として、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。

(3) 研修会の開催

令和5年度フードスペシャリスト養成機関研修会については、「フードスペシャリストにおけるSDGs」を主題とし、下記のとおり、アルカディア市ヶ谷の会場での対面方式とオンライン形式の併用により実施した。

なお、参加者は、教職員56名、個人会員10名、食品関連企業1名の計67名となっている。

1. 主 題 「フードスペシャリストにおけるSDGs」

2. 趣 旨

近年、持続可能な社会の実現に向けたSDGsの取組が、世界的に急速に進行しており、人々の意識を変えつつあります。このような中、「食」に関する人間の活動による環境負荷が自然の回復力の範囲内に収まり、環境と調和し、持続可能なものとなることが求められています。

このため、食に関する幅広い知識と技術を身につけた「食」の専門家であるフードスペシャリストにとって、「食」を取り巻くSDGsの取組を把握しておくことは、極めて重要です。

今回の研修会では、SDGsの視点から食と生活、食育、調理・食品加工、企業活動を捉えた講義を行くことにより、フードスペシャリストにおけるSDGsの位置づけや意義についての理解を深めることを目的としています。

3. 開催日時 令和5年8月22日（火）13:20～

4. 「対面形式」の会場 アルカディア市ヶ谷 5階「大雪」

5. 研修日程

12:30～13:20 受付

13:20～13:30 開会挨拶

13:30～14:15

●講演1「食と生活におけるSDGsの取組」

【講師】東京大学大学院 農学生命科学研究科

教授 五十嵐 圭日子氏

14:15～15:00

●講演2「食育とSDGs」

【講師】日本女子大学 家政学部食物学科

准教授 鈴木 礼子氏

15:00～15:15 休憩

15:15～16:00

●講演3 「エコ・クッキングとSDGs～これからの調理を考える～」

【講師】 東京ガス株式会社 都市生活研究所

所長 三神 彩子氏

16:00～16:45

●講演4 「食品企業におけるSDGsの取組」

【講師】 キリンホールディングス株式会社

コーポレートコミュニケーション部

お客様相談室 鈴木 淑子氏

16:45～17:00 質疑応答

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」(No. 64) を令和6年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) 広報活動

ア. 令和5(2023)年度名誉フードスペシャリストとして、11名(参考4を参照)の方々を令和5年4月24日に開催された理事会において決定し、これらの方々のご意向を踏まえ、令和5年5月30日に開催された令和5年度通常総会に8名の方々(會田久仁子様、伊藤淳子様、小笠原荘一様、杉田尚様、藺田勝様、高戸良之様、土屋京子様、山田雄司様)をお招きし、当協会の青柳康夫会長から直接表彰状を授与する授与式を実施した。

また、協会のホームページ(「名誉フードスペシャリスト」のコーナー)にこれらの方々のプロフィール等を掲載した。

イ. フードスペシャリストの養成機関でない専門学校を含む135の管理栄養士及び栄養士養成施設に対し、フードスペシャリスト資格認定試験に関するパンフレット等の関係書類を送付し、フードスペシャリストの養成機関となることについての掘り起し活動を行った。

ウ. 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、資格紹介のPR広告を「日本食生活学会誌」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紹介した。

(参考1)

就業者向け資格試験の結果について

1. 試験結果の概要

① 専門フードスペシャリスト（食品開発）資格認定試験

	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
申請企業数	5	3	5	5	4
受験者数（人）	12	4	14	9	8
合格者数（人）	5	2	6	5	6
合格率	42%	50%	43%	56%	75%

② 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

	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
申請企業数	2	1	0	1	1
受験者数（人）	2	1	0	1	1
合格者数（人）	1	0	0	1	1
合格率	50%	—	—	100%	100%

2. 参加企業

令和元年：池田食研（株）、（株）栄養セントラルジャパン、ダンフーズ（株）、ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）、山崎製パン（株）

令和2年：ケンコーマヨネーズ（株）、株式会社TUSダイニング、鉄茂器工（株）、山崎製パン（株）

令和3年：ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）
日東アリマン（株）、（株）Mizkan Jplus Holdings、
山崎製パン（株）

令和4年：ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）
日東アリマン（株）、明治チューインガム（株）、
山崎製パン（株）

令和5年：（株）萩原農場、ケンコーマヨネーズ（株）、ハナマルキ（株）
ポッカサッポロフード&ビバレッジ（株）、山崎製パン（株）

令和5年度 専門F S資格認定試験における分野合格者について

(1) 分野合格の仕組み

令和元年度から、専門フードスペシャリスト資格試験については、今年度及び昨年度における共通科目と専門選択科目の試験結果を踏まえて合否を判定する方法を追加している。

この分野合格の仕組みにおいて、専門フードスペシャリスト資格試験に合格したと判定されるのは、以下の3ケースである。

- ① 今年度（2年目）に共通科目と専門選択科目の総得点で合格ライン（72点以上）の得点を獲得した場合
- ② 昨年度に共通科目が合格ライン（36点以上）の得点を獲得して不合格とされたものの、今年度の専門選択科目において合格ライン（36点以上）の得点を獲得した場合（合わせ技合格）
- ③ 昨年度に専門選択科目が合格ライン（36点以上）の得点を獲得して不合格とされたものの、今年度の共通科目において合格ライン（36点以上）の得点を獲得した場合（合わせ技合格）

(2) 分野合格の結果

	受験者数	合格者数	
		総得点で合格	合わせ技合格
専門フードスペシャリスト (食品開発)	14	6	2
専門フードスペシャリスト (食品流通・サービス)	9	3	2

専門フードスペシャリスト（食品開発）においては、受験者14名のうち、総得点で合格した者は6名、合わせ技合格の者は2名である。また、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）においては、受験者9名のうち、総得点で合格した者は3名、合わせ技合格の者は2名である。

(注) 分野合格の候補者数

専門フードスペシャリスト資格試験（食品開発）

	候補者数	共通科目	専門選択科目
令和6年度	61	57	4
令和5年度	40	31	9

専門フードスペシャリスト資格試験（食品流通・サービス）

	候補者数	共通科目	専門選択科目
令和6年度	33	8	25
令和5年度	38	8	30

(参考3)

令和5年度・啓発活動推進事業の概要(事業実施順)

教育機関	甲南女子大学
事業名称	「和食」を日本・世界から捉える
開催日	令和5年7月31日(月)、8月1日(火)、8月3日(木)
事業概要	ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」を見直す機会を提供する観点から、名誉フードスペシャリストの濱口郁枝教授の企画・運営により、兵庫県内の高校生を対象とし、和食に関する知識と調理技術について学習する。また、調理実習は、昆布とかつお節で出汁を取り、出汁殻を有効利用した総菜を作るなどSDGsも視野に入れ、室礼(しつらい)も取り入れた配膳を行う。さらに、高校生が教員のアドバイスをもとに和食について調べ発表を行う。

教育機関	日本女子大学
事業名称	今日からできる！簡単おいしい減塩のススメ
開催日	令和5年10月15日(土)・16日(日)
事業概要	若年齢層の減塩に対する意識の改善と生活習慣病の予防を図る観点から、学園祭の場を活用し、①食塩摂取量に対する意識や実態に関する調査結果の発表、②「食品の食塩相当量」及び「調理における減塩の工夫」に関する資料の作成・展示、③弱年齢層を対象とした減塩の工夫を取り入れた食事の提供を学生主体で行う。また、これらについて、名誉フードスペシャリストの飯田文子教授が講評・講話を行う。対象者は、学園祭の一般来場者。

教育機関	愛国学園短期大学
事業名称	アフリカに渡った日本の豆腐—サブサハラアフリカの食と健康—
開催日	令和5年10月21日(土)
事業概要	国際的視点に立った食品に対する広い知見を取得してもらうため、名誉フードスペシャリストであり元国際熱帯農業研究所(IITA)理事の齋尾恭子特任教授が、SDGs1(貧困)、SDGs1(飢餓)及びSDGs1(健康と福祉)に軸足を置いたサブサハラアフリカと先進国との比較、日本の豆腐製造技術のアフリカへの普及・定着状況を中心に講演する。その際、フードスペシャリストの啓発活動も併せて実施する。講演会の対象者は、学生とその保護者、地域住民、関係学会員等。

教育機関	日本大学
事業名称	フードビジネス企画の実際とフードスペシャリストの役割
開催日	令和5年10月29日（日）
事業概要	次世代の新商品や新メニューの企画・開発に資するよう、名誉フードスペシャリストの木島実元教授が、フードビジネスにおける企画・マーケティングの重要性に関する講義を行うとともに、学科卒業生（フードスペシャリスト資格保有者等）による企業における食品企画の実際に関する事例紹介を行う。

教育機関	聖徳大学
事業名称	聖徳大学“食”に関する講演会
開催日	令和5年11月18日（土）
事業概要	SDGsの普及とともに重要視されているエシカル消費の基本的な考え方を解説し、パネリストを交えて質疑応答を行う。このことにより、日本の食がエシカルといわれるために必要な要件の理解を進める。パネリストは、株式会社グッドテーブルズの山本謙治氏、聖徳大学教授の齋藤昌義氏、聖徳大学教授で2021年度名誉フードスペシャリストの佐々木弘子氏。講演の対象者は、松戸市並びに周辺的一般住民及び学生。

教育機関	函館短期大学
事業名称	「は・こ・だ・て・たん・だい」発信！食育講座「発酵」
開催日	令和6年2月3日（土）
事業概要	食育の正しい知識の取得と健全な食生活を推進するため、名誉フードスペシャリストの澤辺桃子教授による事業の企画・運営の下、発酵や発酵食品、発酵食品の調理工程等に関する講義を本学教員が行った後、地元の高校生とフードスペシャリスト資格取得を目指す学生が、一緒に「麩」に関連する食材を用いて調理し、調理後は、正しい配膳を確認の上、共食する。これらの講座を通じ、参加者全員が、食の重要性を実感し、食に関する情報を家族や友人に発信できるようになることを目指す。

◆令和5(2023)年度名誉フードスペシャリスト名簿(11名)

- 1 會田 久仁子 郡山女子大学短期大学部 教授
- 2 伊藤 淳子 農と食女性協会 代表
- 3 小笠原 莊一 元 日本チェーンストア協会 常務理事
- 4 杉田 尚 (株)日本食糧新聞社 代表取締役社長
- 5 藺田 勝 共立女子大学 名誉教授
- 6 高戸 良之 シダックス(株)総合研究所 所長
- 7 田辺 義貴 (一財)食品産業センター 専務理事
- 8 谷口 裕信 戸板女子短期大学 教授
- 9 土屋 京子 東京家政大学短期大学部 教授
- 10 三宅 正起 九州女子大学 教授
- 11 山田 雄司 山崎製パン(株) 統括執行役員 中央研究所 所長

※職名は受章当時のものです。