

平成25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

日本フードスペシャリスト協会

平成26年8月29日

調査の概要

1. 調査の目的

平成25年度フードスペシャリスト資格取得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25年度フードスペシャリスト資格取得者(平成26年3月31日時点) 4,825名

2) 調査方法

郵送による配布・回収

3) 調査期間

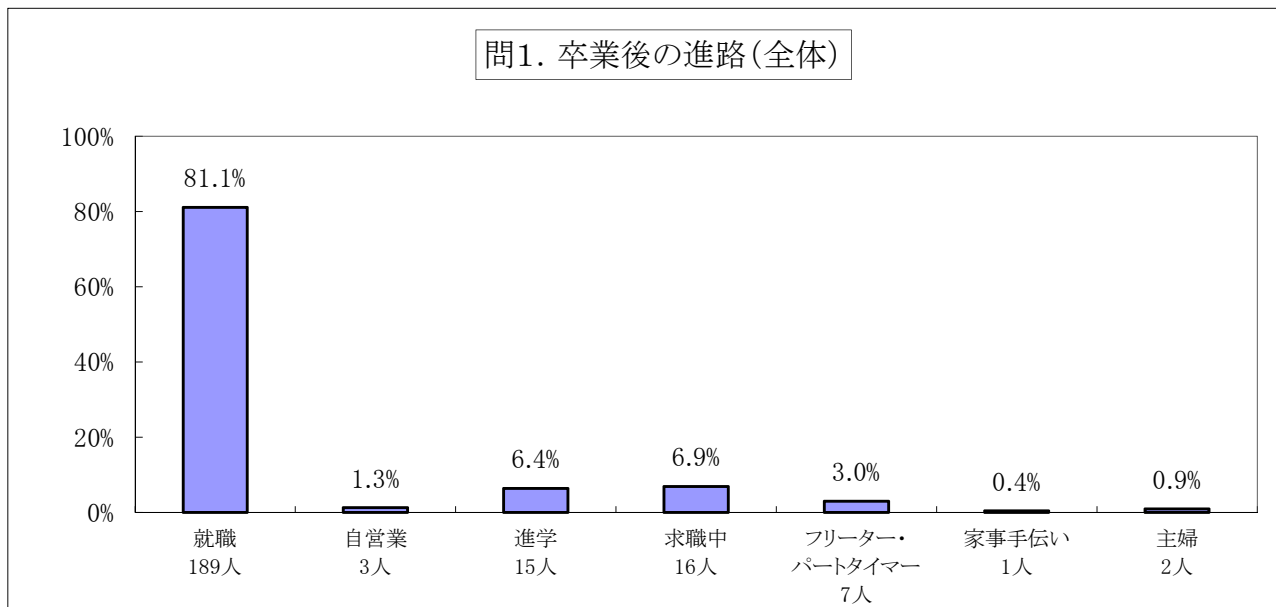
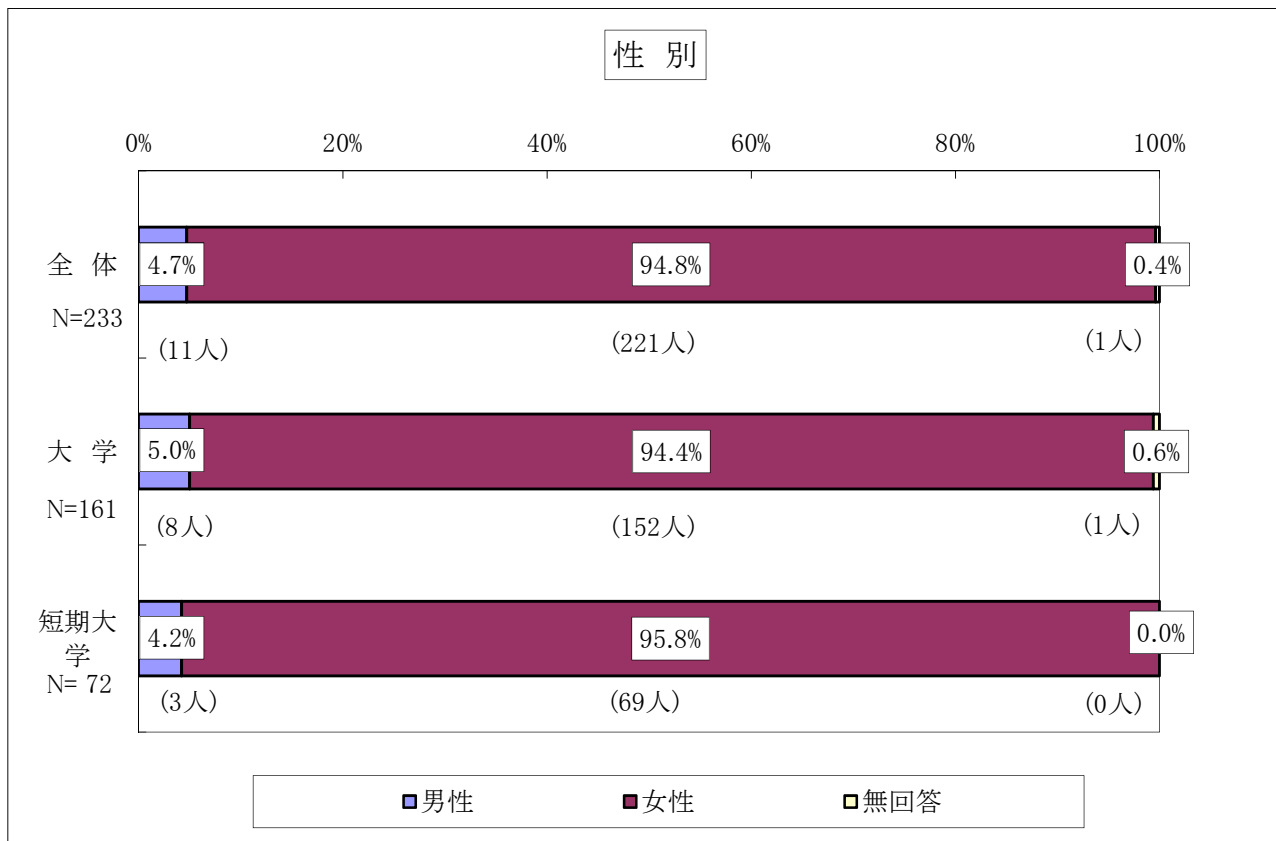
平成26年3月1日～7月20日

4) 回収状況

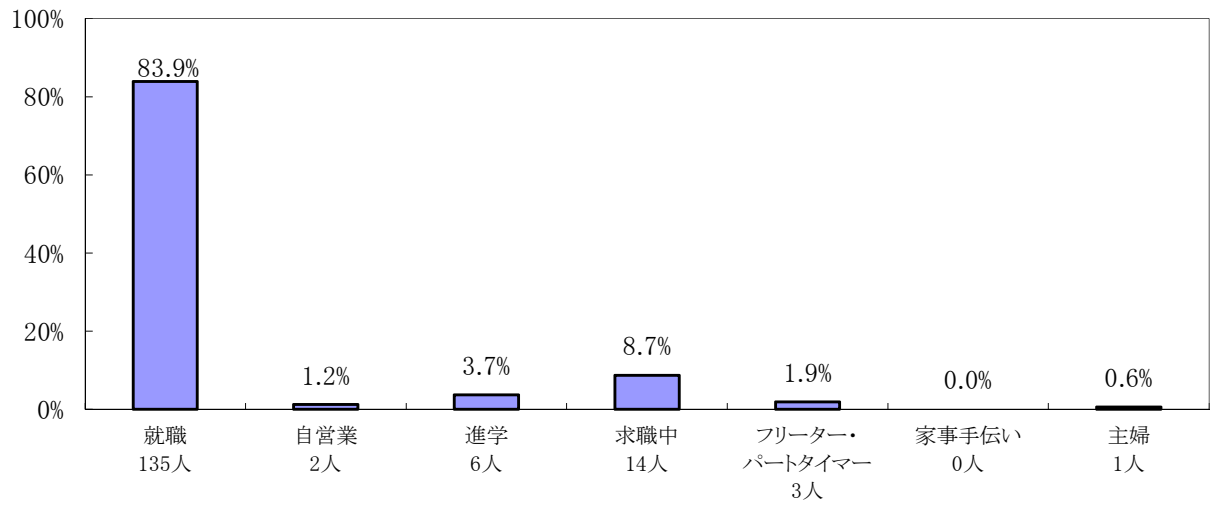
①

	標本数	回答者数	回答率
大学生	3,205	161	5.0%
短大生	1,620	72	4.4%
合計	4,825	233	4.8%

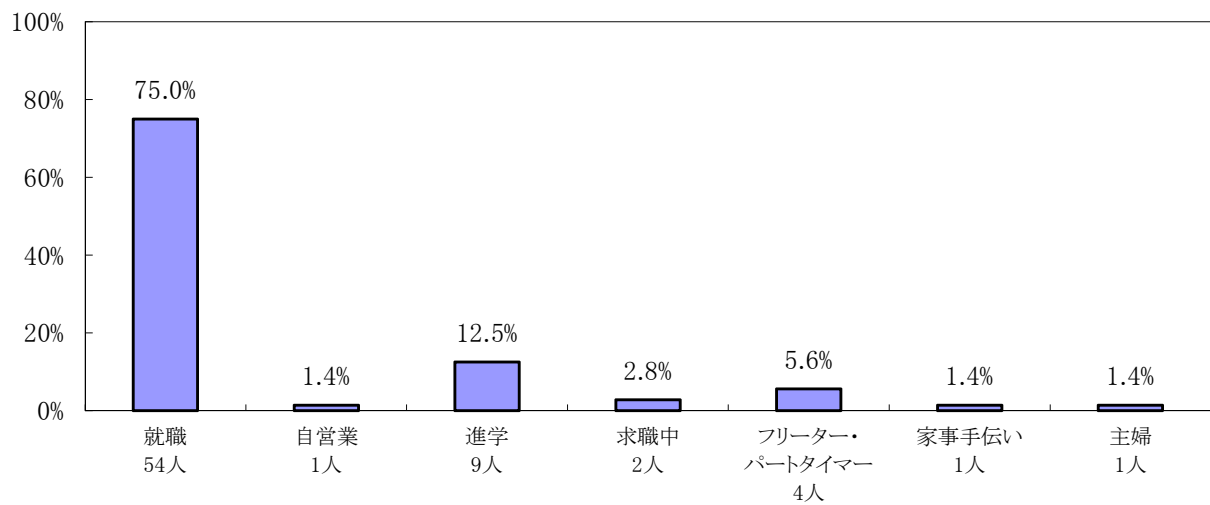
②



問1. 卒業後の進路(大学)



問1. 卒業後の進路(短期大学)



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(複数回答)

【 大学 】

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	156 名		
栄養士	121 名	77.6%	
管理栄養士	49 名	31.4%	
食品衛生管理者	32 名	20.5%	
食品衛生監視員	24 名	15.4%	
栄養教諭	10 名	6.4%	(一種:4名, 二種:2名)
普通自動車運転免許	10 名	6.4%	
教員免許	9 名	5.8%	(高校:4名, 中学:4名)
食生活アドバイザー	7 名	4.5%	(2級:2名, 3級:1名)
調理師	7 名	4.5%	
秘書検定	6 名	3.8%	(2級:3名, 3級:1名)
色彩検定	4 名	2.6%	(2級:3名, 3級:1名)
サプリメントアドバイザー	3 名	1.9%	
フードコーディネーター	3 名	1.9%	(3級:2名)
漢字検定	3 名	1.9%	(2級:3名)
食生活指導士	3 名	1.9%	(一級:3名)
Microsoft Office Specialist	2 名	1.3%	(Excel:2名, Word:1名)
ピアヘルパー	2 名	1.3%	
ファイナンシャルプランニング技能	2 名	1.3%	(2級:1名)
家庭料理技能検定	2 名	1.3%	(3級:2名)
健康食品管理士	2 名	1.3%	
食の検定	2 名	1.3%	(2級:1名, 3級:1名)
図書館司書	2 名	1.3%	
ISO内部監査員	1 名	0.6%	
NR・サプリメントアドバイザー	1 名	0.6%	
アロマセラピーアドバイザー	1 名	0.6%	
インテリアプランナー登録資格	1 名	0.6%	
カラーコーディネーター	1 名	0.6%	(3級:1名)
ケアマネージャー	1 名	0.6%	
スポーツリーダー	1 名	0.6%	
バトン検定	1 名	0.6%	(1級:1名)

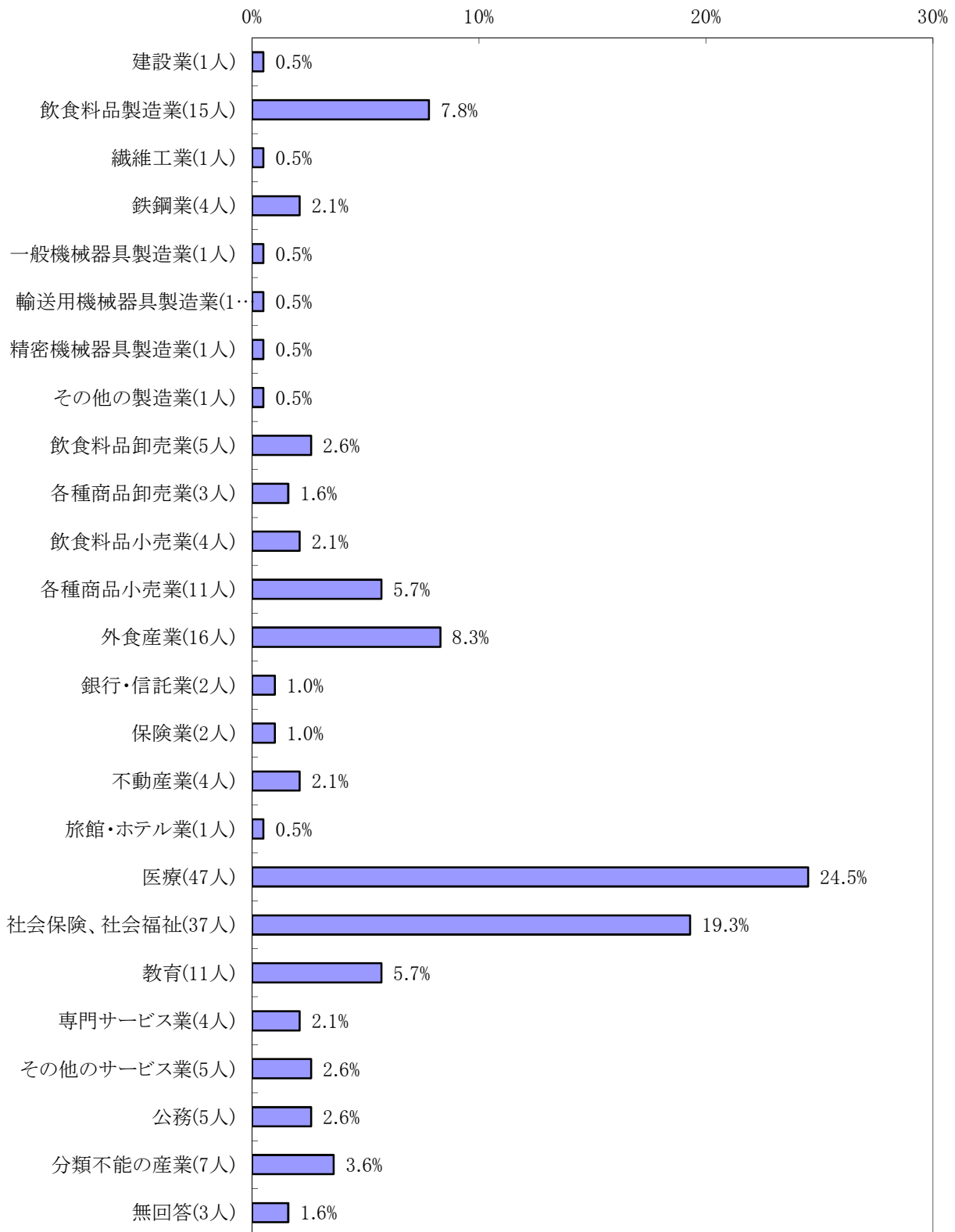
免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
フードアナリスト	1名	0.6%	(4級:1名)
フードサイエンティスト	1名	0.6%	
ホームヘルパー	1名	0.6%	(2級:1名)
マナー・プロトコール	1名	0.6%	(3級:1名)
ラジオ体操指導員	1名	0.6%	
衣料管理士	1名	0.6%	(2級:1名)
医療事務	1名	0.6%	
健康運動実践指導者	1名	0.6%	
建設業経理士	1名	0.6%	(2級:1名)
国際薬膳食育師	1名	0.6%	(3級:1名)
女子栄養大学生涯学習講師	1名	0.6%	
情報処理士	1名	0.6%	
食育インストラクター	1名	0.6%	(3級:1名)
食育指導士	1名	0.6%	
食育専門士	1名	0.6%	
食品デザイナー	1名	0.6%	
食品衛生責任者	1名	0.6%	
草月流華道	1名	0.6%	(4級師範:1名)
料理検定	1名	0.6%	(3級:1名)

【 短期大学 】

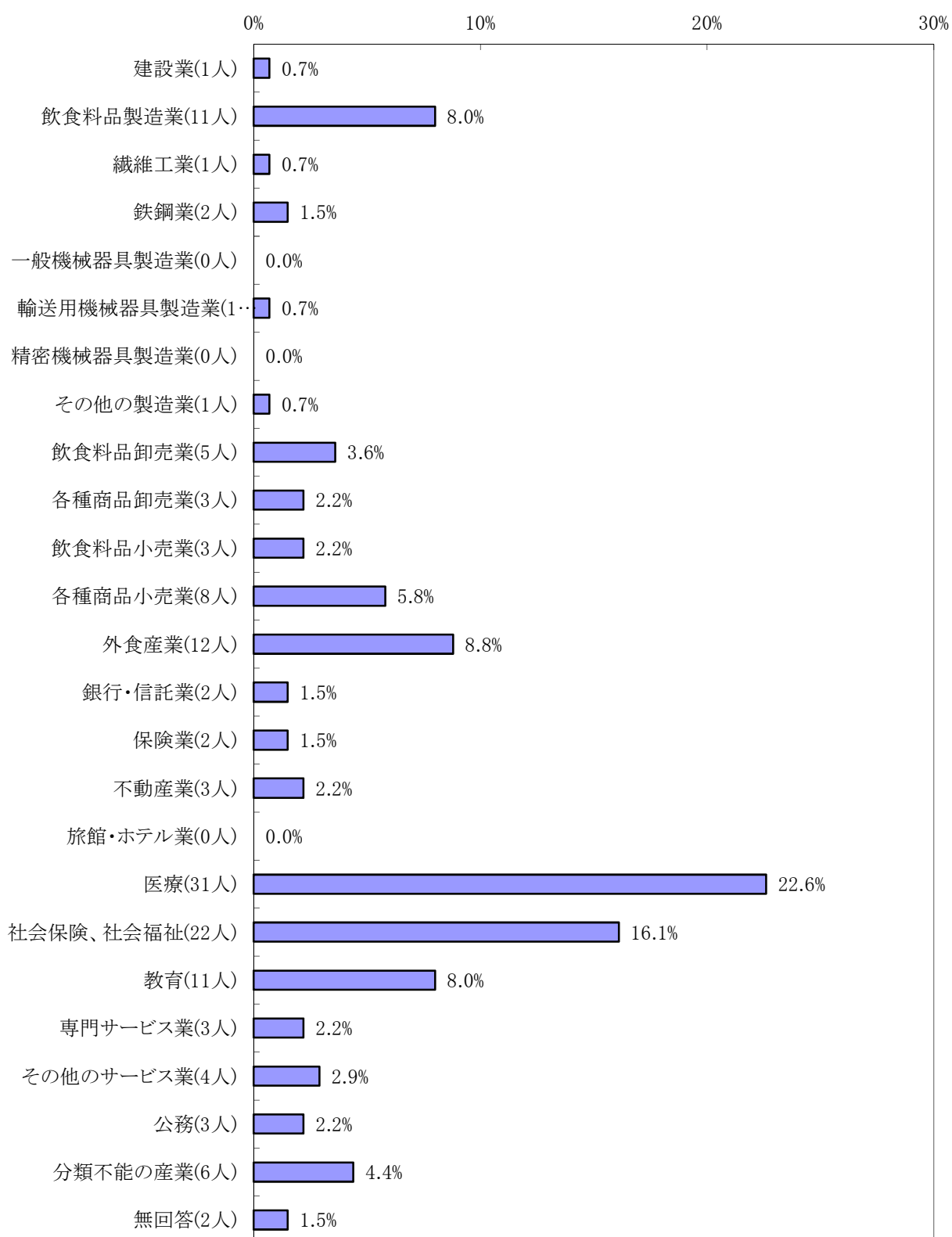
免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	64 名		
栄養士	50 名	78.1%	
家庭料理技能検定	8 名	12.5%	(3級:6名)
調理師	8 名	12.5%	
フードコーディネーター	6 名	9.4%	(3級:5名)
秘書検定	5 名	7.8%	(2級:4名)
ホームヘルパー	4 名	6.3%	(2級:4名)
栄養教諭	4 名	6.3%	(二種:3名)
社会福祉主事任用資格	4 名	6.3%	
食生活アドバイザー	4 名	6.3%	(2級:1名, 3級:2名)
普通自動車運転免許	4 名	6.3%	
フードサイエンティスト	3 名	4.7%	
教員免許	3 名	4.7%	(中学:3名)
Microsoft Office Specialist	2 名	3.1%	(Word・Excel:1名)
サービス接遇検定	2 名	3.1%	(2級:1名)
健康運動実践指導者	2 名	3.1%	
健康管理士一般指導員	2 名	3.1%	
情報処理技能検定	2 名	3.1%	(3級:1名)
日本茶アドバイザー	2 名	3.1%	
カラーコーディネーター	1 名	1.6%	(3級:1名)
キャンプインストラクター	1 名	1.6%	
ピアヘルパー	1 名	1.6%	
ビジネス実務士	1 名	1.6%	
フードアナリスト	1 名	1.6%	(4級:1名)
ワープロ検定	1 名	1.6%	(2級:1名)
医療事務管理士	1 名	1.6%	
医療秘書実務士	1 名	1.6%	
英語検定	1 名	1.6%	(準2級:1名)
介護福祉士	1 名	1.6%	
健康管理師一般指導員	1 名	1.6%	
小原流華道	1 名	1.6%	

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
情報処理士	1名	1.6%	
色彩検定	1名	1.6%	(3級:1名)
食生活指導士	1名	1.6%	(一級:1名)
新調理システム管理者	1名	1.6%	
製菓衛生師	1名	1.6%	
茶道・裏千家	1名	1.6%	
調理検定	1名	1.6%	(1級:1名)
販売士	1名	1.6%	
福祉レクリエーション・ワーカー	1名	1.6%	

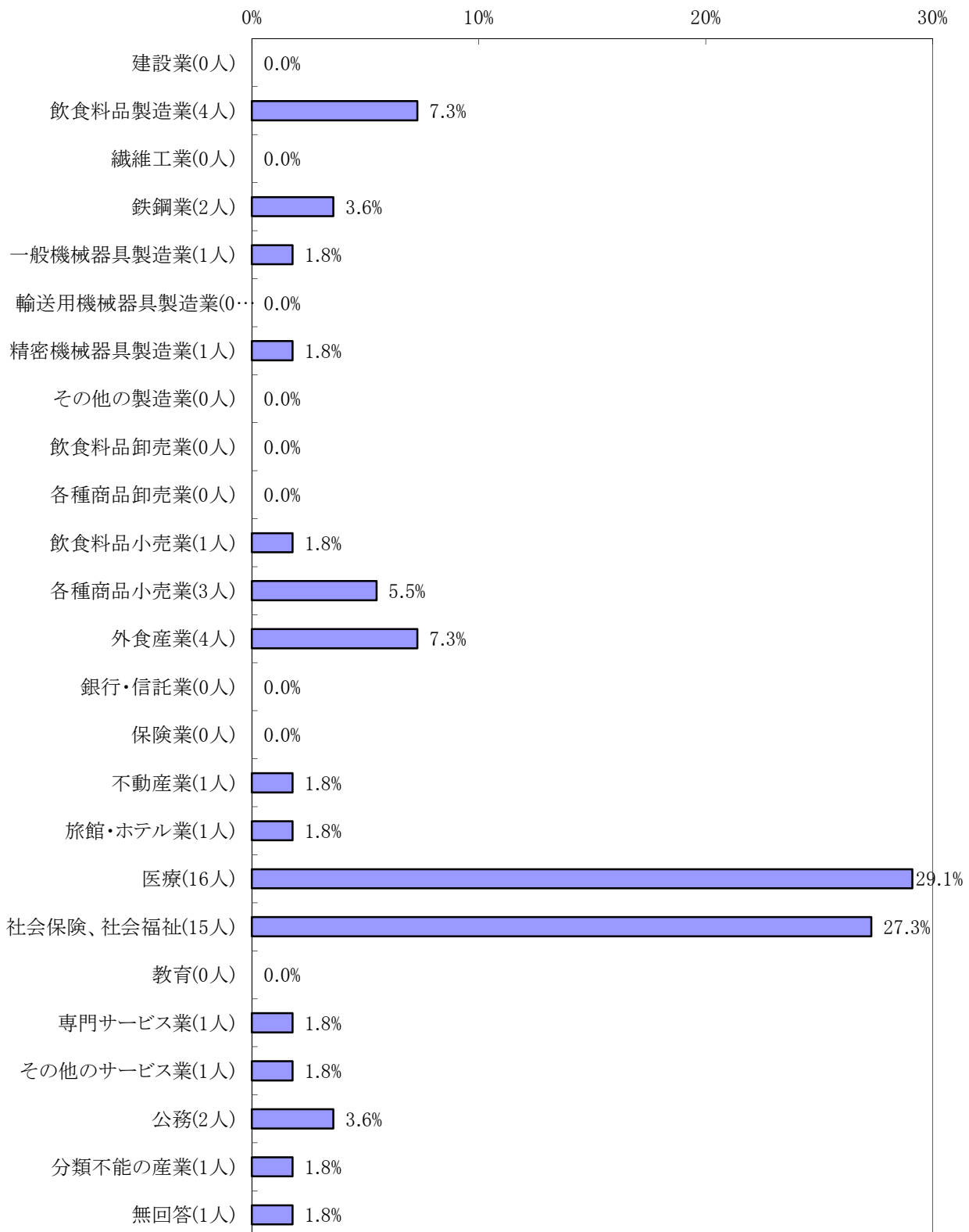
問3. 就職先の業種(全体)



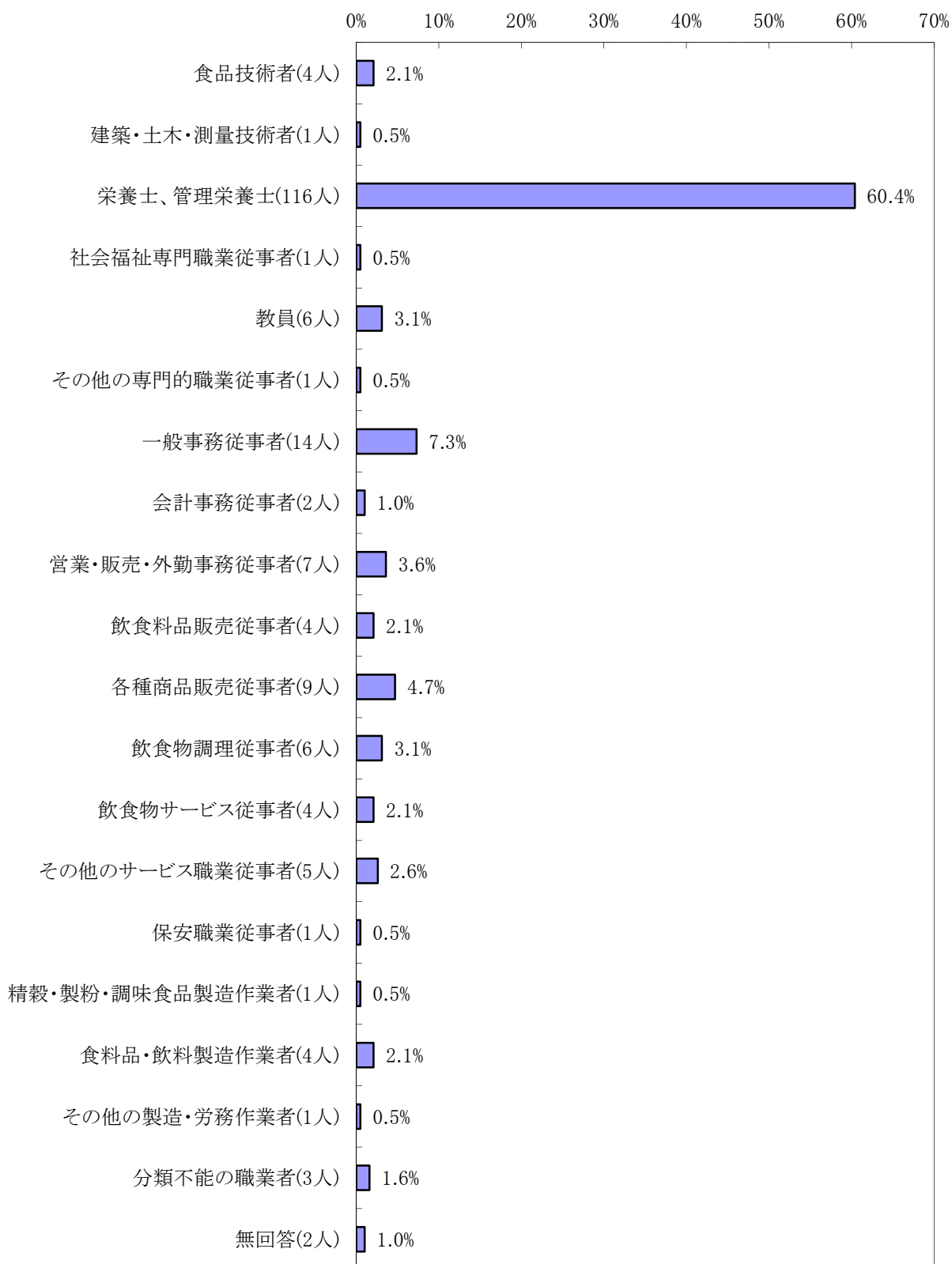
問3. 就職先の業種(大学)



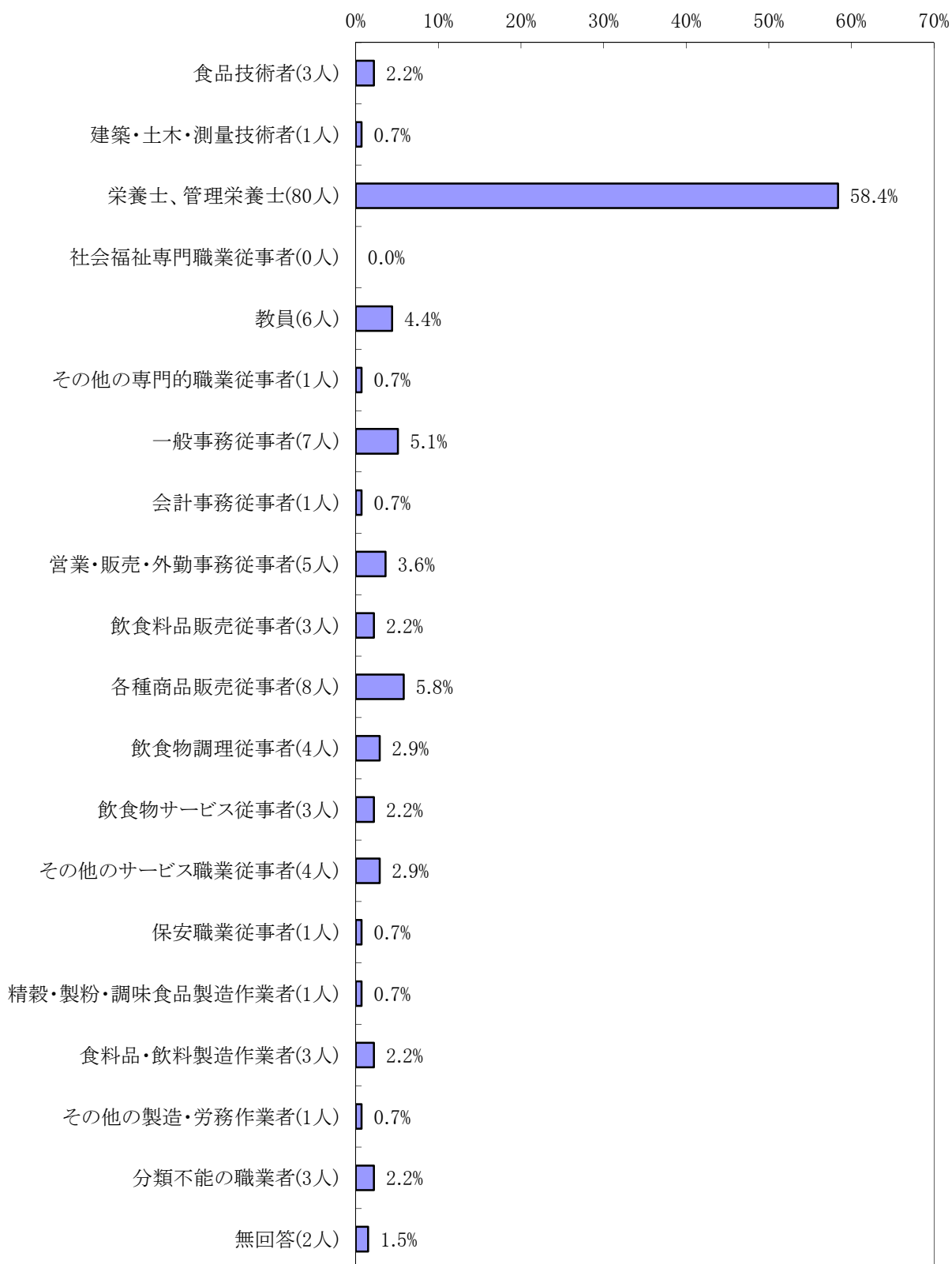
問3. 就職先の業種 (短期大学)



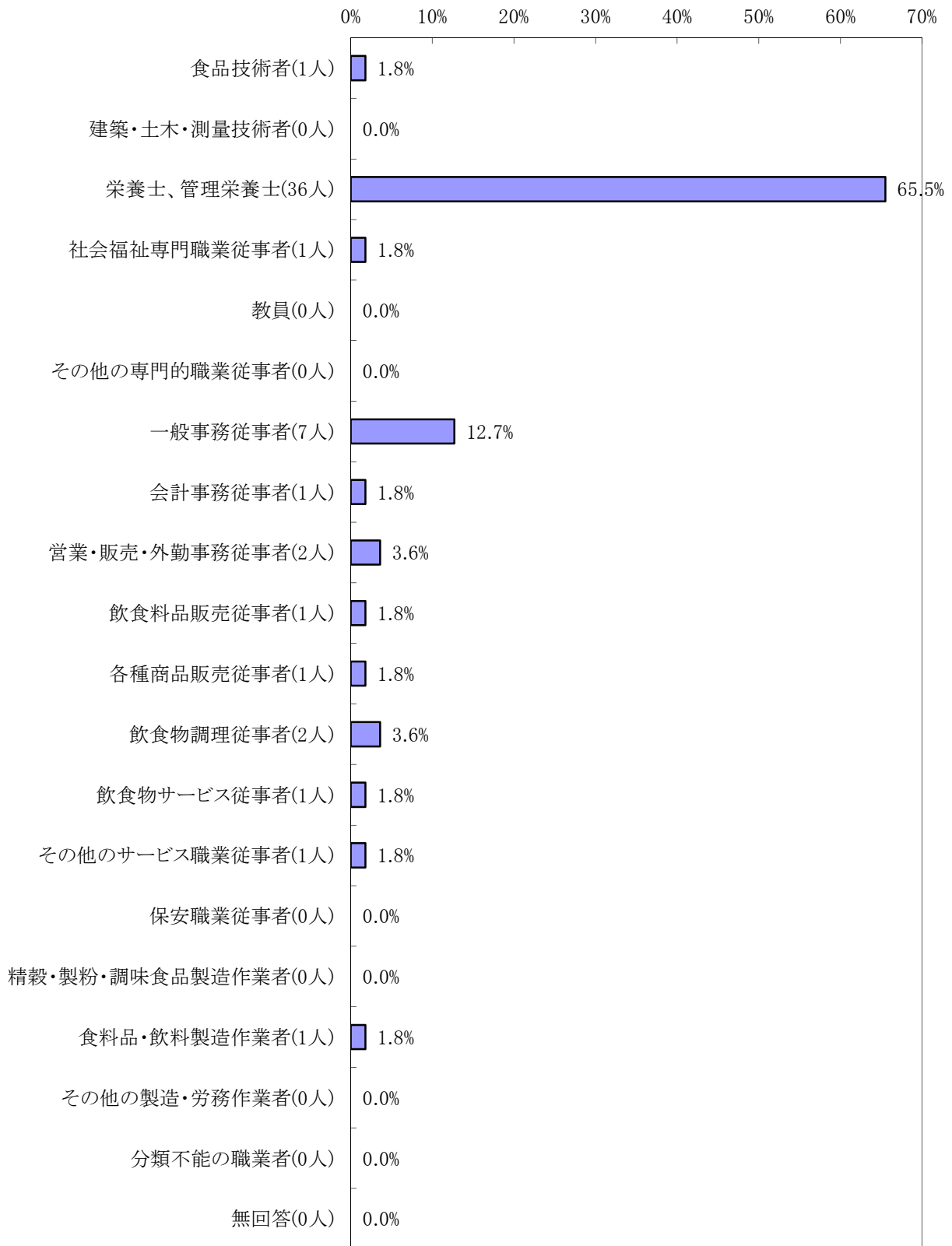
問4. 就職先の職種(全体)



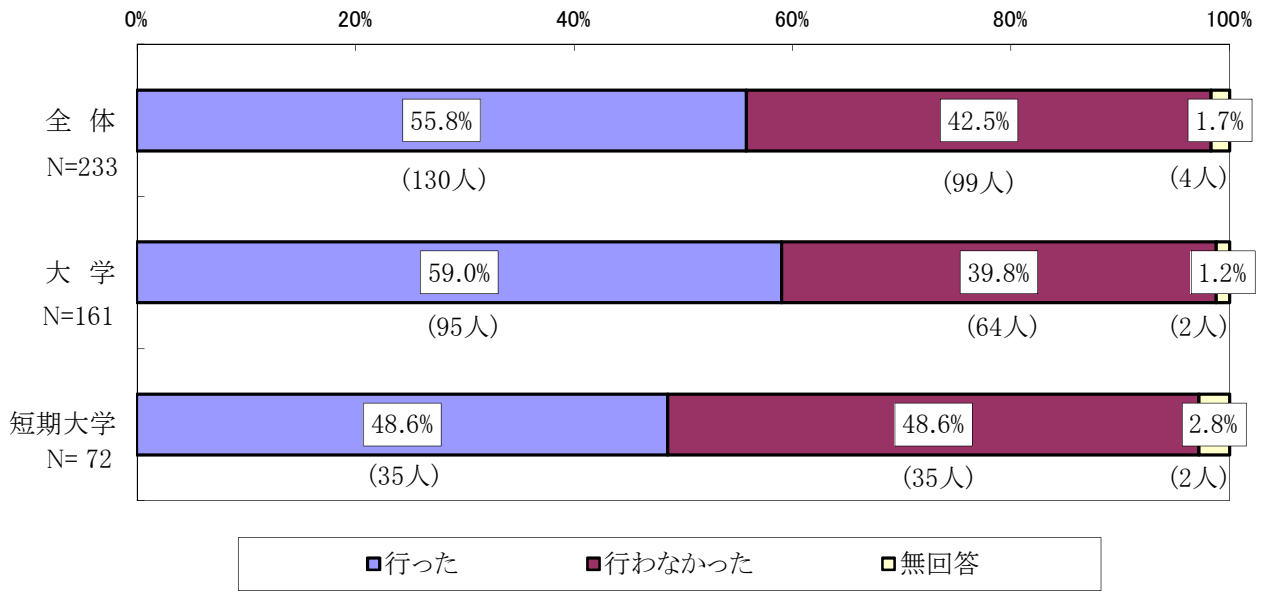
問4. 就職先の職種(大学)



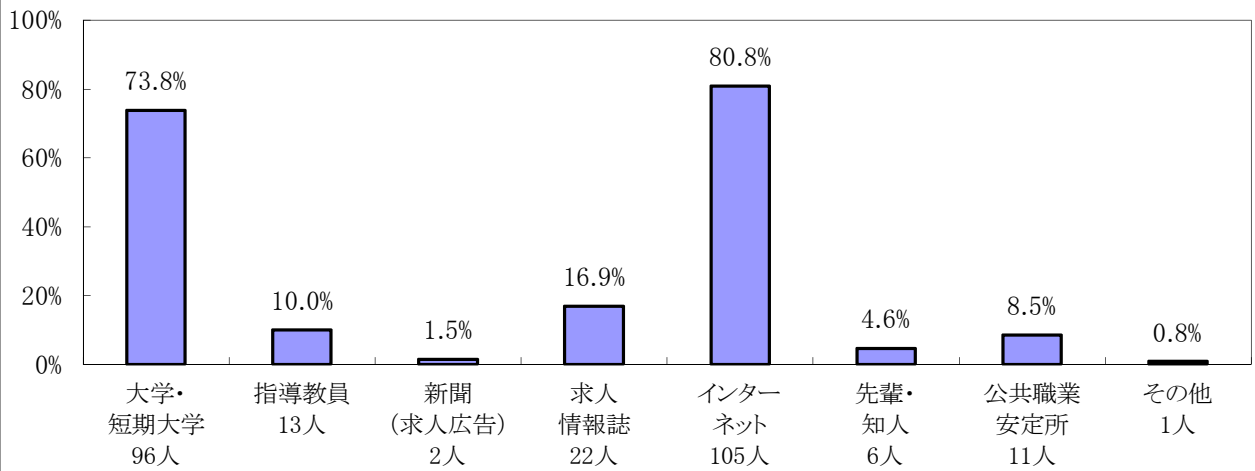
問4. 就職先の職種(短期大学)



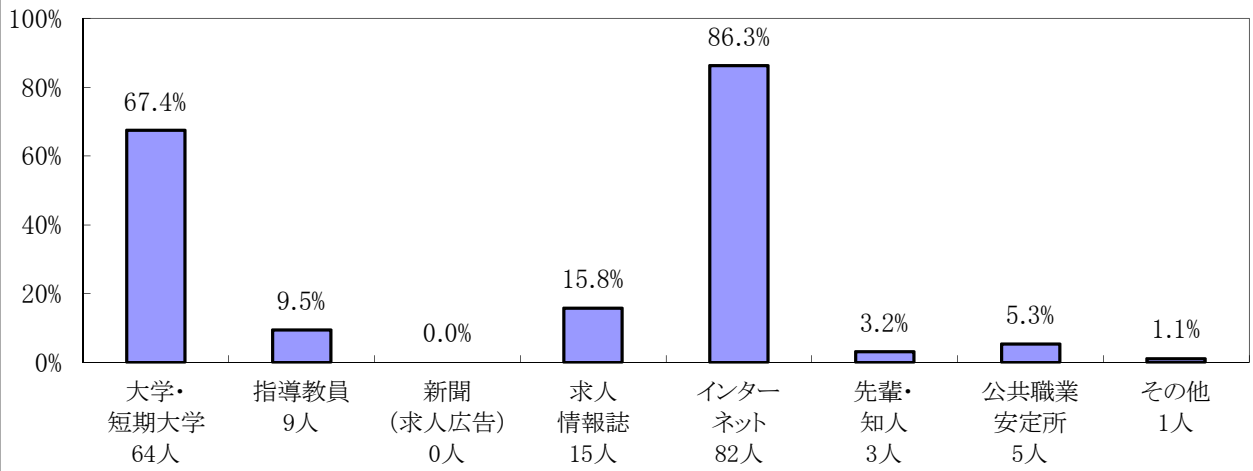
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



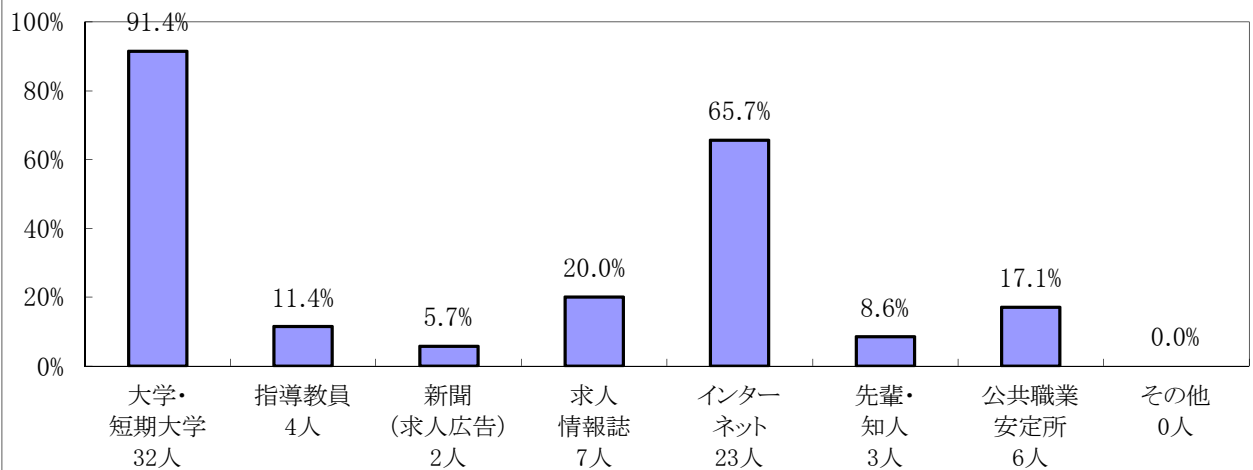
問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



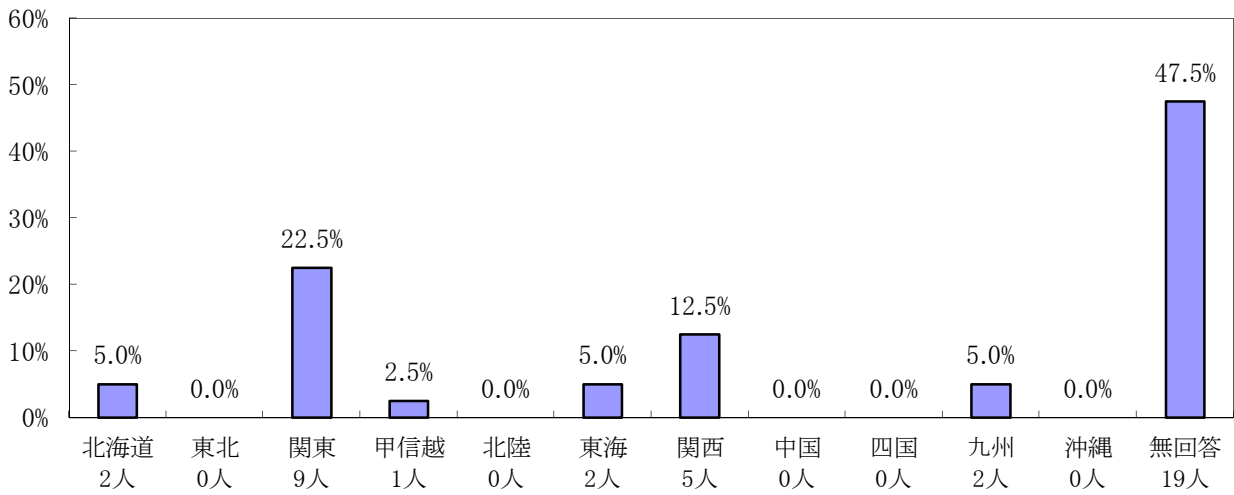
問5-2. 求人情報の入手手段(大学)



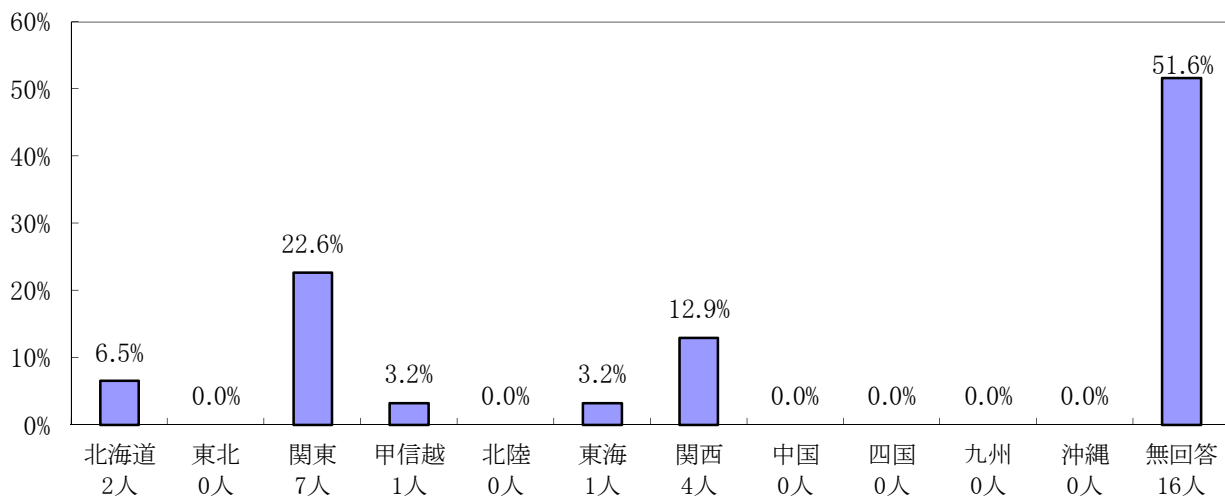
問5-2. 求人情報の入手手段(短期大学)



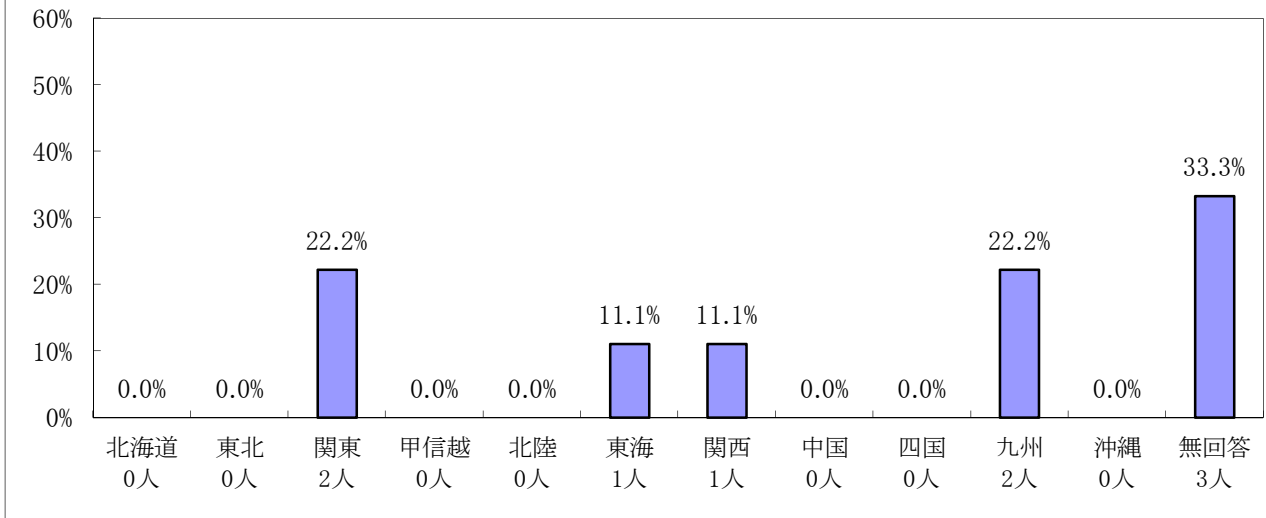
問5-3. 勤務先所在地・地域別(全体)



問5-3. 勤務地所在地・地域別(大学)



問5-3. 勤務先所在地・地域別(短期大学)



都道府県の分類方法

- 北海道 (北海道)
- 東北 (青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)
- 関東 (茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県)
- 甲信越 (新潟県、長野県、山梨県)
- 北陸 (富山県、石川県、福井県)
- 東海 (岐阜県、静岡県、愛知県、三重県)
- 関西 (滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)
- 中国 (鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県)
- 四国 (徳島県、香川県、愛媛県、高知県)
- 九州 (福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県)
- 沖縄 (沖縄県)

問5-3. 勤務先(都道府県別) 飲食品関係者(製造業、卸売業、小売業、飲食店)

【 大学 】

北海道	シュレン国分株式会社	有限会社コンフォート栄養食物研究所
埼玉県	東洋食品	
東京都	葉隠勇進株式会社 ニュートリー株式会社	オリジン東秀株式会社 西洋フード・コンパスグループ株式会社
神奈川県	株式会社J.J	
長野県	有限会社いろは堂	
愛知県	株式会社レアールパスコベーカーズ	
京都府	清栄食品	日清医療食品株式会社 近畿支店
大阪府	淀川食品株式会社	株式会社武蔵野

【 短期大学 】

埼玉県	日本科研株式会社
東京都	三栄源エフエフアイ
静岡県	シダックスフードサービス株式会社
兵庫県	株式会社チェサピーク
福岡県	中村学園事業部
佐賀県	竹下製菓株式会社

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は役に立ちましたか。(自由記述)

【 大 学 】

食品に携わる際の知識として活かせると思います。
仕事には活かさないが、日常生活での食事をより豊かにできると思う。
食品コーディネーター
自分が口にする食品について幅広い知識を持つことで健康を維持したり、楽しい食空間の演出をすることが出来ると思います。
“食”に関する知識というのは日常生活の中ではかなり多くの場面で役に立つと思いました。調理以外でも、外食での食事の選択などでも。
初めて一人暮らしをするので自炊に役立つ。
自分や身の回りの人に対する食の知識を教えることが出来る。
お祝いでの場で、ルールやマナーを困らず、行えることができる。
栄養士ではカバーしづらいところも勉強できたので、強みになると思う。
食の楽しさを含め、栄養摂取としてだけでなく食提案。
就職する企業にて、業務の一部に商品開発(惣菜など)があるため、栄養に関する知識を生かした商品づくりをしていけると思う。
仕事上では自分が考えたレシピ等を「フードスペシャリスト考案のレシピ」と売り出せるので、そういう点でメリットがあると思います。
日常で出まわっている商品の裏はどうなっているか、流通や加工面を理解しているから、それらを意識して、物事を見たり、買物に活かしたり出来る。
普段料理をする時や会話などに役立てられると思うが、いまいちフードスペシャリストの資格を直接活かせる方法が分かりません。
健康面から食をどのように考えるか、また生活の中において、医療や福祉、流通や生産といった社会のあらゆる面から食をとらえることが出来るのではないかと考えています。
管理栄養士や栄養士と比べて知名度はまだ低いので、あまり役に立つと思わない。
食に対する正しい知識を得ることができたと思います。一日三食食事をするのが自分たちの健康につながるのだから、個々に応じた食事の内容や量を採ることにより、より健康になれると思います。
普段料理するときなど
同じ環境でも少しの工夫で変化をつけられるので、楽しみが増える。
学校にランチルームをつくるときに、コーディネーターの内容などを使っていこうと思っています。
子供に食育について教えたり、私は美容系の就職先なので、食事の偏りによって体にも影響を与えていることを説明していきたいと思います。
食品についての知識はもちろんのこと、他にも、食事を提供する時や、お皿の種類などの知識も身についたので、食に携わる仕事をしていけば、様々な場面で役に立つと思います。
食事におけるマナーが必要な時

日々の食生活をより明るく、充実したものにしていけると思います。
食事を楽しくする
献立作成時 特別メニュー時
商品を販売する際、顧客に対していろいろ違った角度からの提案ができるようになると思いました。
栄養士なので、食品に関する知識はためになると思います。
栄養士や管理栄養士で学ぶことだけでなく、+αとして官能評価・鑑別論などではよりおいしい味を追及し提供することができると思います。その他にも安全性であったり流通に関してもより知識を深めることが出来たので何かしら生かせることは必ずあると思います。
日常的にとる食事に関して、マナーやその食品に関する幅広い知識が、コミュニケーションを深めたり、自身の健康を高める上で役立つと思います。
食を通しての仕事において相手への振るまい方や、話題作りに役立つと思います。
流通や食品、料理を通して生活から色彩とかまでの指導に知識があって、とてもスムーズに進めることができる。
食に関する知識が普段の食事作りのヒントになると思います。また、料理を作る仕事なので、フードスペシャリストの資格が役立つと思います。
現在は特になし。将来はあるかもしれない。
栄養士の知識と併せて、より深い知識で仕事に臨める。食は日常生活に必要不可欠なものなので、食べ合わせなどを考え、より効率的に栄養を摂れる。
流通について、食品機能について(特に三次機能)
料理の盛りつけやレイアウトに役立つ。場の雰囲気づくりが行いやすい。
食品の品質などがわかるので、おいしい食材を選択できる。
食品の衛生管理。正直申しますと、仕事でどのように役立てるのが分かりません。管理栄養士のように資格を使った仕事があるのでしょうか。
自炊するときに知識が役立ちます。
1つの飲食店を作ることに、とても役立つ知識です。
マナー等は今後、食事をする時などで役立つと思います。
食品衛生や食物の知識が役立つと思う。
役立たないと思う。役立たせるためには、もっと試験も難しくして、知識をつけさせるようにすべきと思う。
給食を作る上で、食品のことを考慮しながら栄養計画ができると思う。
どのような所で使用できるかよく分からない。
自分や家族の健康管理、楽しい食空間の提供など
食事を作るときに、味・栄養だけでなく環境にも配慮できるようになる。食の品質や安全性にも気を付けることができる。
食べ物の調理の特性・栄養や衛生管理、また食空間に関する知識は、食を演出する上で発揮することが出来ると思います。
食は、健康や生命維持のために大切ということだけでなく、おいしさや楽しさを対象者に感じてもらうことが何よりも大切ということを伝える際に役立つ。

食品企業に務める時に使える資格だと思います。
自宅で友達や家族等にちょっとした料理をごちそうするときにテーブルコーディネイトなどで少しでもおしゃれにできるようになりました！
食事を通じて、五感を使い楽しむことで、より豊かな人間性を養うために役立つと思う。
日常では食事の内容だけでなく食卓の雰囲気など大きくみたときにどのように工夫すれば食事が楽しくおいしくなるか考えられるとき。
食に関して学ぶことは、どのような職業であれ、必ず自分や家族のためになるものだと思います。管理栄養士の仕事の中では、具体的にこの資格や知識が役立つのかは疑問です。
食品についての知識が身に付いたことで、これから料理を作る際などに役立っていくと思います。(疲れているので、この成分が含まれているこの食品を使おう！など)
ものの見方や価値観等が広がり、より楽しい食事をすることに役立つと思います。
食材の基本を学ぶことができたと思います。
食品の調理や消費に関する知識は、これから生活していく上で役に立つものだと思う。
就職先が小売業なので、人の生活に切っても切り離せない関係にある“食”に対する知識があることは働く上でとても+になると思います。
管理栄養士や栄養士の免許があるので、あまり役には立ちません。就活での履歴書の穴埋めとしてとりました。
料理をする時
私は家庭科教員を目指しているため、家庭科の食分野の内容を指導する上で必要な知識だと思い、資格を取得しました。しかし、生徒に教えるだけでなく、家庭を営む上でも重要な知識が多いので、多くの人が知るべきだなと思います。
食事のマナーなど多くの知識を学ぶことができたので、マナーが必要な場で知識が活かせると思いました。
フードスペシャリストは食に関する幅広い知識を要する資格ですので、私は結婚で家に入りましたが、その生活の中で、日々の料理、盛りつけ、外食時のマナーなど、多様な場面で役に立つと私は思います。
大学で学んだ内容を人に話す時に、成果の例として話しやすい。
コミュニケーション！日本の食文化などは知らない人が多い中で、ある程度知っていると、やっぱり話は盛り上がるなあと思います。(食が好きな人に限るけど)
食事をしながら家族や友人に知識を教えたい
食に対して、ただ単に栄養を摂るだけでなく色々な多角的に見ることができるようになると思います。
食に対する様々な問題が引き起こされている中で、消費者が正しい知識を知る為や食に関する興味をもっと伝えていけるのではないかと考えます。
役に立つのか自分でも分からない。とりあえず取得したという感覚です。
テーブルコーディネイト、食事のマナー
食に関することで会話の内容が幅広くなる。

食品の流通に関しての知識が深められるのではないかと思います。
テーブルコーディネートなどの知識は、栄養士業務においても活かさればと思う。
栄養士免許だけではなく、フードスペシャリストの資格をもっていることで、もうワンステップ上の食のプロになれた気がします。
授業内で話の話題等で学んだ知識を活かしていきたいと思います。
管理栄養士の資格とあわせて、食生活アドバイスをする際の知識に役立つと思う。また、フードコーディネートの様なセンス、食文化を活かしていけると思う。
献立を立てる時の色のバランスや盛りつけ方 ・食事マナー
日常ではお料理を盛付ける時にお皿との組合せや位置、全体の雰囲気を考えながら食事を楽しむことが出来る。友人や知人を家に招く時も、テーブルコーディネートに気を配ることが出来る。
あまり役に立つのかわかりません。もっと資格を活かせる場所を提供して下さい。
食の楽しみ方や健康管理
仕事においては、フードスペシャリストの知識は使わない方が多い ・テーブルマナー等は、自身のスキルとして役立つと感じる。
食の楽しみ方を伝えるために役立つと思う。

【 短期大学 】

<p>経済や経営など、栄養士の視点からでは見られない部分を勉強し、幅広い知識で対応することができると思う。</p>
<p>マナーや食文化 ・短大では学びきれない管理栄養士のカリキュラムを補習できたこと(似た分野を学ぶ為)</p>
<p>ホームパーティーをする上でも役立つと思う。</p>
<p>食と人との関係をより深める役割をもっていると思う。</p>
<p>普段の食生活や職場</p>
<p>普段食品を買う時に、何を基準にして買えばよいかわかって役に立つと思います。</p>
<p>豆知識。</p>
<p>食べるということは人間にとって、とても大事なことだと思います。食の知識全般にわたり勉強できたことは、さまざまな角度から物事を考えることができ、より深く理解もできた事は作る時にも栄養バランス、見た目等、ヒントになることはたくさんあります。</p>
<p>食品に関わる仕事をしている人だと食品の開発、流通の分野、販売の分野、レストラン分野の知識は役立ちます。一方、日常生活では食育などの問題点で役立ちます。</p>
<p>食に対する衛生面などあらゆる所で役立っています。</p>
<p>テーブルコーディネートをする上で役に立つと思う。</p>
<p>仕事ではお客様によりよい食品を提供することができ、また日常でも正しい食品の選択ができると思う。</p>
<p>盛り付け時の皿と料理の組み合わせ方の考え方や食材の価格を知り方など。</p>
<p>照明だったり設計だったり、飲食店の経営に必要なことを学んだので、それが役に立っていくと思う。</p>
<p>レストランに行ったときのテーブルマナーが身についた。</p>
<p>食品の安全性を確保するのに知識はとても必要である。国民の健康と飲食に必要な衛生面と食品添加物、危害を防止する責務がある。</p>
<p>食事のマナー ・食品表示の見方</p>
<p>会社の職員研修や、訪問先での調理、健康に良い食物等についての照会等を受けた時</p>
<p>仕事上の衛生管理、品質管理、研究開発に役立てたいと思います。</p>
<p>普段の食事などで栄養などに気をつけながら料理ができるので、役に立つと思います。</p>
<p>保育園の栄養士として働くため、役に立つ機会が多いと思う。</p>
<p>調理時や献立計画の際に正しい技能を発揮できる。</p>
<p>私の仕事は商品開発もしているので、この資格が役に立っています。</p>
<p>特別なことではなくても、料理をするための食材選びや、食卓のちょっとしたコーディネートなどに役立つと思います。</p>
<p>食生活の改善など</p>

勉強した(資格試験を受験するにあたって)沢山の知識が自分でお料理をするにも、飲食店で働くにしても+αで説明できたり役に立つと思う。
様々な場でのテーブルコーディネートを行うことができると思った。
テーブルコーディネートを活用して、特別な日に食卓の演出を行いました。カトラリーの置き方やリネン、小物の使い方について学んだことが役に立ちました。
人に料理を作るときに、色や明るさなどのことを考えることができる。食事マナーは、パーティーの時でも生かすことができる。
栄養士の勉強だけでは学ぶことができなかった知識も学べたので、仕事をする中で新しいアイデアやヒントになることがあると思います。
盛り付けた時の色合いや見た目などの感じ方や、食糧経済での流通経路など知識として役立つ。
買い物や料理を作るときの食材選びと使い方とか
それなりの知識はある為、社会に出てから恥をかかない
食べ物を栄養やおいしさの観点からだけでなく、おいしく見せるためのコーディネートなどの視点からも考えることができる。
買い物での食品の選択等
食事会やパーティー等でのテーブルマナー・食品の機能の知識を活かせば、料理を論理的に失敗無く作る事ができる。
食について考えながら、食事に気を使うようになると思う。
食生活でのマナーについて、人に指導することができると思います。また、フードコーディネートをする上でも必要な知識を活かせていけるとと思います。
官能・鑑別の分野では、仕事である商品開発で、試作の際に役立つと思われる。また、日常生活の中では基礎知識として食材に多く含まれる栄養素や効能を知っておくことで、毎日の食事に活用できると考えられる。
食育にも役立つと思う。(ちょっとした媒体作りにも用いる事ができると思う)
安全性の知識が増えたことで、どのような場合に食中毒がおこるか…どういった注意を払わなければならないのかが役に立つと思う。

問7 日本フードスペシャリスト協会や各養成機関に対する意見・希望。(自由記述)

【 大 学 】

<p>世間において、あまり知られていなく、もったいない。</p>
<p>“フードスペシャリスト”という資格の名前があまり知られていない。→フードスペシャリストによるイベントなどフードスペシャリストとはどのような人物なのかを知ってもらえるようなコマースシャル(PR)</p>
<p>事務手数料が高いため、学生がやや申請しにくい。認知度がまだあまり高くないので就職活動時はあまり使用できると思わなかった。</p>
<p>私自身は栄養士の取得のため、日頃栄養について学んでいたため、内容が似ていたため、資格は取りやすく感じ、また合格のボーダーラインが今回低いと感じました。学生だけが受けれる資格なら、もう少しラインを引き上げてほしいかなと思いました。</p>
<p>栄養学を学んだ人にとって、とるべき資格であると思う。色んな試験科目があり勉強になった。</p>
<p>フードスペシャリストという資格自体の認知度が全くなく、資格として使いにくい。実際に何に役立つのか、どの分野で必要とされているのか、資格を取った後もまだ理解出来ていないので、導いてほしい。</p>
<p>フードスペシャリストの資格の仕組みがいまいち分からないので、その資格をいかせる職業を明記してほしいです。あと、就職活動の時、「フードスペシャリストって何？」と会社から聞かれることが多かったため、さらなる認知の拡大をよろしく願います。</p>
<p>もう少し、「フードスペシャリストがいたら〇〇」と言いきれるような資格であればと思います。知識が広いのは良いと思うのですが、何か1つに特化していたらどうかと思います。</p>
<p>フードスペシャリストは世間に知られていないと思います。フードスペシャリストという名称を広めたり、どんなことができるのかをもっといろいろな人に理解してもらいたいと思います。</p>
<p>学ぶ内容がどれも実用的で、たくさん活かしたいです。</p>
<p>あまり周知されていない資格である為、就職活動ではあまり役に立っていないのではないかと考えた。また、明確な存在の定義(どのような資格であり、実際にどのような仕事(現場)に利用され、普及しているか)が、資格を持っている人にとっても曖昧であるのではないかと考えた。</p>
<p>フードコーディネーターなど他のフードに関係のある資格の協会とより協力していくといいのかなと思います。</p>
<p>知名度が低い。難易度が低い(スペシャリストなのに簡単にとれ、別にスペシャリストになった気はしない)。</p>
<p>合格するための点数を上げた方が、取得者にとっても良いと思います。低レベルでは、使い物にならない。</p>
<p>在学中に授業を通して食品に関する情報や知識を多く得ることができました。これからも食に関する知識・情報を得るための機会を作ってもらえると嬉しいです。</p>
<p>資格のブランド化。持っていないとできない、特別な仕事や指導があると嬉しいです。</p>
<p>会費をもう少し安くしてほしい。</p>

<p>協会の会費なのですが、3年または5年分の会費が払えるなどの方が一括払いよりもいい気がします。</p>
<p>教科書がわかりやすくて良かった。</p>
<p>この資格を取って、どのように活かされるのかが分からない中で、年会費が必要なのは少し不満です。</p>
<p>知らない人が多い、名前は知っているがどういう資格なのか知らない人が多いのでもっと大々的に宣伝すればいいと思います。</p>
<p>もっと活躍の場が欲しい。世間に流通するような仕事内容、場所があれば良いと感じる。</p>
<p>もっと実践的な勉強を増やしてほしい。</p>
<p>フードスペシャリストの資格はとったけど、誰でもとれるような資格という存在になっているので、もっと専門性に特化した資格をとれるようにして頂きたいです。</p>
<p>今後ともよろしくお願い致します。</p>
<p>フードスペシャリストという資格は、まだまだ認知度が低い資格だと思います。大学の講義で、フードスペシャリストについて学びましたが、その資格がどこで、どのように活かされているのかは、よく分かりませんでした。資格の活かし方について世の中に広めていく必要があると思いました。</p>
<p>栄養士の資格があればこの資格はいらないのではないかと思う。フードスペシャリストだからこそこできるような仕事などがあればいいのに。</p>
<p>フードスペシャリストとして活躍できる仕事の提供をして欲しいです。</p>
<p>活躍の場が広がって、もっと資格が使えるように願っています。</p>
<p>もっと世間的に見てメジャーな資格と言うか、持っててすごい！って言われるような資格になって欲しいです。</p>
<p>食物検定などもっと他の資格とも連動しているほど食のスペシャリストとしての資格意義が感じられると思う。</p>
<p>どのように役立つのか、わからないのでメディア等で宣伝すれば良いと思います。</p>
<p>フードスペシャリストが認められていくことは、食について学んだ人が認められていくことにもなると思うので、ぜひ普及して行ってほしいです。しかし、資格の内容がやや広く浅い感もあり、そのため具体的にどのような力が身につく、どう役立つ人材なのか、世間には理解されづらいのではないかと感じます。</p>
<p>就職活動をする中で、まだまだ“フードスペシャリスト”という資格について知らないという方も多くいました。たくさんの人たちにこの資格について知ってもらえるようにしていただけたらうれしく思います。</p>
<p>フードスペシャリストとして働くことができる場所が少ないのが残念だなと思っています。</p>
<p>フードスペシャリストの資格を活かして、どのような仕事に就けるのかが広く知られていくと良いと思う。</p>
<p>フードスペシャリストの資格を所有していると、どのような(職業的)利点があるのかが明確でないため、取得しようとする人が少ないように思います。「フードコーディネーター」の方が広く知られていることで、混同されてしまうことも心配です。</p>

フードスペシャリストとはどういう資格なのか、社会でどう貢献でき、また、どのような職種につくことができるのかという点をもっと押し出して、広めていって頂けたらと思います。

「フードスペシャリストの資格を取得した」と初対面の人に話しても、資格を知らないと言われたことしかなかった。どのような資格か、10文字程度で表したフレーズを作ると良いと思う。

知名度が上がると就職試験などでアピールしやすくなります。

資格を取得することが出来、本当に良かったです。

資格試験の合格ラインが明確だと有難かった。

まだ何の為の資格か、分からない人がほとんどだと思うのでPR方法を考えるべきだと思います。

栄養士、管理栄養士を目指す過程で一緒にとれた資格なので、是非この資格も活かして日常生活や仕事にも取り入れて行きたいと思います。勉強も楽しく学ぶことが出来たので、女性にとっては料理をする時等、すごく役立つと感じます。

この資格があって、有効・役立つ仕事場が少ないのが残念。また、資格の認知度や需要が低いので、積極的にアピール出来ず、面接時などに気づいてもらえたら聞かれる程度でした。

ハローワークでフードスペシャリスト資格とは何ですか？とよく聞かれました。実際、この資格を利用し働いている方が少なく、認知度を上げる活動をするべきだと思います。

【 短期大学 】

<p>フードスペシャリストの資格を使った仕事がないので、何のための資格なのかよく分からない。はっきりしていない。</p>
<p>企業に特化するならば、営業や販売ノウハウも少しかじっておいてもよいと思う ・食品の(原材料)特徴や効能を深く学べるカリキュラムがあると食品企業にも栄養士としても役に立つのではないか。</p>
<p>就活に役立つ資格になると良かったです。</p>
<p>もう少し学習内容が増えればよいと感じた。</p>
<p>もっと活動場を増やす。</p>
<p>メディアで流しまくる。</p>
<p>「フードスペシャリスト」と一般の方が聞かれて「何それ？どんなことをするの？」「その資格を取ればどんな仕事ができるの？」とよく言われます。まだまだ認知度は専門的分野の方々のみなのかなと思いました。これからは私が食を通してみなさんに広めていきたいと考えます。</p>
<p>新たな法律、食品用語の導入。食品に関係するメディアを取り上げる。養成機関では食の校外学習を設ける。有名食品企業とのコラボイベントを設ける。</p>
<p>仕事をする上で、どこでどの勉強が役立つのかいまいちよく分からなかったので、授業のときに少しでもこういうときにこれが役立つとかを言って欲しい。特に、実験でやったことは役立ちそうで役立たないように感じた。</p>
<p>フードスペシャリストのための授業はどれも興味深く、視野が広がりました。</p>
<p>フードスペシャリストとの資格はとてもステキな資格です。生活の根本と道徳や常識を学ぶことが、豊かな生活と豊かな人間性を学べて、とても意義ある資格だと思います。食品安全の基本が、責務が権利が、法律で正しく強制力を持った資格であるからです。</p>
<p>資格自体、あまり知名度が高くないので、もっと多くの人に知られる資格になるとよいと思います。</p>
<p>授業の内容をしっかりと学んでいれば、フードスペシャリストの資格は取れると思うため、授業に力を入れることが大切だと思う。</p>
<p>食品会社等がフードスペシャリスト資格をより重視するよう発展させて欲しい。</p>
<p>フードスペシャリスト単独で働ける職種を作ってほしいです。</p>
<p>もっと認知度を上げたり、セミナー等あるとより嬉しいです。</p>
<p>興味のある分野について深く学び、触れる機会を、入会することで得られたら良いなと思っています。</p>
<p>就職活動に有利になるようにフードスペシャリストの資格が活かせる場を増やして欲しいです。</p>
<p>取得できたら更新料とか必要ないので良いと思う。</p>
<p>フードスペシャリストを持っている人しか就職できないような手当のついた職業を作ってほしい。</p>

印象として“食物のスペシャリスト”と名乗るには不十分な感じがします。具体的な意見はあまり思い浮かびませんが、資格取得のための合格ラインを上げるなどしても良いと思います。

実務経験も授業内で出来ると良かった。

授業では講義だけでなく、実習等もあると勉強する中で興味がわいたり楽しく学べて良いと思う ・試験対策のための講義や資料配布は大切だと思う ・仕事や日常生活で役立てられる知識が身につくような内容がよりあれば良いと思う

私の母校では、生徒数の減少もあって、私達の代まででフードスペシャリストの資格取得が出来なくなりました。日常生活でも仕事でも活かす事の出来る資格だと思うので、養成学校を少しでも地元に残してほしいものです。

もっとこの資格を活かせるような職が少しでも増えると良いと思う。

これからもっとフードを学んでくれる人が増えると良いです。