

公益社団法人 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	東日本大震災後の地域再生とフードスペシャリストの役割・・・1
フードビジネスの窓	一般財団法人日本食品分析センターについて～食品の分析試験受託にあたって～・・・2
特集	活躍の実際を可視化できるネットワークに期待する・・・4
地域の再生とFSの活用	本学における地域再生への貢献とフードスペシャリスト養成について・・・5
	「食と健康」に関する地域課題解決のための実践活動・・・6
	地域活動を生かした食関連の学び・・・7
研修会感想	・・・8
味・お国自慢	岐阜のお土産（お菓子）・・・10
	芽が出る縁起物「くわい」福山市は生産量日本一・・・11
あなたが編集長	栄養士目線で栄養士の転職をバックアップ・・・12
ぶっくえんど	『金沢・能登の食遺産』／『だしとは何か』・・・13
事務局から	・・・14



巻頭言 東日本大震災後の地域再生とフードスペシャリストの役割

フードスペシャリスト協会理事 石巻専修大学長 坂田 隆

石巻専修大学は東日本大震災による津波被災の最前線にあるが、震災による浸水はなく、建造物や施設の被害も軽微であった。震災当日から避難者を受け入れ、史上最大となったボランティアセンターや宮城県東部振興事務所、石巻赤十字看護専門学校などを学内に受け入れた。いっぽうで、本学の学生6名が自宅付近で亡くなり、学生・教職員の三分の一が一部損壊以上の被害を受けた。

地域の防災と復興のための事業を諸機関と連携して機動的に行うことを震災の3週間後に開いた学部長会で決定し、のちに「復興共生プロジェクト」と名付けた。この一環として、本学と日本家政学会では大震災直後の生活上の困難状況、ならびに復興に取り組む中での生活上の課題を明らかにし、家政学から生活支援体制を確立するとともに、今後の生活のあり方を追求するため「東日本大震災生活研究プロジェクト」を立ち上げた。

研究プロジェクトの初めの頃に、仮設住宅に住む

被災者を対象にした料理教室を何度か行った。被災した女性の多くはベテランの主婦で、料理を習うというよりは、一緒に調理をしたり試食をしたりする中でのお話を楽しんでいた。みんなで調理をする機会が無くなってしまったこと、寄り合いなどのハレの食事をする機会がめっきり減ったこと、被災のあと大人数の料理を作ることがなかったことなどが話題に上がった。そこで、25年12月に、被災者の女性からレシピを教えてもらって、石巻専修大学の学生に石巻のお雑煮などを教える教室を開いた。講師としてお招きした被災者の方達のはじけるような笑顔が印象的であった。

この教室の反省会で若手の研究メンバーがほそつと話した。「こうして地域の文化が消えていくのですね。」私たちのプロジェクトでは料理やお祭りなど、地域の文化の復興をテコにして、地域の再生をはかることを考えている。大震災の被災地には「食べる」ことを多面的にとらえられるフードスペシャリストの皆さんの活躍の場が開かれている。



一般財団法人日本食品分析センター について～食品の分析試験受託にあたって～

一般財団法人 日本食品分析センター 仙台事務所 事務所長 松尾 安人

弊財団は1949年に設立された日本水産油脂協会を母体とし、1957年に技術部が分離独立して誕生しました。1969年に財団法人日本食品分析センターと改称し、2013年に一般財団法人に移行しました。現在、東京本部をはじめ大阪・名古屋・九州の3支所、多摩・彩都・千歳の3研究所で受付業務・分析業務を行っております。私の所属する仙台事務所では受付・分析は行っておりませんが、お客様からの相談にのったり、訪問したりと東北の対応の拠点という位置づけです。全事業所で職員数は約1300名です。

事業所ごとに特徴がありますが、ひとつ例をあげれば多摩研究所が事業所では最も大きく約500名の職員が23課（うち試験室19課）に分かれて業務を行っております。



多摩研究所

業務内容

分析対象は「食品・飼料・水質・化粧品・医薬品・医療機器」など多岐にわたり、分析分野も「栄養成分・機能性成分・有害物質・微生物試験・規格試験・安全性試験・異常品検査」など幅広く対応しております。

分析業務以外にはセミナーや講演会を行っております。無料セミナーは「技術成果発表会」を年一回開催し、各事業所ではJFRLセミナーなど年に数回開催しております。また、有料セミナーとして「HACCPセミナー」、「食品企業のための微生物セミナー」(実習講座)、「食品表示セミナー」など開催し、多くの方にご利用いただいております。

基本構想

「分析試験を通じて『健康と安全』をサポートし、社会の進歩発展に貢献します。」を基本理念とし、次のコーポレートメッセージを掲げています。

- ・中立・公正な立場で分析試験を行います。
- ・正確な分析試験を迅速に行います。
- ・分析試験の技術向上とその質の確保に努めます。

<食品の分析試験受託にあたって>

食品衛生法に基づく登録検査機関、健康増進法に基づく登録試験機関、JAS法に基づく登録認定機関であり、加工食品の栄養表示や「日本食品標準成分表」(以下、成分表)に、長年食品の分析に携わってきた弊財団の技術力が活かされております。

本年4月1日に新しい食品表示制度が施行され、その中には新しく機能性表示食品制度が盛り込まれたこともあり、機能性成分の分析でも多くのご利用をいただいております。

以下、受託に際してお客様に確認させていただくことが多い事項についてご紹介させていただきます。

分析の目的が重要

分析の際に重要なのは、何を何の目的で分析するかです。言い換えれば、分析して得られた結果をどのように用いるかです。

項目選定のご相談の際には、検体の種類を確認した上で、栄養成分表示なのか、成分表との比較なのか、衛生検査なのか、有害物質の混入なのか、付加価値のある機能性成分を考えているのか等、目的を確認して項目のご提案をしております。

また同じ項目でも、検体の種類や目的によって分析方法が異なり、結果に影響を及ぼす場合もあります。例えば栄養成分表示が目的であれば食品表示基準の方法で、成分表との比較が目的であれば成分表の方法で分析を行います。加工食品を主体に表示を

目的とした食品表示基準と、日常摂取する食品の成分に関する基礎データを幅広く提供する成分表では分析方法や換算に用いる係数などが異なる項目もあるからです。規格基準があるものについては、定められた方法で分析しないと適否の判断ができません。成績書にはどのような分析を行ったのかわかるように、分析方法や換算係数、必要に応じて注釈を記載いたします。

検体の選び方

目的を意識した代表となる検体を選択しなければなりません。農産物であれば、地域・品種・収穫時期により測定値にも差がありますし、個体差もありますので、複数個まとめて調製し分析に用いるのか、個体ごとのばらつきも調べたいのかを確認し選ぶこととなります。

検体到着時の確認

生鮮品など経時変化がありますので送って頂く際には温度などに注意し、適切な条件で送付して頂かなくてはなりません。検体が到着した際にその状況を確認し、分析試験依頼書と照らし合わせ、気になることがあればお客様に確認しております。主に下記がポイントです。

- ・ 検体名、検体が複数個の場合はその同一性
- ・ 容器・包装形態、外観、原材料、ロット番号等
- ・ 試験部位、検体量

試験部位の確認が非常に細かく重要です。

特にお客様から指示がなければ、送られてきた検体全体を均一になるように調製しますが、お弁当やお惣菜であれば、魚の骨・皮、野菜・果物のへた・種など除く部分の確認をすることとなります。肉や魚の冷凍品を解凍した場合にはドリップが出ますので、そのドリップを含めるかどうか確認しております。野菜であれば、「皮を除く」「損傷葉を除く」のように除く部分を確認します。可食部とした場合、人により可食部の捉え方が異なる場合があるからです。

検体が到着してから分析結果が出るまで、測定項目に影響しないように保存を致します。通常、成績書を発行してから1箇月間は検体を保存しております。

賞味期限設定について

賞味期限設定について相談が入った際には「賞味期限等の設定のための試験に関するアンケート」をお渡しして記入をお願いしております。商品情報として「食品の種類・原料・設定を考えている賞味期間（必須）・製造工程・包装形態・内容量・自社で行っている品質管理項目・保存による変化」など確認し相談に応じております。

加速試験など、設定したい賞味期限より短い保存期間での条件設定のご相談も入りますが、商品の特性などもございますので条件設定は難しくご提案はしていません。

分析結果の見方

結果の見方についてお客様から質問を受けることがあります。ご依頼の内容を確認し説明致しますが、成分の量的な良し悪しについては、健康によいとされている栄養成分でも過剰摂取は問題ですし、体に悪いと言われている成分でも量的に過ぎなければ有効に機能するものもありますので、一概に評価するのは難しい面もあります。

また農産物などは水分値の変化が栄養成分の分析結果に影響する場合があります。生より乾燥品の方が水分が少なくなっている分、相対的に他の成分の分析値が高くなります。高くはなっても成分が増えたわけではありません。このような場合、目的とする栄養成分の他に水分の測定も行って考える必要があります。

これから

新しい食品素材の開発・今までにない原材料の組合せなど、今後さらにいろいろな食品が開発されてきます。各シンポジウム・学会・研究会、協議会への参加およびお客様訪問を通して情報収集し、今後の分析業務に活かすとともに、分析試験の相談から結果の評価に至るまで、お客様の課題解決の支援ができるように対応致します。

弊財団ホームページ (<http://www.jftrl.or.jp/>) には分析に関するいろいろな情報を載せております。ぜひ、ご覧ください。



活躍の実際を可視化できるネットワークに期待する

函館短期大学 食物栄養学科 教授 猪上 徳雄

グループやチームでの対応を

本学がフードスペシャリストの養成認定校に指定されたのは平成13年度です。学生は各種資格が取得できる短期大学であるということで、当初は資格取得する学生が多かったのですが（平成13-17年の受験者平均48名）、どのような機会にこの資格が活かせるのかということが十分に理解されていないこともあり、受験者も減少傾向にあります（平成22-26年の受験者平均37名）。しかし、栄養士養成校である本学の学生は、食に関連した知識を多く持ち合わせていることは何よりも重要なことです。

栄養士、管理栄養士あるいは他の仕事等で活躍している皆さんは、大学で学んだフードスペシャリストとしての知識は欠かせないと言っています。すなわち、知識が重視されています。社会で活躍している有資格者は、断片的な知識としてのみではなく知識同士を関連付けておられ、この知識の連鎖を拡張するためにさらに多くの知識が必要となるのです。日本で利用可能な食材は約1,400種類にのぼるといわれています。調理法、味付けなども工夫して、これらを組み合わせることで料理を提供し、さらにその周辺のことにもまで及ぶと膨大な情報になります。本学を卒業して間もない栄養士は、とても自分で考えることもおぼつかないことは明らかで、グループやチームで対応することが解決策です。

地域の活性化へ向けて

本学の立地している函館地域は、平成28年春の新幹線開業もあり、観光と食ということが大きなテーマとなっております。しかし、地域の再生（活性化）のためにフードスペシャリストが表立って活動していることは伝わってきません。とはいえ、この資格を取得することで得られた知識を活かしながら活躍されている有資格者は潜在的にかなり多いと推測されます。それゆえに、フードスペシャリスト資格の存在を社会的に広く浸透させて、今以上に認知度を

高める必要があります。

フードスペシャリスト資格を有してその地域で活躍されている栄養士、管理栄養士の皆さんは、その地域の食材について精通していると思われます。食関連で再生を目指す地域であれば、その資格による知識は活かされなければなりません。しかし、フードスペシャリストの姿は見えないのです。また、学校給食の場面でも、地場産の食品・食材を活用しようという機運はたいへん大きく、栄養士の資格をもった栄養教諭が集まって努力されております。このような場面においても、フードスペシャリストとして学んだ知識が役立っていると思う人もいるはずです。すなわち、既にいろいろな場面で知識のベースとなって活かされています。そこで、フードスペシャリストが活躍している姿を外に向かって可視化しなければなりません。

FSネットワークへの期待

その意味で本会報No.54にアナウンスされていた「フードスペシャリスト・ネットワークの新設」という記事は、たいへん興味深いものです。医師は、狭い専門を超えたジェネラリストとして活躍する場面があります。同様に、食の知識を活かすジェネラリストが活躍できる場が必要なのです。

フードスペシャリスト資格が活かされている現状は、単に知識を蓄積しているという一個人です。この個人が横の繋がりを持つことで、栄養士、管理栄養士でありフードスペシャリストとしての知識を活かせるような食のジェネラリスト（フードスペシャリスト）集団を形成し、活躍が可視化できるのです。それがネットワーク形成によって可能となります。そのような実践例が新設のフードスペシャリスト・ネットワークから発信されることを期待します。それが地域単位に波及することで、フードスペシャリストの活躍が認知されることに繋がります。



本学における地域再生への貢献と フードスペシャリスト養成について

武蔵丘短期大学 健康生活学科 教授 茗荷 尚史

武蔵丘短期大学は、栄養科学とスポーツ科学に基づいて健康生活について学び、社会に貢献できる実践指導者を養成することを目的として、平成3年に設立された短期大学である。フードスペシャリスト資格は毎年健康栄養専攻の学生の約1/4～1/3が取得して卒業する。本学は埼玉県中央部の東松山市と吉見町の市町境に位置することから、開学当初から地元との関わりを大切にし両市町と数々の地域連携協力事業を行ってきた。それらの中からフードスペシャリストの卵である学生の教育に資する最近の活動を抜粋して紹介する。

■「易剥皮性栗品種「ポロタン」」 「ポロタン」は国立研究開発法人果樹研究所が開発した新種の栗である。特徴は果実が和栗並に大きいのに対し、中国栗並に渋皮が剥け易いことにある。すでに栽培を開始している自治体も数箇所あるが、東松山市も市の特産品とするための活動を行っている。

本学健康栄養専攻は、平成24年4月に東松山市から「ポロタン」を利用した商品開発についての協力要請を受け、永島伸浩教授の調理学研究室を中心としてスイーツ開発を行ってきた。どら焼き、パンナコッタ、中華まんじゅうや埼玉の郷土菓子「いがまんじゅう」等の試作品を学園祭や東松山市農業祭に出展している。これらの様子は度々地元ケーブルテレビで放映され、新規特産品としてのPRに一役買っている。なお、永島教授は東松山市の生涯教育の拠点である「きらめき市民大学」でも同様のテーマで指導にあたっている¹⁾。



ポロタンで商品開発

■「ムサタン健康弁当」 「ムサタン」は武蔵丘短期大学の通称である。鳥野僚子講師の臨床栄養学研究室は、まず食事療法に関する理解を深め、それを実践するための献立作成、原材料の発注、分量、調理、盛り付け等を含む包括的活動を実践している。その代表例が「ムサタン健康弁当」の調理・販売²⁾である。

吉見町産の農産物を30品目も使用して価格も500円



ムサタン健康弁当

と格安、彩りも良い上、総熱量が500kcal以内に抑えられている等、「毎日でも買いたい」と特に地元の中高齢利用者から好評を得ている。当活動は地元農産物を外部にアピールするだけでなく、地域住民へ健康づくりに役立つ情報を発信する好機となっている。

■「稲荷寿司創作コンペティション」に参加

本学の学生は諸団体主催の食コンテスト等に積極的に参加しているが、平成26年度は稲荷寿司創作コンペティションで優秀な成績を修めた。当イベントは産官学連携での地域活性化を目指して、県内屈指の古社である箭弓稲荷神社（東松山市）が企画した事業であった。鳥野僚子講師の臨床栄養学研究室および小坂由美子専任講師の給食管理研究室内の学生たちが創作した作品がそれぞれ最優秀賞および優秀賞に選ばれた。これらの作品は商品化が決まっており、東松山市主催の世界規模のウォーキングイベント「日本スリーデーマーチ」で試販売された。



最優秀賞作品

■「地域連携協力事業の意義と教育効果」 以上紹介してきた活動は、本学がこれまでにやってきた地域連携事業の一部であるが、自治体と本学との間にウィンウィンの関係を築いている成功例といえる。すなわち自治体側は地域住民の健康増進や特産品のPRとなり、大学側は学生に実践の場を提供することになる。現行のカリキュラムでは網羅しきれなかった包括的実体験を得て社会に出たフードスペシャリスト有資格者は、必ずやその経験を活かしてくれるものと確信している。本学は地域住民の健康増進という観点では、スポーツによる地域活性化事業も盛んで、それらと相乗的な教育効果をあげているのも大きな特色といえる。平成26年度からは地域貢献事業参加を選択科目「地域貢献演習」として単位化し推進している。

1) <http://www.city.higashimatsuyama.lg.jp/ikkrwebBrowse/material/files/group/37/kyoudoA.pdf>

2) 武蔵丘短期大学紀要, 22, 75-80 (2014)

「食と健康」に関する地域課題解決のための実践活動

飯田女子短期大学 家政学科 教授 友竹 浩之

少子高齢化が進む現在の日本において、今後ますます健康長寿に対する関心は高まり、地域でも多くの取り組みが行われています。

長野県が平成25年に男女ともに長寿日本一となり、当地域においても平成25年度に、地域の健康長寿社会を支える地域産業の創造を目的として民間企業、大学、県、市町村、関係団体等各界層が連携して「飯田メディカルバイオクラスター」を設立しました。

クラスターでは、健康医療に関する現場の声を直接取り入れ、地域内既存製品・技術とのマッチングおよび新規製品開発に向けた活動を進めるとともに、今、求められていることは何かを見極め、特色ある地域の健康医療産業づくりを目指して、具体的な取り組みを進めています。

本学では昨年度、「飯田メディカルバイオクラスター」食品系分科会と連携して、「食と健康」に関する地域課題解決のための実践活動を行いましたので、一部紹介させていただきます。本事業は、「地域の食育」を柱としています。

1) 飯田市、地域のメーカー、本学の学生および教職員が協力して、「食と健康」に関する研究開発を行い、実用化を目指しました。

①規格外干し柿を使用したオリジナルスイーツの開発・商品化

本学学生が、地域食材を使用したスイーツをゼロから考案し、地域の菓子店と連携して、商品化しました。単価の安い規格外の干し柿を利用した商品です。



②高齢者向けラーメンの開発・商品化

本学学生が、高齢者でも食べやすいラーメンを考案し、地域の製麺店と連携して、商品化しました。そば粉を3割入れたつけ麺タイプのラーメンで、さっぱりとそば感覚で食べられる商品です（2食入りつゆ付き、100パック限定商品）。



③地元産食材の米粉料理の開発・メニュー化

本学学生が、プチパールを使用した米粉ピザ、タマシロタケを使用した米粉パスタを地域のイタリア料理店と連携して、メニュー化しました。

2) 幼児から学童期における子ども達の、咀嚼の意識を高めるための活動を実施しました。

①「かみかみりレー」の実施

保育園、小・中学校において咀嚼の啓発活動を実施しました。参加校からは、「かみかみりレーを行うことで、噛むことを楽しみながら意識でき、学校全体で咀嚼の意識が高まった。」という感想が得られました。



②飯田市の特産品を利用した「咀嚼力強化食品」の開発

本学教員が、地域の食品メーカーと連携して、咀嚼力強化を目的とした硬めの高野豆腐を開発しました。

3) 食の重要性の関心を高めるための教室・コンテストを実施しました。

①「健康増進教室」の実施

噛むこと、食べること、運動することの大切さを学び、健康増進に活かすことを目的とし、65歳以上の高齢者向け教室（介入試験）を開催しました。

②「一人暮らしレシピコンテスト」の実施

新しく一人暮らしを始める学生が簡単に作れる料理のコンテストを行いました。（第1位「冷やしサラダうどん」、第2位「鶏のてりやき丼」、第2位「ビビンバ丼さっぱりワンプレート」）



以上の取り組みによって、次のような効果が得られました。

- ・食品の商品化により、地域と連携した商品開発のノウハウが構築できた。
- ・特殊なツールを活用することにより、各世代の咀嚼の意識を高めることができた。
- ・公民館と連携した食育活動のモデル例を実践することができた。

今後は健康増進を目的とした食品開発のノウハウを確立し、飯田ブランドの普及・拡大につなげるとともに、公民館活動がさかんな飯田地域の特徴を活かして、多世代の参加者と交流を深めながら、食の重要性の関心を高めていきたいと考えています。

地域活動を生かした食関連の学び

園田学園女子大学短期大学部 生活文化学科 教授

川原崎 淑子

フードスペシャリスト協会は来年20年を迎える。発足当初と比べると現在の食の周辺は慌ただしく変化している。文部科学省が大学・短大の教育改革の取り組みとして地域創生、地域との連携を促していることから、会報のテーマが決定したと思われる。そこで、本学の地域連携の取り組みから今後のフードスペシャリストの活用場を考えてみたい。

本学は平成25年度の地（知）の拠点事業（COC）に採択され3年が経ち、その間の地域との関わりは「健康づくり」「学校教育」「生涯教育」「子育て支援」など多種多様な教育、研究、社会貢献が進められている。現在の地域連携から食関連の関わりを挙げてみる。

- ① 市制100年を記念してコンビニとコラボしたお弁の考案
 - ② かつて尼崎市の特産物であった、尼いもを使用したのスイーツの開発（尼いもとは尼州市内で古くから栽培されていたさつまいもで、昭和の大きな台風後栽培されなくなった。その後平成に入り尼いもをもう一度栽培しようと市・民・商工会が合同で少量だけ栽培しているが市場には出していない）
 - ③ 近隣小学校で尼いも使用の料理やつるを使用した佃煮づくりなどの食育活動
 - ④ B級グルメ尼崎ちゃんぽん（変わりちゃんぽん）のコンテストの補助
 - ⑤ 尼崎中央市場へ果物を使用したお菓子のレシピの提供
 - ⑥ スイーツの町尼崎が「Super Sweets in Amagasaki」と題して毎年11月に開催されているイベントの補助（多くはお菓子教室の補助）
- などそれぞれの特質を生かした連携が進められている。学生はこれらの事業のサポート、またボランティア、作品の制作に参加し、実体験することで地域への関心を深めている。しかし実際にはボランティアの参加に理解を示さない学生もおり、教員の指導も重要であるが、幸い本学の学生は地元出身が80%を占めている。今後多くの経験を通して地域での就職

につながることを期待している。フードスペシャリストの活用を考える中、その業務はテキストに詳しく書かれているが、実際に食関連企業がこの資格の存在をどれほど認知し、実用に向けておられるかである。食を取り巻く周辺には地産地消・スローフード運動・フードマイレージ・食品ロスなどの諸問題があり、あるスーパーマーケットでは「フードスタイルストア」として、豊富な品ぞろえにチェンジし食に特化させている。例えば生鮮食品やワインなどの品ぞろえを充実させ、またイートインスペースを増やし、外食より早くて、安くておいしいと、多くの客を呼び込んでいる。このようなスタイルはスーパーだけでなく、デパートの食品売り場にも広がり、イートインスペースでチーズやハムなどをいただきながら、ワインを嗜み、そこには男性といわず、女性も見かける食のスタイルがあり、そこでの専門知識を生かした活躍もある。またこんな事も、近頃農家ではシカやイノシシが出没し作物が荒らされ、多くの被害を蒙りその対策に苦慮している。兵庫県も同様にシカによる被害が出たことから、年間3000頭を捕獲する計画を立て、その肉の利用法を考えて欲しいと本学に依頼があった。即メニューの開発に取り組み、まず臭みの除去、肉の軟化方法などを検討し、さらに官能検査の結果から料理メニューを考え、さらに完成させた料理を大学祭に出店した。現在被害にあった各地域ではシカ肉サミットや協議会などが開かれ、日本版ジビエ文化が広がっている。

以上のことから、今後は食のスタイルも随分と変化し、それらにフードスペシャリストとして対応できるように、専門的知識を積み、食産業界のあらゆる分野での活躍を期待したい。



考案した尼いものお菓子類

「新しい食品表示」研修会を終えて

国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 教授
アミール 喜代子

今回初めて研修会に参加させていただきました。「新しい食品表示」と題し、著名な先生方によるわかり易い内容の講義で、参加できてよかったと感謝しております。



本年度4月からの新しい食品表示法の導入で、機能性表示制度が創設されました。その時、「保健機能食品がまた増えるが、事業者の責任だけでいいのかな」と思ったことを覚えております。今までの保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）でさえ多くの食品があり、専門の私どもであっても、その効用はどこがどう違うのか把握するのが大変です。一般の消費者にしてみれば、なおのことだと思います。その上にさらに、機能性表示食品が追加されたわけですから、それぞれの効用の違いを、一般消費者向けにどのように伝えるのか、事業者の良心が問われるのではないのでしょうか。

以前に、特定保健用食品（お茶）のテレビコマーシャルを見ました。やや暗い部屋で、中年男性が3名ほどで中華料理を食べる場面が映し出されました。その料理は油がキラキラし、男性達はフーフーと汗をかきながら食べていました。次にその場面がさっと変わって、「おいしい中華料理のあとは〇〇茶」のナレーションと共に商品が映し出されました。または、欧米人女性モデルが仕事でカメラマンの撮影を受けていました。そのスリムな体が強調されつつ撮影が終わり、彼女が向かった先はフライドチキンのお店。彼女が購入したフライドチキンをかぶりついて食べるシーンの次に、「〇〇茶」のナレーションとともに商品が出るショットでした。

これらのコマーシャルを見たとき、ふっと頭の中に不安がよぎりました。これらの商品には喚起として、「健康のため主食・主菜・副菜のバランスの良い食事をとりましょう」といったことを表示しているとはいえ、消費者はほとんどその表示は見ないでしょう。それよりもコマーシャルの強烈なインパクトによる洗脳（私は、コマーシャルは洗脳だと思っておりますが…）が優先し、「油の多い食事をして

も、〇〇茶を飲めば大丈夫」といった意識の植え付けにもなりかねません。バランスのよい食事など、とてもとれないでしょう。

栄養機能食品でも、同様に「3粒で野菜1日分量のビタミンが摂れます」のうたい文句で販売されている商品がありました。ここから受けるイメージでは、極端に言えば、食事が主食のごはん、主菜の焼き魚、副菜は1粒の栄養機能食品、味噌汁、といった内容にもなりかねず、これでは食事とは言えません。

健康寿命の延伸、生活習慣病の予防のために、バランスの良い食事について、消費者にその啓蒙・啓発を促す立場や、学生に知識・技能を教育する立場である私にとって、割り切れない感があります。「始めに食事有りき」ではないのでしょうか。

充実した研修会に感謝!

愛知学泉短期大学 生活デザイン総合学科 准教授
後藤 恵子

本学では、昨年度よりフードスペシャリスト養成コースをスタートさせ、今年12月に初めて資格試験を受けることになっています。私自身も、昨年度から本学に着任したばかりで、資格試験に向けて学生の指導をどのようにすればよいか、不安な状況でした。そのような中で、この研修会の案内が届いたので、フードスペシャリスト協会や他大学の先生方から試験対策などのアドバイスをいただきたいと思い、早速参加を申し込みました。1日目の研修会後の懇親会や翌日の見学会において、他大学の先生方と、学生の取り組みの様子や試験対策などの情報交換をすることができ、この研修会に参加した目的の一つを果たすことができました。初めての参加で少々緊張して臨んだ懇親会や見学会でしたが、ご一緒いただいた先生方に親切にいただき、楽しいひと時を過ごすことができ感謝しています。

また、参加したいと思ったのにはもう一つ理由があります。今回の研修テーマである「新しい食品表示」について、本年4月から施行された内容をしっかり学び、授業に生かしたいと思ったからです。





大学では、「フードスペシャリスト論」を受け持ち、「食品表示」について学生に講義をする中で、気付いたことがあります。食品表示について、学生たちに自分の日頃食べている加工食品について、パッケージ表示を書き出してもらおうのですが、「これからはちゃんと見て考えて買おうと思う」とか、「こんなにカロリーや脂肪が多いことに気付いたから、栄養表示を確認してから買いたい」とか「今まで母親についてスーパーへ買い物に行くのが苦痛だったが、食品表示の勉強をして、いろいろな食品に興味を湧き、楽しくなった。これからは積極的に付いていき、食品を手にとってみようと思う」などなど、ただ書き出すだけのことでも気付きが起きています。学生たちの調理への関心は年々希薄になってきていると危惧される一方で、食の安心・安全への興味は高く、「食品表示」を教えることは食育の導入としても効果的であると実感しています。ここから食材や調理の興味へと発展させていきたいと考えており、宗林先生の「消費者から見た食品表示」の中で、さらにこの思いを強くすることができました。

2日間にわたり、食品表示についていろいろな立場から多面的にご講義をいただき、その現状と問題点について詳しく学ぶことができ、有意義な研修会であったと思います。企画してくださった皆様に感謝します。

H27年度の研修会に参加して

安田女子大学 家政学部 生活デザイン学科 非常勤講師
村田 恵子

平成27年9/1と9/2の両日に開催された研修会についての雑感を述べさせていただきます。

研修テーマが、今年の4月に施行された新法、「新食品表示法」や「機能性表示食品制度」中心の内容で、これまで携わってこられた有識者からのご講演ということで興味津々で臨みました。一人の消費者の立場としての関心のみならず、教える立場としても最新の情報や動向を得たい意向がありました。

数年来「フードコーディネーター論」を担当し、個

人的な趣味の一つが旅行ということもあり、土地柄の名物を食環境とともに味わいたいという理由で、近場で評判の美味しいと噂の店舗を始め、国内各地、国外へと時間を見つけては情報を収集兼ねて出かけます。相乗効果よろしく、食事は、生理的意義のみならず、精神的意義のウエイトも大きいと常々感じながら臨める授業で、展開も楽しく身近な内容として捉えることができます。食を介して食環境を一考することは、人生をより快適にさせると信じて、テキスト内容も体験談を伝えることで膨らませ、スライドで様々な紹介をし、学生にとって臨場感も期待できる、興味ある科目に感じます。さらに、日本のテレビは、料理番組を始め、食べ物に関することが殊更にも多いと外国人の指摘を受けましたが、それだけ学生も見聞きする機会が多いので、食の多方面の知識もあり、より身近に感じているのではないかと思っています。現テキストのボリュームもすっきりとし、半期で習熟するには、消化不良を起こさなくて済みます。

一方で、昨年から「スペシャリスト論」も担当し、「コーディネーター論」との重複部分が気になりましたが、こちらも改訂を続けられた結果、以前とは異なり、落ち着き始めた感じがしております。

両方のテキストで微調整をしながら、伝える深さなどの加減も考慮できるようになりつつありますが、このたびの新法施行に伴う「食品の品質と規格」は『フードスペシャリスト論』テキスト項目(1~8)では後半7番目で、資料類を含め、ページ数も一番多く割かれている部分です。学生にとって、ややこしく、細かすぎて、面白くなく、興味関心を示すにくい厄介な分野ともなっています。食生活に直結した身近な問題であっても、資格試験対策の知識としての詰め込みのみで終わっては、授業効果も半減、本意からも乖離することを危惧しています。新法ですっきりした一部分でも、「これまで」と「これから」の差異、未だ積み残された諸々の問題点など、学生がどのレベルまで習熟すれば十分なのかと課題満載です。

このたび参加すればこそ得られた新たな動向に研修会の意義を痛感いたしましたこと、紙上をお借りして御礼申し上げますとともに、今後も多面的な研修会の開催を期待して雑感とさせていただきます。





岐阜のお土産（お菓子）

東海学院大学 管理栄養学科 教授

五藤 泰子

岐阜県は内陸県であり、日本のちょうど真ん中あたりにあります。岐阜のお土産は、大きく分けて飛騨、東濃、中濃、西濃・岐阜の4つの地域に分かれており、地域の特産品をいろいろ工夫したお土産がたくさんあります。

私は、一昨年から岐阜県各務原市に住むようになり、お土産として一番最初にしたのは、岐阜駅内の栗きんとんでした。栗きんとんと言えば、お正月のおせち料理の栗きんとんというイメージですが、漢字で書くと「栗金団」で、岐阜菓子の栗きんとんは「栗金飴」と書き、岐阜県的美濃東部名産の栗を使った高級和菓子であります。栗きんとんは上品に1個ずつ包装されていて箱入りで売られています。お土産店では、何店舗かの栗きんとんが並んでいましたので、お店の人に「どこがいいですか」と尋ねました。栗の粒が入っている栗きんとんを推薦していただき、それ以来、秋になると栗きんとんを買っています。栗を炊きあげてすり潰し、砂糖を加えて茶巾しぼりなどで栗の形にしぼったもので、栗の香りと優しい食感にほどよい甘みがあります。中津川市や恵那市には東濃地方の中でも特に和菓子屋が多く、栗きんとんの有名店もたくさんあります。また、中津川市内の14店舗の栗きんとんをセットにした期間限定の「栗きんとんめぐり 風流（7店舗）・ささゆり（7店舗）」の2セットが期間限定で販売されて

います。栗きんとんが店舗に並ぶと、秋の訪れです。

次に買ったのは、長良川や美濃川のきりっとした若鮎の姿を現した、伝統ある初夏を代表するお菓子であります。代表的なものは、やわらかいカステラ生地と餅粉や砂糖などを原料にした求肥を包んだものがあります。その他、お餅とつぶ餡入り、白餡入り、味噌餡入りなどもあります。私が買った鮎菓子は、カステラ生地と求肥のみで、生地とお餅のやわらかさが絶妙で、気持ちをホットさせてくれます。最近、県産イチゴの果汁やパウダーを使ったピンクの「いちご鮎菓子」も販売されています。また、1箱で老舗和菓子店5店の鮎菓子を味わえる特別セット「ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり」が、毎年鶴飼いの開催時期に限定販売されています。男子学生も「大好き」と言って喜んで食べています。若者にも愛されている人気のお菓子です。

そして、柿羊羹です。お土産としてももらった方々全員が、口をそろえて、「おいしい、竹の容器が素晴らしい」と絶賛しています。この柿羊羹の製法は、岐阜県特産の堂上蜂屋柿を干し柿にし、さらにジャム状にして、寒天と砂糖を煮詰めたものを混ぜ合わせ、きれいな半割竹の中に流し込みます。干し柿本来の甘みを活かし、その濃厚な味わいが人気の銘菓となっています。

岐阜のお土産をみなさまも味わってください。



栗きんとん

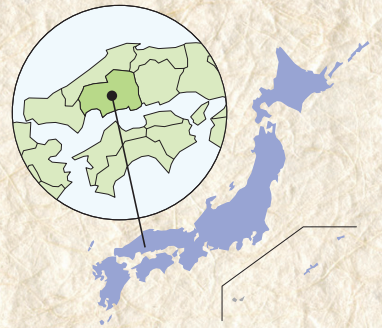


柿羊羹と鮎菓子

芽が出る縁起物「くわい」 福山市は生産量日本一

福山大学 生命工学部 生命栄養科学科 准教授

高橋 知佐子



広島県は日本列島の南西部に位置しています。日本の地形の特徴である山、海、川、谷、平野、盆地など瀬戸内海・中国山地の豊かな自然に恵まれています。

また、気候も北国のような厳しい寒さがあれば、南国のような温暖な地もあり、バラエティーに富んだ産物やスポーツが楽しめるため「日本の縮図」と呼ばれています。

原爆ドームと厳島神社の2つの世界遺産と瀬戸内の美しい風景が魅力の広島県。もみじまんじゅう、広島風お好み焼き、カキなどがよく知られていますが、米や野菜、果実に加えて、たこ、鯛、小いわし、アナゴをはじめとする水産物、広島牛。さらにお好み焼きに使われるキャベツ、全国一を生産量を誇るレモン、ネーブルオレンジ、わけぎなど、県内では数多くの食材が生み出されています。



くわい

福山大学のキャンパスがある福山市は日本一のくわいの生産地で、市の南部を中心におよそ50戸の農家で生産され、

全国の生産量の約5割を占めています。もともとは沼地に自生していたものを明治の頃に福山城の堀に植えたのが

始まりといわれています。

くわいは実から芽が伸びるその形から、「食べると芽が出る」目（芽）出たい縁起物として正月料理や祝いの席で親しまれています。ほっこりとした食感で、食べるとほろ苦さのなかに甘味が残るのが特徴です。

オモダカ科の水生多年草で、中国が原産です。アジアやヨーロッパ、アメリカにかけて広く自生していますが、食べる習慣があるのは日本と中国だけです。楕（くわ）のような形をした葉の下に、芋のような実がなることから「楕芋（くわいも）」と呼ばれ、それがなまって「くわい」に。漢字では、「しゅうとめをいつくしむ」と書いて「慈姑」。古代の中国ではクワイが滋養強壮に効き、長寿の食材と考えられていました。デンプンやペクチン、セルロースなどの成分を含み、たんぱく質の含有量は野菜類の中でトップクラスです。

おせち料理には欠かせなくくわいの含め煮は大きな芽が出るので「めでたい」、たくさんの子芋ができるので「子孫繁栄」と従来から食べられてきましたが、近年では、正月料理だけでなく、唐揚げや薄くスライスしたものを揚げたくわいのチップスとしても楽しまれています。

学校給食でも郷土料理を伝えています。福山市では、12月の学校給食で郷土料理の「くわいのから揚げ」や、「くわいごはん」を提供しています。

くわいは年末に出荷量が伸びる野菜で出回り時期は11月下旬から12月下旬頃。



くわいの甘煮



くわいのから揚げ

栄養士目線で栄養士の転職を バックアップ

管理栄養士・フードスペシャリスト

那須野 裕子 (株東洋システムサイエンス)

聖徳大学卒業後、デパートで化粧品販売員の仕事に就く。結婚・出産の後、ビーンスターク・スノー株式会社で調乳指導や妊婦に向けた栄養指導、母親学級、育児相談を行う。現在は株式会社東洋システムサイエンスにて人材コーディネーター兼営業として勤務。

私の仕事

私は株東洋システムサイエンスに勤務している管理栄養士です。弊社は栄養計算ソフトの開発メーカーであり、「カロリーメイク」という商品は小学校向けのソフトの中ではシェアNO.1の実績を誇っております。私も資格を活かして開発の仕事をしているのか、と言えばそうではありません。実は弊社はもう一方で人材紹介の業務も展開しており、私はその人材事業部で、栄養士・管理栄養士の皆様と企業、病院、施設などのご就業場所の架け橋となる人材コーディネーター兼営業のお仕事をしています。

「管理栄養士で人材コーディネーター？営業？」と思われた方も多いかもしれませんね。弊社では栄養士という同じ資格を持つ者だからこそ分かる苦労や気持ちがあるということでこの仕事につかせていただいております。

皆様の希望やこれまでの経験を伺い、そのお気持ちや経験に沿った人材コーディネーターを心がけておりますので、希望通りに新しいステップに進まれた方の喜びの声を聞いたとき、もちろん生き生きと活躍される皆様をご覧になったご就業場所の担当者様から感謝のお声を頂いたときなどにとってもやりがいを感じます。

幅広い活躍の場を

栄養士・管理栄養士の業務と言え一般的には、学校、保育園、病院などで食事を提供するために献立を作ったり調理をしたりすること、食育や栄養指導など栄養に関する知識をひろめたりするお仕事が一般的ですが、今後は栄養学を活かした食品メーカーでの営業やマーケティングのお仕事、イベントコンサルティングなどもっと幅広く活躍できる場を提案、開拓し、栄養士の地位向上のお手伝いをしていければと思います。

今のお仕事に疑問を感じている方、ステップアップをお考えの方など、転職を考えている方はぜひ一度、ご連絡ください!!

○お仕事紹介・スタッフ登録は⇒

<http://www.dieti.biz/>

スキルアップのために

業務上、毎日たくさんの栄養士や管理栄養士の方とお会いします。その中で感じたことは、皆様、まじめで向上心が高い!!ということです。

それだけ日々の業務に責任と誇りをお持ちなのだなぁと感激を覚えます。

東洋システムサイエンスでは少しでも、そんな皆様のお手伝いができたら…とスキルアップセミナーを開催しております。より研鑽をつみたい方も新しい業種にチャレンジするきっかけを作りたい方も、ピンと来るものがあればぜひご参加ください!!

○講座・セミナー詳細は⇒

<http://www.dieti.biz/category/1526332.html>

栄養士交流の場

栄養士のお仕事は他職種に比べ、一人職場が多いといわれております。東洋システムサイエンスではお仕事や人間関係のお悩み、情報交換の場として、随時栄養士交流会を開催中です。お食事会や料理教室、工場見学、職種・業種別の交流会など、さまざまな交流会を企画しております。また、こういった交流会を開催してほしい!!というご意見もお待ちしております。

○交流会詳細は⇒

<http://www.dieti.biz/category/1478633.html>



編集長のメッセージ

今回、この記事を書かせていただくにあたり、フードスペシャリスト協会専務理事の岩本様にご連絡をいただき、フードスペシャリストの認知度を上げたいという熱い想いと、会員の皆様に少しでも楽しく会報をみていただきたいというお話を聞きました。

私自身、大学時代になんとか取得したフードスペシャリストの資格で、転職の際に資格をアピールすることもなく過ごしておりました。

現在、人材のお仕事をしていても、「私、フードスペシャリストの資格、持っています!!」という人もいなければ、企業様から「フードスペシャリストの資格持ってる人を紹介してほしい」と言われることもございません。

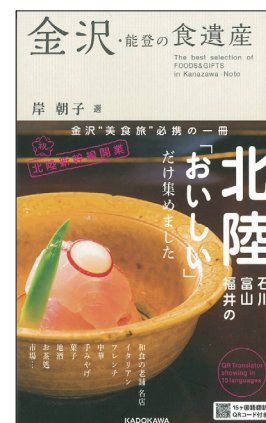
せっかく勉強して試験を受けて取得した資格ですので、もっと強みとして活用できる資格になっていければと思います。そのための、今後の日本フードスペシャリスト協会の取り組みにおおいに期待しています。

金沢・能登の食遺産

岸朝子 選
KADOKAWA 定価1600円+税

「地方創生」や「地産地消」、昨今はやり言葉のように見る機会の多い「地」という言葉が物語るように、今一番その真価が見直されつつあるのは「地元」の食べ物ではないだろうか。北陸、特に金沢・能登は、そんな「地元」の食を大変大切にする地域である。新幹線の開業とともに、関東圏から足も延ばしやすくなった。新鮮な魚介類や豊富な和菓子、郷土料理、伝統料理など、北陸、特に金沢の食を中心に余すことなく紹介した本書は、食生活ジャーナリストの岸朝子氏を選者に迎え、情趣に富んだ解説とともに魅力を満喫させてくれる。食事処やスイーツ、カフェ、土産物などの特徴や名店を数多く掲載しており、グルメ本としても十二分に楽しめるし、何よりも伝統食文化と先進的な現代食がうまく融合した北陸の食を深く学ぶためのエッセンスが本書に詰まっている。巻頭には岸氏による解説があり、続いて味の名

店の紹介、甘味や珍味の詳しい解説ののちに、発酵食品に関するコラムや地元食を支える人々・気鋭店の紹介などが続く。これらの背後において貫かれるテーマとして挙げられるのが、本書の題名にもある「食遺産」という言葉であるが、食文化の発展が過去・現在・未来へと続く連続性の中で常に温故知新のもとに生まれ変わっていくという本書の趣旨が感じられる。北陸に限らず各地域の地元食にはそれぞれ魅力があり、それらの価値を再認識する意味でも、北陸の「美味しさ」を集めて体系化した本書は一つのモデルとなるのではないだろうか。本書の発行から約半年後の2015年9月22日に、岸朝子氏が惜しくも永眠された。心から哀悼の意を表するとともに、北陸の食の魅力伝える本書を遺して下さったことに感謝申し上げます。



石川県立大学 小柳 喬

だしとは何か

熊倉 功夫・伏木 亨 監修
アイ・ケイコーポレーション 定価3800円+税

2013年、和食がユネスコの無形文化遺産登録された。2020年には東京オリンピックを控え日本は世界中から注目を集め、外国人観光客の来日も急上昇している。外国人旅行者の楽しみの一つに日本での「食」があり、その食を支えているのが「だし」である。

本書は「だし」に関する様々な情報や学術的な成果をまとめたものである。著者は栄養学、農学、水産学などの科学者だけでなく文学者、食品開発研究者など多岐にわたっている。幅広い執筆担当者が、それぞれの専門的な視点から読み手に分りやすく解説されているところがとても有難い。

第1章の「だしとは何か」では「だし」の定義を整理し、そのうま味成分について概説している。第2・3・4章では、日本と世界の「だし」、さらに風味調味料、めんつゆを含めその特徴を詳述している。

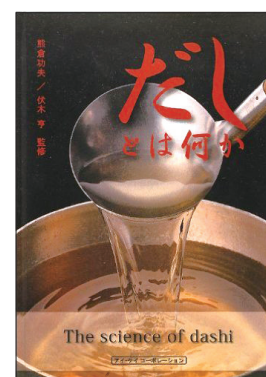
またこの章では日本の「だし」だけでなく西洋料理のフォンやブイヨン、中国料理の湯（タン）の取り方で一般の料理本以上に詳しく書かれている。

第5章では「だし」の味、香り、うま味から健康機能との関わりにまで迫り、最終章ではだしの継承と今後の展望について述べている。

この長い歴史を持つ世界に誇れる文化の一つと言える「だし」の持つうまみは、綿々とわれわれ日本人の中に刻み込まれてきた。「だし」を含む日本の食文化は、世界に誇ることのできる素晴らしい文化である。このような世界が認める特徴を持った「だし文化」を、私たちが日常生活の中で見直す時ではないだろうか。

表紙からも「だし」のほのかな香りが漂ってくるような本書を一度手に取ってみたいはいかがでしょうか。

成美大学短期大学部 桐村 ます美



平成27年度研修会 —「新しい食品表示」をテーマに—

本年4月に、JAS法、食品衛生法、健康増進法の義務表示の部分の一つにした食品表示法が施行されました。それをふまえて、平成27年度フードスペシャリスト養成機関研修会は、これまで食品表示の見直しに深くかかわってこられた5人の有識者にご協力をいただき、平成27年9月1日(火)・2日(水)の2日間、(学)東京聖栄大学と(一社)日本パン技術研究所・(一財)日本穀物検定協会にて以下の内容で開催しました。



質疑応答の時間

《第1日》

講演Ⅰ： 食品表示制度の概要

実践女子大学 学長
田島 真 氏



- ・食品表示は生産者から消費者へのメッセージ
- ・表示したい情報から知りたい情報へ
- ・表示の目的には3つある
- ・食品表示法で解決されなかった問題
- ・関連法規

講演Ⅱ： 機能性表示食品制度

日本獣医生命科学大学 教授
阿久澤 良造 氏



- ・機能性表示食品制度の起点

- ・機能性表示食品制度の概要
 - ※安全性の確保、食品の機能性表示を行うに当たって必要な科学的根拠、誤認のない機能性表示、国の関与
- ・現状の課題

特別講演： 消費者からみた食品表示

独立行政法人国民生活センター 理事
宗林 さおり 氏



- ・消費者の食品表示に関する関心度
- ・各地消費生活センターに寄せられる苦情相談
- ・個々の食品表示においては法的意味の理解
- ・機能性を表示する食品

《第2日》

講演Ⅲ： 新たな食品表示ルール

宮城大学 名誉教授
池戸 重信 氏



- ・第3ステージに入った新たな食品表示制度の動向
- ・食品表示法の制定による制度改正
- ・食品表示基準における改正

講演Ⅳ： 世界各国の食品表示

藤田技術士事務所 所長
藤田 哲 氏



- ・食品表示の目的と世界の概況
- ・世界各国の食品表示改革の趨勢
- ・大変大きな日本と世界各国との格差
- ・食品企業の海外進出と食品表示
- ・各国の食品添加物の表示制度

講演後は選択視察会場へ

Aグループ：一般社団法人 日本パン技術研究所

日本パン技術研究所 理事 所長
井上 好文 氏

- ・製パン技術教育コースの概略
- ・機械製パンと手づくり製パンの比較体験
- ・施設見学
- ・パンの試食と質疑応答

Bグループ：一般財団法人 日本穀物検定協会

日本穀物検定協会 事業開発グループ
萩田 敏 氏

- ・製パン製造工程の機器等の説明
- ・米粉パン生地作り（ミキサーによる捏ね）、発酵、焼成見学
- ・米粉食品の可能性と課題について
- ・米粉食品の試食と質疑応答



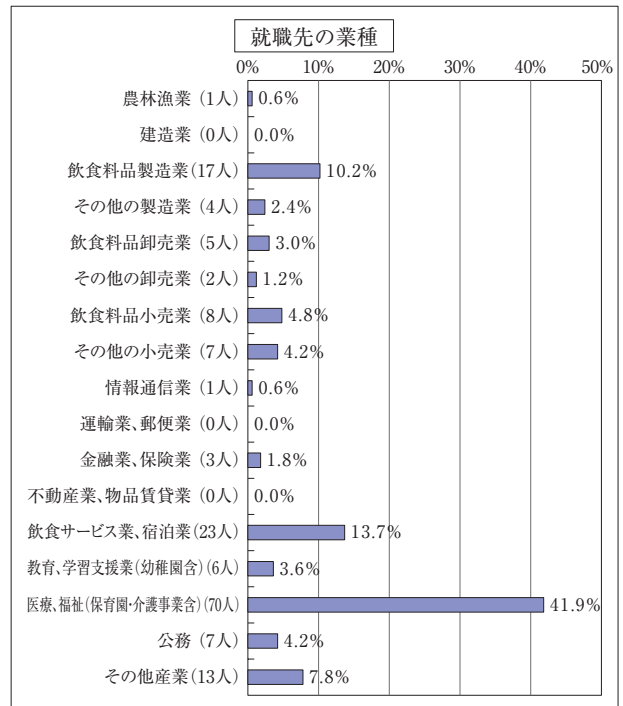
平成26年度フードスペシャリスト資格取得者へのアンケート集計結果

協会では毎年3月に、養成機関を卒業する有資格者を対象に、就職状況などについてアンケート調査を実施しています。

アンケート項目は、◎卒業後の進路・フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格 ◎就職先の業種 ◎就職先の職種 ◎食品企業を対象とする就職活動 ◎求人情報媒体の種類 ◎勤務先等です。

回答者の数は少ないのですがその中で卒業後の進路として、大学・短期大学合わせて、86.0%の卒業生が就職しています。

そして、求人情報の入手手段としては、大学・短期大学からが74.1%、インターネットからは68.1%となっています。



また、卒業時取得している免許・資格については、フードスペシャリスト以外に栄養士、食品衛生監視員が多くなっているようです。

要望や意見についても多様なものがみられますが、「フードスペシャリストは、誰でも取れるような資格ではない。ユーキャンで取れるようなものと間違えられるのが悔しい。宣伝をぜひお願いしたい」との意見もあり、企業の中や独立した形で活躍しているフードスペシャリストが多く現れてきている現在、協会としてもフードスペシャリスト資格はもとより1人ひとりがフードスペシャリストとして認知されることを目指した活動を強化していくとしています。

なお、アンケートの集計結果の詳細については、協会のホームページを参考にして下さい。

認定試験実施校・受験申込者数 —平成27年度資格認定試験—

フードスペシャリスト資格認定試験が、来たる12月20日（日）に、全国各地の会員校を会場として一斉に実施されます。

昨年度から新たな資格制度が始まりました。①フードスペシャリスト資格、②専門フードスペシャリスト（食品開発）資格、③専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格の3区分ごとに資格認定試験が実施されます。

②専門フードスペシャリスト（食品開発）資格、

③専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格の受験資格は、①フードスペシャリスト資格の認定試験を同時に受験する方、またはその認定試験に既に合格している方です。

今年度の試験実施校は、148校で、受験申込者数はフードスペシャリスト／5,374名、専門フードスペシャリスト（食品開発）／830名、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）／658名で合計6,862名となりました。

会員校の担当の先生方には、各認定試験が円滑かつ着実に行われますよう、事前準備と試験後の対応にご尽力のほどよろしくお願いいたします。

ファベックス関西2015への出展

「ファベックス関西2015」「関西デザート・スイーツ&ドリンク展」が、日本食糧新聞社の主催により平成27年10月21日（水）～23日（金）の3日間、西日本最大のマーケット“大阪”で開催されました。



展示規模は、出展社数284社、435小間、来場者数は昨年比101%となり3日間の合計30,225名でした。



また、会場では「2015粉もんアイデアメニューグランプリ」が開催されました。これは、オリジナル性に優れたユニークな“粉もん”のアイデアメニューを、食を学ぶ学生から募集するという企画で、養成校である帝塚山学院大学と広島大学の学生さん達が表彰を受けました。

当協会ブースでは、業界関係者からアンケート（「企業の採用に関するアンケートのお願い」）を取りました。フードスペシャリスト資格の認知度向上のための参考資料として役立てていきたいと思えます。また、個人会員や学生の皆さまにも大勢お立ち寄りいただき、有意義な出展となりました。



帝塚山学院大学



広島大学



準グランプリ「白玉粉でもっちり！
広島県産レモンのクリームチーズ大福」

編集後記

★東日本大震災から四年半が過ぎました。巻頭言の石巻専修大学の「東日本大震災生活研究プロジェクト」の実践は、「禍を転じて福となす」の格言を地でゆく事例といえます。災害という事変をきっかけに、地元の高齢者から若い学生へと伝統的な料理が伝えられたということに、現代の教育機関の役割の大切さを教えられます。さまざまなステージで、文化の伝承のチャンスが生まれる——これぞ「絆」です。

★特集の「地域の再生とF&Sの活用」では、4大学の事例を報告いただきました。それぞれ、地元と強く結びついた見事な活動です。学生が開発した製品が商品化されています。町おこしに寄与している心強いケースが紹介されています。園田学園女子大学短期大学のシカ肉の利用への対応の話題は、これからの大きな課題となることと思われまます。イノシシやシカ、アライグマ、カラスなどの野生動物の増加が、各地で深刻な問題となっています。とくにシカによる被害は大きく、行政もその対策に苦慮している現状です。フードスペシャリスト教育の分野でも、視野に入れていかななくてはならないテーマでしょう。

★今号から新しく「あなたが編集長」のページを設けました。これはフードスペシャリスト（この呼称に関係なく食関係の仕事をしている方）に登場していただく、ヤングのページです。今回は自己紹介のかたちで那須野さんにお願ひしましたが、まだ生まれてきたて・できたてのホヤホヤ・アツアツのページで、これから育つコーナーです。一ページ分を「あなた」に提供します。職場の話題、仲間の紹介、新しいアイデア、イラストと、なんでも結構です。個人会員の方、自薦でご応募下さい。

★会員校の先生方には、推薦いただける卒業生の方がおられましたら、ぜひご紹介をお願いいたします。

（沢）