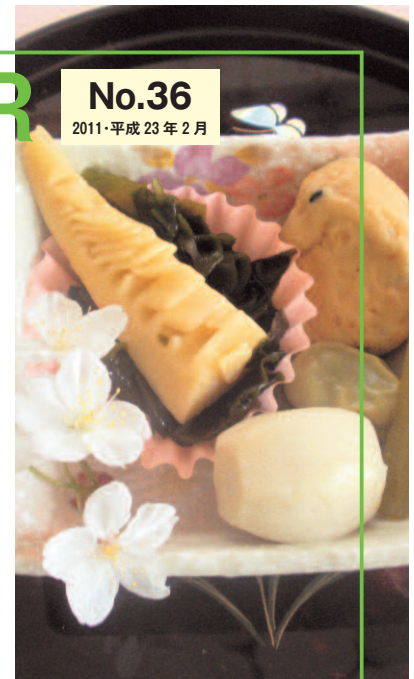


社団法人 日本フードスペシャリスト協会
Japan Association for Food Specialist

〒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	フードスペシャリスト養成における当面の課題…… 1
フードビジネスの窓	「食育」—即席めんを材料にして…… 2
味・お国自慢	正月をとり巻くハレとケの食物～“くじな汁”と“にしん漬け”～ 4 育て！瑞浪特産マコモタケ…… 5
資格認定試験	平成22年度資格認定試験終わる—受験者6,447名中5,226名合格— 6
ぶっくえんど	『ヒトは脳から太る』／『科学でわかる魚の目利き』…… 15
事務局から	…… 16



巻頭言 フードスペシャリスト養成における当面の課題

協会副会長・専門委員会委員長 福澤 美喜男

フードスペシャリストの養成を円滑に行うために、協会には専門委員会が設置されています。委員会には、運営上の諸問題を検討する各種分科会があり、専門委員は各分科会に所属して、理事会からの要請や会員校からの意見や提案は各分科会で具体的に検討し、更に専門委員会の承認を得て、理事会に諮って運営されています。

当協会は15年前、聖徳大学理事長・学長の川並弘昭先生や前専門委員長であった元関東学院女子短期大学学長の林淳三先生が中心となって形が作られ、その後も多くの関係各位のご協力の下で、フードスペシャリスト養成の理念や仕組みを充実させてまいりました。現在は岩元会長を中心に、時代の要請にも対応して、更に充実・改善をしていく必要があると考えております。なお、当面の課題は ①コアカリキュラムの策定 ②資格認定試験と既資格取得者の上級資格 ③就職支援であると考えます。

まず、フードスペシャリスト養成課程のコアカリキュラムの策定であります。現在は協会編集の教科書を利用されておりますが、どうしても担当する先生によって教え方に差が出ます。従って、教える内容のある程度平準化するためにはコアカリキュラムが必要であり、また問題を作成する場合でも、極端に正答率の低い問題が少なくなると考え、コアカリキュラムの策定を急いでおります。

次に、資格認定試験についてであります。これまで会員校のご協力の下に効率的に実施されていますが、これを基本としながら会員校の事務負担の軽減を図ると共に、養成機関の卒業生のニーズにも応える仕組み作りが必要であろうと考えております。また、総会でご議論を頂く事になると思いますが、「上級資格認定試験」の実施に向けた万全な準備も必要であると考えております。なお、既資格取得者に対する「上級資格」の取得についても、今後検討して行きたいと考えております。

結びは、資格取得者や資格取得予定者の就職についてであります。厳しい雇用情勢の中で会員校も学生もあらゆる努力を傾注されているとは思いますが、協会の賛助会員である「日本食糧新聞社」が始められた食品関連産業に特化した新卒者向けの就職支援事業は心強い限りであり、今後こうした支援事業が全国的に拡がればと願っております。本協会もこの事業をはじめ関連の事業に積極的に関わっております。食品関連企業の関係者からも求人情報や求人に対する考え方を聞きながら、同時にフードスペシャリスト資格を直接アピールできることで資格の認知度向上につながると大いに期待しております。

当協会はフードスペシャリストを養成する大学・短大が正会員である社団法人であり、限られた運営費の中で会員校との連携を図り、よりすぐれたフードスペシャリストの養成に今後とも努力を重ねて行く所存であります。



「食育」——即席めんを材料にして

社団法人 日本即席食品工業協会 専務理事 任田 耕一



日本で誕生して既に半世紀を経た即席めん。多くの人に愛され、一年間の消費量は国内で約53億食。世界合計でも新興国の経済発展を背景に急増し、2009年で約915億食になりました。簡単・便利、安価で衛生的、保存が利いてますます美味しいとなれば当然と言えます。国産の約99%の製品は高度な品質管理が要求されるJASの認定工場で生産されています。安さだけを追求するのではなく、材料・成分を吟味しJASの規格基準をクリアした製品にのみJASマークが付けられており、そのシェアは75%~80%になっています。

また、2006年にはCODEXにおいて即席めん (Instant Noodles) の世界規格が成立しました。今後は国内の法規制との整合性が図られた世界各国の特徴ある即席めんが食べられるようになることでしょう。

ところで即席めんについてイメージ調査を行うと、簡単・便利をはじめ、上で述べた感想が多く寄せられる一方、誤解や偏見に基づく謂われのない批判も意外と多いのです。例えば、「即席めんばかり食べると栄養が偏る」というものがあります。どんな食品でもそればかり食べ続けるということであれば栄養は偏ります。だからこそ日本の伝統食「朝ご飯」も「みそ汁」や「焼き魚」、「漬け物」など主菜、副菜でバランスをとり、「パン食」も「バター」、「ジャム」、「サラダ」、「ハムエッグ」等多くの食品を添えてバランスをとっているわけです。即席めんにだけ一品で完全な栄養バランスを求めるのは、それこそ「バランス」を欠いた偏見と言わざるを得ません。

もう少し専門的になると「リンの比率が多くカルシウムの吸収が阻害される、だから発育期の子供にはよくない」と医療の専門家が思い込んでいたりします。これは25年以上も前の知見をそのまま引用しているからです。是非、最近の即席めんを手にとって栄養成分を確認して頂きたいものです。ほとんどの即席めんは成人男性が一日に必要なとするカルシウ

ムの約3分の1、つまり1食当たりとして200mgは含まれるようになっていきます。従ってリン1に対してカルシウムは1以上、多いものでは1:4もあります。健康食品の代表である木綿豆腐でこの比率は1:1、絹ごし豆腐で1:0.5、挽き割り納豆で1:0.2となっており、リン対カルシウムの比率では明らかに即席めんに軍配があがります。

こうした誤解や偏見をできるだけ払拭し、即席めんの実態をお伝えしたいとの思いから、(社)日本即席食品工業協会では様々な食育活動を展開していますので、この誌面をお借りしてその一端を紹介させていただきます。

インスタントラーメン 「健康と栄養セミナー」

これは即席めんを他の食材と共に健康的に栄養バランスよく利用して頂くことを目的として、(社)日本栄養士会及び各都道府県栄養士会の主催により開催され、(社)日本即席食品工業協会が後援させて頂いています。毎年各地の栄養士の方のご希望に添って開催され、栄養士の方の研修や一般生活者対象のセミナーとして活用されています。セミナーは著名人による食に関する講演と、開催地区の管理栄養士・栄養士の方が考案したメニューの調理指導により構成され、毎回多数のご参加を頂いています。地域のメディアでも取り上げられるので、栄養士会



活動の広報にもお役に立っています。フードスペシャリスト養成機関校で開催されることもあり、是非ご活用頂きたいと思います。

平成22年度においては次の4ヶ所で開催されましたが、ご希望があれば開催地を増やすことは可能です。平成20年度は8ヶ所、平成21年度は6ヶ所でした。

①香川短期大学(フードスペシャリスト養成機関校)

香川県綾歌郡宇多津町

日程 平成22年9月1日

講師 料理人 森野 熊八氏 「大人の食育」

②旭川調理師専門学校 北海道旭川市

日程 平成22年9月18日

講師 料理人 森野 熊八氏 「大人の食育」

③新宿調理師専門学校 東京都新宿区

日程 平成22年10月31日

講師 世界のソムリエ 田崎 真也氏 「食を愉しむ」

④北里大学保健衛生専門学院 新潟県南魚沼市

日程 平成23年1月22日

講師 料理人 森野 熊八氏 「大人の食育」

今年度は開催地区栄養士会のご希望に沿った結果、たまたま講師が偏ってしまいましたが、これまでお引き受け頂いた講師には、食ジャーナリスト 岸朝子氏、声優 大山のぶ代氏、前食品衛生学会長・実践女子大学教授 西島基弘氏、医学博士・登山家 今井通子氏、エッセイスト 滝悦子氏等々がおられますのでご相談下さい。

インスタントラーメン 小学生レシピコンクール

このコンクールは全国の小学校高学年の生徒を対象に、即席めんを使ったアイデア溢れる料理のレシピを考えてもらうもので、今年度で9回目を迎えました。主催は(社)日本即席食品工業協会、(社)日本栄養士会にご後援頂いています。①おいしさ ②栄養バランス ③盛り付け ④手軽さ ⑤独創性を審査基準として、札幌から福岡まで7地区の大会で優秀な成績を収めた小学生が、東京での全国大会に出場し料理の腕前を競ってもらいます。栄養バランスや地元の食材を勉強する絶好の機会になっており、学校単位の応募も増えています。

平成22年12月19日に開催された全国大会の審査に

は審査委員長永野博信(社団法人 日本即席食品工業協会理事・明星食品(株) 前社長)のほか、迫和子氏(社団法人 日本栄養士会 専務理事)、藤原孝子先生(全国小学校家庭科教育研究会 前会長)、森野熊八氏(料理人)に当たって頂きました。

8,378通あった応募総数の中から全国大会を制覇した3名を紹介します。

最優秀賞 村田 美穂子(むらた・みほこ)さん
鳥取県6年

「因幡のいろどりラーメン」

優秀賞 城戸 麗花(きど・れいか)さん

北海道6年

「とっても簡単冬のあつあつイタリアンミルクラーメン」

同 須谷 星斗(すや・せいと)くん

神奈川県5年

「ラーメンパエリア」

インスタントラーメン オリジナル料理コンテスト

これは栄養士・調理師を志す学生を対象に、インスタントラーメンをよりおいしく、より健康的に食べられる栄養たっぷりのアイデアメニューを考えてもらうコンテストです。全国の応募から書類審査で12名に絞り、東京での決勝大会に出場して頂きます。なかなかの力作揃いで、過去には本人了解のもと、ホテルレストランのメニューに採用された作品もありました。

今年度の応募総数は1,333通。決勝大会は2月11日、東京の女子栄養大学で行われます。審査員はソムリエ 田崎真也氏、(社)日本栄養士会専務理事 迫和子氏、月刊「栄養と料理」副編集長 浜岡さおり氏、それに私(社)日本即席食品工業協会専務理事 任田耕一が加わります。

フードスペシャリストを目指す皆様も、来年度には是非ご応募下さい。

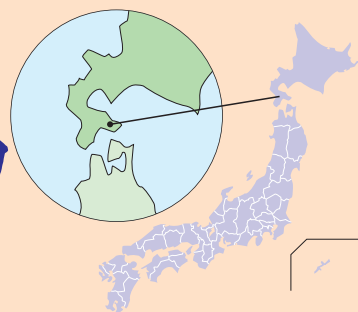
(社)日本即席食品工業協会

〒111-0053 東京都台東区浅草橋5-5-5 キムラビル

Tel 03-3865-0811 Fax 03-3865-0815

HP「即席麺家頁」 <http://www.instantramen.or.jp>

正月をとり巻くハレとケの食物 ～“くじな汁”と“にしん漬け”～



函館短期大学 食物栄養学科 教授 畑井 朝子

正月は年中行事の中で最も大切な行事である。その行事食は地域によって異なる。地産地消の生活を続けてきた北海道、特に道南地方の正月の料理は本州の影響を受けているとは言え、その地域特有のものが多く、食の原点と考えられるようなものが残されている。

本稿では、正月の行事食と時期的に正月前後に食される食物をハレとケの視点から捉えて紹介したい。それは行事食としての“くじな汁”と、時期的に正月前後に食べられるケの食物としての“にしん漬”である。

“くじな汁”は“くじら汁”とも言われ、鯨のような大物になるようにとの願いをこめて、暮の“年とり”から“正月”7日間のご馳走として食べられてきたものである。材料等は地域によって多少異なるが、塩鯨の脂身、こんにゃく、えぞにゅう（セリ科）、大根、人参、わらび、ぜんまいなどの山菜や豆腐などである。野菜等は短冊や千切りにし、鯨の脂身は一口大に切り、塩、醤油味で五升炊き鍋に大量に作り、煮えたった時に豆腐を砕いて入れ、さらに煮込む。それを鍋ごと各家の物置に置き、凍った状態で貯蔵し、食べる時には、氷を砕きながら小鍋に取り

分け温めたものだという。塩鯨の脂身は切ってから米ぬかに入れ、熱湯をかけて脂を抜き、このようにして煮ると身が縮み、歯ごたえがでてくるという。

道南地方の代表的な漬物である“にしん漬”は“ケ”の食物であり、正月前後になれておいしくなるといふ。“にしん漬”がおいしくなるこの時期は、嫁がしの時期ともされていた。漁の忙しい時期は、海の竜神様が焼きもちを妬くから、嫁もらいの話はご法度になっていたのだという。

“にしん漬”は身欠きにしんと大根を主にした漬物で唐辛子を入れ、その他人参、キャベツを入れる。大根と身欠きにしんは半々がよく、すけそうだらを混ぜることもある。キャベツを混ぜると早く酸味が強くなる。大根は細根大根のように歯ざわりの固いものがよく、10日間ほどしわがよる程度に干してから短冊に切って用いる。身欠きにしんは、一週間くらい毎日水を換えながら、うるこが全部とれるようになるまで戻す。その後よく水洗いし、一口大に切る。二斗樽に塩5合、米こうじ5合を用い、大根、にしん等野菜を交互につめ、蓋をして重石をする。20日ほど浸け込むと、冠り（かび）があがり食べられるようになる。



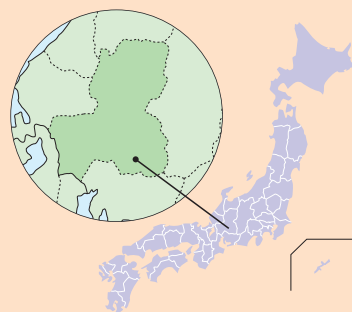
くじな汁



にしん漬け

育て！瑞浪特産マコモタケ

中京学院大学 中京短期大学部 健康栄養学科 学科長 田中 恵子



私たちの学校のある瑞浪市は岐阜県の東濃地方にあります。この地域には、伝統的なお国自慢として五平餅、朴葉寿司、栗きんとんなど全国的に知られているものもありますが、ここでは新しいお国自慢として育てあげようと産官学が協力して活動しているマコモタケをご紹介しますと思います。

この地方でも農業就業人口の高齢化とともに水田の耕作放棄地が少しずつ増えています。瑞浪市では稲作に代わる作物の一つとして数年前からマコモの栽培を推進してきました。マコモはイネ科の水生植物でこれに黒穂菌が寄生して茎が軟化し白く肥大したものをマコモタケといいます。古くから中国、東南アジア地方では食用として利用されてきましたが、国内でも水郷地帯をはじめとして全国各地で小規模ながら栽培されています。中華料理の食材としては長い歴史がありますが、供給量が少なく収穫時期も限られるため、広く普及しているとは言えません。

私たちの学科では、当初から瑞浪市と提携してマコモタケの利用法の開発に協力してきました。私たちはまず生鮮マコモタケの調理法を学生と一緒に研究課題の一つとして取り上げ、演習、実習などを通じてマコモタケを使ったいろいろな料理を試作・検討しました。学園祭ではマコモの調理コンテストを行うなど、学生たちの新鮮な目で古い食材を見直し、

中華料理だけでなく和食、西洋料理にも広く利用できること、さらにはデザートなどの材料にも使えることを市民のみなさんに紹介しています。

マコモタケの収穫時期はこの地方では9月～11月初旬に限られ、それ以外の時期には新鮮なもの入手するのは困難です。そこで、マコモタケを年間を通じて食べられるようにするため、市内の食品会社と協力して加工品の開発にも力を注ぎ、これまで水煮、凍結乾燥粉末を利用したマコモライス、ウェハース、うどん、ビスケットなどの試作品を製造しました。また、最近ではマコモタケ入りのカレーレトルトの開発に力を注ぎ、品質、コスト面などからかなり有望な製品が完成しつつあります。

瑞浪市はマコモタケを特産品の一つとして育成したい意向をもち、市内に計画中の農産物等直売場でもマコモタケ関連商品の販売を企画しています。なかでもマコモタケ入りカレーレトルトは年間を通じて供給可能である点、長距離の運搬ができる点などの利点があり一日も早い登場が待たれています。

私たちの学科は栄養士の育成が目的ですが、フードスペシャリストなどの資格取得後はいろいろな進路に進む学生が多くいます。これらの活動を通して学生自身が地域の方々との交流を深め、栄養士としての真の実践力を養えるよう努力しています。



成長したマコモ(根元の白い部分をマコモタケといい食用とする)



小学生とマコモタケの調理実習をする学生たち

平成22年度資格認定試験終わる —受験者6,447名中5,226名合格—

昨年12月19日（日）、平成22年度フードスペシャリスト資格認定試験実施要領に基づき、各認定校を会場として午前10時30分から午後0時10分まで1時間40分に亘って一斉に実施されました。今回の受験実施校は大学67校、短期大学87校、併せて154校にのぼり、受験者数は大学3,483名（うち3年次受験1,905名）、短期大学2,964名、併せて6,447名が受験しました。

本年1月14日（金）に開催の専門委員会において、設問毎の正解率、科目別の正解率及び各年度の平均

正解率などを判定材料として、合格ラインと合格点をどのようにするか慎重に検討が行われました。その結果、受験者の80%程度を合格ラインとし今回の問題の難しさも考慮して、合格点を46点（1問につき2点、110点満点）とすることに決定されました。

この結果、合格者は受験者総数6,447名のうち81.1%の5,226名となり、不合格者は1,221名ということになりました。

なお、受験者の全設問に対する平均正解率は52.6%（前回57.8%）でした。

平成22年度資格認定試験の問題および正解

1. フードスペシャリスト論（設問数6）

1. フードスペシャリスト資格についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) フードスペシャリストの業務には、食品の陳列・サービスに対する助言も含まれている。
- (2) フードスペシャリストの活躍分野には、流通の分野における衛生管理や保管方法の助言などがある。
- (3) フードスペシャリスト資格は資格認定試験に合格すれば、大学や短期大学を卒業しなくても取得できる。
- (4) フードスペシャリストを目指すものは、協会が認定した養成校で、協会が認定した教育課程を履修し単位を取得しなければならない。
- (5) フードスペシャリストを目指すものは、養成校が設置している選択科目を進んで学び、専門性を深めることが望ましい。

正 解：(3)

2. 食の消費現場と食産業についての記述である。

誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 家庭で作った持参弁当での食事は、「内食」である。
- (2) 無店舗販売による事業者として最大のものは、消費生活協同組合である。
- (3) 内食産業も外食産業も、消費者の「中食」ニーズに対応した商品開発をすすめている。
- (4) 学校や病院などの給食分野は、外食産業に該

当しない。

- (5) 「内食」とは、家庭内食（家庭内食生活）が略された表現である。

正 解：(4)

3. 現代のフードシステムについての記述である。

誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コールドチェーンとは、生産から消費まで食品を低温で流通させるシステムである。
- (2) デリカテッセンとは、洋風の調理済み食品またはそれを売る店をいう。
- (3) ファストフード型調理システムは、調理食品の冷凍技術と、店舗に配送後の再加熱技術の組合せで成り立っている。
- (4) スチームコンベクションオーブンは、クックチル型およびファストフード型調理システムで利用される調理機器である。
- (5) 現代は調理システムが進歩し、調理の内部化がすすめられている。

正 解：(5)

4. 食生活の変遷・動向についての記述である。

正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ファミリーレストランが定着した1970年代は、日本のモータリゼーションの発展期であった。
- (2) 1960年代後半には生活の電化がすすみ、電子レンジの普及率も50%を超えた。
- (3) 昭和22年には学校給食法が制定され、学校給食が普及した。

- (4) 1980年代に政府の提唱したコールドチェーン勧告により、流通体系は急速に整備された。
- (5) インスタントラーメンの開発後5年で、新商品のカップラーメンが発売された。

正 解：(1)

5. 食品の表示・規格についての記述である。

誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 牛乳と乳製品の成分については「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」によって規定されている。
- (2) 有機農産物の果実とは、収穫前1年以上化学肥料や化学農薬を使用しないで生産されたものをいう。
- (3) 栄養機能食品は、規格基準に基づいてミネラルやビタミン類の機能の表示が認められている。
- (4) 特定保健用食品は、形態として錠剤、カプセルも認められている。
- (5) 日本農林規格（JAS）に定められた農林物資は、食品以外のものも含まれる。

正 解：(2)

6. 消費者および環境問題についての記述である。

誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 消費者基本法では情報収集や交渉力が弱い消費者に対して、権利の尊重と自立支援を基本理念としている。
- (2) 製造物責任法（PL法）でいう製造者等には、製品を輸入した者も含まれる。
- (3) 食品による危害が起きた場合、PL法では製造者が責任を免れられる場合がある。
- (4) 食品産業における食品廃棄物等の発生量は、年々急増している。
- (5) 消費者庁は、食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示に関する制度を所管している。

正 解：(4)

2. 食品の官能評価・鑑別論（設問数8）

7. 食品レオロジーについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 粘度がずり速度に影響されずに一定である状態のものを、ニュートン流体とよぶ。
- (2) 液状食品のほとんどは非ニュートン流体であり、油・しょう油が含まれる。

- (3) 食品が破断せずに変形することを、「大変形」とよぶ。

- (4) 水溶性片栗粉はかき混ぜるほど硬化する。この現象をダイラタンシーとよぶ。

- (5) 卵白を泡立てメレンゲにすると、曳糸性^{えいしせい}を示す。

正 解：(1)

8. 官能評価のパネルについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) パネルは、身体的、精神的に健康であることが必要である。
- (2) パネルには集中力や協調性があり、慎重に行動し判断する性格が要求される。
- (3) 嗜好型パネルは、感度の維持向上のための訓練が必要である。
- (4) 意欲の無いパネルは、小さな差異を見逃すことがある。
- (5) 分析型パネルは、五感の感度の鋭敏さが要求される。

正 解：(3)

9. 人の感覚についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 閾値^{いきち}には、刺激閾、認知閾、弁別閾などがある。
- (2) 苦味の閾値は、他の味に比較すると極めて高い。
- (3) 溶液の濃度を高めていくとき、水とは異なることが感知される最小刺激量を刺激閾という。
- (4) 味の強さの変化が検知できる最小の濃度差を、識別閾（弁別閾）という。
- (5) ある刺激が、感覚的に反応を引き起こす最小刺激量を、閾値という。

正 解：(2)

10. 穀物と穀物製品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 米粉加工品の白玉粉と道明寺粉は、うるち米を原料とする。
- (2) もちもち感のある米は、高アミロース米である。
- (3) 灰分の多い小麦粉は、低品質である。
- (4) 中華麺の原料には、デュラム小麦のセモリナが主に用いられる。
- (5) さらしなそば粉は、そば殻の破片が混ざる色の黒い全層粉である。

正 解：(3)

11. イモ類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サツマイモは、加熱処理により麦芽糖が増加するので、ジャガイモより甘く感じる。
- (2) イモ類の無機質は、一般的にカリウムが多い。
- (3) ジャガイモの切り口を空気中にさらすと褐変するが、この変化にはポリフェノールオキシダーゼが関与している。
- (4) コンニャクには、難消化性多糖類のグルコマンナンが含まれる。
- (5) タピオカデンプンは、キクイモに由来するデンプンである。

正 解：(5)

12. 豆類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) あずきを煮ると、デンプン粒と脂質が複合体を形成し「あん」ができる。
- (2) 大豆にはイソフラボン系色素が存在し、骨粗しょう症の予防に効果があると考えられている。
- (3) 緑豆はあずきの変種であり、春雨やもやしの原料である。
- (4) 落花生は子房の基部が地中で結実したもので、タンパク質と脂質が多い。
- (5) 成熟大豆のビタミンC量は、枝豆に比べ微量である。

正 解：(1)

13. 魚介類の加工品についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 温燻品は、魚介類を塩蔵した後、15～30℃で1～3週間燻煙乾燥したものである。
- (2) カツオブシは、整形した生の魚肉にカビを生やし、乾燥させたものである。
- (3) 油漬け缶詰は、原料肉を缶に充填後、植物油と少量の食塩を加えて、脱気、密封、加熱殺菌したものである。
- (4) クサヤは、原料魚に直接塩をふりかけて塩蔵したものである。
- (5) 水産練り製品は、魚肉のすり身にデンプンや他の副材料を加えて加圧処理したものである。

正 解：(3)

14. 乳と乳製品についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 加工乳は、脱脂粉乳、クリーム、バターなどを使って調製した還元乳である。
- (2) バターには、加塩や無塩のものはあるが、発酵させたものはない。
- (3) 乳飲料は、コーヒーなど乳成分以外のものを添加したものである。
- (4) UHT処理は、LL牛乳に利用されている。
- (5) プロセスチーズは、熟成したナチュラルチーズから製造する。

正 解：(2)

3. 食物学に関する科目 (設問数 8)

15. 果実についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 一般にカンキツ類のビタミンC含量は、果肉より果皮に多い。
- (2) 成熟果実中の糖は、ブドウ糖、果糖およびショ糖が主成分となっている。
- (3) 果実の糖酸比は、数値が大きいほど甘味が強く感じ、弱い酸味しか感じない。
- (4) 果実は、CA貯蔵をすると、一般に呼吸が増加して、追熟が促進される。
- (5) 未熟な果実や果皮に多いプロトペクチンは、完熟するにつれて分解し、ペクチンが増加する。

正 解：(4)

16. きのご類についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) きのご類には、β-カロテンが多く含まれる。
- (2) まつたけの香気成分は、1-オクテン-3-オールと桂皮酸メチルである。
- (3) しいたけを天日乾燥すると、ビタミンD₃が生成する。
- (4) きのごの旨味成分は、5'-イノシン酸である。
- (5) 香信は、菌傘が60%程開いた干ししいたけである。

正 解：(2)

17. 食肉についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 動物の筋肉はと殺後、pHが上昇し、アクチンとミオシンが結合して筋肉が収縮する。
- b. 死後硬直の持続時間は、ウシよりニワトリのほうが短い。

- c. 死後硬直の筋肉を低温に保持しておく、プロテアーゼの働きにより分解され柔らかくなる。
- d. 食肉の熟成は、ブタよりニワトリのほうが完了する時間が長い。
- (1) aとb (2) aとd (3) bとc (4) bとd
(5) cとd

正 解：(3)

18. 食用油脂についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) サラダ油の製造に不可欠な工程は、水素添加である。
- (2) サフラワー油は不乾性油で、オリーブ油は乾性油である。
- (3) マーガリンは、水中油滴型のエマルションである。
- (4) 硬化油は、マーガリンやショートニングの原料に用いられる。
- (5) 魚油は、不飽和脂肪酸の含有率が高いことから酸化されにくい。

正 解：(4)

19. 甘味料についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) アスパルテームは、アスパラギン酸とプロリンよりなるジペプチド型甘味料である。
- (2) フルクトースは、 β 型が α 型より甘味が強い。
- (3) 糖アルコールは、虫歯誘発性の低いものが多い。
- (4) 異性化糖は、グルコースとフルクトースの混合物である。
- (5) 甘茶の甘味成分は、フィロズルチンである。

正 解：(1)

20. デンプンについての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) デンプンはアミロースとアミロペクチンの2成分からなるが、モチ米はアミロペクチンが100%である。
- (2) アミロースは、ヨウ素デンプン反応により青色を呈する。
- (3) アミロペクチンを β -アミラーゼで加水分解すると、麦芽糖とデキストリンを生じる。
- (4) アミロースは、グルコースが β -1, 4グリコシド結合したものである。
- (5) アミロース比率が高いデンプンほど、老化しやすい。

正 解：(4)

21. タンパク質の変性についての記述である。正しいもの一つを選びなさい。

- (1) タンパク質の溶解度は、等電点で増大する。
- (2) 卵白を泡立てると、オボアルブミンは変性する。
- (3) 牛乳のカゼインは、加熱変性しやすいタンパク質である。
- (4) 豆乳を加熱しても、凝固しないのでタンパク質は変性していない。
- (5) 肉や魚のミオシンやアクトミオシンは、加熱変性しにくい。

正 解：(2)

22. 食品企業のマーケティング戦略についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) 商品の価格設定は、需要動向や他社との競争に関係なく製造原価費用に利益を加えて設定される。
- (2) 加工食品開発のコンセプトには、モノ (goods) 以外にサービスも含まれている。
- (3) プロダクト・ライフサイクルの導入期は、市場を開拓しブランド確立を目標とする期間である。
- (4) 新規の市場参入と顧客開拓によって、製品のプロダクト・ライフサイクルの拡大を図る。
- (5) 近年、インターネット利用による販売促進の個人化が進んでいる。

正 解：(1)

4. 食品の安全性に関する科目 (設問数7)

23. プラスチック製容器についての記述である。誤っているもの一つを選びなさい。

- (1) ポリエチレンテレフタレートは、光沢があり透明性がよいので、ペットボトルなどに使用されている。
- (2) ポリスチレンは、無色透明で耐熱性は低いが、発泡剤を加えて加工した発泡スチロールとして広く使用されている。
- (3) ポリカーボネートは、耐熱性に優れ光沢もよいが、焼却時にダイオキシンが発生する。
- (4) ポリ塩化ビニリデンは、吸水性が低くガス透過性があり、耐薬品性もあるため、食品包装用フィルムなどに使用されている。
- (5) 高密度 (中圧法) ポリエチレンは、耐熱温度

が高いため、びん、食器、食品用袋などに使用されている。

正 解：(3)

24. 食中毒細菌と主な原因食品の組合せである。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌 —— 食肉、卵
- (2) 腸炎ビブリオ —— 海産魚介類
- (3) 腸管出血性大腸菌 —— サラダ類、食肉
- (4) ブドウ球菌 —— 穀類およびその加工品
- (5) カンピロバクター —— カキなどの二枚貝

正 解：(5)

25. 食品添加物についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法においては、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物の4種類に分類される。
- (2) 1日摂取許容量（ADI）は、ヒトが一生涯にわたって毎日摂取し続けても安全な量である。
- (3) ADIは、ヒトの体重1kgあたりの1日摂取量で表される。
- (4) ADIは、無毒性量を10で除して算出される。
- (5) FAO/WHO合同食品添加物専門家委員会では、食品添加物の安全性評価法を示している。

正 解：(4)

26. 食事性アレルギーについての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 特定原材料として加工食品に表示が義務付けられている品目に、えびがある。
- (2) ヒスチジンを多く含む魚類の摂取で起こる食中毒は、食事性アレルギーの一種である。
- (3) アレルギーの原因物質と特異的に反応するIgA抗体が、発病にかかわっている。
- (4) 脂肪細胞が放出する化学伝達物質が、症状の発現にかかわっている。
- (5) 最も現れやすい症状は、皮膚症状である。

正 解：(1)

27. 農薬と食品汚染についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ポストハーベスト農薬は、収穫前に使用する。
- (2) ポストハーベスト農薬は、通常農薬に比べ食品への残留性が低い。

(3) 食品の残留農薬基準は、農薬取締法に定められている。

(4) ポジティブリスト制度では、すべての農薬に一律の残留基準値を適用する。

(5) ポジティブリスト制度は、動物用医薬品も対象としている。

正 解：(5)

28. 食中毒細菌・ウイルスについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 腸炎ビブリオは、2～5%食塩存在下でよく発育する。
- (2) カンピロバクターは、25℃以下で発育する。
- (3) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、耐熱性である。
- (4) ノロウイルスは、ヒトの腸管内で増殖する。
- (5) セレウス菌とウェルシュ菌は、いずれも芽胞を形成する。

正 解：(2)

29. 食品の安全管理にかかわる用語についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) リスクアセスメントとは、リスクを科学的に評価することで、食品安全委員会が行う。
- (2) コンプライアンスとは、自主基準をつくり、それを守ることである。
- (3) HACCPシステムとは、最終製品の検査による危害防止の管理システムである。
- (4) トレーサビリティシステムとは、製造工程の安全性管理や品質管理を直接行うシステムである。
- (5) 国際標準化機構（ISO）は、WHOの下部機関である。

正 解：(1)

5. 調理学に関する科目（設問数6）

30. 嗜好性についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) おいしさは、食べ物の成分や物性のみに支配される。
- (2) 食べ物のテクスチャーに対する嗜好は、年齢の影響を受けない。
- (3) 食べ物をおいしく感じる温度は、体温±15～20℃である。

- (4) 食べ物の甘味は、テクスチャーの影響を受けない。
(5) 食べ物の甘味は、少量の塩味を加えると強まる。

正 解：(5)

31. 調味操作についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 塩鮭にレモン汁をかけると、塩鮭の塩味は増強する。
(2) だし汁に塩味をつけると、だし汁の旨味^{うまみ}は低下する。
(3) 醤油は食塩よりもダイコンを硬くする傾向がある。
(4) 食酢添加により紫キャベツは白色に変化する。
(5) 味噌は長時間加熱すると芳香が増す。

正 解：(3)

32. 加熱操作についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- a. 電磁調理器の発熱は、水分量に支配される。
b. オーブン加熱は、対流のみの伝熱で食品を加熱する。
c. 乾式加熱とは、水を媒体としない加熱方法の総称である。
d. フライパンでハンバーグを焼く方法は、間接焼きである。
(1) aとb (2) aとc (3) bとc (4) bとd
(5) cとd

正 解：(5)

33. 魚の調理についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 魚肉は、畜肉に比べ肉質が硬い。
(2) 白身魚は、赤身魚よりもやわらかいので、平作りにする。
(3) 酢漬け魚は、生魚をそのまま食酢につける。
(4) ムニエルは、下処理として牛乳に漬けると、着色がよくなる。
(5) 魚肉は、2%の酢を添加すると、粘りがあるすり身になる。

正 解：(4)

34. 野菜の調理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ゴボウを切ったまま放置すると、アミノカルボニル反応により褐変する。

- (2) レタスを冷水にひたすと、シャキシャキしたテクスチャーになる。
(3) レンコンは酢水で煮ると、歯ざわりがよくなる。
(4) 野菜に含まれる水溶性ビタミンは、ゆで加熱により失われやすい。
(5) ナスの漬物にミョウバンを加えると、色がきれいに保たれる。

正 解：(1)

35. デンプンの調理性についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) デンプンゲルの透明性は、種実デンプンより根茎デンプンのほうが高い。
(2) デンプンゲルに砂糖を加えると、老化が促進する。
(3) かき玉汁には、0.8~1.5%のデンプンを加える。
(4) デンプンを加えたくずあんは、材料をまとめる働きがある。
(5) ジャガイモデンプン糊液に砂糖を加えると、粘度が上昇する。

正 解：(2)

6. 栄養と健康に関する科目（設問数6）

36. 消化・吸収についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 脂肪は消化酵素の作用前に、胆汁酸塩によって乳化される。
(2) 脂肪は消化吸收後、キロミクロンとなって門脈に送られる。
(3) イソマルトースは、 α -アミラーゼによって消化されブドウ糖に分解される。
(4) 乳糖不耐症とは、乳糖を加水分解する酵素スクラーゼの欠損症をいう。
(5) タンパク質の主な消化酵素は、胃ではトリプシン、十二指腸ではペプシンが働く。

正 解：(1)

37. 身体計測についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) BMI (Body mass index) は、国際的な肥満の尺度である。
(2) 日本では、BMI 25以上を肥満と判定している。
(3) 体密度法は、体タンパク質量を測定する方法である。
(4) 生体インピーダンス法は、体にごく微量の交

流電流を流して電気抵抗値を測り、体脂肪量を算出する方法である。

- (5) 男性では、ウエスト径 (W) とヒップ径 (H) の割合 (W/H) が1.0以上を上半身肥満とする。

正 解：(3)

38. 食品の機能性についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 食品の機能は、一般に一次機能から四次機能に分類される。
 (2) 一次機能とは、栄養素以外の生体調節機能のことである。
 (3) 二次機能とは、栄養素がもつ機能のことである。
 (4) 機能性食品とは、三次機能に焦点をあてた食品である。
 (5) 四次機能とは、嗜好にかかわる成分がもつ機能のことである。

正 解：(4)

39. ライフステージと栄養についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 高齢期は弛緩性便秘になりやすいので、食物繊維の多い食品を摂取する。
 (2) 骨粗しょう症の予防には、適度な運動とカルシウム、タンパク質の摂取を心がける。
 (3) 学齢期の欠食は、一日に必要なカルシウムや鉄の量を確保できなくなる。
 (4) 分娩後4～5日後に分泌される乳は、成熟乳よりタンパク質や乳糖が多い。
 (5) 妊娠中は、良質のタンパク質の摂取を心がける。

正 解：(4)

40. 健康・栄養情報についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) インターネット上の情報は、正しい情報と判断してよい。
 (2) フードファディズムとは、食情報に過剰に反応してしまうことをいう。
 (3) 情報の普遍性を高める方法に統計処理がある。
 (4) 個人の経験したことは、すべての人に適用できるとは限らない。
 (5) プラシーボ効果を排除するには、無作為比較二重盲検法が有効である。

正 解：(1)

41. 健康づくりのための望ましい食生活についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 六つの基礎食品の「その他の野菜、果物」で供給される主要栄養素は、ビタミンAである。
 (2) 健康の維持・増進には、運動、栄養、休養のバランスが重要である。
 (3) 主食は、タンパク質を多く含む魚や肉などのことである。
 (4) 主菜は、ほとんどエネルギー源のない副食のことである。
 (5) 健康日本21では、20～40歳代の平均脂肪エネルギー比率の増加を目標としている。

正 解：(2)

7. 食品流通・消費に関する科目 (設問数7)

42. 外食産業の分類についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 外食産業を大別すると、食事の提供を主目的とする給食主体と飲酒を主目的とする料飲主体になる。
 (2) 給食主体の外食産業を大別すると、営業給食と集団給食にわかれる。
 (3) 集団給食には、学校給食、病院給食、介護施設給食等が含まれる。
 (4) 営業給食には、飲食店、宿泊施設、事業所給食等が含まれる。
 (5) 料飲主体の外食産業には、喫茶店、居酒屋、料亭等が含まれる。

正 解：(4)

43. 一般家庭における食品の購入先についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 購入先として最も購入額の多いのは、一般小売店である。
 (2) スーパーマーケットでの購入額が一般小売店を上回ったのは、昭和50年代である。
 (3) スーパーマーケットでの購入額は、購入額全体の50%を超えている。
 (4) コンビニエンスストアでの購入額は、購入額全体の25%に達している。
 (5) 百貨店での購入額は、「デパ地下」ブームに乗って購入額全体の20%を超えている。

正 解：(3)

44. わが国における食料の消費についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) コメの消費量が減少し、2005年（平成17年）では国民1人・1年当たり40kg近くになっている。
- (2) 年々、穀類の消費が減少したのは、わが国独自の現象である。
- (3) コメの消費量とGDP（国民総生産）とは、比例関係にある。
- (4) コメの消費量が減少するに従い、1970年（昭和41年）以降、パンの消費量が増加している。
- (5) 穀類の消費の減少に伴い、PFC比率においてC（炭水化物）の低下が認められる。

正 解：(5)

45. 卸売市場についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 中央卸売市場は、農林水産大臣の認可の下に開設される。
- (2) 「花卉」（観賞用の花や草木）は、生鮮食料品ではないので中央卸売市場では取り扱わない。
- (3) 生鮮食料品のうち「青果類」と「魚介類」は、卸売市場での取引を介して流通するものが総流通量の50%以上とみなされている。
- (4) 生鮮食料品のうち「食肉類」は、卸売市場での取引を介して流通するものが全体の流通量の10%程度とみなされている。
- (5) 中央卸売市場では、入荷した荷は、卸会社により「セリ」または「入札」で取引されるのが原則である。

正 解：(2) または (5)

(注) 平成11年の卸売市場法の改正により、セリ・入札の原則が撤廃されたため、(5)も正解とした。

46. 食品の温度管理についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 冷凍食品は、常にマイナス10℃以下で保管され取り扱わなければならない。
- (2) 冷凍食品がわが国で普及したのは、家庭に冷凍庫付き冷蔵庫が普及したことも大きな要因である。
- (3) チルド食品は、凍結しない低温度帯で管理される食品である。
- (4) 恒温物流ないし定温物流というシステムが普及し、米飯弁当類の品質管理が向上した。

(5) 温度管理に特別の気を使わなくてもよい食品は、常温食品といわれる。

正 解：(1)

47. 食品の流通についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 商品を生産者から消費者に届ける経路を流通という。自家消費する場合には、流通は発生しない。
- (2) 流通には、商品を最終消費者に販売する小売流通と、それ以外の流通を担う卸売流通ないし中間流通という2区分がある。
- (3) 小売流通には、店舗を構えて販売する「店舗販売」と、店舗を構えない「無店舗販売」がある。
- (4) 食品販売の分野でも、最近ではインターネットを利用した通信販売が増加してきている。
- (5) 「生協」は、班単位での「共同購入」システムが主である。

正 解：(5)

48. 環境問題についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 外食産業の廃棄物は、食品製造業に比べ多品種少量でリサイクルしにくい。
- (2) 拠点方式などの効率的な配送システム導入により、省エネルギーを推進できる。
- (3) グリストラップは、排水の生ごみや油脂を直接下水道に流さないための設備である。
- (4) 環境負荷の少ない製品を購入・調達することを、グリーン調達という。
- (5) 環境ISOとは、国際規格であるISO9000シリーズのことである。

正 解：(5)

8. フードコーディネーター論（設問数7）

49. 主食の食事文化についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) コメを主食とするのは東アジア、東南アジアであり、蒸すか炊いて飯や粥にする。
- (2) 中南米には、トウモロコシを主食にする国が多い。
- (3) 北アメリカや北アフリカでは、小麦も主食とする地域が多い。

(4) 乳や肉のみを主食にするのは、ヨーロッパ諸国に多い。

(5) 南太平洋、南米、アフリカ中央部には、イモを主食とする地域がかなり多い。

正 解：(4)

50. スタンディング・ブッフェについての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

a. 料理用テーブルから各自が料理を取り、立ったまま食べるスタイルである。

b. テーブルクロスは床上30~50cmまで垂らす。

c. 皿やカトラリー、ナブキン類は人数と同数準備する。

d. 料理はあらかじめ切っているからナイフは配置しなくてもよい。

(1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc

(5) cとd

正 解：(3)

51. ワインのサービスとマナーについての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

a. ワイングラスは、テーブルスペースの左後方にセットする。

b. 乾杯は、グラスの脚の部分を持ち、目の高さまで上げて行う。

c. 魚料理の白ワインは冷やして、肉料理の赤ワインは常温でサービスする。

d. ワインのサービスは、グラスを手を持って受ける。

(1) aとb (2) bとc (3) cとd (4) aとd

(5) aとc

正 解：(2)

52. 食事空間のプランニングについての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

(1) 食事空間のプランニングでは、あきのこないイメージ作りがよい。

(2) カラープランニングは、イメージに即した基調色を決め、配色をすすめるとよい。

(3) 食事空間の広さに対するイメージは、カラーコーディネートで変わってくる。

(4) テーブルの料理を引き立たせるには、拡散形の照明が適する。

(5) 色温度が高い照明は、青みがかり涼しい印象を与える。

正 解：(4)

53. 食に関する情報についての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

a. 専門レストランの格付け情報には、ミシュラン、ザガットサーベイがある。

b. JISは工業規格であり、食品産業には関係がない。

c. パブリシティとは広告主が発信する広告記事である。

d. 見本市や展示会での情報は、密度が濃く信頼性が高い。

(1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc

(5) cとd

正 解：(3)

54. 循環型社会における食環境についての記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

(1) 資源循環型フードシステムとは、食料生産・食品流通・消費の各段階から排出される有機廃棄物を再生利用することである。

(2) 食品流通業や外食産業からの食品廃棄物を事業系一般廃棄物とよび、リサイクルし資源化している比率は年々上昇して50%程度となった。

(3) 食品を加工・製造する際の産業廃棄物の資源化は、急速にすすめられている。

(4) 家庭の生ごみをさす家庭系一般廃棄物は、食品リサイクル法の対象外である。

(5) 食品リサイクルの技術では一般家庭でも利用できるものとしてコンポストがあり、生ゴミから肥料を作ることができる。

正 解：(2)

55. 環境にやさしい食への取組みについての記述である。正しいものの組合せを一つ選びなさい。

a. むだな買い物をしないように心がけ、買い物袋を持参する。

b. 賞味期限切れ間近の食品は正しく保存し、封を切っていないでも直ちに廃棄するべきである。

c. フードマイレージの大きい食品を選ぶ。

d. リサイクル容器を使用した食品や詰め替え食品を選ぶ。

(1) aとb (2) aとc (3) aとd (4) bとc

(5) cとd

正 解：(3)

ヒトは脳から太る 人間だけに仕組まれた「第2の食欲」とは

山本 隆 編
青春出版社 定価819円

肥満の解消は、今や多くの人々の重大な関心事であり、巷にはいろいろなダイエット法が氾濫している。しかしながら、ダイエット成功の鍵は、旺盛過ぎる食欲をいかに抑えるかであることはいまでもない。

本書は、おいしさや食行動に関与する脳のメカニズム研究で著名な著者が、食欲の調節メカニズムとそれをコントロールする方法を解説したものである。第1章「頭のいいヒトほど太る」と第2章「脳は満腹でも食べられる」では、食欲の複雑な調節メカニズムが詳述され、ヒト特有の『第2の食欲』の貪欲さが浮き彫りにされている。この第2の食欲は、大脳皮質前頭連合野が支配し、満腹時でも『味の違うもの』や『おいしいもの』によってさらに刺激され高揚するのである。つまり、前頭連合野が体にとって必要以上の過剰な食欲をつくっていたのである。

第3章「ダイエットは脳との闘いだっただ」と第4章「脳を味方につけて『一生太らない体』になる」では、実際のダイエット法の科学的評価に加え、「脳を味方につけて」食欲をうまくコントロールする例が上げられている。シャングリラ・ダイエットと名付けられたそれは、科学的根拠も示されており、日頃遅過ぎる夕食で過食気味の身には朗報に思われた。また、香りで食欲を抑えるという著者らの研究成果も紹介されており、今後のさらなる発展を願うばかりである。

腹八分目は、肥満予防ばかりでなく老化も遅らせるといわれるが、そのために欠かせないのが食欲の適切なコントロールであることはいまでもない。その一歩として、食欲調節メカニズムについての理解を助け、上手なコントロール法のヒントも与えてくれる一冊である。

畿央大学 岩城 啓子



科学でわかる魚の目利き 回遊魚から養殖魚まで、魚をよりおいしく食べる!

成瀬 宇平 著
ソフトバンククリエイティブサイエンス・アイ新書 定価1,000円

我が国は多種類の魚を上手に調理し、食卓を飾り、おいしく食べ、健康維持にも役立つ食習慣を持った民族である。本書の著者は、長年にわたり魚や魚文化について研究や評論活動を続け、テレビや新聞等で「お魚博士」として親しまれている。本書は、一般の人には難解である新鮮な魚の選び方やおいしく食べる秘訣、魚の成分及びその機能性から魚をめぐる最近の問題まで、写真、絵、図、表を用いながらわかりやすく、幅広く説明と解説を加えて構成された一冊である。

第1章の魚の目利き入門では、赤身、白身、青皮の魚などの鮮度を見分ける方法や鮮度が低下する理由などについて、科学的な根拠を示しながらわかりやすく説明、解説している。

第2章のおいしい魚の目利きでは、数多くの種類の魚が日々食されているが、それらの魚を如何にお

いしく食べることが出来るかの知識やノウハウについて、刺身の切り方から塩を使った調理、保存及び魚の発酵食品までの様々な魚について紹介、解説している。

第3章の魚のもつ健康機能成分では、アミノ酸、脂肪酸、ビタミン、ミネラルなど、魚に含まれている栄養成分が人の健康や老化予防などにどのように関連しているのかを紹介、解説している。

第4章の魚をめぐる最近の問題では、心配される日本及び世界の漁業資源や自給率、今なぜ世界的に魚の需要が増えたのかなどについて検証している。また、水銀などの有害成分による健康被害の問題や、養殖の環境及び国内で流通している様々な養殖魚について紹介している。

本書は、フードスペシャリストや資格取得を目指す学生はもとより、一般の消費者にも読んで頂きたいお薦めの一冊である。

佐野短期大学 小柳津 周



平成23年度 通常総会日程決まる —6月1日(水)開催—

平成23年度の通常総会が、6月1日(水)午後1時半から東京都千代田区のアルカディア市ヶ谷(私学会館)で開催されることになりました。

また、通常総会終了後、例年どおり記念講演を予定しています。講師は食品安全委員会事務局長 栗本まさ子氏にお願いしています。食品安全委員会の最も重要な役割は、食品に含まれる可能性のある添加物や農薬などの有害要因が人の健康に与える影響についてリスク評価を行うことです。日頃から食中毒の発生などの情報を収集・分析し、国民の健康被害の防止やリスクの最小化の取組みなど、いろいろな事例も紹介しながらお話いただけるものと思います。

平成23年度 食に関する一般向け啓発事業 —優れた企画を募集 3月末日締切—

当協会では、公益法人として社団法人になったことを契機に、公益事業の拡充に積極的に取り組むこととし、平成19年度から標記事業を実施しています。

これは、食品、食生活その他食に関する国民一般向けの啓発を目的とした企画、例えば、講演会、シンポジウム、公開講座などを会員校から募集し、その中から審査会で選ばれた優秀な企画について協会が助成するというものです。

会員校の要望もふまえ、本事業に新年度に入った

らできる限り取り組めるよう配慮し、締切りを3月末日としました。募集要綱やこれまでの事業の概要は当協会のホームページに掲載しております。会員校の皆様には奮ってご応募いただくようお願いいたします。

ファベックス2011に出展 —招待券(入場無料)を希望会員に—

惣菜デリカ・弁当・中食・外食産業の業務用専門展であるファベックス2011が、平成23年4月6日(水)~8日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催されます。当協会もフードスペシャリスト資格のPRのため、食品産業界の情報収集も兼ねて昨年に引き続き出展します。昨年は多くの会員校の先生や学生、それに個人会員の方々がご来場されました。

当展は、日本食糧新聞社の主催で、デザート・スイーツ&ドリンク展など、4展も同時開催され、600社の出展、6万5千人を超える来場者(食品産業界関係者等)が見込まれます。当協会の会員にとりましても、食品に対する消費者のニーズや食品業界の動きを五感で感じられるいい機会ではないかと思っています。

この招待券(無料)を当協会の会員(会員校及び個人会員)に送付しますので、ご希望の会員は事務局まで3月7日までにご連絡下さい。詳しくはホームページに掲載いたします。

◎食の世界ではフュージョンフードが進行しています。フュージョンは融合、溶解、合併などの意味。各地各国の料理が融合してつくりだされる新しい味を表します。いまでは寿司はsushiとして広く知られるようになりました。巻寿司はrollerの呼称のほか、maki(巻)の用語も登場しています。麵のふるさと中国で、上海では喜多方ラーメンの店が人気を呼んでいるとのこと。そのラーメンを、さらにフュージョンフード化したのがインスタントラーメンです。「フードビジネスの窓」は、インスタントラーメンをリードする日本即席食品工業協会の、食育に向けた新しいステージを紹介していただきました。

◎「味・お国自慢」は、毎号、まさしく身土不二、地産地消の味を紹介しているページです。地産地消には、伝統的な本来の食材と手法を伝えるものと、地元の特徴のある食材を発掘して、その新しい活用をはかるものがあります。国内の漁獲が減少してニシンが輸入に頼ることが多くなったように、必ずしも食材は昔どおりに入手できなくなってきたこともあり、それでも伝えられた事を残すことが、食の文化を伝承するうえで大切な役目とされます。今号の函館の伝統的な料理と、新しいお国自慢と標榜している岐阜県の挑戦は、対照的な両者の事例といえるでしょう。

◎巻頭言で今後の課題として、フードスペシャリストの活躍の場の開拓に向けて、食品関連企業へのいっそうの認知度の向上が期待されています。食を取りまく状況は常に変化しています。消費者庁の発足から1年余りを経て、国民生活センターとの関係もこの夏までの宿題に。世の中の新しい動きに今後も注目！です。

(沢)