

## 日本フードスペシャリスト協会

### J A F S

Japan Association for Food Specialists

〒108-0073 東京都港区三田3-4-28

TEL & FAX 03-5476-6860

<http://www.jafs.org>

E-mail:info@jafs.org

## CONTENTS

巻頭言 需要(求人)のあるフードスペシャリストの養成に向けて  
記念講演 食品産業の構造と新潮流を探る  
特別寄稿 風俗史からみた17世紀ヨーロッパ - 主としてナブキンについて -  
提言 フードスペシャリスト協会にもの申す  
水 浴室の蛇口からでる水は飲めますか  
新刊紹介 食教育論 - 豊かな食を育てる  
事務局短信

### 巻頭言

## 需要(求人)のあるフードスペシャリストの養成に向けて

郡山女子大学短期大学部 家政科 食物栄養専攻 主任教授 近藤 栄昭

桃・栗3年、柿8年、柚のうんぬん...ということわざを頭の片隅におきながら、果実となるフードスペシャリスト資格の社会的認知にはどのくらい時間がかかるだろうか、学生がこの資格取得を目指して大学に押し寄せてくるのはいつになるであろうかと期待半分、心配半分の日々を過ごしている。

認定校申請当初は、生産、調理・加工・製造、販売など事業者の立場の資格と理解していたが、途中から消費者の立場を強調する資格に変化し、現在も消費者の立場の業務を担う資格と理解している。

事業者の立場に立つ資格となると、現場の最新情報を得ながらの授業の展開が必要になることから、緊張しながら指定校の認定結果を待っていた。

不安と期待を持ちながら、栄養士養成課程とフードスペシャリスト養成課程を含めたカリキュラム作成、指定教科書の採否を検討しながら授業を進めるうちに、この資格が消費者の立場にたつて業務を行う資格であることが打ち出されてきた。事業者の立場に立つか、消費者の立場に立つかは大きな違いで

ある。前者は利潤追求を根底にしたシリアスな授業内容となるが、後者は食全体について広範な知識を下に、解説・評論めいた、やや客観的な内容の授業となる。栄養士養成校が併せてフードスペシャリストを養成することが多いことから、栄養士と同様に消費者の立場に立つ業務を行うことには違和感のないところであり、事業者側に立つ業種へ学生の進路を進めなければならないという、今まで持っていた緊張感が溶けていったことも否めない。正直ほっとしたことであった。反面、この考えの枠をはめることで、卒業後の職域を狭める原因ともなる。

そして、このような消費者の立場を強調する性格付けは、卒業生にフードスペシャリストという特別な資格を与えて差別化をはかる必要はなく、栄養士や農学部、水産学部の食品関係学科出身者のように



食品や栄養の知識があれば誰でも行える業務となると思われ、従来、栄養士が勤めている食品会社やレストラン、スーパーマーケットの業務をさらに消費者寄りに向けた業務を行う資格となる。似た業務に食品に係わる職域にヒープ(脚注)という職域がある。

学生募集等において就職先の見通せないフードスペシャリスト課程を勤めることに、忸怩たるものを感じつつ説明を行うことも、これまた大変なことである。資格が職業を作り職域を広げるという考えもあるが、必要とする力を持った人を養成する方が需要(求人)を喚起する道は早いものと思われる。その例が農学部、水産学部の食品関係学科出身者の例である。しかしながら、彼らとて実務的な応用面を学んで卒業しているのではないから、栄養・健康系の学生に実務的な面をフードスペシャリスト課程に開設することでより、実践的な力のある、求人の多い資格として養成することで差別化が行えるものと思料する。農学部等食品関係学科学生は、出身学部の日常的な現場業務を軽視する研究至上主義の構造の改革が進まないなかで、日々変化する食品業界に対応しなければならぬことを大変だと思いやると共に、家政系・栄養健康系の消費者の立場に立つ教育体系を、実業的な立場に立つ教育体系に変更させることは、全く逆な発想が必要であるし、大きなエネルギーを求められることを大変なことだとも思う。座しては得られないであろう。

その実現のためには実業の中に必要とされる人間像を求めなければならないし、それが最も欠けていることでもある。資格のランク付けを行い、できるものとできないものの区分けをして異なる名称を与えようとする意見をあちこちで聞くことが多いが、この事は現状では時期尚早であろう。

以上から、次に新たに設けたい教科とその意図を述べる(見慣れない教科名はいずれも仮称)。

1. 栄養士養成課程のカリキュラムの上にフードスペシャリスト養成課程のカリキュラムを少し乗せるだけでなく目的の力を有するフードスペシャリスト養成のためのカリキュラムにする。
2. 現在栄養士課程で開設されながら、フードスペシャリスト課程で必須に指定されていない食品と衛生区分の食品衛生学実験(1単位)を必須

にする。その意図は卒業生が品質管理部門に進むことが見られることからその分野を充足する。

3. 食生産学; 農産(林産を含む)、畜産、水産の生産活動を理解することは食に携わるものとして、第1歩の基礎教科である。生産を知らず食を論ずることは砂上に屋を作るに等しい。
4. 食生産学実習; 自前の農場や漁船をもつ大学は別として、百聞は一見に如かず。見学単位として水田、畑作、酪農、養鶏、漁業、市場見学を行うと共に現場において実践者の講義を受ける。市場見学は食品の出荷までの段階として果物市場、野菜市場、水産市場を共通見学施設とする。
5. 食品加工学、食品加工学実習(工場見学を含む); 栄養士養成課程のカリキュラム改変で消えてしまった授業であるがそのスタッフ、器具はまだ生きていられるから、至急、必須にして生き返らせる。食品加工学は調理とは異なり加工工場の現実を理解するのに大切である。また大規模工場の見学は見学通路も整備されており、小学生も同様な見学をおこなうが、資格を目的にした学生はさらに受け止め方が異なり重要である。
6. 食商品学; 同書名の本がすでにフードスペシャリスト課程の参考書として出版されているが、一読して食料経済とは異なり、食品の流れを理解するのに重要と考える。
7. 校外実習; 現場体験の校外実習をおこなう。総合的学習はいろいろ議論はされているが、現場体験として重要であり、フードスペシャリスト希望者にも先の基礎教科である食生産学実習と同様に応用教科として加工(製造)・流通(レストラン、販売を含む)などから施設を選択して実習を行う。実習施設は地域性を考慮し、実施校の判断でおこなう。
8. 情報処理実習; 商品の宣伝媒体作成にコンピュータは必須のものとなっており、栄養士課程を擁する各大学において、すでに同授業も展開されているところも多いと思われるが、栄養計算に使うコンピュータと異なり、改めて商品の魅力を宣伝する宣伝媒体作成機器として、あるいはマーケティングのために、コンピュータ利用

を位置づける。

小生の短大においては、毎年10人に満たないながらフードスペシャリストが食品関連会社、レストラン、市場など栄養士業務と異なる方向に進んでいる。会社の規模も中小・零細であり、農学部、水産学部の食品関係学科出身男子学生の来てくれないような企業である。そこには農学部、水産学部の食品関係学科出身の女子学生が見られるが、栄養士課程卒業者でも対等に勤めているところを見ると、けなげとも思うと共にがんばれよと声をかけたくなる。このような卒業生に製品開発や管理について必要な知

識・技術を与えられればと考えている。

共に前進出来れば幸である。

(脚注)

【ヒープ (HEIB) はHome Economists In Business (企業内家政学士) の略で、企業と消費者のパイプ役を果たすことを目的に、1923年にアメリカ家政学会の一分科会として設立されたのが発祥です。日本では、家政学出身であることにこだわらず、企業の消費者関連部門 (消費者相談、商品開発、マーケティング、広報など) で働く女性の呼称として、片仮名で『ヒープ』と呼ぶことにしました。(日本ヒープ協議会HPより)】

## 記念講演

# 食品産業の構造と新潮流を探る

日本食糧新聞社 常務取締役 村元 靖郎

テーマ「食品産業の構造と新潮流を探る」と題しまして、産業界における食品産業の位置づけ、特徴、そして業界の実態とダイナミックに変貌する業界の動きにつきまして、その概要をお話いたします。フードスペシャリストが今後、食品業界に就職するうえで、何か食品業界の実態を知ること、参考にしていただければ、大変ありがたいと思います。

### 1. 日本の産業界における食品産業の位置づけ

2001年に発表された経済産業省「工業統計表 (産業編)」(表1)によると、食料品のメーカー出荷額は全産業中第3位で、全体の12%を占め、34兆6000

億円でした。1位が電気機械器具、2位が輸送用機械器具となっています。ところが、事業所数・従業員数となると食料品はそれぞれ第1位となっています。

なお、この食料品とは食料品製造業、飲料製造業のほか、飼料製造業、たばこ製造業が入っています。しかし、食料品の流通 (卸) 小売り、外食・惣菜業は入っておりません。ちなみに、外食産業の規模は約27兆円、惣菜業が約7兆円といわれています。



経済産業省「工業統計表 (産業編) 2001年度」

全産業	1位	2位	3位
出荷額 (生産額) 290兆円 100%	電気機械器具 52兆6000億円 18.2%	輸送用機械器具 45兆2200億円 15.6%	食料品 34兆6000億円 12.0%
事業所数 14万6600社 100%	食料品 2万0000社 13.6%	一般機械器具 1万6500社 11.3%	金属 1万6400社 11.2%
	電気機械器具8200社 / 輸送機械器具7300社		
従業員数 746万3000人 100%	食料品 104万5000人 14.0%	一般機械器具 83万4000人 11.2%	輸送用機械器具 82万1000人 11.0%



## 2. 食品産業の構造

食品業界は、商社、食品メーカー、流通（卸）小売り・外食・中食から形成されています。商社、小売業が食品業界としてとらえている分野は、商社では食糧部門、小売りは食料品の販売部門です。

食品メーカーを製、流通を配、小売りを販とし、製配販3層という捉え方をしています。

また、商社、食品メーカーを川上、消費者を川下と位置づけていました。かつては川上指向でありましたが、いまは川下指向へと変化しています。昔は、モノを作れば売れる時代で、マス販売、マスセールスの時代でした。商品開発もメーカー指向で、消費者が何を求めているのか、そういったことは余り考えなかった。いまは全く逆で、消費者に支持されない商品は、いくら宣伝しても売れません。消費者指向とか消費者ニーズ、消費者ウォンツなどといい、消費者が求めているもの、消費者に支持されるものということで、消費者起点に立った商品開発、消費者サービスが重要視され、信用、信頼が不可欠な時代になりました。

## 3. 食品産業の特徴

先の産業界における食料品の位置づけでみたように、食品業界は生産高では3位でも、事業所数、従業員数では産業界1位で、非常に中小企業が多い業界です。流通も複雑多岐です。1日3度の食事形態に見られるように、食料品の需要は旺盛で、生活密着型産業であり、景気に余り左右されない、安定産業ともいえます。

ただ、日本の食料自給率は低く、海外原料に依存しています。供給熱量総合自給率をみると、約30年前の1972年は57%でありましたが、2001年には40%となり、2005年には39%となっています。品目別でみると、自給率が非常に低いのは穀類が28%、油脂類などは13%、豆類7%となっています。逆に自給率が高いのは卵類で96%、いも類が84%、野菜類が83%などとなっています。

## 4. 食品界、製配販3層の実態と潮流

製 = 食品メーカー

20世紀の食品メーカーは、量 + 人口増 + 値上げ + 所得の増加等を背景に急成長してきましたが、これ

が終焉し、21世紀の食品メーカーは高付加価値、快適ヘルシー、安全安心、サービスの向上、食文化・食育などが求められ、成熟した市場となっています。

配 = 流通（卸）

20世紀の流通は、特約店制度がしっかりしており、元気な地域卸が存在し、マス販売に支えられて、比較的堅調な企業が多かった。21世紀の流通は企業の産業化が必要不可欠となり、デポ・物流・情報機能が整備され、フルライン化、リテールサービスが求められ、多大な資本投下が必要な業界となりました。

販 = 小売り

20世紀の小売業界は大店法があり、チェーン展開で拡大し、GMSが繁盛する時代でした。商品管理も均一的な、いわば中産階級向けという位置づけで行われていましたが、21世紀の小売業は、大店立地法が施行され、街づくりを考えた店舗展開、商品管理も2極分化し、安いか高いかなどいわば専門化が一段と進展し、優良顧客の囲い込みに力を入れています。また、環境問題、地域貢献、法令遵守など社会的責任も高くなりました。

## 5. 食品業界にみる時代変化

食品業界は景気に左右されない安定産業だといいましたが、これまでにはいろいろな変化がありました。その一部をあげると次のような変化がみられました。

業界の盛衰：かつて缶詰産業は日本を代表する産業でしたが、冷凍食品の台頭とともに冷食産業が拡大し、保存技術が缶詰から冷凍にシフトしています。また、飲料市場の拡大とともに、かつて全国にあった缶詰工場は缶飲料の製造工場に代わったりしています。酒類業界も酒類需要の変化で、ビールが伸びた分、日本酒が低迷し、近年では焼酎ブームもあって、焼酎の需要が急激に伸びています。味噌・醤油など基礎調味料が伸び悩み、代わって複合調味料が伸びているように、食品の需要変化とともに業界、企業が盛衰しています。

食生活の変化：食生活の洋風化が一段と進んだこと、内食から外食、惣菜需要が大幅に増えたこと、健康指向により健康志向・機能性食品が増えたことなど様々な変化があります。

業態の変化：流通（卸）、小売業の整備拡大、再

編などのほか、中食・外食企業の産業化、e-ビジネス（ネット通販）の拡大などいろいろあります。

経営環境の変化：安全安心への取り組み、企業コンプライアンス、情報化・ネットワーク化、国際競争等への対応などいろいろあります。

## 6. 食品メーカーにみる変化

合理化：バブルが弾けて以来、食品メーカーは企業体質のスリム化を図るため様々な合理化、省力化に取り組んできました。営業所の統廃合、工場の集約化を一段と進めたほか、適正在庫に苦心し、計画生産を一段と押し進めたほか、人件費削減のため工場従業員のパート化、派遣化などのほか、早期退職制度を導入したり、新入社員の採用を抑えたりしました。

倒産：食品メーカーの倒産は非常に少なく、本業で倒産するケースはほとんどないといっても過言ではありません。これまで倒産した例は少ないのですが、偽装牛肉事件を起こした雪印食品、有明湾の海苔養殖で影響が大きかった浦島海苔、そして最近事件を起こしたイカリソースなどのほか、ゴルフ場投機で失敗した東ハト、産業機構入りしたカネボウ食品などあります。

買収（M&A）：これは非常に多いです。一部例ですが、日本たばこ産業が旭化成工業の冷食部門、味の素が日本酸素の冷食部門、サントリーがペプシコーラ、おたふくソースがユニオンソース、丸紅・バンダイが東ハトを買収するなど多数あります。

合併：これは意外に少ないです。近年の例では、ホーネンコーポレーション、味の素製油、吉原製油、日本大豆製油の4社が合併しJ-オイルミルズとなったほか、日清オイリオ、リノール油脂、ニッコー油脂の3社が同様に合併し日清オイリオグループ、新三井製糖、台糖、ケイ・エスの3社が合併し三井製糖となった例があります。いずれも、海外製品に対する競争など生産性の向上をめざした業界構造的な問題が背景にあります。

資本参加・提携：これは多いです。1部例をあげますと、アサヒビール&ニッカウイスキー、麒麟ビール&ナガノトマト、キッコーマン&ヒゲタ醤油、キッコーマン&紀文食品、味の素&カルピス、味の素&シマダヤ、産官では低温スチーム加工技術で新

会社T・M・Lを設立したなとり&早稲田大学などあります。

経営支援：これは少ないです。1つ例があるのはサンヨー食品がエースコック、日東あられに資金援助（参加）し、経営支援に当たっています。

カンパニー制：グループ会社をもつ企業に多くみられ、味の素、ニチレイ、日清製粉グループ、メルシャン、ミツカン、明治製菓など各社あります。カンパニー制とは、社内分社制の一種で、各事業部門をあたかも独立した会社のように分け、事業を運営する仕組みで、独立採算を徹底するとともに、権限も大幅移譲し、意志の決定と行動のスピードを早める狙いがあります。

## 7. 食品メーカーにおける安全安心のためのコスト負担

トレーサビリティへの対応：原材料の履歴確認とチェック、記録と開示、リスク管理を常に行う必要があります。

ISOシリーズ、HACCPへの対応：工場や設備の環境整備、衛生・品質管理、記録、社員教育を徹底しなければなりません。

残留農薬等ポジティブリスト制への対応：食品中に残留する農薬が、残留基準に適合しない食品の販売等が禁止されます。特に輸入食品など海外には1400種類あるといわれる農薬の残留検査を厳密に行なわなければなりません。

食品表示問題：アレルギー物質の表示が義務付けられているため、これへの対応を徹底しなければなりません。アレルギー物質の検出で問題が多いのは、製造中に使用していないはずの原料が混ざり込んで起きるコンタミネーションがあります。隣のラインで製造していた蕎麦製品のソバ粉が飛んできて、うどん製品に混ざってしまったというような事例。ソバ粉を使用していないと思っていたことからうどん製品にソバ粉と表示していなかったために起きた蕎麦アレルギー。その他、添加物などの原料で特定アレルギー物質を使用していたが、その成分の未開示なしチェックもれで、アレルギーを発症した場合などあり、アレルギー表示問題は非常に複雑で、その対応が難しいといえます。

情報の一元管理：いま、食品に異物混入やカビ、

表示違反、基準以上の農薬の残留が発見された場合、商品の回収から謝罪・補償、強いては製造中止など多大な負担がかかります。事故・事件の初動対応が肝腎で、一つ間違うと、企業倒産にもなりかねません。現場からトップへの情報伝達が迅速で、かつ的確な判断を下すことが事故を最小限にいとどめる最大のポイントといわれています。このため社内情報の一元管理システムの構築が大事で、リスク管理が徹底されていることです。この費用は多大にかかります。

## 8. 食品メーカーの新製品開発の現状と問題点

食品メーカーにとって最大のテーマは、売れる、ヒットする新製品の開発にあるといわれます。かつては100品の新製品を開発し、ヒットのするのは2~3品といわれましたが、いまは1品すらヒットさせるのは至難のワザとなっています。それでも新製品の開発は活発で、1年間に発売される市販用（家庭用）の新製品は、食品・菓子、飲料、酒類でおよそ5万品はあるかと思います。新規性のある真の新製品の発売はごくわずか、リニューアル品やシリーズ品、追随商品などがほとんどです。

なぜ、全く新しい、新規性のある、次世代型の新製品の開発が少ないかというと、日本人は食品に対し、非常に保守性が強く、全く新しい商品にはなかなか手を出さないという特徴があります。それとヒットの確率が非常に低いため、投資回収が厳しい、収益性を圧迫するというで新規性の新商品開発を回避する傾向があります。

実際に新製品を取り巻く環境は非常に厳しいものがあります。その最大の理由の一つは、大手小売店による販売管理手法として売れ筋ABC分析があります。新製品が店頭にも並んでも、販売ランクがC以下の場合、すぐカットされてしまいます。CVSなどでは陳列期間が菓子・飲料で10日間、即席麺が20日間といわれています。よほどTV宣伝をかけて認知度が高くても、店頭化して即、上位で売れる新商品というのはごくわずかです。ようやく売れ出した頃にはカットの時期で、順番待ちの次の新製品を陳列するというようなパターンが多いのです。もう一つ、

新製品の数、競合商品が非常に多いということです。このため、新製品が戦いに残るのは非常に厳しい。また、食べ物には夏・冬の季節性が色濃く残っており、新製品が周年で定番化されるのは非常に厳しいといえるでしょう。いわば食品のライフサイクルは非常に短い環境にあるということです。したがって、メーカーは安全性を重視し、従来路線に実績のあるチャネル別商品の開発、ブランド展開品に力を注ぐ格好になっています。

いずれにしても、ヒット商品になるには商品価値があり、本格感を感じる製品であり、技術に裏打ちされた差別化商品であり、感動を与える新製品ということになりますが、条件として広告宣伝、消費者キャンペーンを打ち、流通・小売りサイドの賛同を得ることが必要です。新製品を並べる店頭スペースが限られているために、1品並べれば1品をはずさなければならない。宣伝・店頭企画が連動して、初めて販売というスタートラインに立つからです。

## 9. 食品界トップによる「業界キーワード」

以上、これまで食品産業の実態と潮流、そして食品メーカーの変化と取り組み、課題についてお話ししてまいりましたが、企業のトップは時代対応をどう考えているのか。

日本食糧新聞では、平成17年度の元旦号で、食品界のトップにアンケートしまとめたものですが、平成17年度の重要課題として「食品業界のキーワード」を次のようにあげています。

商品開発 = 高付加価値商品の開発（消費者にとって価値ある新製品の開発、技術に保証された新製品の開発）、健康指向商品の開発（トクホ、機能性食品）、ヘルシー商品の開発（健康、美容）、少子高齢化へ対応した商品開発  
食の安全・安心への取り組み（品質保証体制の整備、リスクマネジメントの徹底）  
企業責任の重視（企業のコンプライアンス）  
競争への対応 = 流通構造の変化にどう対応するか（合従連衡、提携、統合、買収）  
グローバル化への対応（国際競争への対応、コーデックス）



10. 食品メーカーの売り上げランキング(2004年度)

(億円)

順位	社名	連結売上高
1	JA	44,922
2	キリンビール(株)	15,957
3	アサヒビール(株)	14,003
4	味の素(株)	9,877
5	日本ハム(株)	9,099
6	明治乳業(株)	7,323
7	山崎製パン(株)	7,294
8	雪印乳業(株)	7,270
9	(株)ニチレイ	5,634
10	森永乳業(株)	5,583

順位	社名	連結売上高
11	サッポロホールディング(株)	4,795
12	伊藤ハム(株)	4,738
13	キューピー(株)	4,370
14	(株)日清製粉グループ	4,023
15	明治製菓(株)	3,534
16	キリンビバレッジ(株)	3,476
17	キッコーマン(株)	3,425
18	東洋水産(株)	3,193
19	日清食品(株)	3,152
20	プリマハム(株)	2,758

21 江崎グリコ(株) 22 (株)加ト吉 23 (株)ヤクルト本社 24 コカ・コーラウエストジャパン(株)  
 25 丸大食品(株) 26 (株)伊藤園 27 コカ・コーラセントラルジャパン(株) 28 日本製粉(株)  
 29 日清オイリオグループ(株) 30 ハウス食品(株)

11. 食品流通(卸)業界の実態と動向

次に、食品メーカーと小売りの中間に位置する食品流通業界についてお話いたします。食品流通業界はまさに乱世の時代に突入しております。非常にドラスチックな動きをみせています。

かつては問屋不要論を主張する人がいましたが、現在は流通の評価が高まり、食品業界の中で流通が要になっています。

では、現在の流通業界の実態はというと、大手流通が着々と規模拡大し、1兆円企業が誕生する反面、地域卸、酒類などの専業卸の生存領域が狭まり、業界の再編・統合がダイナミックに進んでおります。

いま、こうした業界再編を影でリードするのは、食品流通の覇権争いを繰り広げる総合商社です。各社とも系列下の食品流通を軸に中間流通分野の基盤強化に力を注いでいます。とりわけ、その動向が注目されるのが三井物産です。同社は三菱商事、伊藤忠商事に大きく出遅れたこともあり、中間流通分野の強化を急いでいるからです。

では、各総合商社の動きについて、簡単に説明しましょう。

<三井物産>は、昨年来、基幹卸の三友小網に200億円を資本投入し、テコ入れを図るとともに、今年4月に社名を三井食品に変更して、グループ企業の位置づけを明確化したのに続き、「三井食品を核に地域卸とアライアンスを組み、全国ネットワー

クを構築する」という基本方針の基に、東北で盤石な基盤を築くポーキ佐藤(1400億円)と業務提携を実現。3年後にはグループ卸で、売上高1兆円を目標に掲げるなど、食品流通戦略に賭ける並々ならぬ意気込みが感じられます。

<三菱商事>は、総合商社トップ企業として、すでに食品総合卸の菱食(1兆600億円)を系列下にもち、三菱商事から社長を送り込んでいますが、昨年2月、明治屋、ポーキ佐藤、丸大堀内、カナカン、旭食品の有力卸5社と情報・物流システムの共同開発を進め、新会社アライアンス・ネットワークを設立し、業界をアツといわせました。5社トータルの売上高は、1兆1000億円になります。菱食と5社連合は今後どう連動するか不明ですが、三菱商事の関係卸は、軽く2兆円を超える一大勢力といえましよう。

<伊藤忠商事>は、卸戦略から目を離せません。すでに伊藤忠食品(5000億円)、西野商事(3000億円)の2枚看板をもち、02年に日本アクセス(旧雪印アクセス7700億円)の筆頭株主になったことは、特筆されます。これは、他社の卸を大きく凌駕する全国ネットのチルド物流とMD機能、全国卸網を握ったということで、食品流通における機能競争を大きくリードしたといえます。

<住友商事>は、有力な食品卸を持たない中で、小売分野には早くから着手。首都圏の中堅SMサ

ミットストア、ドラッグストアなどの子会社に持ち、01年に西友に資本参加するとともに、世界最大の小売業ウォルマートと西友の資本・業務提携の仲介役を果たしたことは、記憶に新しいところです。

<丸紅>は、01年、経営悪化が続いたダイエーグループの関係を強化し、マルエツ株を追加取得して筆頭株主になりました。また、日本に上陸した世界的小売業のドイツメトロ社の日本法人に資本参加しております。昨年は、神戸の有力食品卸ナックスナカムラ（1300億円）を傘下に治めました。

そういった総合商社主導の業界再編が進む一方で、独立系卸も強固な地盤を築くため、奮闘しております。

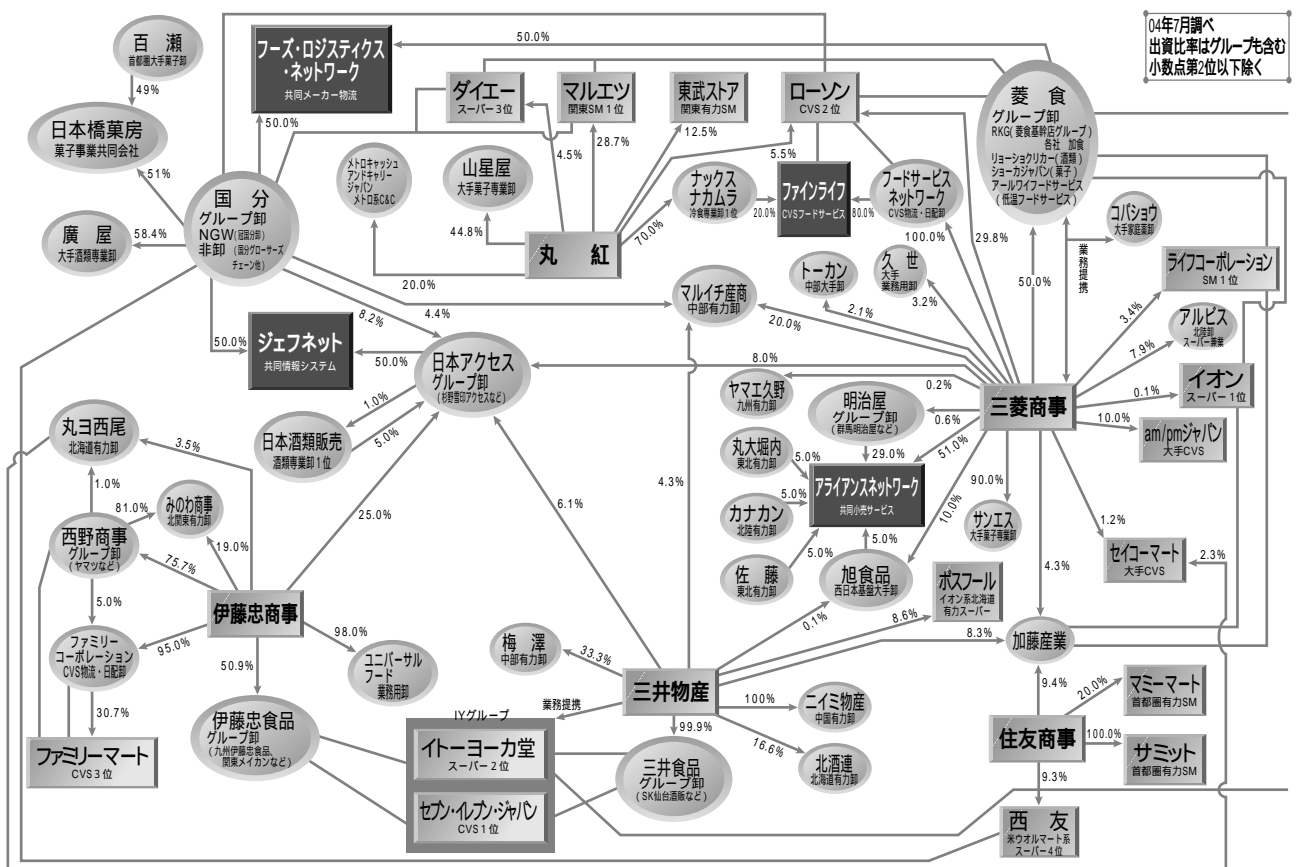
<国分>は、食品の流通業界最大手として、売上高1兆2400億円を達成していますが、今期は第7次長期計画の最終年に当たり、売上高1兆5000億円を目標に掲げ、他を大きく引き離す、巨大卸への成長を図っています。経営の基本方針に「サプライチェーンコンソリデート機能」の発揮を掲げ、自社のみならず、流通全体の最適化を目指しています。コンソリとは「調整」という意味です。

一方、国分と並ぶ、総合卸の<菱食>は、卸業界

の機能競争を1歩リードしており、市場のニーズに対しては、食品、酒類、菓子、低温食品でカンパニー制をしいて、専門性を発揮できる新たな体制を確立しています。また、ロジスティックについても従来の量販店、CVSだけでなく、大手外食チェーンや一般消費者への宅配を始めるなど常に進化を続けています。

また、独立系の酒類問屋日本酒類販売（4000億円）は、今年、北酒販、喜多本店、新潟酒販など有力酒類卸8社と共同仕入機構をスタートさせました。これまでの酒販免許の緩和以来、新規参入のスーパー、CVSが増え、酒類販売の競争が激化していること、資金力のある大手卸が有利に展開できること、それと今回のオープン価格移行を機に、酒類卸の流通再編が大きくなうねりになり、今回はその第一弾ともいえる大同団結とみられます。

以上、主に食品メーカーと食品流通についてお話ししてきました。その他、スーパー、CVSなどの小売業界、外食、惣菜産業などの実態と潮流についてもお話ししたいのですが、講演時間をオーバーしてしまいました。またの機会があれば、最新情報を交えて、お話ししたいと思います。





最後にフードスペシャリストの就職先となる食品業界では、フードスペシャリストの認知度は非常に低いのではないかと思います。日本食糧新聞はこの食品業界に広く購読されていますので、いろいろな機会をとらえてフードスペシャリストの記事を書

いて、そのPR、告知に努め、認知度を高めていきたいと思っております。

記念講演「食品産業の構造と新潮流を探る」は、平成17年6月14日（火）に開催の日本フードスペシャリスト協会第7回総会における講演記録です。

## 特別寄稿

# 風俗史からみた17世紀ヨーロッパ

- 主としてナプキンについて -

青木 英夫

17世紀のヨーロッパはなんといっても、フランスのルイ王朝の華やかな時代であった。なかでもルイ14世は太陽王ともよばれていた。この時代は、衣、食、住、即ち生活全般にわたって、フランスが中心であった。たとえば、ドイツの文士たちは、フランス語のア・ラ・モード (a la mode) からアラモード的 (alamodish) というドイツ語をつくり、新しい服装をそうよんだ。1626年から30年にかけて、これに対するあざけりの言葉がきかれる。それは、何がための反対であったろうか。新しいものすべてに対する異端糾問的反対だったろうか。無論それもあったが、醇朴な風習の中に悪徳がはいりこむことをおそれる意味の反対も有力であった。

さて、食事の回数が多ければ、ナプキンの使用量も増えるのは当然である。しかし17世紀前半までは、ナプキンの使用のはげしい、特別なわけがあった。まず、食事の回数であるが、回数が多いだけではなく、量の多いことも驚くべきものであった。ドイツの町家では1610年、客をよぶ際、日に6回も食事をした。その品数は各九種類であった。貴族の客では、回数は少なく、わずか3回だったが、客に出す品数は毎回100種類にも及んだ。

1647年1月、ハノーヴェルの宮廷（ドイツ西北部の独立国。17世紀にエルンスト・アウグスト侯により選帝侯の地位を得た）におけるメニューには、豪華な料理がならんでいた。第一コース、ワイン、スープ、二皿、羊の背肉、ヤキトリ、鯉、パイ、仔羊の詰めもの、キャベツ、猪のハム、仔牛の焼肉、七面鳥、若鶏、牛肉、鮑、第二コース、仔羊の焼肉、無花果のパイ、煎餅菓子、だつ魚、鹿肉、朝鮮蘇、

団子つき牛肉、牛肉、酢漬け焼肉、蟹、仔豚、仔牛のもつ、牝牛のもつ、牝牛のひずめ、デザート。食品は美味だからというより、珍しいからというので白鳥、孔雀などを食べたので、一般には質よりも量を重んじた。1人で12人前位食べるのは珍しいことはなかった。



フランスのアンリ四世（ブルボン王朝の祖、1793年にはカトリック教徒となり、94年に正式にフランス王となる）も大食で有名であった。ルイ14世も一度にスープ4皿、雉1羽、しゃこ1羽、サラダ山盛り1皿、アイランド風シチュー1皿、ハム2本、ペオン (paionne) 1皿、果物と砂糖漬け菓子を食べたことが録されている。食中については様々な面白いことがあったが、今はナプキンの使用について必要な紹介だけにとどめることにする。さて、食事作法はどうであったかというに、スープのようなものは共通の大皿からめいめいにスプーンで食べた。その他のものは指でつまんで食べた。哲学者のモンテニユーもルイ14世も指で食べた。（モンテーニュは1580年、スイスで沢山のスプーンを並べた食卓を見て感心した。）

1560年に、ある旅人は、「ドイツでもイタリアでも客は皆ナイフを持っているが、フランスでは、そういう人は全員のうちほんのわずかしかない」と報じている。フォークはこの時代にはただ出しておくだけのものであった。フォークは11世紀末ヴェネチアに既にあらわれ、スペインでは1525年に記録が見

うけられる。イギリスの旅行者トーマス・コヤット「(1577 - 1617)〔1611年には旅行体験記を出版した。〕」は、1607年、イタリアで次のようなことを目撃し、驚いている。それは次のようなことである。「ほかの国では見たこともないが、この国では食事のさい、皿の上の肉をフォークでおさえ、ナイフで切っているのではないが。そして、指を大皿につっこんで食べようとする、それを無作法だというのである」。彼がこの驚くべき食事作法をイギリスにもちこもうとしたら、泥棒野郎だといってあざけられた。外国の習慣を盗んだ者という意味ではなく、泥棒のように下品だという意味であった。フォークを食事に使用することは、17世紀中頃になって、やっと一般化されたのである。

フランスのサロンとして有名な、ホテル・ランブイエ (Hotel de Rambouillet) では、コースごとに皿をかえるようにしたので、給仕用スプーンが使用されることになった。さて、ホテル・ランブイエは、17世紀のフランスの代表的サロンである。サロンはもともとは美術品を飾る部屋のことで、17世紀にイタリアからフランスに入った。まず、ルーヴル宮殿の画廊がこうよばれた。それが、芸術や学問を好む人々の社交場として、生活の中に洗練された趣味をもたらすのに貢献した。サロンが政治的なかけひきや悪口を言う場所ではなく、高い品性をやしなひ、優雅な交わりを結ぶところとしてあらわれたのは、実にフランスにおいてであった。ランブイエ邸のサロンには、ことに、文人、芸術家、上流市民の男女が集り、フランス古典文芸はここから生れたともいわれるほど栄えた。このほか、アカデミー・フランセーズの会員を中心とするクーラール家のサロン、ポレ嬢、アラゴネー夫人、マドレーヌ・ド・スキュデリー、スカロン夫人、サブレ夫人のサロンなどがあった。サロンは次の18世紀に入ると益々盛んになるが、17世紀のサロンはこれとは全く性格がちがひ、政治的色彩がなかった。

およそ給仕用スプーンを使用せず、じかに大皿から食べるというような場合、どうやって清潔を保つかというに、それは、食事の前と後に両手を洗うという方法によってである。ナプキンの用意には、大きな注意がはらわれたわけである。肉などを上品に切って食べることは大切なテーブル・マナーとして

実習されたが、同時にナプキンをきちんと優美に折りたたむことも熱心に修業された。

食事作法書によく韻文で書かれてあり、果物の皮を優美にむくことが大切とされた。御前試舎に勝った騎士が姫のとなりに座れたのはいいが、梨の皮をむかずに食べて、すっかり面目を失ったという話が伝えられている。一体、正式の食事に婦人がつくのは中世の宮廷が初めだった。そして、これから後、食事作法が問題にされ出した。

ここでもう一度、フランスの国王について述べてみることにする。ルイ14世を中心とするフランス宮廷生活は厳格な宮中席次を持つ臣下達によって、すべて儀式としてとりおこなわれた。フランスの宮中席次は52あるが、1680年に制定されたものである。この宮中席次は各国にとり入れられ、戦前の日本もフランスの席次にならったものである。ルイ14世の時代では、起床、いのり、謁見、食事、散歩、就寝、排便等には夫々臣下が参列した。たとえ一杯の水でも、それを王にさし上げるのは4人の定められた人々によったし、ハンカチやナプキンを呈する人物さえ定まっていた。朝の八時から夜の十時まで続くこの荘厳な茶番劇を、王は極度の忍耐力で運行していった。

王は贅沢を愛し、臣下にもこれをすすめたが、それはフランスの富がさせたのではなく、贅沢によって貴族たちが軍事力などをたくわえる余地をなくさせるための政策的な配慮によるものでもあった。一体、封建制度における王の地位は、貴族たちに君臨するほど絶対的なものではなく、大貴族ともなれば、王は友であった。したがって貴族のもつ誇りと自由は、場合によっては、王を敵とすることも辞さないほどはげしいものであった。絶対王制を確立しようとするものにとって、この傾向と他の流れにきりかえる必要が切実であったはいうまでもない。強大な軍事力を持つ諸公を宮中の武力なき貴紳とし、王への忠誠を行わせるために、エチケットや服装や宴会などは、大きな役をはたすことになった。すでに、アンリ四世の時、王権は確立され出した。王国の半分以上が少数の大貴族たちによって占められ、彼等がその居城を宮廷とよんだ時代はずいぶん、王は大きな軍事力によって王権を守ることが出来た。中央集権の実をあげたフランス王は、勢力ある貴族を売却す

ることを敢えてしつつ、彼らを王の役人と化することによって、次第にその任免権を手に入れ、謀反をおこし難くさせた。貨幣価値の下落のために破産にひんした中小貴族たちは王の宮廷に寄食して生活することをのぞむようになる。

しかし、この時代は案外野蛮な時代であった。上流階級でも、かなり粗野な感情を持っていた。エバノン公とド・ヴィットリー將軍は、ボルドー大司教スールデイ (souldy) に笞をくらわし、オルレアン公はリシュリュー枢機卿に自分の宮廷内で耳うちを敢えてした。また、プファルツ選帝侯カール・ルードイヒとハノーヴェルのルードイヒ王子の如きは、その夫婦喧嘩において、やんごとない奥方達を、食

事の席でしたたかなぐりつけた。食事のさいの粗野さはどうであったか。オーストリーの或る大公は1624年、騎士たちに対し、食事作法上の注意をあたえている。「食事の際は衣服を清潔にし、且つ、食卓には酔ってつかぬこと、指さしたり、ナプキンで鼻をかまぬこと。つばを吐かぬこと」。さらに、ボンメルンとメークレンクの領主は、同じ頃、「食事のさい、大声でさわがぬこと、食べ残しの骨を投げつけたり、ナプキンを失敬しないこと」と注意している。また、ヴェルテンベルク公ラルリヒは大酒のみ、獵犬のまねをして食卓の同席者にかみついた。

(日本フードスペシャリスト協会 監事)

## 提 言

# フードスペシャリスト協会にもの申す

くらしき作陽大学 食文化学部 食生活学科 教授 柘植 治人

平成17年度現在、フードスペシャリスト養成課程として、認定を受けている大学の数(加盟校と呼ぶ)は大学63校、短期大学108校の合計171校である。そして、これまでにフードスペシャリスト資格を認定され、認定証を交付された者の数が、平成11年に試験が始まって以来、22,584人となっている。平成11年以来、1年1回ずつ実施しているので6回の認定試験を行ったことになる。そして、その合格率は、近年少しずつ低下しているが、受験者の80%以上が認定されている。

フードスペシャリストの認定を望む加盟校の特徴を分析すると、食品生産を目的とした農学系の大学の学科(学部・専攻・コース)や栄養士養成課程としての認可を受けていない生活科学系短期大学の学科が散見されるが、大部分は栄養士資格も得られる短期大学(大学も含む)の学科もしくは専攻(コース)である。しかし、最近急激に増加してきた管理栄養士養成課程の学部・学科・専攻はあまり多くはないように見た。

フードスペシャリスト協会の目的は「日本フードスペシャリスト協定会章」の第3条によれば、「本会は、食べものに関する高度の専門知識及び技術を

有するフードスペシャリストの養成を図り、その研鑽と振興を期するとともに、会員相互の連帯を保ち、わが国の食と食生活の向上に資することを目的とする。」とある。



既に2万人以上の資格取得者(認定証交付者)を出しているのであるが、認定証を交付された者が、この交付証を基に就職し、または、自分の日常業務に活用しているのかという極めて疑問である。手元に、「平成15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」(平成17年1月12日)がある。平成15年度フードスペシャリスト資格取得者5,231人のうち2,450人を調査対象として得た結果である。実際に回答を返してきた人は548人(回収率22.4%)と、少ないが、その調査結果から、76.3%(418人)[大学(110人)、短期大学(308人)]の人が就職しているにも拘らず、『仕事の上で資格は役立ちましたか』という設問に対し、何と、50.4%(212人)の人が「どちらともいえない」、36.6%(154人)の



人が「いいえ」と回答しており、役に立ったに、「はい」と回答している人は、わずか12.1%（51人）に過ぎない。

この結果を見て、現在の協会の執行部は、どのような考え方でこの協会を運営してゆこうと考えているか質問したくなってきた。

先ごろ開かれた第7回総会時（平成17年6月14日（於）東京）に、上記のアンケート結果に関連し「協会として、フードスペシャリスト資格者を企業等に採用してもらうための努力をすべきであると考えが、協会は、どのような施策を講じてきたのか」という質問をしてみたところ、執行部の1人から、「それは、それぞれの大学、短期大学でやってくれ」との返事が返ってきて唖然とした。何のために協会に加盟しているのだろうか？。若し、個々の大学で可能なことであれば、私たちはとっくの昔にやっています。大学間競争の激しい今日、少しでも良い就職口へ、1人でも多く就職させることが、大学・学部・学科の実績となり、生き残りの途であることは十分承知しているから、どこの大学も全員が一丸となって必死で努力しているのに、“資格は与えてあるのだから、自分たちで努力しなさい”と言わないばかりの協会の態度には驚いた。

かつて、昭和40年代から50年代の短期大学全盛の時代に、栄養士養成の短期大学から卒業していった多くの卒業生が、栄養士としての資格ではなく、大学での2年間に勉強した知識（技術）をかわれて、多くの食品企業や飼料会社、さらに一般化学系企業の研究所（室）、試験検査室・品質管理部などの技術者、研究員補佐として採用されていた事実を知っている者にとって、現在の“フードスペシャリスト資格”は物足りない。その原因を探ってみると、協会は加盟校（認定校）を増やす努力はしてきているが、受け入れ側である企業・事業所などへの“フードスペシャリスト”としての職場開拓には殆ど、手をつけてこなかったのではないかと邪推したくもなる。

ところで、フードスペシャリスト協会は、今問題にしているフードスペシャリスト資格を、消費者サ

イドに立って、食品の流通や販売分野、飲食サービスの分野で「食」に関する的確な情報を提供し、豊かな食生活をコーディネートする専門職であると紹介している。そうであるならば、通り一遍の試験を課すのではなく、もっと専門化した資格、例えば、管理栄養士資格と対比できる資格とすべきである。そのためには、幅広い食品流通に関する知識とともに、食品栄養学、食品機能学などの基礎知識に裏打ちされた食品の鑑定・鑑別能力、的確な品質評価技術を修得しているか否かを評価できる試験にすべきであると考えらる。

折りしも、社団法人全国栄養士養成施設協会では、国家資格である管理栄養士試験とは別に、平成16年度から、独自の認定試験制度を発足させ、個々の栄養士の到達レベル別に3段階の認定証を交付する制度を開始した。初年度は、参加校の十分な同意を得ないままの見切り発車だったらしく参加校は少ないが、こうした栄養士の差別化、レベルアップ策によって、それぞれの大学（短期大学）における教育水準があがり、卒業生を受け入れる求人側からすれば有用な、考慮すべき資格となることは間違いない。そうすれば、ますます、追隨する参加校も増え、制度自体が充実してゆき、より完成度の高い資格認定制度となると予想される。

同時に、協会にやっていただきたいことがある。それは、協賛企業を増やすこと、すなわち、フードスペシャリスト資格取得者を採用したいと“求人票”に書いてもらえるように、企業関係者等に積極的にPRすると同時に、そうした雰囲気醸成するための講演会等を催すことである。日本食糧新聞を利用することも大いに結構です。そして、今後問題になるのが、多くの資格取得者が出れば出るほど重要となるのだが、既にフードスペシャリスト資格を取得している既資格取得者に対するケアである。時代にマッチした新しい情報、技術を提供してゆくためのリフレッシュ教育の機会を設け、専門職としての“フードスペシャリスト”の資質維持とその定着をはかるための活動を推進していただきたい。

## 浴室の蛇口からでる水は飲めますか

東京聖栄大学 食品学科長 筒井 知己

昔勉強した英会話の1フレーズに、「浴室の蛇口からでる水は飲めますか」と尋ねるものがあった。我々が日常日本で生活している場合、どこの地域に行っても安心して水道水を飲むことができる。これは日本の水道水の大部分が軟水（硬度が100mg/l未満の水）で、しかも殺菌されていて衛生面でも安心して飲めるからである。しかしヨーロッパをはじめとする国々では、水道水を飲用としてはあまり使用しない。これは、水道水に含まれるミネラルが豊富、いわゆる硬水（硬度が100mg/l以上の水）であることと、河川を水源とする水道水を衛生的にあまり信用していない為と思われる。従って飲用にはミネラルウォーターが用いられている。

筆者らがメキシコ、ユカタン半島の都市、カンクンのホテルに宿泊した際には、すでに室内の洗面台の上にミネラルウォーターが2本置かれていた。洗面台の蛇口からでる水は澄んでいて無臭、口に入ると少し発泡する感じで、わずかに苦みがあった。ユカタン半島は、石灰質の土地で、川は石灰質の土地を浸食して地下を流れている。所々に石灰質の土地が丸く大きく陥没したセノーテという湖も見られる。食事の際や現地観光の際には、ペットボトル入りのコーラや炭酸飲料を買ってきて飲んでしたが、妻がホテルの水で湯を沸かし、日本の茶（ほうじ茶）を入れて飲んだことがあった。1、2日すると腸の動きが活発になり（本人の話）頻繁にトイレに通うようになった。硬水の中には、沸騰させて硬度が落ちる一時硬水（主成分が炭酸水素カルシウムや炭酸水素マグネシウムなど）と煮沸しても軟水にならない永久硬水（主成分が硫酸マグネシウムや炭酸カルシウムなど）があるというが、この地の水は後者なのであろう。

次にインドネシア、バリ島のホテルのこと。浴室の蛇口から出した水は、バスタブにためるとわずかに薄茶色な濁りが認められた。ここの水も洗顔には用いたが、飲用には使用せず、ミネラルウォーター

を買って飲んだ。現地の人々は川で水浴びし、洗顔し、トイレもするとTVで紹介していたが、水道水として利用されている水がどこから引かれ、どの程度浄化されているのかわからなかった。東京医科歯科大



大学の月舘先生が、世界各地の飲料水を検査した結果を、「海外生活と水」というタイトルでインターネットのホームページで紹介していたが、それによるとバリ島の隣の島、ジャワ島のジャカルタ（インドネシアの首都）の水道から、シュードモナス属、アエロモナス属の腸内細菌類縁菌や、大腸菌、シトロバクター属、クレブシーラ属、エンテロバクター属の腸内細菌が検出されている。現地の人々は、この水で生活している。この土地に長く生活することによって、以上述べたような菌にも適応しているであろう。

トルコやイタリアのツアーの際には、ツアーバスの運転手さんが車内でミネラルウォーターを販売していて、のどが渇いてもすぐにミネラルウォーターを補充することができた。トルコの場合、町で土産物を買ったりすると、現地の人はお客さんに、紅茶（チャイ）やリンゴのお茶（エルマチャイ）をふるまう。この国では客人をもてなすのに、日本と同様、好意で茶を勧める習慣があるのだ。これを何杯か飲むとやはりおなかが緩くなった。トルコの人々がどのような水を用いてお茶を入れてくれたのかわからなかったが、やはり硬度が高めの水を用いていたのではなかろうかと推測された。さらに先のホームページによると、イスタンブールのミネラルウォーターの中には、一般細菌数  $10^3$ 個/mlのものが販売されていたという。

ローマからナポリに向かうバスに乗っていた日本人の観光客が、添乗員さんにミネラルウォーターに

ついて聞いていた。あらかじめ購入したミネラルウォーターにガスが入っているものがあり、ガスがきつくて飲めなかったという。また買った水の中には、薄い甘みがあるものもあったという。実際イタリアで売られているミネラルウォーターにはガス入りのものとガスなしのものがあり、サンペレグリーノなど硬度が700台の硬水は、飲みやすくするために炭酸ガスを添加しているという。この他にも中硬水（硬度100～300未満）や、軟水も売られている。このほかに日本で言うところのニアウォーターが多数売られていた。筆者も桃やリンゴなどの味がわずかにするニアウォーターを買って飲んでしたが、なかなかお勧めの味であった。



イタリア産ミネラルウォーター  
（東京で購入したもの）

ところでイタリア人のミネラルウォーター消費量は、1人年間182.3リットル（日本ミネラルウォーター協会の推定値）で、日本人1人年間13リットルと比べると桁違いに多いのがわかる。この理由はどこにあるのだろうか。古代ローマの時代、ローマ市民は、主に泉の水を飲用に用いていたという。ローマでは地下水脈が浅いので、傾斜地などに多数のわき水があった。これらの泉の一つがトレビの泉である。ローマ市民は、井戸水や川の水を利用することもあったようだが、水質の悪いものは飲用に使用しなかった。その後ローマの人口が増え、水の需要が増加すると各地の泉から水を、水道橋で運んだ。泉の水を飲むという伝統が、今のイタリアの人々にミネラルウォーター（瓶詰めにした泉の水）の利用という形で受け継がれているのだ。しかもイタリアを含めたEUのミネラルウォーターの基準は、水源があらゆる汚染に対して保護されている地下水（源泉の位置、標高、地層の構成と汚染に対して保



トレビの泉



古代ローマ時代の水道橋  
（トルコ イスタンブール バスの車内から）

護されている証明書が必要）で、微生物的にも健全な水（安全な範囲の細菌数、大腸菌群陰性、寄生虫、病原微生物を含まないこと）、健康的にも快適な水（薬理的、臨床学的に認められる健康に対する効果）が必須の条件であるという。安心できるスローな飲み物としてイタリアの人々が利用するのは当然のことであった。

ふりかえって我が国の場合、戦後の経済成長とともに起こった各種公害は、水を汚し人体にまで多大な影響を及ぼした。ここ数十年水質汚染の問題は、



環境問題の解決すべき重要なテーマとなっている。家庭で水道の蛇口に取り付ける浄水器が売れ、世界各国のミネラルウォーターがスーパーマーケットやデパートの店頭に並んでいる。これは人々が安全な

はずの水に対する不安を抱えているためではないだろうか。安全でおいしい水が飲める国であり続けたいと切に願う次第である。浴室の蛇口からでる水は飲めますか。

## 新刊紹介

# 大村省吾・川端晶子編 「食教育論 - 豊かな食を育てる」

新潟医療福祉大学 医療技術学部 健康栄養学科 村山 篤子

食を見直す風潮の高まりの中で、学校教育の現場でも食を重視した授業が展開されるようになった。これらの食育・食教育では「人間らしい食行動とは何か」を問う、「豊かな食を育てる」ことが課題である。

本書は第 部 食環境と食教育、第 部 人間成長と食教育の理論 - 総合科学としての展開、第 部 は食教育の展開と実践方向、第 部 食教育の実践例として、国内、国外の生々しい取り組みが紹介され、むすびとして、日本の食教育の課題と展望が述べられている。執筆者は食領域の各専門分野の研究者・実践活動家であり、総合的な“食”の教育を実践する人たちの参考書として活用できる内容になっている。

先進諸国では、1980年代頃から、次世代を担う子供たちの食・健康・文化を通じて人間形成に重大な危機を認識しはじめ、成長期の子どもたちの食教育が政策課題として取り組まれてきた。日本においても、食の多様化とともに、生活習慣病の増加やその若年化に加えて、食を大切にしているところの欠如など大きな社会問題となってきた。本来食のしつけは、小学校低学年で家庭で行われるべきものであったが、そのチェック機構がいつの頃からか社会や家庭の中で機能しなくなってきた。さらに、料理や食材が自分の口に入るまでには沢山の人の手を経ていることを知ることが食生の第一歩であるが、社会における多くの人間とのつながりは希薄になり実感することがむずかしくなっている。

2005年、食の問題への全面的な取り組みとして通常国会で“食育基本法”が審議され、7月15日施行となった。一方文科省、2004年1月“食に関する指導体制の整備”の答申を受け、2004年4月から栄養

教諭制度を導入し、専任教員として‘給食を活きた教材’として個別栄養指導、関連教科との調整、地域家庭との連携を強化する方針が打ちだされている。

これに先だって、食育という言葉が頻繁に使用され始め、接する機会は増したが、領域により別名称が使用されるが、概念は類似しており関連する取り組みが行われたり、また個々人の解釈によって多様な意味づけがなされるなど、食育の理論・基本理念が曖昧な現状にある。本書の第 部 はこれに答えるものであり、その理念が明確に述べられている。

食教育は一般に食物摂取状況を調査し、その結果から得られる過不足のある栄養素や食物について適量の摂取を勧める指導がなされがちであるが、現実の食物摂取行動は子供の生活環境や子供を取り巻く人間関係の中で営まれているため様々な要因を十分に把握し、問題となる行動の背景を知って対処することが大切であり、価値観が多様化している現代において、最適な食生活を実現するためには、それぞれが主体的な行動変容をおこすような食教育が必要である。したがって、学校給食では、対症療法的な栄養バランスを是正するための対策ではなく、子供たちが自分の健康と食べ物との関係を学びながら食べ物を選択する力を育てていくことである。

食教育では人間形成が最も根本的な課題である。第 部 には、食教育展開の教育現場 - 学校給食、食農教育、地域活動における方向を明らかにしており、特に総合的な食教育の実践課題、指導者の育成の項は興味深い。第 部 は国内・海外の事例報告がまと



められているが、国情の相違が食教育の基本方針・展開に反映されており、日本における食教育の方向性にも示唆を与えるものである。

最後に編者は食教育の今後の課題となる点を8項目にまとめ、食教育の展開課題整理と方向付けを示している。

全体として、本書は、栄養教諭の養成・研修プログラムや栄養教育における食育についての学習計画

立案のためにすぐ役立つ貴重な参考書、手引き書である。さらにフードスペシャリストの養成課程においても「食教育」を新しい業務の一つとして位置づけ、テキスト『新版フードコーディネーター論』の中でも食教育（食育）の展開を解説しているが、最適なテキストとして活用されることを期待している。注記：「食教育論 - 豊かな食を育てる」は（株）昭和堂発行（A5版 297ページ 定価2300円＋税）

## 事務局短 信

### 本協会の第7回総会を開催

本年6月14日（火）午後2時30分より、芝「東京グランドホテル」において、正会員87校97名（外に特別会員等7名）併せて103名の出席を得て、第7回総会が開催されました。はじめに林淳三会長代行から開会挨拶。次いで議事に移り、平成16年度事業報告及び決算報告、平成17年度事業計画案及び予算案を審議・承認。続いて、第6回フードスペシャリスト養成課程研修会の開催、平成17年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領の報告と説明。専門学校のフードスペシャリスト養成課程認定問題を協議、この問題は全国栄養士養成施設協会に設置の全国栄養士養成専門学校協会から正式に申請があれば、改めて総会で諮ることになりました。このあと、役員の任期満了に伴う全員の改選が行われ、満場一致で新会長として、岩元睦夫氏（財団法人農林水産先端技術産業振興センター理事長・前独立行政法人国際農林水産業研究センター理事長）が選任されました。（岩元新会長の就任挨拶は、第7回総会議事報告に掲載）。また、会員校提案事項として、フードスペシャリストの就職開拓、フードスペシャリストの認知度アップ、フードスペシャリストの明確な位置付け、テキスト・試験問題作りのためのフードスペシャリスト養成課程担当教員により検討会の開催など、意見と要望がありました。

以上、午後4時30分、総会議事を終了。休憩をはさんで、日本食糧新聞社常務取締役の村元靖郎氏から、「食品産業の構造と新潮流探る」との演題で記念講演を戴きました（講演内容は本会報第19号3頁～9頁に掲載）。引続き、別室にて懇親会が催されまして、午後7時30分、第7回総会は盛会裡に終了



第7回総会の記念講演

しました。

なお、平成16年度事業報告・収支計算書・貸借対照表・財産目的、平成17年度事業計画・収支予算書、新役員名簿は、次の通りです。

### 平成16年度 事業報告

平成16年度は引続き認定事業を推進するとともに第5回研修会の実施や食品企業に対するPR活動を展開するなど、フードスペシャリスト資格制度の充実に努めた。

平成16年度の主たる活動状況は次の通りである。

#### 1. 会議の開催

##### (1) 総会

第6回総会

（平成16年6月15日（火）・東京ガーデンパレス）

##### (2) 理事会

第20回理事会

（平成16年5月21日（金）・東京ガーデンパレス）

第21回理事会

(平成16年12月8日(水)・東京ガーデンパレス)  
第22回理事会  
(平成17年3月8日(火)・東京ガーデンパレス)

(3) 専門委員会

第20回専門委員会

(平成16年7月5日(月)・東京ガーデンパレス)  
第6回認定試験の出題調整に関する打合せ〔第1回〕

(平成16年9月9日(木)・東京ガーデンパレス)

第6回認定試験の出題調整に関する打合せ〔第2回〕

(平成16年10月4日(月)・東京ガーデンパレス)

平成16年度専門委員会第一分科会

(平成16年10月25日(月)・東京ガーデンパレス)

第21回専門委員会

(平成17年1月17日(月)・東京ガーデンパレス)

第22回専門委員会

(平成17年3月22日(火)・東京ガーデンパレス)

2. 認定事業

(1) フードスペシャリスト養成課程の認定

区 分	大 学	短期大学	計
平成8年度開設	---	1	1
平成11年度開設	3	37	40
平成12年度開設	9	43	52
平成13年度開設	7	16	23
平成14年度開設	14	19	33
平成15年度開設	9	7 (7)	16 (7)
平成16年度開設	11	2 (7)	13 (7)
平成17年度開設	10	0 (3)	10 (3)
計	63	125 (17)	188校 (17)
現在数	63校	108校	171校

注：カッコ内はフードスペシャリスト養成課程の廃止数  
(内数)

(2) フードスペシャリスト資格認定試験の実施及び  
資格認定証の交付

区 分	認定試験受験者数	認定試験合格者数	資格認定証交付者数
第1回(平成11年度)	536	501(93.5%)	500
第2回(平成12年度)	2,551	2,332(91.4%)	2,131
第3回(平成13年度)	5,111	4,686(91.7%)	4,655
第4回(平成14年度)	5,723	4,898(85.6%)	4,658
第5回(平成15年度)	6,392	5,508(86.2%)	5,231
第6回(平成16年度)	6,912	5,725(82.8%)	5,409
計	27,225名	23,650名	22,584名

注：フードスペシャリスト資格取得者の個人会員加盟  
101名(累計586名)

3. 広報活動

(1) フードスペシャリスト・パンフレットの発行  
(85,000部)

(2) フードスペシャリストのPR広告(新聞・雑誌  
等)

(3) 会報(第15号・第16号・第17号)の発刊

4. 調査研究活動

(1) 第6回フードスペシャリスト資格認定試験実施  
要領の立案

(2) 第6回フードスペシャリスト資格認定試験の問  
題作成及び合否判定の分析

(3) 平成15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の実施

5. 研修事業

第5回フードスペシャリスト養成課程研修会 -  
フードコーディネーターに関する研修PART -  
の実施(平成16年8月26日(木)~27日(金)・  
神戸女子短期大学・参加者83名)

6. 出版事業

「食商品学〔新装〕」(サブ・テキスト)の発刊  
(平成16年9月)

7. その他

農林水産省「我が国の食料自給率 - 平成15年度  
食料自給率レポート」(平成16年9月)の配布

(以上)



平成16年度収支計算書  
平成16年4月1日から平成17年3月31日まで

(単位:円) 予算超

科 目	予算額	決算額	差 異	備 考
<b>収入の部</b>				
1. 会 費 等 収 入	9,380,500	9,655,500	275,000	
(1) 入会金	218,000	458,000	240,000	
(2) 会費	9,162,500	9,197,500	35,000	
2. 事 業 収 入	44,950,000	48,036,838	3,086,838	
(1) 課程認定審査料	350,000	560,000	210,000	
(2) 認定試験受験料	22,100,000	24,106,000	2,006,000	
(3) 認定証交付申請料	20,800,000	21,636,000	836,000	
(4) 研修会参加費	700,000	549,500	150,500	
(5) 出版収入	1,000,000	1,185,338	185,338	
3. 雑 収 入	30,000	37,076	7,076	
(1) 受取利息	29,000	37,076	8,076	
(2) 雑収入	1,000	0	1,000	
4. 積立預金取崩収入	0	0	0	
5. 退職給与引当預金取崩収入	0	0	0	
当期収入合計(A)	54,360,500	57,729,414	3,368,914	
前期繰越収支差額	17,021,601	17,021,601	0	
収入合計(B)	71,382,101	74,751,015	3,368,914	
<b>支出の部</b>				
1. 事 業 費	28,350,000	23,597,207	4,752,793	
(1) 認定試験経費	5,000,000	4,355,464	644,536	
(2) 認定証交付経費	4,600,000	4,454,497	145,503	
(3) 広報活動費	12,500,000	10,758,921	1,741,079	
(4) 調査研究費	800,000	488,710	311,290	
2. 管 理 費	27,700,000	19,497,323	8,202,677	
(1) 人件費	16,500,000	11,272,518	5,227,482	
(2) 退職金	0	0	0	
(3) 会議費	1,200,000	657,788	542,212	
(4) 旅費交通費	2,000,000	1,864,382	135,618	
(5) 印刷費	400,000	116,243	283,757	
(6) 通信費	600,000	434,546	165,454	
(7) 消耗品費	800,000	262,908	537,092	
(8) 備品費	500,000	29,455	470,545	
(9) 連絡交通費	150,000	72,570	77,430	
(10) 賃借料	3,000,000	3,000,000	0	
(11) 渉外費	250,000	92,367	157,633	
(12) 公租公課	2,000,000	1,487,700	512,300	
(13) 支払報酬	200,000	200,000	0	
(14) 雑費	100,000	6,846	93,154	
3. 積 立 預 金 支 出	5,304,427	5,304,427	0	
4. 退職給与引当預金支出	1,500,000	1,500,000	0	
5. 予 備 費	8,527,674	0	8,527,674	
当期支出合計(C)	71,382,101	49,898,957	21,483,144	
当期収支差額 (A) - (C)	17,021,601	7,830,457	24,852,058	
次期繰越収支差額 (B) - (C)	0	24,852,058	24,852,058	

科 目	予算額	決算額	差 異	備 考
(5) 研修会費	2,450,000	1,754,469	695,531	
(6) 専門委員会費	500,000	234,958	265,042	
(7) 旅費交通費	2,200,000	1,310,487	889,513	
(8) 図書資料費	300,000	239,701	60,299	
2. 管 理 費	27,700,000	19,497,323	8,202,677	
(1) 人件費	16,500,000	11,272,518	5,227,482	
(2) 退職金	0	0	0	
(3) 会議費	1,200,000	657,788	542,212	
(4) 旅費交通費	2,000,000	1,864,382	135,618	
(5) 印刷費	400,000	116,243	283,757	
(6) 通信費	600,000	434,546	165,454	
(7) 消耗品費	800,000	262,908	537,092	
(8) 備品費	500,000	29,455	470,545	
(9) 連絡交通費	150,000	72,570	77,430	
(10) 賃借料	3,000,000	3,000,000	0	
(11) 渉外費	250,000	92,367	157,633	
(12) 公租公課	2,000,000	1,487,700	512,300	
(13) 支払報酬	200,000	200,000	0	
(14) 雑費	100,000	6,846	93,154	
3. 積 立 預 金 支 出	5,304,427	5,304,427	0	
4. 退職給与引当預金支出	1,500,000	1,500,000	0	
5. 予 備 費	8,527,674	0	8,527,674	
当期支出合計(C)	71,382,101	49,898,957	21,483,144	
当期収支差額 (A) - (C)	17,021,601	7,830,457	24,852,058	
次期繰越収支差額 (B) - (C)	0	24,852,058	24,852,058	

平成16年度貸借対照表  
平成17年3月31日現在

(単位:円)

科 目	金 額	
<b>資産の部</b>		
1 流動資産		
現金預金	28,746,058	
流動資産合計		28,746,058
2 固定資産		
積立預金	54,269,876	
退職給与引当預金	5,000,000	
固定資産合計		59,269,876
資産合計		88,015,934
<b>負債の部</b>		
1 流動負債		

科 目	金 額	
前受金	3,087,500	
未払金	806,500	
流動負債合計		3,894,000
2 固定負債		
退職給与引当金	5,000,000	
固定負債合計		5,000,000
負債合計		8,894,000
<b>正味財産の部</b>		
正味財産 (うち当期財産増加額)		79,121,934 (13,134,884)
負債及び正味財産合計		88,015,934

平成16年度財産目録

平成17年3月31日現在

(単位：円)

科 目	金 額	
資産の部		
1 流動資産		
現金預金		
現金 現金手許有高	8,851	
普通預金 みずほ銀行 三田支店	21,102,173	
普通預金 三井住友銀行 三田通支店	5,397,491	
普通預金 千葉興業銀行 松戸支店	28,234	
普通預金 大東京信用組合田町駅前支店	17,024	
普通預金 UFJ銀行 三田支店	2,192,285	
流動資産合計		28,746,058
2 固定資産		
(1) 積立預金		
定期預金 みずほ銀行 三田支店	12,699,740	
定期預金 三井住友銀行 三田通支店	10,304,427	
定期預金 千葉興業銀行 松戸支店	12,532,956	
定期預金 大東京信用組合田町駅前支店	10,000,000	
定期預金 UFJ銀行 三田支店	8,732,753	
積立預金合計	54,269,876	

科 目	金 額	
(2) 退職給与引当預金		
定期預金 三井住友銀行 三田通支店	3,500,000	
定期預金 UFJ銀行 三田支店	1,500,000	
退職給与引当預金合計	5,000,000	
固定資産合計		59,269,876
資産合計		88,015,934
負債の部		
1 流動負債		
前受金	3,087,500	
未払金	806,500	
退職給与引当金	5,000,000	
固定負債合計		8,894,000
負債合計		8,894,000
正味財産		79,121,934

平成17年度事業計画

平成17年度は、フードスペシャリスト資格制度のより一層の充実を図るため、認定事業をはじめ、広報活動、調査研究活動、研修事業、出版事業等の円滑な推進を期して、次の事業を展開する。

1. 会議の開催

- (1) 総会
- (2) 理事会
- (3) 常任理事会
- (4) 専門委員会 等

2. 認定事業

- (1) フードスペシャリスト養成課程の認定
- (2) 第7回フードスペシャリスト資格認定試験の実施
- (3) フードスペシャリスト資格認定証の交付 等

3. 広報活動

- (1) フードスペシャリスト・パンフレットの発行
- (2) フードスペシャリスト・ホームページの充実
- (3) フードスペシャリストのPR広告〔新聞・雑誌等〕
- (4) グランドフードスペシャリストの顕彰
- (5) 「会報」の発行 等

4. 調査研究活動

- (1) 養成課程のカリキュラム・教科内容に関する研究
- (2) 認定試験の問題作成及び出題内容に関する研究
- (3) 平成16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調査研究
- (4) 「食」に関する資料の収集 等

5. 研修事業

第6回フードスペシャリスト養成課程研修会 -

食品開発の現状とコーディネートに関する研  
修 - の実施（平成17年 8 月25日（木）～26日  
（金）・東京都「東京聖栄大学」）

17年 4 月）

7. その他

本会の目的を達成するために必要な事業

（以上）

6. 出版事業

「改訂食品の安全性」(テキスト)の発刊(平成

平成17年度収支予算書  
平成17年 4 月 1 日から平成18年 3 月31日まで

（単位：円） 予算減

科 目	予 算 額	前年度予算額	差 異	備 考
収入の部				
1. 会費等収入	11,477,500	9,380,500	2,097,000	
(1) 入会金	170,000	218,000	48,000	
(2) 会費	11,307,500	9,162,500	2,145,000	
2. 事業収入	47,690,000	44,950,000	2,740,000	
(1) 課程認定審査料	350,000	350,000	0	
(2) 認定試験受験料	23,460,000	22,100,000	1,360,000	
(3) 認定証交付申請料	22,080,000	20,800,000	1,280,000	
(4) 研修会参加費	700,000	700,000	0	
(5) 出版収入	1,100,000	1,000,000	100,000	
3. 雑収入	36,000	30,000	6,000	
(1) 受取利息	35,000	29,000	6,000	
(2) 雑収入	1,000	1,000	0	
4. 積立預金取崩収入	0	0	0	
5. 退職給与引当預金取崩収入	875,000	0	875,000	
当期収入合計(A)	60,078,500	54,360,500	5,718,000	
前期繰越収支差額	24,852,058	17,021,601	7,830,457	
収入合計(B)	84,930,558	71,382,101	13,548,457	
支出の部				
1. 事業費	30,100,000	28,350,000	1,750,000	
(1) 認定試験経費	5,500,000	5,000,000	500,000	
(2) 認定証交付経費	5,300,000	4,600,000	700,000	
(3) 広報活動費	12,800,000	12,500,000	300,000	
(4) 調査研究費	800,000	800,000	0	
(5) 研修会費	2,500,000	2,450,000	50,000	

科 目	予 算 額	前年度予算額	差 異	備 考
(6) 専門委員会費	500,000	500,000	0	
(7) 旅費交通費	2,200,000	2,200,000	0	
(8) 図書資料費	400,000	300,000	100,000	
(9) 雑費	100,000	0	100,000	新規科目
2. 管理費	32,875,000	27,700,000	5,175,000	
(1) 人件費	18,700,000	16,500,000	2,200,000	
(2) 退職金	1,875,000	0	1,875,000	
(3) 会議費	1,200,000	1,200,000	0	
(4) 旅費交通費	2,500,000	2,000,000	500,000	
(5) 印刷費	400,000	400,000	0	
(6) 通信費	600,000	600,000	0	
(7) 消耗品費	1,100,000	800,000	300,000	
(8) 備品費	500,000	500,000	0	
(9) 連絡交通費	150,000	150,000	0	
(10) 賃借料	3,000,000	3,000,000	0	
(11) 渉外費	250,000	250,000	0	
(12) 公租公課	2,000,000	2,000,000	0	
(13) 支払報酬	400,000	200,000	200,000	
(14) 雑費	200,000	100,000	100,000	
3. 積立預金支出	6,494,872	5,304,427	1,190,445	
4. 退職給与引当預金支出	1,500,000	1,500,000	0	
5. 予備費	13,960,686	8,527,674	5,433,012	
当期支出合計(C)	84,930,558	71,382,101	13,548,457	
当期収支差額 (A) - (C)	24,852,058	17,021,601	7,830,457	
次期繰越収支差額 (B) - (C)	0	0	0	



## 新役員名簿

役職名	氏名	現職	役職名	氏名	現職
会長	岩元 睦夫	社団法人農林水産先端技術産業振興センター理事長 (前独立行政法人国際農林水産業研究センター理事長)	理事	志太 勤一	シダックス株式会社代表取締役・社長
副会長	林 淳三	学校法人彰栄学園理事長・学園長 (元関東学院女子短期大学長)	"	塩川 利員	学校法人大阪青山学園理事長 大阪青山短期大学長
常任理事	飯野 久栄	聖徳大学教授	"	田村 暉昭	株式会社つきぢ田村代表取締役
"	川並 弘昭	学校法人東京聖徳学園理事長 聖徳大学長・同短期大学部学長	"	原田 博史	学校法人原田学園理事長 岡山学院大学長
"	川端 晶子	東京農業大学名誉教授 食学研究所長	"	村崎 正人	学校法人村崎学園理事長
"	福澤美喜男	学校法人オリムピア学園理事長 東京聖栄大学長・聖徳栄養短期大学長	監事	青木 英夫	元学校法人戸板学園理事長
"	藤田 忠義	元農林水産省東京農林水産消費技術センター所長	"	西村 昂三	聖路加国際病院小児科名誉医長
理事	小川 道雄	学校法人薫英学園理事長			
"	坂田 正二	学校法人広島文化学園理事長 広島文化短期大学長	注	印は新任。任期は2年。理事1名欠員。	

(役職別五十音順・敬称略)

### 第6回フードスペシャリスト養成課程 研修会恙なく終る

第6回フードスペシャリスト養成課程研修会は、去る8月25日(木)～26日(金)の2日間、東京都葛飾区に所在の「東京聖栄大学」を会場として開催されました。この日は台風11号が東海地方から関東地方にかけて上陸するという気象情報から中止を危ぶまれましたが、海上での台風の速度が遅かったせいか、26日の朝方、房総半島をかすめはしたものの東京地方は余り影響を受けず、電車・バスも通常通り運行されていましたので、殆ど欠席はなく、加盟校48校62名、特別会員1名、個人会員2名、役員3名の参加を得まして、恙なく終了しました。今回の研修会は、食品開発の現状とフードコーディネートに関する研修として、世界のチーズの現状とストリングチーズの開発、高齢者用食品の開発に向けて、食品加工への酵素利用の実際、レストランビジネスの現状 - クレームから学ぶこと、多様化した食に対応するフードコーディネートなど五つの講演と日本のパンの原点から新しいパン作りを考えるとのテーマで、あんパン、メロンパン、クロワッサン、天然酵母パン(レーズンパン)など4種類の



第6回フードスペシャリスト養成課程研修会(製パン実習)

製パン実習が行われました。この第6回研修会の報告書がまとまり次第、参加者をはじめ正会員校及び個人会員に送付することとなっています。

### アグリビジネス創出フェアに出展

本協会では、来る10月6日(木)～7日(金)の2日間、農林水産省の主催により東京国際フォーラム展示ホール(地下2階)で開催される「アグリビジネス創出フェア」(事務局:財団法人農林水産先端技術産業振興センター)にフードスペシャリストをPRするため、出展することになりました。展示はパネルにより、フードスペシャリストの養成課程、

認定試験、資格取得者数、業務項目、活動分野、活躍状況など紹介します。沢山の方々のご来場をお待ちしております。

## 訃報

本協会の前常任理事、村上信夫氏（帝国ホテル料理顧問）には、去る8月2日に御逝去されました。

享年84歳。御生前、日本フードスペシャリスト協会の設立発起人として参画されて、設立時の平成8年12月17日から本年6月14日まで8年6ヶ月の長きに亘り常任理事としてフードスペシャリスト資格制度の充実に尽されました。謹んで御冥福をお祈り申し上げます。

## 日誌（平成17年5月1日～8月31日）

- H17.5.2 平成17年度会員名簿・知っておきたい食品の表示（財団法人食品流通構造改善促進機構・平成17年1月）
- 5.23 「会報」第18号発送
- 6.1 第6回フードスペシャリスト養成課程研修会開催通知発送
- 6.14 第7回総会（東京グランドホテル）
1. 平成16年度事業報告及び収支計算書について
  2. 平成17年度事業計画案及び収支予算書案について
  3. 第6回フードスペシャリスト養成課程研修会実施要領について
  4. 平成17年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領について
  5. 専門学校のフードスペシャリスト養成課程認定問題について
  6. 役員改選について
  7. その他会員校提案事項  
記念講演「食品産業の構造と新潮流を探る」  
日本食糧新聞社 常務取締役 村元靖郎氏
- 7.6 第7回総会議事報告・日本フードスペシャリスト協会規程集発送
- 7.19 第24回理事会（東京ガーデンパレス）
1. 日本フードスペシャリスト協会の法人化について
  2. 今後の事業展開について
  3. その他
- 7.25 第23回専門委員会（東京ガーデンパレス）
1. 第7回フードスペシャリスト資格認定試験問題作成分担について
  2. 平成16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について
  3. 第6回フードスペシャリスト養成課程研修会の参加状況について
  4. その他
- 8.22 「食育マニュアル」（財団法人食生活情報サービスセンター）発送
- 8.25～26 第6回フードスペシャリスト養成課程研修会（東京聖栄大学）- 食品開発の現状とコーディネートに関する研修 -

## 編集後記

岩元睦夫新会長を迎えて、本協会の設立当初からの念願であった公益法人化の実現を期することになりました。まずは本協会の事業に対する農林水産省の御理解を得るよう努めています。

今号も沢山の方々から御寄稿を頂戴しました。このほど食育基本法が制定されました。フードスペシャリスト養成課程においても食育は重要な課題なので、教科の中に取り入れています。そんな訳で、指定テキスト『新版フードコーディネート論』の執筆者である大村省吾・川端晶子編「食教育論 - 豊かな食を育てる」の新刊紹介を新潟医療福祉大学の村山篤子教授にお願いしました。就職にむすびつくフードスペシャリスト資格になるよう、郡山女子大学短期大学の近藤栄昭教授並びにくらしき作陽大学の柘植治人教授から、養成課程の充実改善策やフードスペシャリストの認知度を高める方策について、率直な提言が寄せられました。日本食糧新聞社の村元靖郎常務取締役の御講演を伺って、喰べる以外は食品の流れさえ知らないの、食品産業の現状が良く理解できました。本協会の青木英夫監事の御専門は西洋生活文化史、服装史で、著書は「西洋服装文化史」「アメリカ風俗文化史」「風俗史からみた1920年」などをはじめ著作（単著）は20冊以上に及んでいます。このたびの御寄稿は17世紀のフランスにおける王侯貴族の食事にまつわる情景を描いています。東京聖栄大学の筒井知己教授によるエッセイはこれからも続きます。ミネラルウォーターを買ったことは一度もありませんが、川の水（水道水）が飲めない国々もあることをはじめて知りました。最後にフードスペシャリスト資格取得者で食品企業に勤務されている方々の御紹介して戴きたくお願い致します。

（事務局）