

社団法人 日本フードスペシャリスト協会  
Japan Association for Food Specialist

〒170-0004 東京都豊島区北大塚1-16-6  
TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389  
http://www.jafs.org E-mail : info@jafs.org

CONTENTS

巻頭言	より高い評価を得るために……………	1
フードビジネスの窓	小さな公益の灯を灯しつづけて……………	2
特別企画・ 官能評価・鑑別論	「食品鑑別演習」授業の取り組み例……………	4
	官能検査室のない環境での「食品の官能評価」の授業の取組みと課題 ……	6
味・お国自慢	初恋の味 —三陸のマボヤ—……………	8
	冬の味覚と縁起もの 西の「ふく」と東の「れんこん」…	9
研修会講演概要	青果物の流通・調理の新動向をメインテーマに……………	10
研修会感想	平成22年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して…	11
調査報告	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…	13
ぶっくえんど	「食と健康 情報のウラを読む」/「京都「菊乃井」大女将の育て、高い育て」…	15
事務局から	……………	16



巻頭言

## より高い評価を得るために

学校法人 彰栄学園 理事長兼学園長 林 淳三

最初にフードスペシャリストの養成が行われたのは、聖徳大学短期大学部である。同短大の食物コースの学生に、食品・食物の学習意欲を高め、その専門性を社会に評価を得る手段として、フードスペシャリストの資格を取得させるという川並弘昭学長の発想であったと思う。

それは食品の生産から消費の流れのなかで、加工・流通・鑑別・調理・食育などの、どちらかといえば消費面に比重を置いた専門職の養成である。そこで1996年にこれを全国の大学・短大に普及するため、任意団体の日本フードスペシャリスト協会が設立された。そして会員校を募集した結果、5年後には116校に、さらに現在は165校に増加した。また、最近では、毎年の認定試験に約6000人が合格し、フードスペシャリストとしていろいろな職場で活躍している。

こうした会員校とフードスペシャリスト資格取得者増加とともに、各方面からもっと質を高め、社会的評価を受ける方策をたててほしいという要請が相次いだ。そこで協会は会長に元農林水産省局長の岩元陸夫氏を迎え、岩元会長の指導のもとに社団法人としての認可を申請し、2008年3月に承認を受けた。これは協会として大きな前進である。

さらに資質を高めるため、会報34号に青柳康夫氏が述べているように上級フードスペシャリスト資格を検討している。また、カリキュラムの中に社会の食指導者として食育科目や、会報31号に紹介されていて、すでに東京聖栄大学が実施しておられるインターンシップ制を取り込むことも考えられる。いま食環境は急速に変化していて、例えば高齢化、調理の簡素化のため「調理済みデイサービス」企業が急速に拡大発展しつつある。これらの新しい分野にもフードスペシャリストの活躍を期待したい。

# 小さな公益の灯を灯しつつ

社団法人 日本植物油協会 専務理事 神村 義則



(社)日本植物油協会は1962年1月に日本油脂協会(任意団体)として発足し、その後公益法人の認定を受けました。会員は20企業、1工業組合、業界の組織率は44%、油脂生産量のシェアは約95%という存在です。協会の定款は、いくつかの事業目的を列挙し、最後に「もって、業界の健全な発展を図る。」と結語しており、“公益”の文字は見られませんが、団体を結成することによって会員企業のモラルが向上し、食料の安定供給の使命を果たすことが広く国民生活の利益、すなわち公益に貢献するという寛大な解釈が成立する法的論理があったと理解しています。

企業集団が団体を結成するのは、個々の企業に十分な力量があるものの、集団のコンセンサスとして活動することがより大きい社会貢献に結びつくと認識に由来すると考えます。その基本認識に基づいて、協会の活動は次の二つに大別することができます。

- (1) 業界モラルの向上と健全な発展
- (2) “公益”活動による社会貢献

## 1. 業界モラルの向上と健全な発展

会員企業のすべては高いモラルを持って企業活動を展開していますが、集団レベルでそれらをチェックし合うことにより、より高い段階へ止揚することが可能になります。そのことが、透明性の高い市場を形成し、消費者・顧客の皆様への貢献に結びつきます。

団体としてのコンプライアンス向上宣言、環境問題への自主的な取り組み、農業残留の共同分析など外形的に見える行動だけではなく、商品の品質向上、表示の適正化、不正の摘発など、会員相互がチェックし合い、議論することで健全で透明性の高い市場形成に努めてきました。

例えば、当業界はJAS制度を最も活用している業界の一つです。信頼性の高い商品市場とするためにJAS認定を取得できる企業や商品だけが市場に参加

すべきであることが会員の共通認識として合意され、実行してきましたが、それは会員外企業にも広がり、結果として、植物油はJAS格付け率が最も高い食品となりました。植物油脂のJAS規格は決して低いレベルのものではなく、外国の製油企業はその厳格なレベルに驚嘆しているほどの規格であることを認識いただきたいと思います。

## 2. “公益”活動による社会貢献

ここで言う“公益”は、無論、広義の解釈によるものです。度の強い色眼鏡で見れば私益・共益と見なされるかもしれませんが、植物油製造業者の集団という性格の範疇規定があり、その中で目一杯の広義の公益活動を展開しています。

### (1) 広報活動

私企業の広報がともすれば自社の宣伝的色彩を避けられないのに対し、団体の広報は宣伝色から脱するところに特色があります。無論、範疇は植物油とその周辺に限られますが、“社会が求めている情報は何か”を常に念頭に置いています。

広報の基本はホームページと冊子の発行にあります。ホームページは植物油入門書であることをコンセプトとし、アミューズメントを付加する形式で構成していますが、入門書の奥行き(情報の質量)をどこまでにするべきか、読者に興味を持っていただける面白い話題をどうやって制作するかに絶えず悩んでいます。例えば、「植物油こぼれ話」は、各地にある植物油とゆかりのある物品、地名、神社仏閣などを探してきて紹介しています。文献だけでなく、各地に出張した際に面白い話題を探し、生きた素材として紹介することとしていますが、そろそろ種が尽きてきました。もし、面白い素材があれば是非ご紹介いただくことをお願いします。

冊子類は、植物油栄養に関する解説書、植物油をわかりやすく紹介した小冊子、毎月の関係統計を掲載した月報が主なものです。栄養に関する解説書は、

栄養士さんや地域の食生活活動を行っている方々のテキストとして有用な名著であると密かに自負しています。

## (2) 普及活動

植物油に関する栄養問題を中心に、日本栄養士会や栄養改善普及会のご助力を得て講演活動を展開しています。また、地域の研究グループや自治体などのご要請があれば、全国どこへでも飛んでいき、お話をさせていただきます。無論、フードスペシャリストの皆様のご要請であれば、何をさておいても馳せ参じます。無報酬であることは言うまでもありません。

普及活動の難しさは、植物油の宣伝色をできるだけ排除することにあります。正確な知識を的確にお伝えすることを目的とするからです。この活動を通じて、“油を食べれば太る”などの誤解を徐々に解くことができました。このところ、トランス脂肪酸やグリシドールエステルなど油を舞台にした問題が相次ぎました。また、遺伝子組換え食品や原料原産地表示も油に関わっています。しかし、これらの問題についても真摯にお話しすることで、ご理解を得ることができたと考えています。

このほか、油糧種子や植物油を巡る国際情勢に関する国際セミナーを開催しています。一般公開としたいのですが、費用や会場の関係から、植物油に関連する方々だけにご案内をしています。

## (3) 海外との交流

植物油の原料供給は、ほぼ全量を海外に依存しています。アメリカ、カナダ等供給国との定期、不定期の交流は植物油の安定供給のため不可欠の課題で

す。また、アジアの植物油業界との交流も、今後の国際市場の動向を占う上で重要な課題です。これらが、植物油の安定供給に役立っていることをご理解いただきたく存じます。

## 3. 遊び 「7月10日は植物油の日」

日本植物油協会は7月10日を「植物油の日」としています。歴史的・学術的根拠はありません。710をくると返せばOILという悪ふざけです。釈迦は涅槃により悟りを開きました。私たちも考えることに行き詰まり、寝ころんだらこんなアイデアが出てきました。「果報は寝て待て」とは、的確な格言だと思いました。ただ、“悟り”でないことだけは確かです。

## 4. “公益”的活動を続けたい！

今日、公益の概念は狭義に解釈されるようになり、業界団体がその概念に合致することは難しく、この先、どのような存在であるべきかについて組織討議を始めています。寛大な解釈の下で業界団体自身が公益と認識していても、狭義の色眼鏡では否定され、結果として、一定の企業集団が行う公益的活動の芽を摘んでしまうおそれがあります。公益法人の一部で社会的に許されぬ行為が続出したことを糾弾することに賛意を表しますが、社会の片隅で目一杯の努力をしている公益の芽まで摘み取ることは、“角を矯めて牛を殺す”の比喻を惹起させます。私どもの小さな公益活動は風前の灯火のように見えます。しかし、制度的お墨付きを頂戴できなくとも、私どもが社会貢献と信じる活動をこれからも続けていきたいと考えております。

日本植物油協会主催第7回国際セミナー（平成21年10月）  
—講演するインド製油業界会長のAshok Sethia氏—



# 「食品鑑別演習」授業の取り組み例

日本女子大学 家政学部食物学科 准教授 飯田 文子

## 1. 「食品鑑別演習」授業の概要

日本女子大学家政学部食物学科では、フードスペシャリスト協会から平成13年に認定校として認可された翌14年から「食品学Ⅲ」としてこの「食品鑑別演習」を開設した。この科目は2年次までに「調理科学」「調理科学実験」で食品の官能評価について講義・実験を習得した3年次対象の科目として位置づけた。つまり、フードスペシャリストとして、食品会社で商品開発の仕事に携わる際、大学で得た知識を実際に社会ですぐに生かせるよう、市場調査とそれを科学的に比較し考察する「講義・実験の応用」の機会を与えることを主な目的とした演習授業である。

フードスペシャリスト協会設立の趣旨によると、フードスペシャリストとは、「食のフィールドの発展、充実を推進する専門家として、また国民の食生活を向上させる指導者として、さらに、食文化を通してわが国の文化に深い理解を示し、国際交流の進展に寄与する国際人として、食に関する広い視野と深い見識を備え、産業界、研究機関や地域社会において専門職として活躍できる人材の養成」とある。また、協会のパンフレットにも、「流通では食品の市場調査や科学的知識・技術により得た情報を提供、販売では食品の品質情報を知らせ管理・陳列の指導、顧客に対し食品の種類や選び方、その利用の方法の指導…（抜粋）」とある。そこで、フードスペシャリストは、市場に出回っている食品に関する情報に敏感であり、さまざまな種類についての知識も豊富でなければならないことになり、この「食品鑑別演習」の目的もそこにあると考えたからである。

具体的な内容は、フードスペシャリストのテキスト「食品の官能評価・鑑別演習」を使用するが、学問としての官能評価は「調理科学」と「調理科学実験」で2年次に履修しているため、ここでは、その応用の鑑別演習と官能評価の実践を行う。まず食品に関する知識の習得として、①下調べによる情報収集作業、②スーパーマーケットやデパート、専門店

等の市場調査、③最後にテーマとなる1つの食品を取り上げ、さまざまな種類を購入し、その品質評価を物性試験と官能評価から行う。④成果を全員の前でプレゼンテーションし、自分たちのグループの成果を発表する、の4部構成とした。また近年、就職活動でもプレゼンテーション能力を要求されることが多いことから、平成22年度は、いままでの鑑別演習をさらに発展させ、「新しい商品の提案」をテーマに各グループで特定の食品について調べ、実際の売り場を観察し、自分の開発テーマに該当する食品の購入あるいは調製を行った上、官能評価と物性測定により考察を深め、最終的に自分のオリジナル商品の提案をすることでまとめを行うことにした。

## 2. 授業の実際

平成22年度の授業の実際を紹介する。今年度受講生は3年次と4年次（8名）をあわせて41名である。あらかじめ学生の話合いによりテーマごとに1グループ3～5名の班、11班に分かれた。はじめに卒業生に企業での商品開発の仕組みをテーマに1時間位の講義をお願いした。その後4回分の時間を使ってテキストにある食品の分類に従い、下調べをした結果を紹介する時間とした。とりあげられた食品は鑑別演習のすべての分類をカバーできるように、班ごとにあらかじめ①米・小麦粉の班、②そば・イモ・デンプン・豆の班、③種実・野菜・キノコ・果実・海藻の班、④肉と乳製品の班、⑤油脂・醸造食品・調味料の班、⑥香辛料・酒類・茶類・コーヒー・ココア・清涼飲料の班と重ならないように分担を決め、その食品について調査をした。その後、市場調査およびテーマの食品を購入し、評価を行う。最後にまとめとして自分たちなりの商品開発を行った結果を発表し、レポートにまとめるという手順で行った。

例をあげると、酢について取り上げた班は、その歴史・効果・製造工程調べ、酢を用いた実習（①魚臭の消臭効果について、穀物酢とパイナップル酢について比較する。②肉の軟化効果をTPUと官能評

価により比較する)、商品開発では「夏にぴったりヘルシー～ランチ」でお酢入り冷製スープ、キウイ酢とパイン酢を使った肉料理、梨酢ドレッシング、お酢ゼリー、バナナ酢ムージーなどすべてにお酢を使ったランチの提供を提案した。

また、ジャムについて調べた班は、その歴史、市場調査(図1)、アンケート結果(図2)、官能評価結果(図3)、商品開発コンセプト(図4)、開発例(図5)であった。

他の班はそれぞれ、野菜ジュース、ベーグル、はちみつ、ゼリー、ジャム、牛乳、ドーナツ、小麦粉、チーズ、キムチであった。

今年度の感想としては、主体的に関わることが出来、また発表・実験・商品開発と他に類をみない授業形態が良かった、班で協力することにより、1人では考えられない発想や意見が聞けて視野が広がった、など実践演習の授業の満足度は高かったようである。

### ジャムの市場調査

- 小型スーパーマーケット  
グルメシティー(金沢文庫店)
- 大型スーパーマーケット  
イトーヨーカ堂(多摩センター店)
- 高級スーパーマーケット  
成城石井(アトレ新浦安店)
- 専門店  
グロッサリーコートCerfeuille(表参道店)



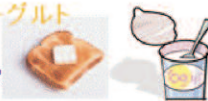


図1 市場調査

### アンケート結果

• 主にいつ食べますか?  
朝食 **Thank you**

• 週に何回食べますか?  
週に1回 

• 何と一緒に食べますか?  
パン ヨーグルト 

• 家にあるジャムのメーカーは何ですか?  
アラハタ

• 好きなジャムの味は何ですか?  
イチゴ、ブルーベリー

図2 アンケート結果

### 官能評価

**官能評価① リンゴジャム**  
【見た目・総合評価】1位 上白糖 2位 メーブルシロップ 3位 黒砂糖  
⇒素材の色を活かす!

**官能評価② イチゴジャム**  
【見た目】  
1位 市販品(アラハタ) 2位 グラニュー糖(専門店)  
3位 はちみつ(専門店)  
【総合評価】1位 はちみつ(専門店) 2位 市販品(アラハタ)  
3位 グラニュー糖(専門店)  
⇒味と見た目が重要!!




図3 官能評価結果

### 商品開発

《コンセプト》 

- ◆ 鮮やかな色のジャム + 野菜ジャム
- ◆ もっと野菜を摂ろう!



図4 商品開発のコンセプト

### 赤のジャム(トマトとパプリカのジャム)

【材料】  
● トマト  
● パプリカ(赤)  
● 砂糖  
● レモン汁  
● 赤ワイン  
\* Point \*  
トマト、パプリカの皮をむく。



**隠し味は、赤ワイン** 

図5 開発例

### 3. 今後に向けて

フードスペシャリスト資格は上級の設置なども検討が進んでおり、今後ますます資格を持って卒業する学生の活躍が期待される。食品業界で、フードスペシャリスト資格取得者が活躍できるように、講義や実験で学んだ知識を実践に結びつける力をこの演習で養って欲しいと願っている。

# 官能検査室のない環境での「食品の官能評価」の授業の取組みと課題

富山短期大学 食物栄養学科 教授 深井 康子

## 1. フードスペシャリスト資格の導入

富山短期大学食物栄養学科のカリキュラムに初めてフードスペシャリスト資格を導入したのは、平成12年度入学生からである。日本フードスペシャリスト協会は、平成11年から資格試験制度を発足し、その年の12月に第1回認定試験を実施している。したがって本学が初めて資格認定試験を受験したのは、平成13年度の第3回からである。

本学の学生のフードスペシャリスト資格希望者は、初年度は多かったが平成18年ごろから次第に減り、現在では定員の約4割に減少している。それには栄養教諭課程が平成17年度より導入され取得できるようになったため、両方の資格を取るのは短大生にとって負担がかかるという理由で少なくなったと考えられる。

導入当初から本学のカリキュラムでは、「食品の官能評価・鑑別論」の授業は、「官能検査論」と「食品鑑別論」を分けてそれぞれの担当者が15回の授業を受け持っている。

本学は、昭和38年に設立、開学の短期大学で食物栄養学科の開設は昭和42年からで47年になる。そのため食品の官能検査室は当然なく、授業も官能検査室をもっていない体制の中で行っている。科目名は、平成12年に決まっていた段階で担当者を任されたため、導入当初の科目名になっているが第3版の「食品の官能評価・鑑別演習」(p.16)に明記されているように時代の流れに即応して、今後は「官能評価論」と名称変更の検討も必要である。

## 2. 官能検査論の授業の取組み

### 五味の識別テストの実施

日本フードスペシャリスト協会の「食品の官能評価・鑑別演習」の中では官能評価と物理的評価法の2つの章を教えている。次に官能検査論の授業の概要を示す。2年後期の開講であるため12月第3週の資格認定試験までは理論が当然中心となる。

官能検査の実際1～4は、主に調理実習室を使用

官能検査論の授業概要

回	授業のめあて
1	官能検査の概要、基本と実施法
2	官能検査の実際1 五味の識別テスト
3	手法の選択1
4	手法の選択2
5	認定試験対策1 過去問題の解説
6	物理的評価法
7	
8	
9	認定試験対策2 過去問題の解説
10	認定試験対策3 過去問題の解説
11	官能検査の準備・計画
12	官能検査の実際2 (グループ別) 比較法・順位法を用いた官能評価の実施
13	官能検査の実際3 検査結果の発表
14	官能検査の実際4 検査結果の発表
15	栄養士が取り組む官能評価 第12～第14回内容レポート作成

して行っている。

第2回の五味の識別テストは、教科書では五味を入れたものと蒸留水を入れたもの3個を加えた8個の試料を用意するとあるが、受講生が40名ほどで準備に時間がかかるため蒸留水は2個として7個で行っている。

実施にあたっては、まず受講生のグループ分けを行う。グループごとに試料7個のラテン方格(実験計画 要因配置表 分刷版 北川敏男他著 培風館)に従って試料の紙コップの配置を体験してみる。



調理実習室で五味識別試験の方法を説明



グループでラテン方格によりコップを置く



実施後、ラテン方格により正誤のチェック

各グループが準備したものは他のグループのパネルに実施してもらうことにする。そこで初めて第1回で教えたラテン方格の意味と実際のやり方が理解できる。ここでの問題点は、個室法で行う場合、口をゆすぐための小さな流しがブースごとに設けてあるが、流しがないために調理台のシンクでしなければならないことである。

グループごとに実施後、準備したグループがラテン方格をもとに正しいか、誤っているかどうか評価用紙を点検する。誤っていた場合には正しい味を記入し、再度パネリストが味を確認する。



各グループが行った正誤チェックの再点検

全体のテスト結果を把握するため、各自の評価用紙を回収し、全体の結果をまとめて資料を作成し次回に配布している。五味の識別テストの濃度は、教科書通りで近年は行っている。平成21年度は五味を識別できた正答率はほぼ100%であったが今年度の結果では、旨味、酸味、塩味、苦味の順に誤答が多く、甘味は全員正答という結果であった。

#### 比較法・順位法用いた官能評価の実施

例年、資格認定試験が終わると官能評価を体験す

るため第11～第14の4回分の授業を組んでいる。

この成果は発表し、レポートとして最終回に作成し提出することになっている。

グループで比較法と順位法を行うにあたり、試料を選択し、官能評価用紙を作成する。比較法と順位法の試料は、同じものでも異なるものでもよし、1時間以内で試料を調理できるものとする。試料は、カカオ濃度の異なるチョコレートのようにすぐ準備できるものから、1時間以上かかるものもあるがグループで相談して決める。その際、これまで調理実習での疑問点や失敗した原因の解決となる糸口となる試料を考えてもらう。官能評価は、各グループで用意したものは他のグループ（10名～12名位）に実施するというルールで行う。比較法の試料では果汁濃度の異なるオレンジジュース、塩分濃度の異なる味噌汁、順位法では、値段が異なる豆腐など安価な値段でも官能評価は体験できる。

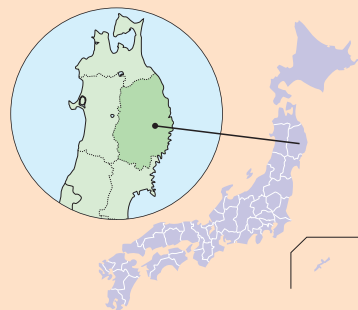
### 3. 栄養士として活かしたい官能評価手法と課題

食べ物は、エネルギーや各栄養素が満たされていても人間の五感で感じるおいしさも重要である。子どもの頃から生涯に亘って発達段階に応じた食育が必要だと言われている。その実現のために管理栄養士・栄養士や栄養教諭を目指す人には、分析型や嗜好型官能評価で得た手法を現場の実際の調理に活かしてほしいと願っている。対象者別に適した形態の調理を行うプロとして不可欠な手法であり問題解決の糸口になると信じている。

官能検査室はなくても、楽しく官能評価の手法を学んでいることを学生の授業評価を通じて感じ、また課題を見出し授業に活かしている。

# 初恋の味 —三陸のマボヤ—

盛岡大学 短期大学部 食物栄養科 教授 小林 芳弘



ホヤをご存知ですか？わが国以外で、ホヤを食べる国民はさほど多くありません。欧米では、わずかにフランス人が口にする程度です。ホヤは貝やナマコなどと混同されますが、そのどちらとも違う原索動物の一種です。からだを包んでいる外側の殻を被のうと呼びますが、表面のところどころに突起があって、全体の形が似ているところから「海のパイナップル」ともいわれています。マボヤの産地は三陸です。日本海や北海道にも棲息しているのですが、なぜか青森、岩手、宮城県ほどには好まれていません。

マボヤの旬は春から夏にかけてです。新鮮なホヤを口にくぐると、独特の磯の香りとともにほろ苦さが広がってきます。その香りが逃げないようにゆっくりとかみしめると、苦さの奥の方から、ほのかな甘味がこみ上げてきます。口の中で味が玉虫色に変化するわけで、その不思議な食感を、「初恋の味」と表現する人までいます。

岩手県北部の洋野町は、天然マボヤの産地として知られています。寒流と暖流が混じり合う境目に位置していますが、素もぐりで3~40メートルもの深さまで潜って獲るのだそうです。被のうの表面の突起が細かいのが天然ボヤの特徴です。新鮮なものほど苦味も甘味も強く感じられます。ホヤを使った料理には、刺身、酢の物、天ぷら、フライ、空焼き、

ホヤラーメン、ホヤの炊き込みご飯などがあります。

## 独特な風味「ほや塩」

ホヤの加工品には、冷凍食品、塩辛、薫製などがありますが、最も珍しいのは「ほや塩」です。この製品は、三陸産の天然マボヤの体液を集めて煮詰め、水分を取り除き乾燥させたものです。ほや塩の特徴は、亜鉛を多く含むことです。もともとマボヤの可食部には、100gあたり5.3mgの亜鉛がありますから、海水を煮詰めて作る塩にはほとんど含まれることの無い成分が混じっているのは当然のことです。この他にもタンパク質や糖質など、塩には無い有機成分を含みますので、独特の風味のある塩と評判になっています。「三陸の磯の香りと風味豊かな」塩味調味料といい替えることも出来そうです。全国的にも人気の高い商品なのですが、生産設備や、原料として使用できる体液の量が限られているため、注文に応じきれない状態です。三陸の新鮮なホヤを食べに是非おいで下さい。



磯の味が生きるホヤラーメン



天然マボヤ

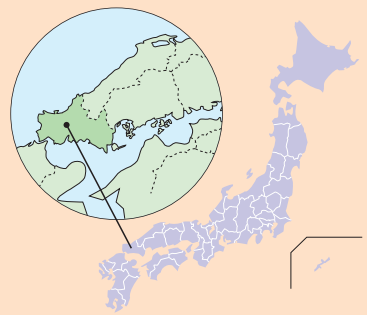


洋野町種市ふるさと物産館のホヤづくし料理



# 冬の味覚と縁起もの 西の「ふく」と東の「れんこん」

下関短期大学 栄養健康学科 講師 塩田 博子



山口県は本州の西の端、中国地方の広島県と島根県に隣接した県である。三方を関門海峡と瀬戸内海、日本海に囲まれており、これらの海と中国山地の山の恵みを受けて食生活を送っている。そこで山口県の縁起ものといわれている、西の端～下関のフグ～と、東の端～岩国のれんこん～についてご紹介しましょう。

フグは、水揚げの大部分を下関市彦島の南風泊(はえどまり)市場で競りが行なわれている。この競りは袋競りといわれ、競りを行なうもの同士が袋のなかに手を入れて指を握り合いながら行なう方法である。戦国時代、下関で兵士がフグを食べて命を落としたことにより、豊臣秀吉の命令でフグを食することの禁止令を出した。その後、明治時代に伊藤博文が下関でフグを食し絶賛して山口県が最初に解禁となったといわれている。フグの仲間の多くはテトロドトキシンという非常に強力なフグ毒をもっているため、現在は都道府県が認可したフグ処理師が加工できるように定められている。その毒が含まれている部位を除いて血抜きをし、身と骨だけにした状態(身欠き)で販売されている。これを三枚に卸して刺身や、骨付きのぶつ切りにした身やアラをフグ鍋(ふぐちり)にして戴く。その鍋には地元で取れた白菜やねぎ、にんじん、春菊、きのこなど山の幸をふんだんに使い、味噌仕立てや醤油と酢ダイダイのポン酢に小ねぎともみじおろしを加えて戴くととて

も美味しい。また、下関では高級なトラフグ以外にも近海で取れるシロサバフグなども庶民のフグとして親しまれている。下関近辺では、フグが「不遇」に繋がるのではなく、「福」に繋がるように、縁起を担いで「ふく」とも呼ばれている。

一方、岩国れんこんは、夏には岩国の広大な蓮田一面の大きな葉の間に、白や紅色の神秘的な花を咲かせ、秋には立派に育つれんこんが収穫される。もっちりシャキシャキした岩国れんこんは、酢蓮や煮物、きんぴらなどをはじめ、サラダや天ぷらなどにするととても美味しい。また、おろして蓮饅頭など団子にしても澱粉のモチモチした食感でおいしく戴ける。このれんこんは、今から400年近く前に山の上に築城された岩国城で、合戦に備えた保存食として作られた「岩国寿司」にも使われていた。この寿司は、岩国藩で収穫された米や野菜、近海の魚などを使って3升から1斗の米を使用した押し寿司である。ある時これを殿様に献上したところ、とても気に入られたことから「殿様寿司」とも呼ばれている。れんこんは沢山の穴が開いていて見通しが良いことから縁起物として多く使われており、特に岩国れんこんは他で栽培されたものより穴の数が1つ多いなどとも言われている。

どうぞ皆様も「フグ(ふく)」を食して福を迎え、「れんこん」を食する際には、穴の数を数えて先の見通しをよくして戴いてください。



ふぐ鍋(ふぐちり)



岩国寿司(殿様寿司)

# 青果物の流通・調理の新動向をメインテーマに

平成22年度フードスペシャリスト養成機関研修会

平成22年度のフードスペシャリスト養成機関研修会は、8月19-20日アルカディア市ヶ谷および東京都大田市場で開催されました。

今回の研修会は「青果物の流通・調理の新動向」と題し、基調講演の他に3つの講演が行なわれました。また、2日目の朝は大田市場の諸施設を講師に案内していただきました。市場内の雰囲気を感じることができました。

研修会の講演の概要は次のとおりです。詳細は協会のホームページをご覧ください。



## < 1日目 >

### 基調講演 「果実の品質特性と流通・加工への利用について」

テクノ・サイエンスローカル事務所 代表 小宮山 美弘

内容：効果的な流通・加工への利用を図るため、果実の生理化学、品質特性、貯蔵特性及び加工技術と著者の研究事例などについて講演。

### 講演Ⅰ 「果実の機能性について」

独立行政法人 農研機構 果樹研究所 カンキツ研究興津拠点  
健康機能性研究チーム長 小川 一紀

内容：果物とがん予防、果物の循環器系疾患の予防効果、果物に含まれる果糖、生果と果汁、加工で失われたものを回収するなどについて講演。

## < 2日目 >

### 大田市場見学と講演 「中央卸売市場流通の概要」

東京中央市場青果卸売会社協会 理事・事務局長 上田 良治

内容：大田市場内の案内と説明の後、中央卸売市場の歴史や中央卸売市場流通の現状と外部環境の変化、中央卸売市場流通の課題と将来方向などについて講演。

### 講演Ⅱ 「野菜の機能性：野菜の色にはチカラがある」

カゴメ株式会社 総合研究所 自然健康研究部  
フードスペシャリスト協会専門委員 稲熊 隆博

内容：野菜に対する日本人のこだわりや緑黄色野菜（トマト、ニンジン、赤ピーマン）、野菜の色（リコピン、βカロテン、カプサンチン）、摂取方法などについて講演。

### 講演Ⅲ 「野菜の特長を生かした保存、調理法 ～1日350gの野菜を美味しく食べるために～」

(有)スタジオ食 代表 牧野 直子

内容：日本人の野菜摂取量の現状・推移や外食・中食の野菜、野菜別の保存・調理の工夫などについて講演。

## 平成22年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して

帝京平成大学 健康栄養学科

和気 三男

### 大田市場の広さとゆったり感を体験

異常な暑さの中ではありましたが、8月下旬に行われたフードスペシャリスト養成機関の教職員を対象とした研修会に参加しました。テーマは「青果物の流通・調理の新動向」ということで、専門の先生方の青果物に関する最新の知見をうかがうことと、東京都大田市場の見学です。わたくしも食物と健康という管理栄養士教育の一端を担っていますので、諸先生のお話にも興味を持ち、拝聴しました。ただし、今回は申し訳ないのですが、大田市場の見学のほうに興味の重点を置くことにします。わたくしたち研究・教育に携わる人間は、目の前にある食品の栄養価や味・品質などに興味を中心をおき、それがどこで生産され、どう流通しているかについての知識をなおざりにしていたような気がします。そのような視点を持つてみると、フードスペシャリスト協会の研修会における研修の内容と実地見学の内容がまさに一致し、これは参加しなければと思いました。

数年前のことですが、全国漁業協同組合連合会の



仕事をお手伝いしたことがあります。そのなかで、取材や魚類の撮影を兼ねて、何回か築地中央卸売市場を見学する機会がありました。その時の感想では、なんと忙しく、なんと狭く、なんと分かりにくい市場だ、ということが強く印象に残っています。9時を過ぎれば、プロでなくても見学、買い物ができるとはいえ、床は長靴がなければ危険、通路はターレットと呼ばれる荷物運搬車優先と、気が抜けない時間でした。目的を果たして場外へ出ても、そこはまた一般の人が魚を求めて行列です。

今回、大田市場の見学で、まず気がついたのが市場の広さ、ゆったり感です。築地市場が魚介類中心であるのに対し、青果物、花卉類を中心に扱っている違いもあるとは思いますが、それだけではなく建設の時期の関係のようです。さらに、やや交通の便が悪く、一般の人の買い出しには不便なこともあるでしょう。市場の上田事務局長から、市場の仕組み、役割、流通過程での機能などについての事前の説明と現場での解説があり、中央卸売市場の仕事を理解することができました。次いで市場内の見学コース（築地にはない）を歩いて、セリ場所、荷受け所などを見て回り、仲卸の売店なども見学しました（買い物をしている参加者もいました）。これからもフードスペシャリスト養成に役立つ、知識だけでなく実際に伴った研修を実施していただければと思います。

大阪夕陽丘学園短期大学 食物栄養学科

高田 修代

### 早朝の「せり」の見学ができてなくて残念だったが

1日目の有意義な講演を聴き、私は御茶ノ水に宿泊し、2日目は早くホテルを出発し大森まで電車、その後タクシーで、広い広い埋め立て地を車は走りその広さにただただ驚きながら、太田市場の事務棟に到着した。



太田市場は昭和56年度の第三次東京都卸売市場整備計画に基づいて青果・水産・花きを取り扱う市場として建築された。青果部は神田・荏原・蒲田市場（分場）を移転統合、水産物部は大森市場を移転収容する他地域市場としての整備を図った日本一の市場で、その規模は、401,925㎡で、平成元年開業とのこと。

講義の前に青果の卸売市場や仲卸市場の（せりも終了しどちらの市場も一段落していた）見学をした。私は大阪の中央市場に知人がいるので見学をしたことがある。また、日本で最も古い市場として知られている京都の卸売り市場も見学したが太田市場は、

卸売り市場・仲卸市場の広大な土地に各せり場・店等が整然と配置されていて、先の2箇所の市場とは、比べものにならなかった。

卸売市場では、私たちはせり人の場所に並び説明を受けた。卸売市場の機能は ①集荷(品揃え、分荷機能) ②価格形成機能(需要を反映した迅速かつ公正な評価による透明性の高い価格形成) ③取引は、代金決済機能——即日現金払い(または3日以内に精算)で行われている。④情報発信機能がある。日本の青果等の価格は太田市場で決まるとのこと。私は特に③の機能については初めて知りいい勉強になった。

場内のホテルに泊まれた先生は朝早く「せり」を見学されて感激されていた。私はこの様な機会を逃したことを残念に思った。

その後青果の仲卸市場を見学した。仲卸市場には青果物だけではなく販売に必要なトレー・紐・ビニー

ル袋等々やお菓子・加工食品等々が販売されていた。事務棟にもどった時に何人かの先生が「松茸」を購入されていて、お土産にとおっしゃっていた。

事務棟に戻り先の見学で案内していただいた理事(事務局長)の上田良治様の中央卸売市場流通の概要の講義があり、先の見学で学んだことをより深く理解が出来た。また流通の変化についても説明があり、農林水産省の統計によると平成8年度頃から21年度までの全国の青果業者数を比べると毎年漸減し21年度では約77%に減少し、その取扱金額も同じ割合で減少している等の説明があった。流通の形態が変わってきたことがわかった。

この度の企画を計画くださいました協会の皆様有難うございました。準備等は大変だったと思います。私達には有意義な研修の2日間でした。有難うございました。

山梨学院短期大学 食物栄養科  
樋口 千鶴

今後も現場の見学を主体の  
研修会を

今回の研修会は青果物の特性や現在の流通・加工状況などについて各分野からの参考となるお話を伺えたことに加え、新たに実地見学会を設けるという興味ある内容でした。

基調講演では果実の品質特性を十分に活かしながら商品としてどのように食品を加工したらよいか、わかりやすい解説を行っていただきました。また、講師は果実王国である山梨県の食品技術研究会の会長もなされており、食品技術に関して多岐にわたって活躍されています。その多数の研究事例を交えながら品質向上のための技術開発についての解説もされ、新たな知識を得ることができました。

その中で、果実の栽培が横ばい状態であり、温州みかんの生産が激減していることを聞き、冬場の定番であったみかんがこの頃食卓に上らないことを考えあわせると納得すると同時に自給率上昇も視野に入れ、何らかの対策を講じることが必要と感じました。

日本の果実は生食用が多いので加工をすることで品質保持が可能となり、長期にわたって利用され



ば消費は拡大されると思います。簡単ではないと思いますが生産量の向上にもつながるのではないのでしょうか。また、商品化に際しては地産地消のみをアピールするのではなく、消費者がいったい何を求めているのかを常に意識する必要があると伺い、品質特性・技術加工・消費者の嗜好特性などあらゆる面から検討を行なっていくなくてはいけないと感じました。私事ですが、現在県との提携で特産品の青果物のレシピ作成や商品の考案も行っているため今後の活動に活かしていきたいと考えています。

大田市場の見学会では、中央卸売市場の機構やせりの方法、仲卸業者の必要性などを学びながら市場を見てまわりました。諸事情で見学時間が短かったため、市場で働いている人に話を聞くなどのことはできませんでしたが、ふだん目にする事のない市場の状況にふれたことで今後の講義内容の幅を広げることができ、有意義な時間となりました。できうならば2日目は見学会を主体とした内容(例えば見学時間を長く設ける、具体的な説明や現場の意見などを聞く)で行っていただきたいと思いました。

食商品学の講義を持っているのですが、流通・経済面に関しては門外漢であるため、このような研修内容は大変ありがたいと感じました。今後も見学会を含む研修会をお願いしたいと思っております。

# 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

社団法人 日本フードスペシャリスト協会 平成22年7月

## はじめに

協会では、毎年、新規資格取得者を対象に就職状況について次の質問でアンケート調査を行っています。

平成21年度は、問6の質問を自由記述として新たに加え、以下のような質問項目としました。

問1 卒業後の進路

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

問3 就職先の業種

問4 就職先の職種

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

問5-3

勤務先（就職先食品企業の名称と所在地）

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が役に立ったか（自由記述）

問7 協会や養成機関への意見・要望（自由記述）

ここでは、紙面の都合もあり、平成21年度の資格取得者に対するアンケートの集計結果の抜粋を掲載します。

なお、集計結果全体は、自由記述による資格取得者の「生の声」を含めそのままホームページに掲載してありますので是非ご覧下さい。

平成22年度の資格取得者についても、例年どおり3月の資格認定証の交付時に併せてアンケート用紙を配布しますので、関係各位におかれましては引き続きご協力のほどお願い申し上げます。

## 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

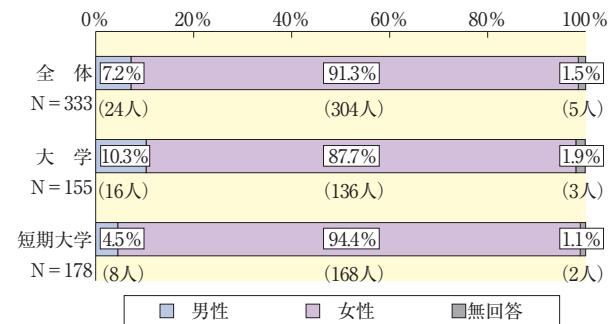
#### 4) 回収状況

##### ①回答率

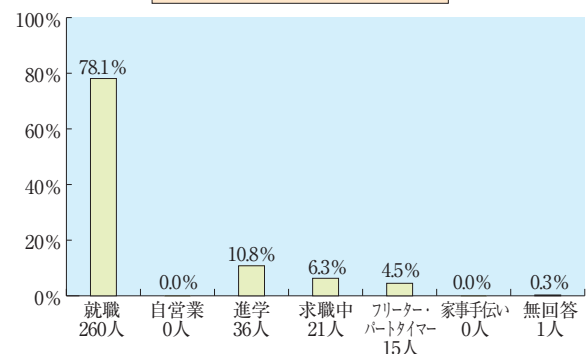
出身校	標本数	回答者数	回答率
大学生	3,009	155	5.2%
短大生	2,409	178	7.4%
合計	5,418	333	6.1%

\*合計には出身校不明の3標本を含む

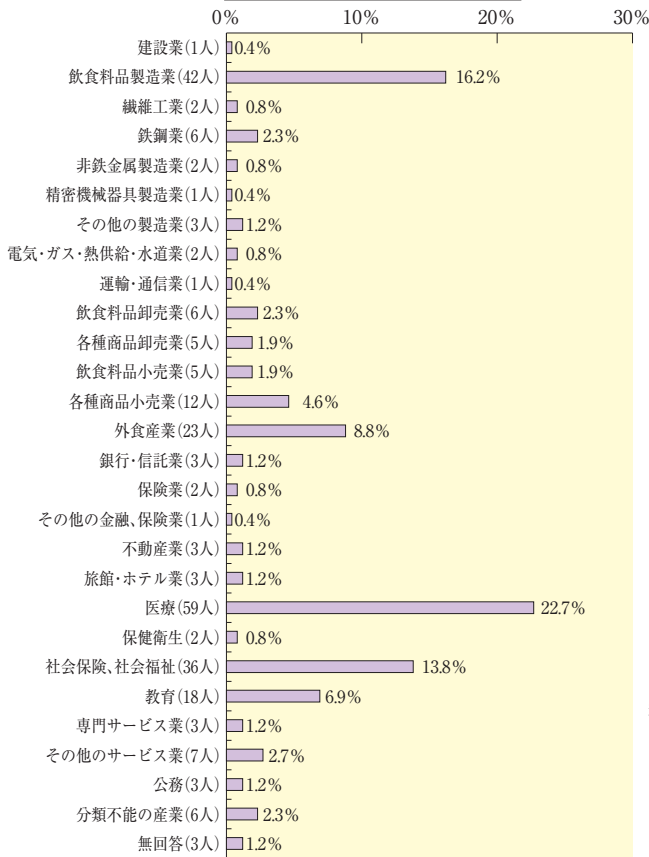
##### ②性別



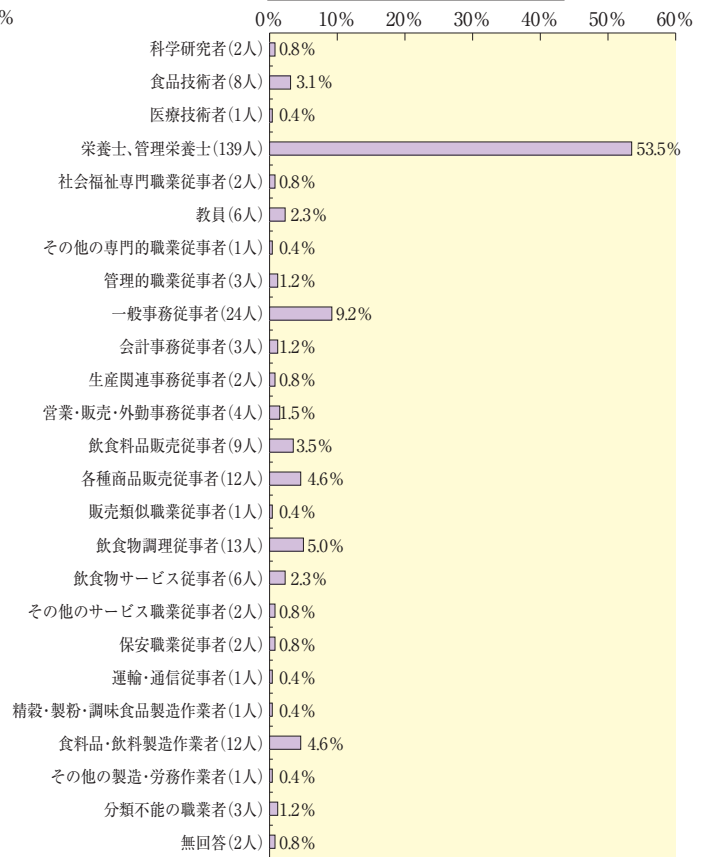
問1. 卒業後の進路(全体)



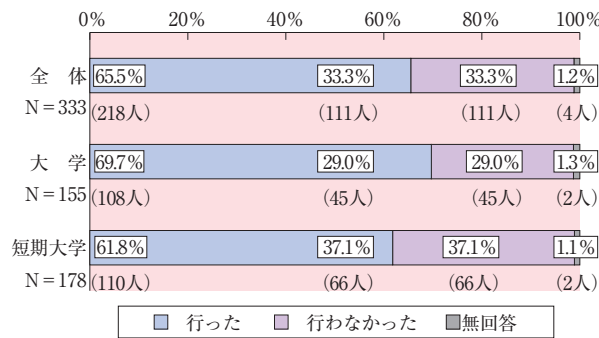
問3. 就職先の業種(全体)



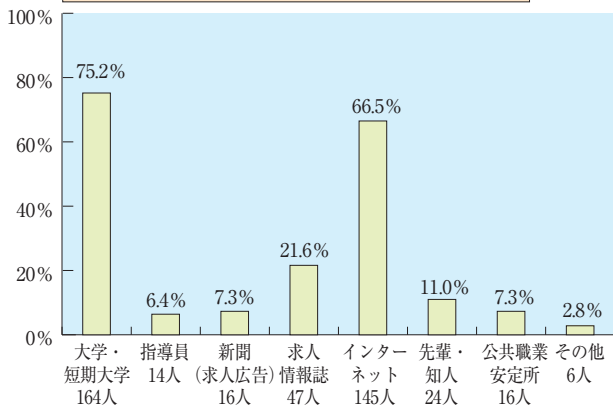
問4. 就職先の職種(全体)



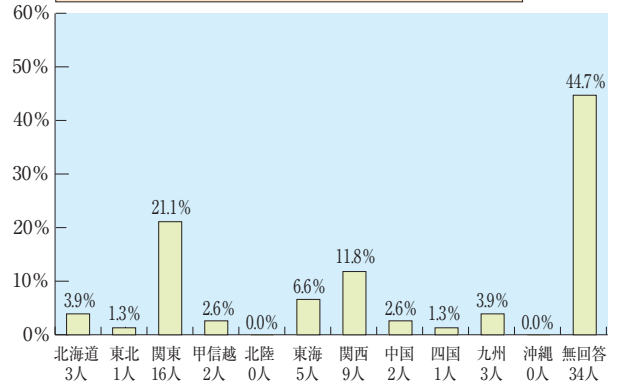
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



問5-3. 勤務先所在地・地域別(全体)



## 食と健康 情報のウラを読む

村上 明・森光 康次郎 編  
丸善株式会社 定価2,310円

フードスペシャリストには、食品に関する情報を一般消費者に科学的な根拠に基づいて正しく伝える能力が求められる。

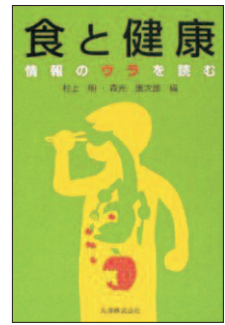
健康や美容により食品を積極的に摂取することがよりよい食生活につながると考える人々には、ダイエットやサプリメント、様々な食品に含まれる機能性成分などに関する情報は興味深いものである。しかし、特定の食品や成分にこだわったり、誤解したまま摂取を続けて問題になることも少なくない。

本書は、ダイエット、サプリメント、特定保健用食品、魚、野菜、フルーツ、豆類、香辛料及びお茶、活性酸素と抗酸化性物質、遺伝子組換え作物、環境ホルモンの12章に分け、これらに関する情報の科学的な裏付け、正しい認識と誤解の原因、さらにはこれからの展望などが各分野の研究者によってわかりやすく

解説されている。本文中にはBOXとして重要用語の説明も組み込まれ、読者の理解を深めるのに役立つ編集となっている。

野菜に関する章では「定説は真実ならず？」の中で、野菜のガン予防効果に関する研究結果を正しく認識するための見方、考え方が示されている。フルーツの章では果糖に対する正しい理解や動物実験の結果を短絡的にヒトに当てはめることは考え直さなければならない例が記されている。また、「遺伝子組換え作物」や「環境ホルモン」の章では、何が問題で今後どのようなことを考えていくべきかを知る手がかりが示されている。

本書は、健康志向の社会において食物や栄養に関わる仕事をしている人が真偽を確かめずに間違った知識を伝えてしまうことがないように、もう一度根拠となっている研究結果を冷静に検討し、正しく解釈して利用していくことの重要性を再認識させられる一冊である。 駒沢女子大学 下橋 淳子



## 京都「菊乃井」大女将の人育て、商い育て

村田 英子 著  
朝日文庫 定価525円

この本は、京都老舗料亭「菊乃井」の女将を40年間務め、現在は大女将に就任している村田英子さんが女将・大女将を経て身に付けた人生の教訓やその生き方について一冊の本にまとめたものである。

本書は第1章から第6章で構成されている。第1章では「老舗料亭の舞台裏」として、ホテルでいえば総支配人であり、現場の総責任者かつ総監督に当たる女将の仕事内容や女将としての在り方について述べている。その中には、毎日のまかない献立の栄養バランスのチェックなども含まれており、従業員の健康管理も女将の重要な仕事となっている。第2章では「祖母の戒め」として、幼少時代から結婚に至るまで続く、自身の祖母による厳しい躰について述べており、そのどれもが女将としての村田さんを形成する上で不可欠であったことが読み取れる。第3章「義父のスパルタ女将教育」においては、女将として座敷にあがるようになるまで、12年間に渡って40人分のまかないを作り続けながら、跡取りとなる子どもを産み育てたことなどが料亭経営の哲学を

身につけることに繋がっていたことなどについて、初代「菊乃井」主人である義父との関係と共に詳細に述べている。第4章では「「菊乃井」流後継者の育て方」として、現社長の第3代「菊乃井」主人が料亭の跡を継ぎ、村田さんが大女将になるまでについて、また、第5章「人を育てる」では、仲居や料理人、出入り業者に対する女将としての教育について、さらに第6章「商いを育てる」では芸妓や業者との付き合い方についてそれぞれ述べている。巻末には第14代「瓢亭」主人と第3代「菊乃井」主人との「料理屋の女将」と題する対談が掲載されている。

全編に渡って、村田さん自身の京言葉で綴られており、非常に読みやすく、広い世代に親しまれるであろう書籍である。特に「今日よりは明日、明日よりあさって、ええ仕事ができますように」という村田さんの原動力ともなったことばが印象に残っている。村田さんの、母として、経営者として、そして人としての生き方に対する思いが随所に散りばめられており、フードスペシャリストとしてだけでなく、人として重要な部分に気づかされる一冊である。

香川短期大学 村川 みなみ



### 「Q&A」のコーナーを新設 — 協会ホームページ —

協会のホームページには、従来から「お問合せ」のコーナーを設け、皆様からのご質問に対して個別にお答えしておりました。しかし、その中には、同じような趣旨・内容のご質問があり、協会の回答についても他の方々にもご了解いただきたいものも多くありましたので、協会のホームページに新たに「Q&A」のコーナーを設け、皆様からのご質問やご疑問に簡潔にお答えして、どなたでも閲覧できるようにしました。

多かったご質問は、資格認定証や協会の個人会員についてのものでしたが、今後、皆様からのお問合せが多いものなど、順次このコーナーに盛り込んでいきたいと思っております。お気づきの点やご意見がありましたら、協会までご連絡下さい。お待ちしております。

### 受験実施校・受験申込者数 — 平成22年度資格認定試験 —

平成22年度フードスペシャリスト資格認定試験は、今年度の実施要領に基づき本年12月19日(日)の午前10時30分から全国各地の会員校を会場として、一斉に実施されます。今年度の受験実施校は、154校で、受験申込者数は、昨年度よりも若干減少して6,627名となりました。

会員校の皆様には、認定試験が厳正確実に行なわれ、事前準備と事後処理が迅速かつ着実に進められるよう、ご協力のほどお願いします。

### 食活.net(食の求人サイト)に参加 — 食産業への就職・資格取得をサポート —

食活.netは、食関係企業の詳細な企業情報・求人情報とフードスペシャリストなどの食関係資格の詳細を掲載して、学生等の食関係産業への就職や資格取得を目指す人達をサポートすることを目的としており、食関係企業・団体(求人側)、学生等就職希望者(求職側)と食関係資格提供団体をネットワークした、新しい「食の求人サイト」です。

この事業には、当協会の活動にも多大なご協力をいただいている日本食糧新聞社(全国をネットする食品業界総合トップ紙)が共催しています。

当協会では、食関係資格の提供団体としてこの事業に積極的に参加し、フードスペシャリスト資格に対する認知度向上に努めるとともに、資格取得者や資格取得を目指す学生等の就職等を支援していきたいと考えています。

なお、日本食糧新聞社では、新たに新卒採用支援／就職支援事業として①平成24年3月卒業予定者を対象とした「食」の就職ガイダンス、②食職ナビ(WEBサイト:全国の食関係企業2,000社の企業情報・採用情報)、③大学／食品関連企業情報交流会をスタートさせます。

食活.net事業を含め、これらの事業についての詳細は、当協会のホームページでご案内しますのでご覧下さい。

### 編集後記

☆政治の世界では「仕分け」が話題となっております。「世界一でなければいけないのですか?」ということばは、次元の違った分野での、価値観のギャップを表わす考え方の典型のように思われます。改めて思うのは、企業の生産高や売上げの数字は別に、食の分野では「世界一でなければ」という発想はない。「身土不二」といわれるように、その土地ならではの食生活が当然、ベストであるという考え方が根づいてきました。「味・お国自慢」を読むにつけ、その思いを深くします。「フードビジネスの窓」では、「公益の灯」という貴重なキーワードで、生産側からの社会へのアピールを綴っていただきました。☆フードスペシャリストの教育課程の中で、とくに配慮されるのが「食品鑑別演習」です。特別企画として実際の授業の取り組みの事例を、二校から報告していただきました。比較的設備の整ったところとそれほど設備の整わないところ、それぞれ真摯な実践例を参考にしていただければ幸甚です。条件に応じた素晴らしい授業の展開が行われていることは心強い限りです。

☆東京・大田市場の見学を取り入れた今年度の研修会は、大変好評裏に終了いたしました。参加者のご感想は、今後の研修会の企画に当たったのサジェスチョンに富んだものです。フードスペシャリストの教育の現場では、何より指導に立つ者が、食品の幅広い現場を知っていることが求められます。その意味では今後も、できるだけ研修会などで、その機会をつくっていききたいものです。企画についての要望にもお応えしていきたいと思っております。