

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 栄養と健康の科学を求めて思う

認定試験 第6回フードスペシャリスト資格認定試験終る

産官連携 産官学連携に関連して思うこと

和食譚 和食はふっくらと炊いた白米飯を主食とする日本の民族食である

印度 釈迦と酒

認定校 フードスペシャリスト養成課程設置大学・短期大学一覧
事務局短信

巻頭言

栄養と健康の科学を求めて思う

仙台白百合女子大学 健康栄養学科 教授 小村 毅

平成15年3月をもって、仙台白百合短期大学は、私が創立時（昭和41年4月）より勤めた37年間の歴史の幕を閉じ、既に平成8年4月に同キャンパス内に新設された仙台白百合女子大学人間学部昇格・統合され、現在の1学部4学科体制に至っている。即ち、本学は、当初、人間発達学科（定員70名）と人間生活学科（生活福祉専攻50名と健康栄養専攻50名）の2学科から成る人間学部を、人間発達学科（同70名）、総合福祉学科（人間福祉専攻40名と生活福祉専攻30名）、健康栄養学科（管理栄養専攻50名と食物学専攻20名）及び国際教養学科（70名）の4学科に改組して、カトリック系大学としての特色を生かした教育・研究を目指し、平成14年4月より再スタートしている。

日本フードスペシャリスト協会に加盟したのは、短期大学（家政科）が平成12年、女子大学（健康栄養学科）が平成14年であり、その間の本学受験生の同認定試験合格率は、約90%前後となり、まずまずの成績であったと言える。この資格制度は、本学健

康栄養学科の学生に対しても、卒業と同時に取得しておきたいという一つの目標を掲げさせていることには、今のところなっている。

ところで、健康づくりの3本柱である栄養、運動、

休養のうち、ここでは「栄養」の面について、近年の科学的知見なども一部紹介しながら、以下のことに限定して述べる。

日本の食生活の欧米化による功罪

今日の日本は世界一の長寿国と言われるまでになった。その背景には、医療技術が進歩したこと等があるが、しかし何と言っても食糧が豊かになって栄養状態が良くなり、それ故、健康状態も良くなったことが挙げられる。これは、戦後、我が国の食生活が欧米化の影響をかなり受けて来た結果とも考えられる。

その欧米化による「功」（長所）は、栄養的にみ



て何であったか。その一つは、獣鳥肉、卵、牛乳・乳製品、などの欧米型動物性食品から、栄養価の高い良質タンパク質やビタミンA、D及び吸収され易いカルシウムや鉄などを多く摂取できたため、結核や肺炎などの感染症（罹るとこれら栄養素の消耗が激しくなる）による死亡率が減少したということ、この点で有益となったということである。即ち、ウィルスや結核菌などによる進入を防ぐのに、タンパク質は免疫グロブリンなどの抗体、リゾチーム、補体などの抗菌物質を生成する材料となる点で、ビタミンAは肺などの上皮組織の分化と粘膜の形成に働いて粘膜が傷つかないように保つ（ビタミンAは粘膜成分である糖タンパク質の合成に關与するため）点で、それぞれ役立っていたと考えられる。なお、ビタミンDも結核予防に有効で、カルシウムやビタミンAの吸収等を助ける作用があり、カルシウムと鉄は白血球の食菌作用を助ける等の免疫機能の改善や感染防止及び出血防止等の作用がある。

もう一つは、欧米型動物性食品の摂取により、タンパク質と一緒に、含量の多い脂質、特に飽和脂肪酸とコレステロールが摂取でき、脳出血（脳卒中の一種）が減少したことで、この点も有益であったと言える。即ち、疫学調査からは、血中総コレステロール値が正常値よりも低い人ほど、脳卒中（脳出血）の罹患率は高いことが知られている。また、動物実験では、脂質の摂取不足によりコレステロール値が低下し、脳の血管が脆くなることが確かめられている。これらの詳しい理由については、不明な点もあるが、おそらく丈夫な血管を作るための材料として必要な良質タンパク質（最近、リジン、メチオニン等の多いタンパク質は、脳卒中予防効果のあることが動物実験で確かめられている）と血管内皮細胞の膜成分となるコレステロール（これは、飽和脂肪酸の血中コレステロール値上昇作用によって供給される）が不足になれば、脳血管の一部が壊死し、破れ易くなるため、脳出血が起こるのではないかとと思われる。

一方、食生活の欧米化による「罪」（短所）は何か。前述の「功」とは逆に、欧米型動物性食品の過

剰摂取による疾病の増加が挙げられる。調査によると、血中総コレステロール値が高い人ほど、虚血性心疾患罹患率が高くなっている。また、西欧諸国別調査報告では、羊肉・牛肉または乳脂肪の摂取量が多い国ほど、心臓病の死亡率が極めて高いと言う。このように、飽和脂肪含有食品の過剰摂取は、血中コレステロール値率を上昇させ、肥満・高脂血症を引き起こし、動脈硬化症、虚血性心疾患なども招いてしまうと考えられる。

脂肪酸栄養の2,3の問題点

先ず、魚油摂取と心疾患との因果関係を調査した結果における日本と西欧間の相異点を取り上げてみる。日本の疫学調査では、魚をあまり食べない農民に比べ、血中EPA（IPA）値が3倍高い魚村民は、心疾患患者割合が30%低いことが知られている。一方、ヨーロッパの研究では、魚またはn-3系多価不飽和脂肪酸（EPA等）を食べても心疾患発症のリスクを下げることはないと言い、この点日本の場合とは異なった。ところが、ヨーロッパの場合、Ca/Mgの摂取比が2.0を越えた国ほど、心疾患の死亡率が高くなることが分って来た。故に、この種の心疾患発症の原因には、前述のコレステロール・飽和脂肪の多食以外に、Ca（カルシウム）の取り過ぎも加わり、ヨーロッパは、これら栄養素の摂取レベルの点で、日本とは異なるため、週2回程度の魚食では心疾患患者率の低下を招くまでにはいかなかったのではないかと思われる。

次は、多価不飽和脂肪酸（PUFA）の摂取バランスの問題に若干触れる。リノール酸等のn-6系の取り過ぎは、動脈硬化（LDL酸化促進、HDL低下）や発ガン・炎症等を促進するが、反対に - リノレン酸、EPA等のn-3系はその予防効果をもつため、両者の摂取バランス（n-6/n-3比=4/1が推奨値）を配慮した取り方が大切となる。ただ、両系のPUFAは、オレイン酸等の一価不飽和（脂肪酸）に比べると、生体内で活性酸素により酸化され易い欠点があり、しかもn-6系もしくはn-3系に偏る食事では、PUFA代謝におけるn-6/n-3比の調節が難しくなる等の問題がある。上述の疾病を予防でき

る、しかも両欠点をクリアーできる油脂食品と言え
ば、ゴマ油が挙げられると思う。理由は、ゴマ油に
は、抗動脈硬化作用や抗ガン・抗炎症作用があり、
且つビタミンEの他、セサミノール等の強力な抗酸化
物質が多量含まれ、さらにn-6/n-3比の生体内バラ
ンス調節作用を有するセサミンもあるためである。

海藻特有の成分フコステロールの栄養機能

ごく一例となるが、褐藻特有のフコステロール
(FS)を取り上げ、その栄養機能と作用メカニズム
を簡単に述べる。FSの栄養機能には、私が見い出
した隣エステラーゼ活性(短鎖脂肪分解)促進作用
の他に、古くは血中コレステロール低下作用がある。
現在、後者の作用機序として、FSによるコレステ

ロールの吸収阻害とコレステロール生合成のフィー
ドバック阻害の二つが考えられている。また、FS
には血圧低下作用もあり、これはFSが昇圧酵素
(ACE)活性を阻害するためである。さらに興味深
いのが抗血栓作用のあることである。この場合、ウ
シの頸動脈内皮細胞の培養細胞を用いた実験から、
FSは細胞中のプラスミノゲン活性化酵素(血栓+
を分解する活性型プラスミンに変換するプロテ
アーゼの1種)の活性を7.2倍(植物の-シトス
テロールでは2.4倍)も促進することが見い出され
ている。それ故、FSの多いワカメ、コンブ等の海
藻は血栓形成予防に有効と思われる。

認定試験

第6回フードスペシャリスト資格認定試験終る - 受験者6,912名中5,725名合格 -

昨年12月19日(日)、平成16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、第6回認定
試験が各認定校を会場として午前10時30分より午後
0時10分までの1時間40分に亘って一斉に実施されま
した。今回の受験校は大学32校、短期大学111校に
のぼり、受験者は大学2,201名(うち3年次受験915
名)、短期大学4,711名、併せて6,912名が受験されま
した。受験者は前回よりも520名の増ですが、学校
種別毎の内訳をみますと大学755名の増、短期大学
235名の減となっています。本年1月17日(月)に
開催の専門委員会において、合否判定を協議しまし
た。今回の出題数は前回と同じく50問でありました
が、問題49(テーブルセッティングについて)の選
択肢中に二つの正解があることが判明しましたの
で、この問題49は受験者全員とも正解としました。
そのうえに立って受験者全体の得点分布、学校別得
点分布、設問毎の正解率及び各年度毎の平均正解率
などを判定材料として、慎重に合格ラインを検討し
ました結果、100点満点(1問につき2点)で48点

以上の得点に該当する受験者の80%を合格ラインと
決定しました。80%合格ラインは100点満点中の48
点以上の得点者を示しますので、受験者6,912名
(100%)のうち、合格者5,725名(82.8%)、不合格
者1,187名(17.2%)ということになります。平均正
解率は59.4%(前回62.1%)でした。

なお、今回の認定試験における問題49の選択肢
(1)は、“和食のテーブルセッティングを膳組みと
いい、懐石料理では折敷を食卓上に配置するか、ま
たは食卓を払って脚付きの膳を用いる。”とありま
したが、「懐石料理」の用語は誤植で、正しくは
「会席料理」となります。原案では選択肢(4)の
“フランス式では、フォーマルな場合、日本の箸置
きに相当するフォークレストに、ナイフ、フォーク、
スプーンをのせて置く。”が正解でした。實は事務
局に帰します。受験者各位並びに関係各位に大へん
御迷惑をお掛けしました。衷心よりお詫び申し上げ
ます。(事務局)

第6回認定試験の問題及び正解

フードスペシャリスト論

問題1 フードスペシャリストの業務についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) フードスペシャリストは、厚生労働省の承認を受けた食の指導職である。
- (2) フードスペシャリストは、食品衛生法に違反した業者を法律に基づき摘発する職業である。
- (3) フードスペシャリストは、レストランなどで顧客の料理注文を受け、自ら調理することを特徴とする。
- (4) フードスペシャリストは、流通部門などで食品の品質調査をするのが一つの仕事である。
- (5) フードスペシャリストは、顧客のクレームや消費者の相談に対し、一貫してメーカーの立場から対応する仕事である。

正解：(4)

問題2 フードスペシャリスト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) 消費者サイドと産業サイドとの間のミスマッチ防止に期待されているのがフードスペシャリストである。
- (2) フードスペシャリスト業務のキーポイントの一つは、消費者の期待にマッチする食品を探し出せるか否かにある。
- (3) フードスペシャリストには、持続可能な大量消費・大量廃棄社会に向けて、応分に寄与することが期待されている。
- (4) 男女共同参画社会への移行は、家事の大きな部分を占めている食関連の仕事を職業分野として成立させ、ここにフードスペシャリストの広い将来性があると考えられる。
- (5) 食の関連する範囲は広く大きいため、限られた分野で活躍するフードスペシャリストといえども、食の全体像についての基礎知識が必要である。

正解：(3)

問題3 食品に関する法令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」による食品の定義は、「すべての飲食物をいう。(医薬品、医薬部外品は含まない)」とされている。
- (2) 「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」は、通称でJAS法と呼ばれている。
- (3) 乳製品の成分規格や表示基準は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」で定められている。
- (4) 特定保健用食品は、食品の三次機能成分を含有する加工食品で、「健康増進法」によって定められている。
- (5) 製造物責任法による食品では、加工食品や包装資材のほかに、魚の切り身や生肉も対象とされる。

正解：(5)

問題4 人類の食欲・食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) 人類のもつ欲望の最も根源的なものが食欲であるといわれる。
- (2) 人類の特徴の一つは、並外れた雑食性にあるといわれる。
- (3) ヒトは、草食動物に共通する臼歯、リスなどの齧歯類に共通な門歯、さらに肉食動物に共通する犬歯をもっている。
- (4) 人類の食性は、本能的に定型化されたものである。
- (5) 幼い頃の食体験は生涯に影響を及ぼすといわれる。

正解：(4)

問題5 食法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) 同じ米食であっても、ジャポニカタイプの米を食べる地域では手食が主である。
- (2) 朝鮮半島・韓国料理では、箸よりもさじが重視

され、米飯もさじで食べる。

- (3) めんの普及によって、箸の使用圏は拡大する傾向にある。
- (4) 箸食、ナイフ・フォーク食、手食のうち、人口のうえで最も多いのは手食である。
- (5) 日本の食事形態は、諸外国に比べて、さじの使用頻度が少ない。

正解：(1)

食品の官能評価・鑑別論

問題6 官能評価に及ぼす影響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) 記号効果とは、試料につける記号が判断に影響を及ぼすことをいう。
- (2) 期待効果とは、パネリストがその試料に先入観をもっているとき、判断に影響を及ぼすことをいう。
- (3) 位置効果とは、試料の並べ方が判断に影響を及ぼすことをいう。
- (4) 対比効果とは、パネリスト個人の好み判断に影響を及ぼすことをいう。
- (5) 順序効果とは、試料を食べる順序が判断に影響を及ぼすことをいう。

正解：(4)

問題7 官能評価の方法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) 2点比較法は、試料A、Bを提示し、試料間に差があるかどうかを判断する方法である。
- (2) 1：2点比較法は、まず試料Aを提示して、その特徴を記憶させ、次に試料A、Bを同時に提示して先に提示したものと同じ物を選ばせる方法である。
- (3) 3点比較法は、試料A、B、Cを同時に提示し、その中から最も好ましい試料の一つを選ばせる方法である。
- (4) 順位法は、複数個の試料の好ましさや刺激の強さなどについて、順位をつける方法である。
- (5) プロフィル法は、試料の特性を描写して記録する方法である。

正解：(3)

問題8 食品のテクスチャー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) 食品テクスチャーは、口の中などでの食物感覚(食感)を示すものである。
- (2) テクスチャー測定は、食品の破壊特性を明らかにするものが多い。
- (3) かたさは、一定の力で圧縮し、食品を破断した際に得られる破断力から求める。
- (4) 凝集性は食品組織を構築する成分間の凝集力によるものであり、歯もろい食品は凝集性が大きい。
- (5) 咀嚼^{そしやく}性はかたさと凝集性と弾力性が関与している性質である。

正解：(4)

問題9 食品のレオロジー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) 粘性は粘りの大きさを示すもので、ニュートン流体と非ニュートン流体とがある。
- (2) ダイラタント流動は、ずり速度の増加とともに粘度が増加するもので、水溶性片栗粉はこの性質を示す。
- (3) 外力を加えると変形し、この外力を除くと元に戻る性質を弾性という。
- (4) 納豆やとろろのように、箸で持ち上げると糸を引くように見える現象を曳^{えい}糸^し性^{せい}という。
- (5) 食品の多くは粘性体・弾性体に分けられ、双方を兼ね備えた粘弾性物質は少ない。

正解：(5)

問題10 水分活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) 純水を入れた密閉容器中の相対湿度は1%である。
- (2) 酢飯の保存性がよいのは水分活性が低いからである。
- (3) 細菌、酵母、カビのうち、最も水分活性の低い食品で繁殖できるのはカビである。
- (4) 酵素活性や脂質の酸化は水分活性が低い程抑制される。
- (5) 食品中の結合水の割合が多い程水分活性は高くなる。

正解：(3)

問題11 食品の色と鮮度についての記述である。
正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 緑色野菜の鮮度が低下したとき、外葉が黄化するのカロテノイド色素が増加するからである。
- (2) 鮮度低下したバナナでは酵素的褐変反応により、皮が黒くなる。
- (3) マグロの赤身は鮮度低下によりミオグロビンがオキシミオグロビンとなり、色が悪くなる。
- (4) 牛肉ではメトミオグロビンが増えると色が鮮やかな赤色となる。
- (5) 長期保存した味噌の表面が黒くなるのは、酵素的褐変反応が起こるからである。

正解：(2)

問題12 魚介類の品質変化と、鮮度判定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) 魚類の死後硬直は、一般に畜産動物より早くはじまる。
- (2) 魚類のエラは、新鮮な魚では鮮紅色であるが、鮮度低下につれ灰色をおびた褐色に変化する。
- (3) 新鮮な魚の眼は、透明感があるが、古くなると次第ににごり、血液が入りおちくぼんでくる。
- (4) K値は、ATP分解生成物のうち、AMP、IMPがどれだけ生成しているかを%で示したものである。
- (5) 漁獲後、すみやかに魚の血液や内臓を取り除くと、魚の腐敗、自己消化を遅らせることができる。

正解：(4)

問題13 嗜好性食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) 酒類は、製造法から醸造酒と混成酒の2種類に分類される。
- (2) ビールは、麦こうじ、ホップ、水を主原料とし、単発酵させた酒である。
- (3) ワインは、ワイン酵母単用で製造する蒸留酒である。

(4) ビールと清酒はいずれも穀物を利用する点が共通している。酵母はデンプンを利用できないので、発酵に際して糖化を行う必要がある。

(5) 日本の酒税法では、酒類は発酵エタノールが2度以上の飲料をいう。

正解：(4)

食物学に関する科目

問題14 少糖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) シクロデキストリンは、香り成分のマスキング、不安定成分の安定化、物性の改善に利用されている。
- (2) カップリングシュガーの味は砂糖に似ているが、体内でも代謝されてエネルギー源となる。
- (3) フラクトオリゴ糖は、ショ糖に酵素を働かせて作る、植物には存在しない難消化性の甘味料である。
- (4) 乳糖は哺乳類の乳汁に存在している。
- (5) 麦芽糖はデンプンを α -アミラーゼで加水分解すると生じる。

正解：(3)

問題15 食品の香り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) ニンニクの臭気成分は、アリインが分解して生成したアリシンで、この成分は強い抗菌作用がある。
- (2) 海水魚の腐敗時に生成する臭いの主因は、ピペリジンである。
- (3) まつたけは、香りの高いきのことして知られているが、その香りの主成分は1-オクテン-3-オールと桂皮酸メチルである。
- (4) ダイコンの辛味成分は、カラシ油配糖体がミロシナーゼで分解されて生じたアリルイソチオシアネートによる。
- (5) 加工食品の臭気成分は、アミノカルボニル反応に派生して起こる、ストレッカー分解により生成するアルデヒド類やピラジン類などである。

正解：(2)

問題16 油脂の酸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) 油脂を構成している脂肪酸の不飽和度が高くなるにつれて酸化反応が進行する。
- (2) 光増感酸化反応は、油脂にクロロフィルなどの色素が混在するとき光により引き起こされる。
- (3) 油脂の酸化に関係する酵素であるリポキシゲナーゼは、豆類や穀類に含まれる。
- (4) 大豆油などの植物油を200℃で加熱使用していると、酸化され、過酸化物質(ヒドロペルオキシド)が生成して蓄積される。
- (5) ヨウ素価の高い油脂は酸化されやすい。

正解：(4)

問題17 呈味成分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) アスパルテームは、使用が認められている合成甘味料である。
- (2) D-フルクトースはスクロース(ショ糖)よりも甘味度が高い。
- (3) イノシン酸とグアニル酸は辛味成分である。
- (4) キニーネは苦味成分である。
- (5) グルタミン酸ナトリウムは旨味成分である。

正解：(3)

問題18 食品の状態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) マヨネーズは水中油滴型(O/W型)エマルジョンである。
- (2) 味噌汁は懸濁液である。
- (3) 寒天のゼリーは熱可逆性のゲルである。
- (4) 茶碗蒸しは熱不可逆性のゲルである。
- (5) ゼラチンゼリーは油中水滴型(W/O型)エマルジョンで、熱可逆性である。

正解：(5)

問題19 穀物及びその加工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) 串団子には主に上新粉が、桜もちには主に道明寺粉が用いられている。
- (2) 小麦粉は、グルテン含量の多い順に強力粉、中

力粉、薄力粉に分類される。

- (3) 精白米は、玄米から果皮、種皮、糊粉層などのぬか層及び胚芽を除いた米である。
- (4) 日本そばのつなぎには、小麦粉以外に、卵白、フノリ、やまいもなどが用いられる。
- (5) デュラム小麦はパン、うどんの原料として適している。

正解：(5)

問題20 乳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) ジャージー種の乳牛から生産された牛乳は、ホルスタイン種の牛乳に比べて脂肪やたんぱく質の濃度が高い。
- (2) ホモジナイズ処理した牛乳は、脂肪球が浮上してクリーム層を形成しやすい。
- (3) 乳糖不耐症の人のために、ラクターゼ処理牛乳が市販されている。
- (4) 牛乳のたんぱく質の主成分は、カゼインである。
- (5) 牛乳は、人乳よりも乳糖含量が低い。

正解：(2)

問題21 いも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) じゃがいもはナス科の植物で、馬鈴薯、二度いもなどの別名がある。
- (2) じゃがいもを低温(5℃)貯蔵するとショ糖や還元糖が増加して甘くなる。
- (3) さつまいもは熱帯原産なので低温貯蔵に適していない。
- (4) さといもは1年生植物なので種子を播いて栽培される。
- (5) やまいもは粘質物を特徴とするが、その成分はアセチル化されたマンナンとグロブリン様たんぱく質からできている。

正解：(4)

食品の安全性に関する科目

問題22 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) 食品添加物には天然添加物も含まれる。

- (2) 既存添加物は化学合成されたものをさしている。
- (3) 着色料は食品の嗜好性を高めるために使用される。
- (4) 保存料を使用することにより資源のむだを省くことができる。
- (5) 食品添加物の安全性試験で、抗原性試験はアレルギーについて調べるものである。

正解：(2)

問題23 食品の衛生チェックのポイント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) 食肉の理想的な保存温度は0～2℃で、冷凍保存は水分の蒸発を防ぐためビニール袋などで密閉する。
- (2) 魚介類から、まないたや包丁などの調理器具を介して他の食品に腸炎ピブリオが二次汚染しないように気をつける。
- (3) 塩辛の食塩濃度は、従来品は10%前後であったが、最近では4～6%と食塩濃度が低く、細菌が繁殖しやすいので注意する。
- (4) エチレンガスを多量に発生するリンゴやメロンと野菜をいっしょに置くと、野菜の鮮度低下を抑制し、日持ちが良くなる。
- (5) 弁当は盛りつけ終了後、4時間以内の摂食が安全である。

正解：(4)

問題24 HACCP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) HACCPは、米国で宇宙食の製造をきっかけに開発された。
- (2) HACCPの危害分析(HA)とは、食品の生産から製造、そして消費者に利用されるまでのあらゆる過程におけるすべての危害を洗い出し、それらを制御する方法を明らかにすることである。
- (3) 重要管理点(CCP)は危害発生の防止のために、できるだけ多数を設定することが望ましい。
- (4) わが国の総合衛生管理製造過程の承認制度の中に、HACCPシステムに基づく衛生管理方法が取り入れられている。

- (5) 大手流通業者は自家商標で食品製造を委託している製造業者に対し、HACCPシステムの導入を要望する例が多くなってきている。

正解：(3)

問題25 食中毒の病因物質と原因食品との組み合わせについての記述である。正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a アニサキス 淡水魚
- b ソラニン、チャコニン キャッサバ
- c サルモネラ属菌食中毒 卵、獣肉類
- d ぶどう球菌食中毒 牛乳、おにぎりなど

(組み合わせ)

- (1) aとb
- (2) aとc
- (3) bとc
- (4) bとd
- (5) cとd

正解：(5)

問題26 プラスチックに関する組み合わせについての記述である。正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- a 熱硬化性樹脂 フェノール樹脂
- b ポリエチレンテレフタレート ポリ袋
- c ポリスチレン 発泡スチロール
- d ポリエチレン ペットボトル

(組み合わせ)

- (1) aとb
- (2) aとc
- (3) aとd
- (4) bとd
- (5) cとd

正解：(2)

問題27 自然毒食中毒についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 自然毒食中毒は微生物性食中毒と比べて、発生件数は少なく死亡率も低い。
- (2) きのご中毒の原因物質は土壌に由来し、有害金属を蓄積して有毒化する。
- (3) フグ中毒の原因物質はアフラトキシンである。

- (4) フグの毒量を示す1MU(マウスユニット)は体重20g前後のマウスに投与し,30分で死ぬ毒量をいう。
- (5) イガイやホタテガイなどの毒化は有糸細菌由来のテトロドトキシンによるものである。

正解:(4)

調理学に関する科目

問題28 食事についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 家庭の外で作られたものを家庭内で食べる食事を内食という。
- (2) 治療の目的で作る特別食では喫食者の嗜好を考慮しなくてもよい。
- (3) 食事には、生命維持の機能のみでなく、**団らん**を生む機能がある。
- (4) 喫食者の好みに応じて作られる日常的な食事形式を**供応食**という。
- (5) 高齢者の食事では栄養を重視し、**咀嚼機能**は考慮する必要はない。

正解:(3)

問題29 野菜・果物の生食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) レタスを冷水につけるとパリッと歯もろくなるのは、細胞壁が冷却によって収縮硬化するためである。
- (2) ダイコンやニンジンをストック状に切って長く放置するとすじっぽい食感になるのは、細胞壁のリグニン化が進むためである。
- (3) リンゴやバナナなどでは、切り口が空気に触れると褐変するので、食塩やレモン汁の働きを利用するとよい。
- (4) 生のパイナップルやキウイフルーツは、**デンブ**ン分解酵素(アミラーゼ)が多いので、食後のフルーツとして好ましい。
- (5) 低温にするほど型より甘い型のフルクトースが増えてくるので、果実は冷やして食べた方が甘く感じられる。

正解:(4)

問題30 野菜の加熱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) ニンジンやトマトに含まれるカロテノイドは水に溶けにくく、加熱後も安定な色素である。
- (2) 野菜に含まれるクロロフィルは酸性で、加熱するとマグネシウムが遊離して黄褐色の**フェオフィチン**に変わる。
- (3) ナスに含まれるナスニンはアントシアニンの一種で、ナスを煮ると色素が煮汁に溶け出す。
- (4) 食塩は調味料として煮物に使用されるが、野菜を早く軟化させる働きももっている。
- (5) 生タマネギの刺激性香気成分はアルコール類で、加熱により甘い香気成分に変化する。

正解:(5)

問題31 食肉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) 食肉は、加熱前にマリネしておく**と保水性が高まる**。
- (2) 牛肉の持ち味を賞味するには、最初に表面を強火で加熱して肉汁を保つように調理する。
- (3) すね肉は長時間煮込むと軟らかくなるので、煮込み料理に適している。
- (4) 肉は加熱をはじめると次第に小さく縮んで硬くなる。結合組織の多い肉はとくに硬くなる。
- (5) 食肉はレモンなどのプロテアーゼの多い果汁に浸してから加熱すると軟らかくなる。

正解:(5)

問題32 ホームフリージ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) 家庭用冷凍庫は、庫内温度が-20位であるから、急速凍結ができる。
- (2) 豆腐など水分を多く含むゲル状の食品を冷凍すると、解凍後は元の状態に戻らない。
- (3) 乾燥や、脂肪の酸化、臭い移ることなどを防ぐために、食品は包装材で密封する。
- (4) 野菜は酵素作用による変質を防ぐため、さつとゆでてから冷凍する。
- (5) 冷凍するものは、できるだけ薄型にし、金属板を使用してそれに密着させて凍結するのが望ましい。

正解：(1)

栄養と健康に関する科目

問題33 基礎代謝量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) 基礎代謝量とは、身体的、精神的に安静な状態で代謝される最小のエネルギー代謝量である。
- (2) 基礎代謝量は、食後すぐ、目覚めて、安静に横たわっている条件で測定する。
- (3) 睡眠時代謝量は、基礎代謝量と等しいとしている。
- (4) 日本人の平均的な基礎代謝量は、18～29歳女子で約1200kcal/日である。
- (5) 基礎代謝量は、体表面積に比例する。

正解：(2)

問題34 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) 妊娠期の過度の飲酒は、子供の知的障害や運動機能発達の遅れを引き起こすことがある。
- (2) 乳児には、諸機能の発達段階に応じた食事を与えることが必要である。
- (3) 幼児期には、間食を与えず、一日3回の食事だけで栄養所要量を満たすことが望ましい。
- (4) 学齢期の12～14歳で、たんぱく質所要量が男女とも最も多い。
- (5) 成人期は食生活が不規則になりやすく、国民栄養調査の結果では、朝食を欠食する割合が20歳代で高い。

正解：(3)

問題35 食品の機能性成分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) 食物繊維には、便通を改善する効果がある。
- (2) ビタミンCとEはともに水溶性ビタミンであり、酸化防止作用がある。
- (3) イコサペンタエン酸 (IPA エイコサペンタエン酸EPAとも呼ばれる)には抗血栓作用がある。
- (4) 大豆イソフラボンにはエストロゲンに相当する作用があり、骨密度の低下を防ぐ作用がある。
- (5) 緑茶などに含まれるカテキンには、不飽和脂肪

酸に対する抗酸化作用がある。

正解：(2)

問題36 生活習慣病についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 生活習慣病は、個人の生活習慣のみが発症に関与し、遺伝的要因や外部環境は関与しない。
- (2) 日本人の糖尿病の95%はインスリン依存性の1型糖尿病である。
- (3) 内臓型肥満者は、健常者に比べて生活習慣病になりやすい。
- (4) 骨粗鬆症は女性より男性に多く、その理由としてエストロゲンの分泌の減少があげられる。
- (5) 悪性新生物のうち肺がん、胃がん、肝臓がん、大腸がんは生活習慣病に含まれるが、死亡率は年々減少している。

正解：(3)

問題37 生活習慣病 (成人病) 予防のための食生活指針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) カリウムを十分とって丈夫な骨づくり
- (2) 減塩で高血圧と胃がん予防
- (3) 脂肪を減らして心臓病予防
- (4) 生野菜・緑黄色野菜でがん予防
- (5) いろいろ食べて生活習慣病予防

正解：(1)

食品流通・消費に関する科目

問題38 食品の表示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) 加工食品には内容成分を含量の多い順に記載しなければならない。
- (2) 加工食品に使用した食品添加物 (分類名又は一括名) は記載しなければならない。
- (3) 日持ちのよい加工食品には賞味期限を記載しなければならない。
- (4) 日持ちの短い (概ね5日以内) 食品には必ず製造年月日を記載しなければならない。
- (5) 日持ちの短い (概ね5日以内) 食品には消費期限を記載しなければならない。

正解：(4)

問題39 コンビニエンスストア(CVS)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) CVSはチェーン店組織が主体である。
- (2) CVSチェーンはフランチャイズチェーン方式を特徴としている。
- (3) CVSは本部との契約に従って個別の商品を仕入れている。
- (4) CVSは売上げや利益の中から一定の比率でロイヤリティを支払う義務がある。
- (5) CVSの主力商品は生鮮食料品である。

正解：(5)

問題40 水産物の消費と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) 水産物の購入頻度は、一般に高齢者の方が多くなっている。
- (2) 水産物の販売は、食品スーパー等総合店よりも、鮮魚店等専門店での販売が多くなっている。
- (3) 最近の魚の購入形態をみると、原魚形態よりも切り身加工が増加している。
- (4) 水産物流通における特色は、消費地卸売市場に加えて産地市場の存在が大きいことである。
- (5) 水産物の流通形態は、鮮度を重要視するために、産地から消費地までコールドチェーン化が進展している。

正解：(2)

問題41 青果物の中には5 前後に長く置くと低温障害を受けて品質が早く低下するものがある。次の青果物で低温障害を受けにくいものを一つ選びなさい。

- (1) ショウガ
- (2) パナナ
- (3) サツマイモ
- (4) キャベツ
- (5) ナス

正解：(4)

問題42 野菜の消費と流通の最近の傾向について

の記述である。誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 野菜の輸入は、生鮮のまま輸入されるものと、冷凍サトイモ、塩蔵キュウリなどのように、加工されて輸入されるものに大別される。
- (2) ハクサイは浅漬けをしなくなった家庭が増えたことなどから、消費が減少している。
- (3) サラダの需要増の結果、レタスは野菜消費量の第一位となった。
- (4) トマトは用途別などの品種が増えたことなどから、利用価値が見なおされ、最近消費が増加傾向にある。
- (5) 輸入野菜の主要輸入先国は、中国、アメリカ、ニュージーランドなどである。

正解：(3)

問題43 料理(メニュー)のポジショ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) 家庭料理は、日々の食事に供される食事で料理を供する側も供される側も少人数である。
- (2) 大衆料理とは、ファーストフードやファミリーレストラン、居酒屋などで供される料理である。
- (3) 専門料理とは、直ちに追加供給ができないような専門技術をもった調理人などを擁して作られる料理のことである。
- (4) 高級料理(特別料理)は、饗応の場面で供される料理で調理人の固有の技術やノウハウが生かされる。
- (5) 料理(メニュー)のポジショニングとは、料理を提供する外食産業から見た評価で、主観的な評価基準である。

正解：(5)

フードコーディネーター論

問題44 フードコーディネーター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) フードコーディネーターの基本理念は、「食のアメニティの創造」であり、「ホスピタリティ」をもって仕事にあたることである。
- (2) フードコーディネーターには、生活者としての視

点と、ビジネスとしての視点を兼ね備えていることが望ましい。

- (3) 食空間コーディネートの対象には、レストラン、食べ物の売り場、食べる場などの食事空間とキッチンがある。
- (4) テーブルコーディネートには、食文化を背景にしたテーブルウエアの選択とセッティングの企画・演出などがある。
- (5) メニュープランニングは、重要なフードコーディネートの業務の一つであり、栄養バランスの心を心がければよい。

正解：(5)

問題45 日本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) 「本膳料理」は格式の高い饗応・儀礼食として、平安時代に完成した料理形式である。
- (2) 「精進料理」は仏教の影響を受けた動物性食品を使用しない料理形式である。
- (3) 「普茶料理」は中国風精進料理で、一つの皿に4人分の料理を盛る料理形式である。
- (4) 「会席料理」は酒をくみ交わし、宴を楽しむための酒席向き料理形式である。
- (5) 近代の「和洋折衷料理」はフュージョンフードといわれる料理形式である。

正解：(1)

問題46 ディナーパーティーの形式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) ディナーは西洋料理の最も整った食事スタイルであり、正餐とも呼ばれる。
- (2) テーブルのセッティングは、中心に位置皿を置き、その左側と右側にフォークとナイフ・スプーン、左上側にグラス、右上側にパン皿をセットする。
- (3) 料理はオードブルではじまり、料理のサービスは一品ずつ時系列で行われる。
- (4) ワインは料理に合わせ、魚料理には白ワイン、肉料理には赤ワインを用意する。
- (5) 客はウエイターから料理のサービスを受け、テーブルの上で生じたトラブルはウエイターに処

理をまかせる。

正解：(2)

問題47 フードコーディネートの業務についての記述である。正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 質のよい仕事を行うには、仕事相手との情報のやりとりに関して、誤りなく伝達できることが必要な条件である。
- (2) 顧客満足度の最も大きいものはメニュープランニングであり、パーティーにおいてもそのウエイトは100%である。
- (3) 顧客へのプレゼンテーションは、必ずビデオのような動画媒体で行わなければならない。
- (4) 顧客への説明や相談は、IT技術を合理的に使うのが上手な仕事であり、面談する必要はない。
- (5) 展示会やキッチンウエアの開発などの仕事は、フードコーディネートの業務ではない。

正解：(1)

問題48 料理様式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) 中国料理の宴席では、前菜に続く大菜のはじめに出される頭菜は献立を代表する料理で、それによって宴席の格を知ることができる。
- (2) フランス料理様式のディナーのコースは、オードブル、スープ、魚料理、肉料理、サラダ、デザート(アントルメ・フルーツ)、コーヒーへと進む。
- (3) 本膳料理の献立は、一汁三菜が基本であるが、さらに汁や菜を加えて、二汁五菜、三汁七菜などとすることがある。
- (4) 会席料理は一般的な宴会の様式で、酒をおいしくくみ交わしたあとで、ご飯と味噌汁、香の物、水菓子が出される。
- (5) イタリア料理のコースでは、前菜のあと、第1の皿(プリモ・ピアット)、第2の皿(セコンド・ピアット)へ進む。パスタ類はセコンド・ピアットである。

正解：(5)

問題49 テーブルセッティ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) 和食のテーブルセッティングを膳組みといい、懐石料理では折敷を食卓上に配置するか、または食卓を払って脚付きの膳を用いる。
- (2) 改まった膳組みでは、膳に正形の器である正円(丸形)や四方(正方形)の器を組むが、会席では自由な組み合わせが試みられる。
- (3) イギリス式のテーブルセッティングでは、食事に必要なすべての食器・食具をあらかじめ食卓に並べておく。
- (4) フランス式では、フォーマルな場合、日本の箸置きに相当するフォークレストに、ナイフ、フォーク、スプーンをのせて置く。
- (5) スタンディング・ブッフェのテーブルセッティングでは、料理はあらかじめ切っておりナイフは配置しなくてもよい。

正解：(1)(4)

問題50 食器・食具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) 漆器は本膳料理や懐石料理の飯椀、汁椀、煮物椀、会席料理の汁椀に用いられ、陶磁器はこれら以外のすべてに用いられる。
- (2) 西洋のナイフ、フォーク、スプーンなどのカトラリーのほとんどは金属製で、フラットシルバーと呼ばれている。
- (3) ボーンチャイナはフランスで開発された骨灰磁器で、磁器の材質に牛や羊の骨を焼いて粉末にしたものを混ぜて焼成する。
- (4) 金属器は、見た目に美しく、食べ物の味を変えない銀製が最上質で、金や銀メッキ製品がこれに次ぐ。
- (5) グラスは、クリスタル、セミクリスタル、ソーダガラスの順に透明度、光輝度、硬質度が低くなり安価となる。

正解：(3)

正解数及び正解率一覧

区分	受験者数	正解	誤答	無回答	0%	20%	40%	60%	80%	100%
設問 1	6912(100.0%)	5280(76.4%)	1631(23.6%)	1(0.0%)	設問 1	76.4			23.6	0.0
設問 2	6912(100.0%)	4605(66.6%)	2303(33.3%)	4(0.1%)	設問 2	66.6			33.3	0.1
設問 3	6912(100.0%)	3444(49.8%)	3460(50.1%)	8(0.1%)	設問 3	49.8		50.1		0.1
設問 4	6912(100.0%)	4187(60.6%)	2721(39.4%)	4(0.1%)	設問 4	60.6			39.4	0.1
設問 5	6912(100.0%)	4528(65.5%)	2381(34.4%)	3(0.0%)	設問 5	65.5			34.4	0.0
設問 6	6912(100.0%)	5930(85.8%)	979(14.2%)	3(0.0%)	設問 6	85.8			14.2	0.0
設問 7	6912(100.0%)	4786(69.2%)	2120(30.7%)	6(0.1%)	設問 7	69.2			30.7	0.1
設問 8	6912(100.0%)	4988(72.2%)	1921(27.8%)	3(0.0%)	設問 8	72.2			27.8	0.0
設問 9	6912(100.0%)	4381(63.4%)	2528(36.6%)	3(0.0%)	設問 9	63.4			36.6	0.0
設問10	6912(100.0%)	2148(31.1%)	4759(68.9%)	5(0.1%)	設問10	31.1		68.9		0.1
設問11	6912(100.0%)	3334(48.2%)	3574(51.7%)	4(0.1%)	設問11	48.2			51.7	0.1
設問12	6912(100.0%)	3877(56.1%)	3029(43.8%)	6(0.1%)	設問12	56.1			43.8	0.1
設問13	6912(100.0%)	3493(50.5%)	3414(49.4%)	5(0.1%)	設問13	50.5			49.4	0.1
設問14	6912(100.0%)	2164(31.3%)	4743(68.6%)	5(0.1%)	設問14	31.3		68.6		0.1
設問15	6912(100.0%)	2952(42.7%)	3951(57.2%)	9(0.1%)	設問15	42.7			57.2	0.1
設問16	6912(100.0%)	967(14.0%)	5936(85.9%)	9(0.1%)	設問16	14.0		85.9		0.1

区分	受験者数	正解	誤答	無回答	0%	20%	40%	60%	80%	100%		
設問17	6912(100.0%)	6112(88.4%)	796(11.5%)	4(0.1%)	設問17	88.4					11.5	0.1
設問18	6912(100.0%)	4430(64.1%)	2478(35.9%)	4(0.1%)	設問18	64.1					35.9	0.1
設問19	6912(100.0%)	4967(68.0%)	2211(32.0%)	4(0.1%)	設問19	68.0					32.0	0.1
設問20	6912(100.0%)	2387(34.5%)	4513(65.3%)	12(0.2%)	設問20	34.5					65.3	0.2
設問21	6912(100.0%)	1503(21.7%)	5404(78.2%)	5(0.1%)	設問21	21.7					78.2	0.1
設問22	6912(100.0%)	3140(45.4%)	3767(54.5%)	5(0.1%)	設問22	45.4					54.5	0.1
設問23	6912(100.0%)	5087(73.6%)	1821(26.3%)	4(0.1%)	設問23	73.6					26.3	0.1
設問24	6912(100.0%)	3494(50.5%)	3407(49.3%)	11(0.2%)	設問24	50.5					49.3	0.2
設問25	6912(100.0%)	4329(62.6%)	2577(37.3%)	6(0.1%)	設問25	62.6					37.3	0.1
設問26	6912(100.0%)	2506(36.3%)	4401(63.7%)	5(0.1%)	設問26	36.3					63.7	0.1
設問27	6912(100.0%)	2821(40.8%)	4085(59.1%)	6(0.1%)	設問27	40.8					59.1	0.1
設問28	6912(100.0%)	6402(92.6%)	508(7.3%)	2(0.0%)	設問28	92.6					7.3	0.0
設問29	6912(100.0%)	2441(35.3%)	4469(64.7%)	2(0.0%)	設問29	35.3					64.7	0.0
設問30	6912(100.0%)	1518(22.0%)	5394(78.0%)	0(0.0%)	設問30	22.0					78.0	0.0
設問31	6912(100.0%)	2782(40.2%)	4127(59.7%)	3(0.0%)	設問31	40.2					59.7	0.0
設問32	6912(100.0%)	5349(77.4%)	1559(22.6%)	4(0.1%)	設問32	77.4					22.6	0.1
設問33	6912(100.0%)	3511(50.8%)	3396(49.1%)	5(0.1%)	設問33	50.8					49.1	0.1
設問34	6912(100.0%)	6612(95.7%)	299(4.3%)	1(0.0%)	設問34	95.7					4.3	0.0
設問35	6912(100.0%)	3904(56.5%)	3006(43.5%)	2(0.0%)	設問35	56.5					43.5	0.0
設問36	6912(100.0%)	6174(89.3%)	737(10.7%)	1(0.0%)	設問36	89.3					10.7	0.0
設問37	6912(100.0%)	5509(79.7%)	1401(20.3%)	2(0.0%)	設問37	79.7					20.3	0.0
設問38	6912(100.0%)	3244(46.9%)	3663(53.0%)	5(0.1%)	設問38	46.9					53.0	0.1
設問39	6912(100.0%)	6594(95.4%)	316(4.6%)	2(0.0%)	設問39	95.4					4.6	0.0
設問40	6912(100.0%)	6407(92.7%)	502(7.3%)	3(0.0%)	設問40	92.7					7.3	0.0
設問41	6912(100.0%)	3731(54.0%)	3177(46.0%)	4(0.1%)	設問41	54.0					46.0	0.1
設問42	6912(100.0%)	3871(56.0%)	3035(43.9%)	6(0.1%)	設問42	56.0					43.9	0.1
設問43	6912(100.0%)	4595(66.5%)	2311(33.4%)	6(0.1%)	設問43	66.5					33.4	0.1
設問44	6912(100.0%)	6774(98.0%)	137(2.0%)	1(0.0%)	設問44	98.0					2.0	0.0
設問45	6912(100.0%)	2648(38.3%)	4259(61.6%)	5(0.1%)	設問45	38.3					61.6	0.1
設問46	6912(100.0%)	4836(70.0%)	2070(29.9%)	6(0.1%)	設問46	70.0					29.9	0.1
設問47	6912(100.0%)	5986(86.6%)	919(13.3%)	7(0.1%)	設問47	86.6					13.3	0.1
設問48	6912(100.0%)	1613(23.3%)	5287(76.5%)	12(0.2%)	設問48	23.3					76.5	0.2
設問49	6912(100.0%)	6912(100.0%)	0(0%)	0(0.0%)	設問49	100.0					0.0	0.0
設問50	6912(100.0%)	2195(31.8%)	4715(68.2%)	2(0.0%)	設問50	31.8					68.2	0.0

注 カッコ内は百分比

□ 正解 □ 誤答 ■ 無回答

(参考)

平均正解率59.4%

(第1回平均正解率70.1%、第2回平均正解率70.9%、第3回平均正解率63.2%、第4回平均正解率55.0%、第5回平均正解率62.1%)

産官学連携に関連して思うこと

中村学園大学栄養科学部 教授 太田 英明

文部科学省の産官学連携の方針

長引く不況を背景に、平成13年度文部科学省は大学改革による社会、経済の活性化方策を打ち出した。その内容は 競争的環境の創出(国際競争力の強化)として、21世紀COEプログラム、私学助成による重点支援、第三者評価制度、国立大学法人化など、規制改革の推進(教育・研究の活性化)として、設置認可の見直し、自治体(官)と大学の連携・協力の強化、大学内における企業との共同研究強化、大学教員の兼職・兼業の弾力化など、人材育成の強化(社会の求める人材の供給)として、厳格な成績評価等による教育機能の充実、社会人の再教育、起業家教育の育成(ベンチャー企業の育成)、専門職大学院の創設など、の3本を大きな柱としている。この柱に従って、具体的な政策が実行されており、大学と企業の連携強化、企業から大学の支援充実も求められている。事実、平成16年度からは国立大学が独立法人となり、企業との連携あるいは産業創出を目的とした起業家養成など、各大学がそれぞれの特徴をもつ個性豊かな大学に変わろうと努力しており急速な変化が進んでいる。

筆者は、食に関わる加工流通産業界、食品流通に関する農水省の研究機関、そして現在の栄養系大学での食品加工学と、産、官、学を経験したためか?この5~6年、産官学連携に関わる検討会や委員会に出席する機会が多い。産業界、官界、大学ともに研究・人材養成にはそれぞれに特徴があること、その連携にはしばしば立場の相違から誤解が発生しやすいこと、などを説明している。この中であって、大学は学校教育法52条にあるように、人材の教育と学問研究を進めることを目的とした機関であることは言うまでもなく、産官学連携が進んでも、この社会的使命は変わらないと強く思っている。

産官学連携とフードスペシャリスト

栄養系大学、あるいは食物学や栄養学を主流に教

育する大学・短期大学の多くが加入するフードスペシャリスト協会は、食の流通や消費の分野で活躍できるフードスペシャリストの養成を主眼に平成8年12月に設立された。消費者の立場に立った食の専門家として



登場した資格認定機関である。社会的観点から、食の専門家としてのフードスペシャリストに求められる人物像は、それぞれの民間企業の立場からみれば多彩である。例えば、食品流通業では、鮮度・品質保持技術、安全性、添加物などに対して知識を有する人材、加工産業では食品衛生を配慮できる食品製造技術や調理技術を駆使した商品開発を推進できる人材、品質管理では食味(官能)検査を基調とした分析評価、食材の科学的鑑別ができる人材、あるいはレストランなど食を提供する食の調理・消費現場では、調理技術とともに食をコーディネートできる人材、などとなる。総じて述べれば、加工企業、流通関連企業が昼夜直面する課題に取り組める力を持つ質の高い人材を求めている。同時に、公的な行政機関では、消費生活者からの観点で、食品の安全・安心の要として活躍できる力を持つ人材も要望されている。

一方、我が国の食品産業の95%が中小企業で構成される現実では、組織内で人材育成を行うことが極めて困難な状況にあり、大都市圏外の地方にある食品関連企業ではその傾向が顕著である。幸い、同協会の編成したカリキュラムは、産業界が求める人材養成の方針に従って構成されている。すなわち、従来の食物学、食品衛生学、食品加工学、調理学、調理実習に加え、流通学、食品評価学(官能評価・物性・食品鑑別)と食のコーディネートを含む消費科学の流れで構成されている。あるいは関連の食品行

政機関に携わる側の要望をよく反映した内容となっている。産業側を経験した者からすると、食の分野で登場したフードスペシャリスト資格は、教育レベルにおいて食品産業が長年要望してきた一つの資格（基準）と評価している。つまり、同資格は、教育レベルで食の分野における産学連携の一形態であり、また変化の激しい現在にあっては一つの通過点の資格と見なすことができる。

産官学連携と協会の立場

フードスペシャリストの養成を実施する大学、短期大学の多くは、家政学を母胎として発展してきており、これらの共通の特徴は出口を見据えた教育にある。このため、調理学、栄養指導学の講義科目と実習を中心に実務家教員の存在が欠かせない。この実務家が多い特徴は、同時に社会からの要請を受け取りやすく産官学連携を取りやすい教育研究環境にあることを意味している。

現在、実学によって特徴化を図ろうとする国立行政法人の多くの大学が、産官学連携を必死に進めようと努力しているのに対して、実務家の多いこれら大学にあっては、すでに地域の食品企業、量販店等の流通業を始め、県市町村の行政レベルの活動と密

接に関係してきており、その点は産官学連携の「さきがけ」的存在である。

一方、フードスペシャリスト協会の直面している喫緊の課題として、同資格の社会的認知度を高める真摯な取り組みが挙げられている（フードスペシャリスト協会会報、No.15、目白大学林教授の提言）。この意味から、協会に参加している大学の教員組織の特性を活用する、もう一段高いレベルでの教育プロジェクト、研究プロジェクトの創出も、その社会的認知度を高める事業の一つとして、協会に強く要望される。

他方、フードスペシャリストの活躍の場は、食品企業やレストランのみならず、食の流通現場を消費者サイドから見守る公正取引委員会所管の監視員（モニター）、内閣府食品安全委員会傘下のモニターなど、食に関する有知識者としての活動も期待される。この方面で認知度を高めるシステム作りも協会の早急な課題として期待したい。いつの時代においても、社会的ニーズとともに、その要請に応えることができる質の高い人材養成が、教育機関に求められていることは変わらないと思っている。

和食讀

和食はふっくらと炊いた白米飯を主食とする日本の民族食である

聖徳大学人文学部 教授 田名部 尚子

1. 和食とは

手のひらで包み込むようにして飯茶碗を持ち、盛られた炊きたての「ごはん」を箸で運んで口に入れたとき、私たちは満ち足りた思いと安堵感を覚える。この「ごはん」と呼び慣れている米飯の料理を主食と呼んでいる。食事で、主食とともに供されるみそ汁やその他の副食の料理は、食事のアメニティ（安らぎ）を増強させる。このような主食の料理と副食の料理を基本構造として持つ日本人の食事を「和食」という。この和食の食事形式が一般的な日常食となってきたのは、室町時代末で応仁の乱の頃からであったと考えられている。さらにこれらが広く庶民の

生活に定着し、日本人の民族食として確率したのは、庶民の文化が栄えた江戸時代元禄の頃と考えられる（註1）。

主食は、日本人の民族食である和食の中心の料理である。現在のレストランでも、料理の注文をしたあとに、「ライスにしますか、それともパンにしますか」と主食の選択について聞かれるときがよくあるが、これは米飯を主食とする和食を日常食にしている日本独特のことである。



2. 江戸時代には農民も町人も武士も米飯を主食として食べていた

14～15世紀に始まる室町時代から江戸時代にかけての時代には、米の水田での稲作と、裏作としてのムギ作をする二毛作が行われるようになった。これによって、麦を混ぜて炊いた麦入りの米の飯を、一般の日本人が主食として十分食べることができるようになった(註2)。米の飯を主食とする和食は、江戸時代には、農民の生活すなわち日本の庶民生活に浸透し、その食を支えてきた。江戸時代には、米の生産量は、主食物の生産量の半分以上を占めていた。日本の中でも、稲作をするために気候などの条件が恵まれていない飛騨の山村でも、米が主食の50%以上を占めていたことが明らかにされている(註5)。これらのことから、江戸時代の農民は当時の人口の約85%を占めていた。日本人の中で、農民が米を最も多く消費していた集団であることになる。「江戸時代の農民は主食として米を食べていた」ということについては、当時の日本の人口と人口構成、^{ふち}扶持(一年分の食糧)、作物生産量の資料を用いて、板倉の著書(註3、註4)に詳しく解説されている。板倉の記述の一部を引用して説明すると以下のようなことになる(註4)。

江戸時代の日本の人口構成は、武士が総人口の約5～6%であり、約10%程度が都会に集まっている町人、残りの約85%が農民になっていた。また、それまでの新田開発の努力の結果、主食物の総生産量は日本人の総人口の消費量をまかなうことができる量になっていた。さらに、江戸時代には、農民が生産する米は、主食物の生産量の半分以上を占めていた。また、主要産物である主食物としての米は、江戸時代には、輸出されたり、捨てられたりしたことは決してなかった(註2、註4)。生産された米は、残さず日本人によって食べられていた。米を主要産物とする主食物の武士、町人、農民など日本人一人あたりの^{ふち}扶持(1年分の消費量)は約1石であった(註4)。

一方、農民は、作った米を年貢米としてかなりの量おさめていたことも事実である。しかし、例えば農民が年貢として主食物の50%を取り立てられていたと仮定する。この場合、納められた大量の年貢米の量は、全人口の15%程度にすぎない武士と町人が

食べる主食物としては多すぎであり、どう計算しても彼らが食べてしまうのは不可能な量である。このことは、年貢として取り立てたが余る分は、農民が買い戻して食べたか、余る事を予測して、その米を農民の手元に残しておいて、年貢米一部は現金として納めた可能性があったことを示している。江戸時代でも米は農民から武士や町人の方向に一方通行で流れたのではなく、米の社会的流通があった。農民も米を保有し、農民が最も多く食べていた主食は、武士や町民と同じように、やはり米の飯でなければならないという結論となった。いいかえれば、江戸時代の農民は、いもの葉や大根などもご飯の中に炊き込んで食べなければならないことがあったとしても、その主食物の大部分は米であったと結論された(註4)。

歴史的に見ると、日本での第一の人口増の波は、縄文中期にあったが、これは、当時の堅果物の生産増大と関連している(註5)。それ以降の日本における人口増は、主食物の生産増すなわち米の飯を主食とすることが保証された時と一致して起こっている(註5)。次に弥生時代から12～13世紀にかけて大きな人口急増の第2の波が起こった。この第2の波の人口増は、人々が米を生産し、その米を炊飯して主食として飯を食べはじめた役割が十分に大きかったと考えられている(註5)。すなわち、弥生・古墳時代は、水田稲作がはじまり、村の数が増え、鉄器や青銅器の専門技術者も出現し、巨大な古墳もつくられている。これは、日本人が最も重要な主食物である米の生産に努力の結果成功し、十分な量の主食を確保するに至ったためであると考えられている(註5)。前述の第3の人口増の波は、室町時代から江戸時代にかけての米を中心とする主食物の総生産量増大と確保の結果である(註5、註9)。

3. 米飯は自然の風味と食感の創造にこだわった料理である

主食である米飯の調理法は、炊き干し法による炊飯が基本である。米の品種は、ジャポニカ米で、水だけで煮て、米の味だけで炊き上げる。これは日本人が作り上げてきた自然の味にこだわる調理の1つである。白米飯の自然物の持ち味と、炊飯の調理操作で作り出した食感に対する日本人のこだわりは、世界の食文化の中で独特の位置を占めている。

米飯を主食とする和食の確立への道は、弥生時代の水田稲作の導入と古墳時代の釜・甑・竈の炊飯用の調理機器の導入が機転となって始まったとされている。米が焦げ付いた鍋が9～10世紀に見出されている。これは、米を水で煮て食べていた証拠であると考えられている(註5)。11世紀末から12世紀はじめ以降の遺跡からは、鏝状の突起がついている、こげつきのついた羽釜(はがま)が大量に掘り出されている。これは、当時の鍋と火で主食の米飯を炊く調理操作が成立していた証拠であると考えられている(註5)。16世紀から19世紀中ごろの江戸時代になると、炊飯専用で改良された羽釜(はがま)とかまどが、一般の家にも広く据え付けられるようになった(註5)。これは現在行われているような炊き干し法による炊飯の調理技術が成功してきたことを示している(註1)。炊飯の炊き干し法は、水加減と火加減と加熱時間をかなり厳密に調整する必要のある高度でかなり面倒な調理技術を要する。現在普及しているマイコン制御を導入した電気炊飯器は、和食を民族食とする日本人の熱望に答えたものである。米を蒸すのは、餅、赤飯など祝い事や酒を造るときである(註5、註6)。これにもマイコン制御が導入された調理機器も利用されている。

4. 副食の料理としての「洋食」

和食では、副食は、米と同様に素材の自然の味を賞味するように作ることが原則の日本の民族料理である。味噌汁、煮物は主食の米飯をおいしく食べるための食味に調整する副食である。このため日本人だけが味がわかる薄味の昆布だし、鰹節だしのうまみが重要とされる。食塩、みりん、醤油などの調味料で味付けされた汁で煮込んだ温かいやわらかな野菜の煮物は、和食独特の副食である。すり鉢、すりこぎを利用したゴマや豆をすりつぶした副食料理も作られた。豆腐汁などを煮物椀に盛って簡素な温かい料理を楽しむ副食などは、「和食の特色を持つ副食」として江戸時代に作られたものである。

和食の副食として、明治期から大正期にかけて、和洋折衷料理が取り入れられるようになった。これらには、カツレツ、トンカツ、コロッケ、ライスカレー、オムレツ、とんかつなどの料理がある。これらは、現在「洋食」のグループに分類されて、日常食にも使われている料理である。「洋食」グループ

料理の中から選んだ一品を献立の中に取り入れることによって、日本人の日常食に新鮮な豊かさがつけ加えられ、現在に至っている。このような日本における食の変化が始まった結果、和食の食事はさらに大きく広がりを持つようになった(註1)。

「洋食」のグループに分類されている料理は、日本人が明治期に導入した西洋料理様式の料理の中から、日本人が日本の食卓の一品になる可能性のある料理を選び、調理上の創意工夫が加えられて創出した料理で、現在の日本人の日常食に新たに加えられた料理を指すものであるといえよう。これは、現代風に言えば食の融合(フュージョン)とよばれるものに一脈通じるものであろうか。いずれにせよ、西洋料理を和食化した和洋折衷タイプ「洋食」の成立には、和食という独自の民族食の価値基準が機能した。いいかえれば、日常食として和食を確立していた日本人は、和食の食材(調味料を含む)選択、調理機器、加熱設備、調理操作などの高い技術と感性を使って、数々の西洋料理の調理方法を評価・選択し、これを使って「洋食」という新しいグループの料理をつくりだしたといえる。折衷様(せっちゅうよう)という言葉があるが、これは鎌倉時代以降、和様を基にして、唐様、または天笠様、あるいは両者の手法が、加わった社寺建築様式を指すものである。大阪の観心寺金堂が代表的なものであるという(註7)。調理して食事を組み立てるのは、設計し、完成させる建築とよく似た人間の創造行為であるといえる。折衷主義とは、種々の体型から妥協できる考えを選び、まとまった形に作り上げる態度である(註7)。このような人間の物事を作り上げる行動は、未来の予測があつて初めて成り立つものであり、高度な人間の精神行動を含むものである(註8)。明治期から大正期の日本において、西洋料理の和食化によって「洋食」が成立したのは、その成果であると考えられる。

註1 田名部尚子 新版フードコーディネーター論 日本フードスペシャリスト協会編(川端晶子・田名部尚子責任編集) 健帛社 p33 - 38 (2004)

註2 佐原真 食の考古学 東京大学出版会 p97 - 102 (1996)

註3 板倉聖宣: 日本史再発見、朝日選書(1993)

註4 板倉聖宣：歴史の見方考え方 仮説社（1991）

註5 佐原真：食の考古学 東京大学出版会 p229 - 233（1996）

註6 石毛直道、米食民族比較から見た日本人の食生活、生活学の方法、ドメス出版、10 - 26頁（1986）

註7 新村出編 広辞苑 岩波書店

註8 吉川弘之・富山哲夫：設計学 - ものづくりの理論 - 放送大学教育振興会（2000）

註9 森浩一・佐原真：対論日本人の考古学 学生社p66 - 67（2004）

印 度

釈迦と酒

聖徳栄養短期大学 食品科学専攻 主任教授 筒井 知己

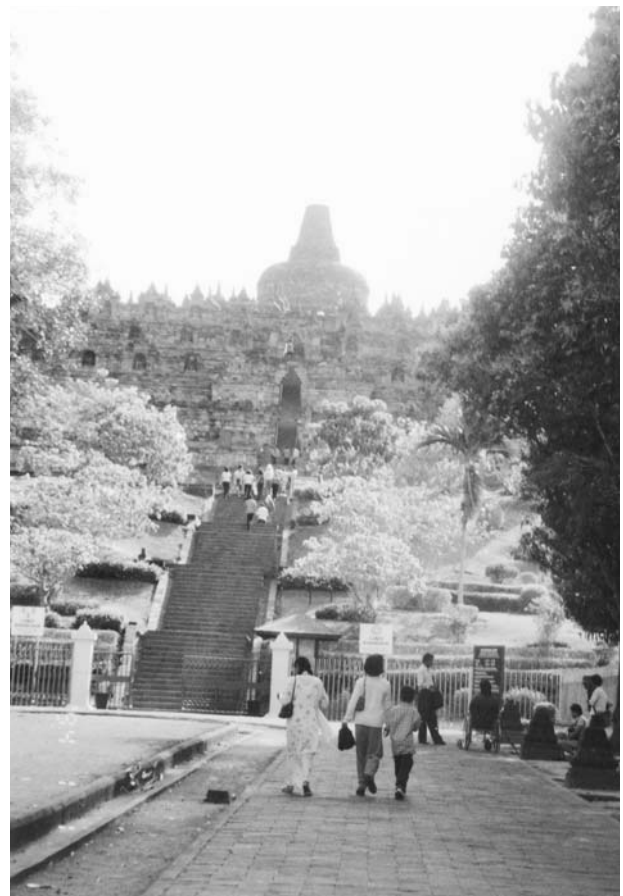
インドネシア、ジャワ島の古都、ジョクジャカルタから車で1時間、所々にヤシの木が植えられている緑の田園地帯を抜けていくと、遙か丘の上に灰色の建造物が見える。ちょうど釣り鐘を伏せて置き、その上に一本の角を生やしたような独特の形をしている。これが9世紀の仏教遺跡ポロブドール（丘にある宿舎の意味）である。

この遺跡は19世紀初頭まで、雑木林の丘の中に半ば崩壊した形で放置されていた。というのはポロブドールを建造したシャインドラ王朝が崩壊後、最終的にこの地に定着したのは、イスラム教だったからである。現在仏教徒はほとんどいない。その後イギリス人ラッフルによって発掘され、整備されて現在の形になったようだ。しかしまだ礎石の一部が離れた場所に転がっており、完全な形には復元していない。ポロブドールの遺跡の最下部は、一片120メートルほどの正方形の石組みで、その上に5層よりなる方壇がのる。中央の階段を登っていくと、その上にさらに上に小ストーパ（釣り鐘状の仏塔）が多数置かれた3層の円壇がある。さらにこの上に仏像が入っていたという大ストーパ（仏舎利が置かれていたともいう）が置かれている。全体の高さは33.5メートルで、石の基壇の部分は俗界を、方壇の部分は色界を、円壇の部分は無色界（一切の形、色を離れて精神だけがある自由な世界）を表しているといわれる。

仏塔に参拝する人は、方壇の各層にある回廊（幅2メートル程）を下から順番に回り、さらに上の回廊を回って行く。各回廊の壁には、釈迦の前世を描いた伝記などのレリーフが刻まれており、誰にでも

その内容がわかるように順番にレイアウトされている。

これらのレリーフの中で、筆者に強く印象に残ったのは、飲酒の戒を説いたものである。左右一對のこのレリーフの左側では、床下に酒の瓶が2つおいてあり、二人の人が瓶を抱く



ポロブドールへの参道

ように座っている。床の上では多数の人が主人を取り囲むように座っている。一方右側のレリーフでは、酒によって具合が悪くなった人を、他の人々が介抱している様子が描かれている。「お酒を飲むときは程々にして、くれぐれも酒で深酔いしたり、酒乱になってはだめだよ」との、釈迦の教えを表したものだろう。

仏教関係の書物によると、インドの仏教教義学では、飲酒はそれ自体罪ではなく、飲酒の結果罪を犯すので禁止されたという。実際に南方仏教（小乗仏教）の僧侶は、五戒の一つ不飲酒を守り、酒を一切口にしないという。また食物も捧げられたもの以外は一切口にしないと説明されている。しかし一般の人々は、このレリーフのように何か行事があれば皆集まって酒を楽しんだと思われる。ところで釈迦の時代には、人々はどのような酒を飲んでいたのであろうか。釈迦はネパールのルンビニで生まれ、ネパールやインドで伝道生活を送ったといわれている。ネパール出身の人に現地の酒について聞くと、米を主原料にしたものであるという答えが返ってきた。書物では、シコクピエやハダカムギ、米、トウモロコシ、に米コウジを加え竹かごに入れて一週間発酵させたものを、布に包み押しつぶしたドロク状の酒、チャンの名前が挙げられている。またチャンに水を加えて発酵させ、これを蒸留したロキシーという酒についても説明があった。一方インドでは、ヤシの樹液を発酵させたヤシ酒や、これを蒸留したものが飲まれていたと記されている。これらは醸造酒や蒸留酒であり、それなりのアルコール度であるので、やはり深酒すればレリーフのように気分が悪くなったり、体調を崩したりする場合もあったであろう。

一方我が国の仏教界では、酒は「般若湯」（般若「悟りを売るための最高、真実の知恵」のための飲み物）とか「大乘の茶」（あらゆる人々を諭し、救済するための茶）と称され密かに飲まれていたという。江戸時代後期の僧、良寛さんは村の人々とゆっくり談笑しながら、皆の酒の飲み方にあわせて、杯二三杯ほどの酒を楽しんだという。また銭を出して飲むのを常とし、酒で乱れることはなかったという。

インドネシアはイスラム教の国であるので原則飲酒は禁止されている。しかし世界の他の国々を見る



ボロブドール全景



レリーフ



方壇の一部



小ストーパ

と、トルコは同じイスラム教であるが飲酒に関しては緩やかで、人々はワインやビールを楽しむことができた。一方カナダでは、自分の家で飲む酒はリカーストアでしか購入できず、レストラン等では、いろいろな酒を飲むことができるが、飲酒して戸外を千鳥足で歩くことはそれ自体犯罪と見なされる。そのためか1年間バンクーバーに滞在したが、中心街

で酔っぱらいを見かけることはなかった。我が国でも、20歳未満の人には酒を飲ませないことを徹底するとか、飲酒運転を厳罰にするとか、酒に関する状況はだいぶ変わってきた。我々も、生活を楽しむ程度の、他の人に迷惑をかけないような飲酒を再度肝に銘じるべきであろう。

認定校

フードスペシャリスト養成課程設置大学・短期大学一覧

平成17年2月1日現在

[大学の部]

- (1) 酪農学園大学酪農学部食品科学科食品科学専攻・健康栄養学専攻
〒069-8501 江別市文京台緑町582-1 TEL 011-386-1111・FAX 011-386-1506
- (2) 尚絅学院大学総合人間科学部健康栄養学科
〒981-1295 名取市ゆりが丘4-10-1 TEL 022-383-0111・FAX 022-383-0130
- (3) 仙台白百合女子大学人間学部健康栄養学科管理栄養専攻・食物学専攻
〒981-3107 仙台市泉区本田町6-1 TEL 022-372-3254・FAX 022-375-4343
- (4) 高崎健康福祉大学健康福祉学部健康栄養学科
〒370-0033 高崎市中大類町37-1 TEL 027-352-1290・FAX 027-353-2055
- (5) 十文字学園女子大学人間生活学部食物栄養学科
〒352-8510 新座市菅沢2-1-28 TEL 048-477-0555・FAX 048-478-9367
- (6) 女子栄養大学栄養学部文化栄養学科・栄養学部二部保健栄養学科
〒350-0288 坂戸市千代田3-9-21(栄養学部) TEL 049-282-3611・FAX 049-282-3602
〒170-8481 豊島区駒込3-24-3(栄養学部二部) TEL 03-3576-3297・FAX 03-3576-2482
- (7) 聖徳大学人文学部生活文化学科管理栄養士専攻・食物栄養専攻
〒271-8555 松戸市岩瀬550 TEL 047-365-1111・FAX 047-363-1401
- (8) 和洋女子大学家政学部生活環境学科
〒272-8533 市川市国府台2-3-1 TEL 047-371-1111・FAX 047-371-1336
- (9) 川村学園女子大学人間文化学部生活文化学科
〒171-0031 豊島区目白2-22-3 TEL 03-3984-6101・FAX 03-3984-6127
- (10) 共立女子大学家政学部食物栄養学科食物学専攻
〒101-8433 千代田区一ツ橋2-2-1 TEL 03-3237-2441・FAX 03-3237-2897
- (11) 実践女子大学生活科学部食生活科学科食物科学専攻
〒191-8510 日野市大坂上4-1-1 TEL 042-585-8885・FAX 042-585-8818
- (12) 昭和女子大学生活科学部生活科学科食物健康学専攻
〒154-8533 世田谷区太子堂1-7-57 TEL 03-3411-5199・FAX 03-3411-5199
- (13) 東京医療保健大学医療保健学部医療栄養学科(平成17年4月開設)
〒154-0017 世田谷区世田谷3-11-3 TEL 03-3429-8101・FAX 03-3706-0509
- (14) 東京家政学院大学家政学部家政学科家政学専攻・管理栄養士専攻
〒194-0292 町田市相原町2600 TEL 042-782-9811・FAX 042-782-9880
- (15) 東京家政大学家政学部栄養学科栄養学専攻
〒173-8602 板橋区加賀1-18-1 TEL 03-3961-5226・FAX 03-3961-1736
- (16) 東京農業大学応用生物科学部栄養科学科食品栄養学専攻
〒156-8502 世田谷区桜丘1-1-1 TEL 03-5477-2224・FAX 03-5477-2614
- (17) 日本女子大学家政学部食物学科食物学専攻・管理栄養士専攻
〒112-8681 文京区目白台2-8-1 TEL 03-5981-3437・FAX 03-5981-3426

- (18) 目白大学人間社会学部社会情報学科
〒161-8539 新宿区中落合4-31-1 TEL 03-5996-3139・FAX 03-5996-3070
- (19) 鎌倉女子大学家政学部家政学科
〒247-8512 鎌倉市大船6-1-3 TEL 0467-44-2111・FAX 0467-44-7131
- (20) 関東学院大学人間環境学部健康栄養学科
〒236-8503 横浜市金沢区六浦東1-50-1 TEL 045-786-7760・FAX 045-786-7037
- (21) 相模女子大学学芸学部食物学科食物学専攻
〒228-8533 相模原市文京2-1-1 TEL 042-742-1411・FAX 042-749-2300
- (22) 新潟医療福祉大学医療技術学部健康栄養学科
〒950-3198 新潟市島見町1398 TEL 025-257-4455・FAX 025-257-4456
- (23) 新潟薬科大学応用生命科学部応用生命科学科・食品科学科(平成17年4月開設)
〒956-8603 新津市東島265-1 TEL 0250-25-5000・FAX 0250-25-5021
- (24) 石川県立大学生物資源環境学部食品科学科(平成17年4月開設)
〒921-8836 石川郡野々市町末松1-308 TEL 未定・FAX 未定
- (25) 愛知学泉大学家政学部家政学科家政学専攻
〒444-8520 岡崎市舳越町上川成28 TEL 0564-34-1212・FAX 0564-34-1270
- (26) 東海学園大学人間健康学部人間健康学科・管理栄養学科
〒468-8514 名古屋市天白区中平2-901 TEL 052-801-1201・FAX 052-804-1044
- (27) 名古屋学芸大学管理栄養学部管理栄養学科
〒470-0131 日進市岩崎町竹ノ山57 TEL 05617-3-4111・FAX 05617-3-8539
- (28) 名古屋経済大学人間生活科学部管理栄養学科(平成17年4月開設)
〒484-8503 犬山市字内久保61-1 TEL 0568-67-0511・FAX 0568-67-4299
- (29) 名古屋女子大学家政学部生活環境学科(平成17年4月開設)
〒467-8610 名古屋市瑞穂区汐路町3-40 TEL 052-852-1111・FAX 052-852-7470
- (30) 鈴鹿医療科学大学保健衛生学部医療栄養学科
〒510-0293 鈴鹿市岸岡町1001-1 TEL 0593-83-8991・FAX 0593-83-9666
- (31) 京都光華女子大学人間関係学部人間健康学科
〒615-0882 京都市右京区西京極葛野町38 TEL 075-325-5307・FAX 075-325-5307
- (32) 京都ノートルダム女子大学人間文化学部生活福祉文化学科(平成17年4月開設)
〒606-0847 京都市左京区下鴨南野々神町1 TEL 075-781-1173・FAX 075-706-3707
- (33) 同志社女子大学生活科学部食物栄養科学科食物科学専攻
〒610-0395 京田辺市興戸南銚立97-1 TEL 0774-65-8411・FAX 0774-65-8461
- (34) 大阪教育大学教育学部教養学科生活環境コース、小学校教員養成課程理数・生活系家庭専攻
中学校教員養成課程技術・家庭専攻家庭コース
〒582-8582 柏原市旭ヶ丘4-698-1 TEL 0729-76-3211・FAX 0729-78-3602
- (35) 大阪樟蔭女子大学学芸学部食物栄養学科
〒577-8550 東大阪市菱屋西4-2-26 TEL 06-6723-8181・FAX 06-6723-8348
- (36) 関西福祉科学大学健康福祉学部福祉栄養学科
〒582-0026 柏原市旭ヶ丘3-11-1 TEL 0729-78-0088・FAX 0729-78-0377
- (37) 千里金蘭大学人間社会学部人間社会学科・生活科学部食物栄養学科(平成17年4月開設)
〒565-0873 吹田市藤白台5-25-1 TEL 06-6872-0727・FAX 06-6872-7713
- (38) 帝塚山学院大学人間文化学部文化学科・人間学科
〒590-0113 堺市晴美台4-2-2 TEL 0722-96-1331・FAX 0722-92-2135
- (39) 羽衣国際大学人間生活学部人間生活学科食物栄養専攻(平成17年4月開設)
〒592-8344 堺市浜寺南町1-89-1 TEL 0722-65-7000・FAX 0722-65-7005
- (40) 平安女学院大学生活環境学部生活環境学科食健康コース
〒569-1092 高槻市南平台5-81-1 TEL 0726-93-2311・FAX 0726-96-4919
- (41) 甲子園大学栄養学部栄養学科
〒665-0006 宝塚市紅葉が丘10-1 TEL 0797-87-5111・FAX 0797-87-5666
- (42) 甲南女子大学人間科学部心理学科・人間教育学科・行動社会学科・人間環境学科
〒658-0001 神戸市東灘区森北町6-2-23 TEL 078-431-0391・FAX 078-412-7177
- (43) 神戸女子大学家政学部家政学科栄養課程・管理栄養士養成課程
〒654-8585 神戸市須磨区東須磨青山2-1 TEL 078-731-4416・FAX 078-737-2099

- (44) 園田学園女子大学人間健康学部食物栄養学科
〒661-8520 尼崎市南塚口町7-29-1 TEL 06-6429-1201・FAX 06-6422-8523
 - (45) 兵庫大学健康科学部栄養マネジメント学科
〒675-0195 加古川市平岡町新在家2301 TEL 0794-27-5111・FAX 0794-27-5112
 - (46) 武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科
〒663-8558 西宮市池開町6-46 TEL 0798-47-1212・FAX 0798-45-3566
 - (47) 畿央大学健康科学部健康生活学科健康栄養専攻
〒635-0832 奈良県北葛城郡広陵町馬見中4-2-2 TEL 0745-54-1601・FAX 0745-54-1600
 - (48) 近畿大学農学部食品栄養学科食品科学専攻・管理栄養士専攻
〒631-8505 奈良市中町3327-204 TEL 0742-43-1511・FAX 0742-43-1155
 - (49) 帝塚山大学現代生活学部食物栄養学科
〒631-8585 奈良市学園南3-1-3 TEL 0742-41-4719・FAX 0742-41-4717
 - (50) 岡山学院大学人間生活学部食物栄養学科
〒710-8511 倉敷市有城787 TEL 086-428-2651・FAX 086-429-0323
 - (51) くらしき作陽大学食文化学部食生活学科・フードシステム学科
〒710-0291 倉敷市玉島長尾3515 TEL 086-523-0888・FAX 086-523-0811
 - (52) 中国学園大学現代生活学部人間栄養学科
〒701-0197 岡山市庭瀬83 TEL 086-293-1100・FAX 086-293-3993
 - (53) 広島大学教育学部第四類人間生活系コース
〒739-8524 東広島市鏡山1-1-1 TEL 0824-24-7111・FAX 0824-24-7108
 - (54) 安田女子大学家政学部生活デザイン学科・管理栄養学科
〒731-0153 広島市安佐南区安東6-13-1 TEL 082-878-8111・FAX 082-872-2896
 - (55) 東亜大学工学部食品工業科学科
〒751-8503 下関市一の宮学園町2-1 TEL 0832-56-1111・FAX 0832-56-1485
 - (56) 徳島文理大学人間生活学部人間生活学科
〒770-8514 徳島市山城町西浜傍示180 TEL 088-622-9611・FAX 088-622-3217
 - (57) 九州栄養福祉大学食物栄養学部食物栄養学科(平成17年4月開設)
〒803-8511 北九州市小倉北区下道津5-1-1 TEL 093-561-2028・FAX 093-562-5161
 - (58) 九州女子大学家政学部人間生活学科・栄養学科
〒807-8586 北九州市八幡西区自由ヶ丘1-1 TEL 093-693-3116・FAX 093-692-3245
 - (59) 中村学園大学栄養科学部栄養科学科
〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 TEL 092-851-2531・FAX 092-841-7762
 - (60) 福岡女学院大学人間関係学部人間関係学科・人間発達学科
〒811-1313 福岡市南区日佐3-42-1 TEL 092-581-1492・FAX 092-575-4456
 - (61) 別府大学食物栄養学部食物栄養学科
〒874-8501 別府市北石垣82 TEL 0977-67-0101・FAX 0977-66-3326
 - (62) 南九州大学健康栄養学部食品健康学科
〒880-0032 宮崎市霧島5-1-2 TEL 0985-83-3540・FAX 0985-83-3520
- 計62校

[短期大学の部]

- (1) 旭川大学女子短期大学部生活学科食物栄養専攻
〒079-8501 旭川市永山3条23-1-9 TEL 0166-48-3121・FAX 0166-48-8718
- (2) 帯広大谷短期大学生活科学科栄養士課程
〒080-0335 北海道河東郡音更町希望が丘3 TEL 0155-42-4444・FAX 0155-42-4499
- (3) 釧路短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒085-0814 釧路市緑ヶ岡1-10-42 TEL 0154-41-0131・FAX 0154-41-0322
- (4) 光塩学園女子短期大学食物栄養科
〒005-0012 札幌市南区真駒内上町3-1-1 TEL 011-581-0121・FAX 011-583-6982
- (5) 函館短期大学食物栄養学科
〒042-0955 函館市高丘町52-1 TEL 0138-57-1800・FAX 0138-59-5549
- (6) 青森中央短期大学食物栄養学科
〒030-0132 青森市横内字神田12 TEL 0177-28-0121・FAX 0177-38-8333

- (7) 盛岡大学短期大学部食物栄養科
〒020-0183 岩手郡滝沢村滝沢字砂込808 TEL 019-688-5570・FAX 019-688-5568
- (8) 聖霊女子短期大学生活文化科健康栄養専攻・生活文化専攻
〒011-0937 秋田市寺内高野10-33 TEL 018-845-4111・FAX 018-845-4222
- (9) 郡山女子大学短期大学部家政科食物栄養専攻
〒963-8503 郡山市開成3-25-2 TEL 024-932-4848・FAX 024-933-6748
- (10) 桜の聖母短期大学生活科学科食物栄養専攻(同生活デザイン専攻平成17年4月学生募集停止)
〒960-8585 福島市花園町3-6 TEL 024-534-7137・FAX 024-531-2320
- (11) 宇都宮文星短期大学地域総合文化学科生活コース
〒320-0058 宇都宮市上戸祭4-8-15 TEL 028-625-3737・FAX 028-625-3734
- (12) 國學院大學栃木短期大学家政学科
〒328-8588 栃木市平井町608 TEL 0282-22-5511・FAX 0282-22-5743
- (13) 佐野短期大学社会福祉学科栄養福祉専攻
〒327-0821 佐野市高萩町973 TEL 0283-21-1200・FAX 0283-21-2020
- (14) 高崎健康福祉大学短期大学部生活学科
〒370-0033 高崎市中大類町501 TEL 027-352-1291・FAX 027-352-1985
- (15) 上野学園大学短期大学部家政科(平成17年4月学生募集停止)
〒340-0048 草加市原町2-3-1 TEL 0489-41-3121・FAX 0489-41-3039
- (16) 国際学院埼玉短期大学健康栄養学科
〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町2-5 TEL 048-641-7468・FAX 048-641-7432
- (17) 武蔵丘短期大学健康生活科健康・栄養専攻
〒355-0154 比企郡吉見町大字南吉見111-1 TEL 0493-54-5101・FAX 0493-54-6756
- (18) 昭和学院短期大学ヘルスケア栄養学科・人間生活学科生活文化専攻
〒272-0823 市川市東菅野2-17-1 TEL 047-324-7115・FAX 047-322-6800
- (19) 聖徳大学短期大学部総合文化学科
〒271-8555 松戸市岩瀬550 TEL 047-365-1111・FAX 047-363-1401
- (20) 青葉学園短期大学人間生活学科・食物栄養学科(平成17年4月学生募集停止)
〒154-0017 世田谷区世田谷3-12-19 TEL 03-3429-8101・FAX 03-3706-0509
- (21) 大妻女子大学短期大学部家政科家政専攻
〒102-8357 千代田区三番町12 TEL 03-5275-6011・FAX 03-3261-8119
- (22) 川村短期大学生活学科(平成16年4月学生募集停止)
〒171-0031 豊島区目白2-22-3 TEL 03-3984-8321・FAX 03-3984-6127
- (23) 共立女子短期大学生活科学科食・健康コース
〒101-8433 千代田区一ツ橋2-2-1 TEL 03-3237-2433・FAX 03-3237-2897
- (24) 駒沢女子短期大学食物栄養科
〒206-8511 稲城市坂浜238 TEL 042-350-7111・FAX 042-350-7112
- (25) 淑徳短期大学食物栄養学科栄養コース・食物コース
〒174-8631 板橋区前野町5-3-7 TEL 03-3966-7631・FAX 03-3558-7990
- (26) 昭和女子大学短期大学部食物科学科
〒154-8533 世田谷区太子堂1-7-57 TEL 03-3411-5111・FAX 03-3411-5171
- (27) 女子栄養大学短期大学部食物栄養学科
〒170-8481 豊島区駒込3-24-3 TEL 03-3576-3244・FAX 03-3576-2482
- (28) 聖徳栄養短期大学食物栄養学科食物栄養専攻・食品科学専攻(平成17年4月学生募集停止)
〒124-8530 葛飾区西新小岩1-4-6 TEL 03-3692-0211・FAX 03-3692-0213
- (29) 帝京短期大学生活科学科食物栄養専攻・生活科学専攻
〒151-0071 渋谷区本町6-31-1 TEL 03-3377-4818・FAX 03-3378-1024
- (30) 戸板女子短期大学食物栄養科フードスタイリストコース・栄養士コース
〒105-0014 港区芝2-21-17 TEL 03-3452-4161・FAX 03-3452-8780
- (31) 東京家政学院短期大学生活科学科食品パイオ専攻・食物栄養専攻
〒102-8341 千代田区三番町22 TEL 03-3262-2251・FAX 03-3262-2174
- (32) 東京家政大学短期大学部栄養科
〒173-8602 板橋区加賀1-18-1 TEL 03-3961-5226・FAX 03-3961-1736

- (33) 東京文化短期大学生活学科食物栄養専攻
〒164-8638 中野区本町6-38-1 TEL 03-3381-0196・FAX 03-3381-7866
- (34) 東横学園女子短期大学ライフデザイン学科
〒158-8586 世田谷区等々力8-9-18 TEL 03-3702-0111・FAX 03-3702-0536
- (35) 目白大学短期大学部生活科学科
〒161-8539 新宿区中落合4-31-1 TEL 03-5996-3139・FAX 03-5996-3139
- (36) 山脇学園短期大学食物科・家政科
〒107-8371 港区赤坂4-10-36 TEL 03-3585-3451・FAX 03-3585-4034
- (37) 湘北短期大学生活プロデュース学科
〒243-8501 厚木市温水428 TEL 046-247-3131・FAX 046-247-3667
- (38) 文教大学女子短期大学部健康栄養学科
〒253-8550 茅ヶ崎市行谷1100 TEL 0467-53-2111・FAX 0467-54-3746
- (39) 新潟青陵大学短期大学部人間総合学科
〒951-8121 新潟市水道町1-5939 TEL 025-266-0127・FAX 025-267-0053
- (40) 富山短期大学食物栄養学科
〒930-0193 富山市願海寺444 TEL 076-436-5146・FAX 076-436-0133
- (41) 北陸学院短期大学食物栄養学科
〒920-1396 金沢市三小牛町イ11 TEL 076-280-3850・FAX 076-280-3851
- (42) 仁愛女子短期大学生活科学学科調理科学専攻・食物栄養専攻
〒910-0124 福井市天池町43-1-1 TEL 0776-56-1133・FAX 0776-56-2922
- (43) 山梨学院短期大学食物栄養科
〒400-8575 甲府市酒折2-4-5 TEL 055-224-1400・FAX 055-224-1396
- (44) 飯田女子短期大学家政学科食物栄養専攻
〒395-8567 飯田市松尾代田610 TEL 0265-22-4460・FAX 0265-22-4474
- (45) 長野女子短期大学生活科学学科食物栄養専攻・生活科学専攻
〒380-0803 長野市三輪9-11-29 TEL 026-241-0308・FAX 026-241-0308
- (46) 中京短期大学生活学科食物栄養専攻
〒509-6192 瑞浪市土岐町2216 TEL 0572-68-4555・FAX 0572-68-4568
- (47) 日本大学短期大学部食物栄養学科
〒411-8555 三島市文教町2-31-145 TEL 0559-80-0802・FAX 0559-87-6350
- (48) 愛知江南短期大学生活科学学科食物栄養学専攻・生活クリエイト専攻食彩コース
〒483-8086 江南市高屋町大松原172 TEL 0587-55-6165・FAX 0587-55-6167
- (49) 愛知文教女子短期大学生活文化学科食物栄養専攻
〒492-8521 稲沢市西町1-1-41 TEL 0587-32-5169・FAX 0587-34-2870
- (50) 愛知みずほ大学短期大学部生活学科生活文化専攻・食物栄養専攻
〒467-8521 名古屋市瑞穂区春敲町2-13 TEL 052-882-1815・FAX 052-882-5700
- (51) 一宮女子短期大学生活文化学科食物栄養専攻
〒491-0938 一宮市日光町6 TEL 0586-45-2101・FAX 0586-45-4410
- (52) 名古屋経済大学短期大学部生活文化学科食物栄養専攻(平成17年4月学生募集停止)
〒484-8503 犬山市字内久保61-1 TEL 0568-67-0616・FAX 0568-67-4299
- (53) 名古屋女子大学短期大学部生活学科食生活専攻
〒467-8610 名古屋市瑞穂区汐路町3-40 TEL 052-852-1111・FAX 052-852-7470
- (54) 三重中京大学短期大学部食物栄養学科
〒515-8522 松阪市久保町1846 TEL 0598-29-1122・FAX 0598-29-1014
- (55) 滋賀女子短期大学生活学科
〒520-0803 大津市竜が丘24-2 TEL 077-524-3605・FAX 077-523-5124
- (56) 華頂短期大学生活学科
〒605-0062 京都市東山区林下町3-456 TEL 075-551-1188・FAX 075-551-1339
- (57) 京都文教短期大学家政学科食物栄養専攻
〒611-0041 宇治市槇島町千足80 TEL 0774-25-2411・FAX 0774-25-2455
- (58) 京都短期大学生活福祉科食物栄養専攻
〒620-8886 福知山市西小谷が丘3370 TEL 0773-22-5852・FAX 0773-24-2901

- (59) 聖母女学院短期大学生活科学科生活科学専攻
〒612-0878 京都市伏見区深草田谷町1 TEL 075-643-6781・FAX 075-643-8786
- (60) 大阪青山短期大学生活科学科生活造形専攻・食物栄養専攻
〒562-8580 箕面市新稲2-11-1 TEL 0727-22-4165・FAX 0727-22-5190
- (61) 大阪薫英女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒566-8501 摂津市正雀1-4-1 TEL 06-6383-6441・FAX 06-6383-6472
- (62) 大阪城南女子短期大学生活情報学科調理師コース・製菓衛生師コース
〒546-0013 大阪市東住吉区湯里6-4-26 TEL 06-6702-9783・FAX 06-6704-0996
- (63) 大阪女子学園短期大学食物学科食物栄養専攻・食生活専攻
〒543-0073 大阪市天王寺区生玉寺町7-72 TEL 06-6771-5183・FAX 06-6770-2888
- (64) 大阪女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒583-8558 藤井寺市春日丘3-8-1 TEL 0729-55-0733・FAX 0729-55-5211
- (65) 大阪信愛女学院短期大学人間環境学科
〒536-8585 大阪市城東区古市2-7-30 TEL 06-6939-4391・FAX 06-6931-0373
- (66) 大阪成蹊短期大学総合生活学科食物コース・栄養コース
〒533-0007 大阪市東淀川区相川3-10-62 TEL 06-6829-2600・FAX 06-6929-2597
- (67) 大谷女子短期大学生活科学科
〒584-8522 富田林市錦織北3-11-31 TEL 0721-24-0282・FAX 0721-24-1515
- (68) 堺女子短期大学美容生活文化学科
〒590-0012 堺市浅香山町1-2-20 TEL 0722-27-8814・FAX 0722-27-4187
- (69) 四天王寺国際仏教短期大学短期大学部生活科学科生活科学専攻
〒583-8501 羽曳野市学園前3-2-1 TEL 0729-56-3345・FAX 0729-56-9960
- (70) 樟蔭東女子短期大学生活学科食彩コース
〒578-0944 東大阪市若江西新町3-1-8 TEL 06-6723-5511・FAX 06-6732-1209
- (71) 千里金蘭短期大学短期大学部生活文化学科
〒565-0873 吹田市藤白台5-25-1 TEL 06-6872-0673・FAX 06-6872-7713
- (72) 梅花女子短期大学短期大学部生活科学科
〒567-8578 茨木市宿久庄2-19-5 TEL 0726-43-6221・FAX 0726-43-7687
- (73) 羽衣学園短期大学人間生活学科(平成17年4月学生募集停止)
〒592-8344 堺市浜寺南町1-89-1 TEL 0722-65-7000・FAX 0722-65-7005
- (74) 芦屋女子短期大学家政学科
〒659-8511 芦屋市六麓荘町14-10 TEL 0797-23-0661・FAX 0797-23-1901
- (75) 大手前短期大学ライフデザイン総合学科
〒664-0861 伊丹市稲野町2-2-2 TEL 0727-70-6334・FAX 0727-70-6916
- (76) 賢明女子学院短期大学生活学科食物栄養学専攻
〒670-0012 姫路市本町68 TEL 0792-23-8459・FAX 0792-23-8478
- (77) 甲子園短期大学家政科家政専攻
〒663-8107 西宮市瓦林町4-25 TEL 0798-65-3300・FAX 0798-67-9101
- (78) 神戸学院女子短期大学家政科食文化コース(平成17年4月学生募集停止)
〒653-0861 神戸市長田区林山町27-1 TEL 078-641-8891・FAX 078-641-8864
- (79) 神戸女子短期大学総合生活学科・食物栄養学科
〒650-0046 神戸市中央区港島中町4-7-2 TEL 078-303-4700・FAX 078-303-4703
- (80) 神戸文化短期大学服飾学科生活文化コース(平成17年4月学生募集停止)
〒673-0001 明石市明南町2-1-50 TEL 078-927-0771・FAX 078-927-0774
- (81) 神戸山手短期大学生活学科
〒650-0006 神戸市中央区諏訪山町3-1 TEL 078-341-6060・FAX 078-371-4972
- (82) 夙川学院短期大学家政学科食物栄養専攻
〒662-8555 西宮市甕岩町6-58 TEL 0798-73-3755・FAX 0798-73-9136
- (83) 園田学園女子短期大学短期大学部生活文化学科
〒661-8520 尼崎市南塚口町7-29-1 TEL 06-6429-1201・FAX 06-6422-8523
- (84) 湊川短期大学人間生活学科人間健康専攻
〒669-1342 三田市四ツ辻1430 TEL 0795-68-1381・FAX 0795-68-0107

- (85) 武庫川女子大学短期大学部食生活学科
〒663-8558 西宮市池開町6-46 TEL 0798-47-1212・FAX 0798-45-3566
- (86) 帝塚山大学短期大学部人間環境学科食物栄養専攻(平成16年4月学生募集停止)
〒631-8585 奈良市学園南3-1-3 TEL 0742-41-4719・FAX 0742-41-4717
- (87) 奈良佐保短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒630-8566 奈良市鹿野園町806 TEL 0742-61-3858・FAX 0742-61-8054
- (88) 鳥取短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒682-8555 倉吉市福庭854 TEL 0858-26-1811・FAX 0858-26-1813
- (89) 美作大学短期大学部栄養学科
〒708-0003 津山市北園町50 TEL 0868-22-7718・FAX 0868-23-6936
- (90) 山陽女子短期大学食物栄養学科フードビジネスコース
〒738-8504 廿日市市佐方本町1-1 TEL 0829-32-0909・FAX 0829-32-0981
- (91) 広島文化短期大学食物栄養学科
〒731-0136 広島市安佐南区長東西3-5-1 TEL 082-239-5171・FAX 082-239-2863
- (92) 福山市立女子短期大学生活科学科生活学専攻
〒720-0074 福山市北本庄4-5-2 TEL 084-925-2511・FAX 084-925-2513
- (93) 宇部フロンティア大学短期大学部食物栄養学科
〒755-8550 宇部市文京町5-40 TEL 0836-33-3111・FAX 0836-33-3055
- (94) 下関短期大学栄養健康学科
〒750-8508 下関市桜山町1-1 TEL 0832-23-0339・FAX 0832-28-2179
- (95) 徳島文理大学短期大学部生活科学科生活科学専攻・食物専攻
〒770-8560 徳島市寺島本町東1-8 TEL 088-622-0097・FAX 088-626-2998
- (96) 香川短期大学生活文化科学科食物栄養専攻
〒769-0201 綾歌郡宇多津町浜一番丁10 TEL 0877-49-8070・FAX 0877-49-5252
- (97) 聖カタリナ大学短期大学部健康栄養学科
〒799-2496 北条市北条660 TEL 089-993-0702・FAX 089-993-0900
- (98) 香蘭女子短期大学食物栄養学科
〒811-1311 福岡市南区横手1-2-1 TEL 092-581-1538・FAX 092-581-2200
- (99) 純真女子短期大学家政学科食物栄養専攻・生活文化専攻
〒815-8510 福岡市南区筑紫丘1-1-1 TEL 092-541-1511・FAX 092-541-0990
- (100) 精華女子短期大学生活科学科食物栄養専攻
〒816-8540 福岡市博多区南八幡町2-12-1 TEL 092-591-6331・FAX 092-592-3591
- (101) 西南女学院大学短期大学部生活創造学科
〒803-0835 北九州市小倉北区井堀1-3-2 TEL 093-583-5501・FAX 093-583-5501
- (102) 筑紫女学園大学短期大学部現代教養学科
〒818-0192 太宰府市石坂2-12-1 TEL 092-925-3511・FAX 092-924-4369
- (103) 中村学園大学短期大学部食物栄養科
〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 TEL 092-851-2531・FAX 092-841-7762
- (104) 東筑紫短期大学食物栄養学科
〒803-8511 北九州市小倉北区下到津5-1-1 TEL 093-561-2136・FAX 093-561-9728
- (105) 福岡女子短期大学食物栄養科
〒818-0193 太宰府市五条4-16-1 TEL 092-922-4034・FAX 092-922-6453
- (106) 佐賀女子短期大学人間生活学科学科食物栄養専攻
〒840-8550 佐賀市本庄町大字本庄1313 TEL 0952-23-5145・FAX 0952-23-2724
- (107) 佐賀短期大学食物栄養学科フードスペシャリストコース
〒840-0806 佐賀市神園3-18-15 TEL 0952-31-3001・FAX 0952-31-3003
- (108) 玉木女子短期大学食物栄養学科(平成16年4月学生募集停止)
〒850-0803 長崎市風頭町1-33 TEL 095-822-8694・FAX 095-821-1413
- (109) 別府大学短期大学部食物栄養科
〒874-8501 別府市北石垣82 TEL 0977-67-0101・FAX 0977-66-9696
- (110) 聖心ウルスラ学園短期大学食物栄養学科
〒882-0863 延岡市緑ヶ丘5-1-12 TEL 0982-33-3203・FAX 0982-33-3842

注：平成17年度開設のフードスペシャリスト養成課程設置大学9校を含む。

(以上)

事務局短 信

日誌(平成16.9.1～17.1.31)

- | | |
|---|---|
| 9. 9 第6回認定試験の出題調整に関する打合せ
(第1回)
1. 第6回認定試験の出題調整について | 5. その他 |
| 10. 4 第6回認定試験の出題調整に関する打合せ
(第2回)
1. 第6回認定試験の出題調整について
(再) | 12. 9 第6回フードスペシャリスト資格認定試験
実施校へ受験票・問題用紙・解答用紙等を
発送 |
| 10. 15 平成15年度フードスペシャリスト資格取得
者を対象に就職状況に関するアンケートを
実施(～12.3) | 12. 19 第6回フードスペシャリスト資格認定試験 |
| 10. 25 平成16年度専門委員会第一分科会
1. 平成17年度開設フードスペシャリスト
養成課程認定の審査について
2. その他 | 1. 17 第21回専門委員会
1. 第6回フードスペシャリスト資格認
定試験の合否判定について
2. 平成17年度開設フードスペシャリスト
養成課程認定の審査について(特例分)
3. 第6回フードスペシャリスト養成課程
研修会の立案(開催場所・研修課題等)
について
4. 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
集計結果について
5. 専門学校の入会問題について
6. その他 |
| 12. 8 第21回理事会
1. 平成17年度開設フードスペシャリスト
養成課程認定の審査結果について
2. 第6回フードスペシャリスト資格認定
試験の受験校数及び受験者数について
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
の実施について
4. 専門学校の加入問題について | 1. 19 第6回フードスペシャリスト資格認定試
験実施校へ合格者名簿を発送
1. 28 第5回フードスペシャリスト養成課程研
修会報告書を発送 |

編集後記

第6回フードスペシャリスト資格認定試験の結果をみますと正解率50%を切る難問がかなりありました。認定試験実施要領において出題の範囲と水準は養成課程の指定テキスト等を参照し、フードスペシャリストとして必要な基礎の知識・技術を根底を置くと定めていますので、専門委員会ではこの趣旨を更に徹底することを申し合せました。

フードスペシャリストの知名度を高めるため、本年度の後半から食品界を講読層とする日本食糧新聞(プランケット判)に1頁全面に及び記事広告を5回ほど掲載しました。これからも引続いて同新聞で食品企業に勤務するフードスペシャリストの活躍状況やフードスペシャリスト養成校の実践活動を紹介する予定です。各加盟校の御協力をお願い致します。

今号はフードスペシャリスト養成課程担当されています小村毅教授、太田英明教授、田名部尚子教授、筒井知己教授のお四方よりそれぞれ貴重な玉稿を頂戴しました。次号へも「食」をめぐるテーマで沢山の方々よりの御寄稿をお待ちしています。

本協会では毎年5月に当該年度の「会員名簿」を発行しています。学校名、学部・学科名、登録者名などの変更がありました場合は、お早めに協会事務局までお知らせ下さい。(事務局)