

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の会の創設を呼びかけよう	1
フードビジネスの窓	食料消費をめぐる状況と食品産業の展開	2
特別企画・ 大学が発信する ものづくりの魅力	地域の特産品を活かしたものづくりと地域に喜ばれるものづくり	4
	技術を生かした美味しいお菓子作り	6
	見た目よし、栄養よし、地域との連携よし	8
	栄養バランス弁当の企画・販売	10
味・お国自慢	栃木県の郷土料理と御当地人気料理	12
	別府の地獄蒸し料理	13
ぶつくえんど	『酸化ストレスから身体をまもる 活性酸素から読み解く病気予防』/ 『地域食材大百科 第1~5巻』	14
事務局から		15



巻頭言

フードスペシャリストの会の創設を呼びかけよう

聖路加国際病院名誉医長、FAAP 西村 昂三

日本フードスペシャリスト協会は平成19年3月29日に社団法人として設立が認可され、就任された理事者もそれに相応しい多彩な顔ぶれが揃っており、岩元陸夫会長のもとよりよき協会へと順調に発展を続けていることは周知の事実であります。

本協会の会員は、ご存知のごとくフードスペシャリストの養成施設である大学や短大に限定されています。他方、今日までに資格認定試験合格者は総計57,826名、資格認定証交付者は総計55,702名に達しておりますが、彼らは本協会の会員ではありません。本協会の会員資格の規定を見ますとフードスペシャリスト資格取得者は個人会員の名目で賛助会員になりうるということが記されています。この為には本協会への入会金2,000円と年会費2,500円又は終身会費30,000円を支払わねばなりません。現在までに個人会員として本協会に入会した者は1,194名で資格認定証交付者の僅か2%程にすぎません。

私は栄養士養成施設と栄養士の会がそれぞれ創設された頃の経緯を全く知りませんが、資格認定試験

に合格し認定証交付を受けたフードスペシャリストの総数がとっくに5万人を超えているのですが、フードスペシャリスト自身の会の創設を呼びかける時期ではないかと思えます。勿論時代の変遷と共に若者の生活感覚や哲学も変遷しているのです、私のごとき老人の考えや意見を押し付ける気は毛頭ありません。本協会としても会員校でフードスペシャリストを目指す学生の教育に従事され彼らの考えや動向をよくご存知の先生方のご意見を集約されたりフードスペシャリストの会創設の呼びかけに関するご助言を聞いて頂ければ、この呼びかけに大いに役立つのではないかと思います。

いずれにしてもフードスペシャリスト自身がフードスペシャリストによるフードスペシャリストのための会を創るのであって、本協会はそのお手伝いをするに過ぎません。以上、私は本協会の更なる発展を祈るとともに将来本協会とフードスペシャリストの会が協力して一般市民に対しより豊かで安全かつバランスの取れた食の提供に少しでも貢献できればと願って、フードスペシャリストの会の創設の呼びかけを提案する次第です。

食料消費をめぐる状況と食品産業の展開

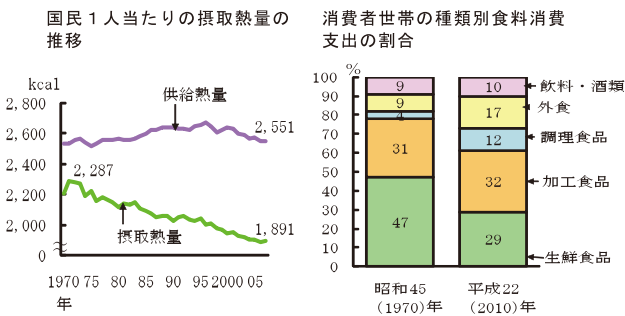
(社)日本フードスペシャリスト協会 専務理事 牛島 正美

食料消費をめぐる状況

我が国の食料消費の動向をみると、国民1人当たり摂取熱量は昭和45（1970）年のピークから、一貫して減少しています。また、供給熱量も平成8（1996）年度をピークに減少傾向にあります。世帯員1人当たりの食料消費支出をみても、近年、名目・実質ともに減少しています。

平成37（2025）年の我が国の人口は平成17（2005）年比で6.7%減と推測されており、長期的に見ると、この先も人口減少や高齢化の一層の進行により、我が国全体の食料の市場規模は減少すると考えられています。

このようななかで、昭和45（1970）年と平成22（2010）年の食料消費支出の構成を比較すると、生鮮食品の占める割合が5割から3割に大きく減少する一方、外食、そう菜・弁当・調理食品の占める割合は1割から3割に増加し、「食の外部化・簡便化」が進展していることがうかがえます。



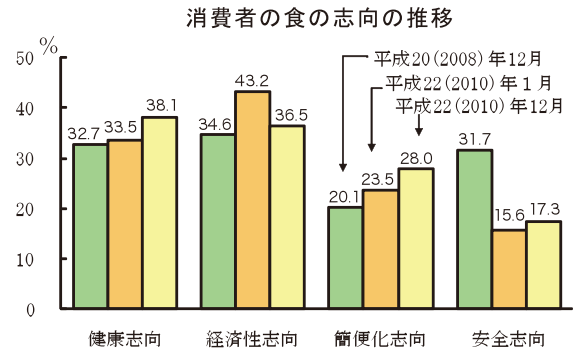
資料：農林水産省「食料需給表」、厚生労働省「国民健康・栄養調査」

資料：総務省「家計調査」、消費者物価指数を基に農林水産省作成

さらに、平成20（2008）年から、平成22（2010）年にかけての消費者の食に対する志向をみると、平成19（2007）年末に発生した中国製冷凍ギョーザ事件等を受け、平成20（2008）年に高かった安全志向は、食品メーカーや流通業者をはじめとする食品産業界の様々な取組により消費者の食に対する不安感が沈静化してきたことから低下してきています。

その一方で、経済性志向（節約志向）は平成22

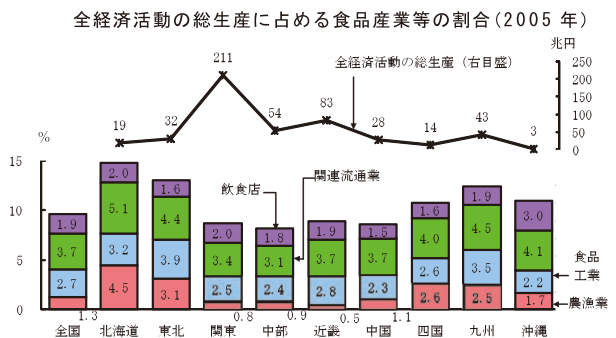
（2010）年12月では1月から7ポイント下落したものの、37%と依然高くなっており、また、健康志向や簡便化志向はそれぞれ高まっています。



資料：(株)日本政策金融公庫「消費者動向調査」

食品産業の展開

食品製造業、食品流通業、外食産業といった食品産業は、国民生活に欠くことのできない食料を安定的に供給する役割を担っています。平成20（2008）年において、食品産業全体の国内生産額は82.1兆円で全産業の8.2%、就業者数は全国で775万人を数え、全産業就業者数の13%を占めるなど、経済面、雇用面でも大きな役割を果たしています。また、食品製造業が利用する原材料（平成17年（2005年）で7.9兆円）の7割強が国産農林水産物となっており、国産農林水産物（同9.4兆円）の3分の2以上が食品製造業及び外食産業仕向けとなっています。まさに食品産業は国産農林水産物の最大の需要先となっています。



資料：総務省他9府省庁「平成17年産業連関表」、経済産業省他「平成17年地域産業連関表」、経済産業省「商業統計調査」を基に農林水産省作成

しかし、近年の食品産業の国内生産額をみると、食品製造業、食品流通業、外食産業いずれの業種においても横ばいないし減少傾向で推移しています。

こうした中で今後、食品産業が市場規模の維持・拡大を図っていくためには、これまでの取組に加えて、経済社会や消費動向等の変化に的確に対応して以下のような課題に取り組んでいくことが重要となっています。

●新たな市場・ニーズへの対応

全体的な食品の市場規模が減少するなかで、高齢社会の到来に対応した高齢者向け食品市場の開発や朝食の欠食者を対象とする潜在的な市場の掘り起こしが注目されています。

これらの新たな市場、ニーズに合わせ、高齢者が飲食しやすい食品等の新商品の開発や、朝食メニューの充実等のサービスの拡大が必要となっています。

朝食欠食の市場規模

	全国平均	20歳代	30歳代	40歳代
朝食欠食率	13.2	28.1	24.7	20.3
人口(20年10月1日) (千人)	127,692	14,735	18,065	16,187
1日の欠食数(千人)	16,855	4,141	4,595	3,286
年間欠食数(億食)	62.0	15.0	17.0	12.0
市場規模(億円)	18,000	4,500	5,100	3,600

資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」、総務省人口推計
注：市場規模は1食300円で計算

●高齢化の進展等への対応

高齢者の増加や食料品店の減少等、社会・経済の変化に伴い、過疎地域のみならず都市部においても食料品の購入や飲食に当たり、従来のように店舗に直接出向いて商品を選択することが困難な状況下にある人が増えてきているといわれています。

この問題に対応した取組としては、身近な場所で生活に必要な物やサービスを提供できる店をつくること、移動販売車や仮設店舗等で物やサービスを届けること、乗合タクシーやコミュニティバスを運営し、外出しやすくすること等が考えられています。現在、この問題に対応した動きもみられるようになっていますが、消費者の買い物アクセスの状況を的確に把握し、さらに具体的な取組につなげていくことが期待されています。

●消費者とのコミュニケーションの強化

食品産業者の社会的責任(CSR)において、重要なステークホルダー(利害関係者)である消費者とのコミュニケーションを強化し、そこで得られた消

費者の意見を経営判断に取り入れることが、持続可能なビジネスの成功につながるものとして重要視されています。

食品産業事業者が伝えている情報と消費者の知りたい情報の間にはギャップが大きいとの指摘がありますが、効果的なコミュニケーションによる相互理解の促進は、消費者の食への信頼確保に貢献するとともに、国内市場の活性化にも資すると考えられます。

●食品産業による国内農業との連携強化

食品産業において、原材料として国産農畜水産物を利用する割合は、概ね6~7割で推移していますが、近年、国産農産物の供給力が低下してきていること等を背景として、農業者との連携強化や食品産業自らの農業参入もみられるようになっていきます。

これらは、原材料の安定的確保や商品の高付加価値化を目的としたものが多くなっていますが、トレーサビリティの確保や、地域・社会への貢献といった消費者を意識しての取組という面もあり、参入を検討している企業は約5割となっています。

●海外からの原料調達への安定化

原料農作物の国際価格は、当面従来に比べて高い水準が続くものと見込まれていますが、新興国との間で買い負けが生じるなど、消費者ニーズに沿った品質、形態の農産物の調達が困難な状況になりつつあります。国内で農業に参入する以外にも、農産品の需給状況等に応じて、原料生産への関与の強化、調達の多角化などいくつかの手法を組み合わせ、原料調達の安定化を図っている企業もみられます。

●アジアを中心とした海外進出

中国等の新興国で経済発展、食料消費の増大・多様化等がみられるなかで、食品産業においてもアジアを中心とした海外市場でのビジネスチャンスが拡大しています。食品産業のアジアへの進出は、着実に増加していますが、競争激化にさらされ、成長する市場の開拓に後れをとっている状況にあります。

販路の確保を確かなものにし、効率的な事業展開を図るため、アジア等における日本の食文化の発信の強化と連携した形でのフードシステム全体としての事業展開が重要となっています。

本稿の執筆にあたり、農林水産省の担当者に多くの示唆とデータの提供をいただきました。ここに付記してお礼申し上げます。

地域の特産品を活かしたものづくりと地域に喜ばれるものづくり

関東学院大学 人間環境学部健康栄養学科 准教授 津久井 学

ダイコンとの関わり

関東学院大学のある横浜市金沢区は、横浜市の最南端、三浦半島東側の入り口に位置しています。三浦市を中心とした三浦半島は「三崎のマグロ」など水産物も豊富なことで有名ですが、全国でも有数の農作地帯でもあり、中でもダイコン生産農家は兼業農家を含め800軒以上あり、その生産量は年間7万トン前後と市町村別では全国1・2位を争う生産量を誇っています。三浦でダイコンというと、白首大根系の練馬大根と地場大根を掛け合わせた「三浦大根」が有名ですが、重量2.5~3.0kg、長さ60cm、首部が細く先端に行くに従い太くなる形状で、肉質は軟らかいが煮崩れし難く、辛味が強い特徴があります。近年、核家族化が進んだことで、冷蔵庫に収まる適度な大きさであること、形状が均一であること、味は辛味が少ないものが好まれるようになり、1980年頃から急速に生産量が低下し、現在では三浦市で生産される約99%は宮重大根系の青首大根です。三浦市では10~11月に作付けを行い、12、1、2および2月下旬~3月上旬に収穫する4作型で栽培しています。

このようなダイコン生産地周辺に居ながら、当時は特に関心もありませんでしたが、2004年7月に三浦市役所の方が研究室に訪れ、ダイコンの廃棄問題が深刻であり、有効利用できないかと相談を受けたことが、ダイコンを用いた加工品作りのきっかけとなりました。



三浦市におけるダイコンの生産風景

ダイコンの廃棄状況

2006年度の統計では、三浦市のダイコン収穫量は



畑の脇に廃棄されているダイコン

73,900tであり、このうち出荷量は約95%と高い割合ですが、生産量が多いため5%の廃棄といっても3,700tに達し、これは青果物としての標準的規格である秀優品に換算すると約300万本に相当します。これが市のあちらこちらで税金を投入し廃棄され、市の景観の悪化や経済問題になっているとのことでした。早速、学生とともにJAの協力を得て調査したところ、加工品の原料としては全く問題の無いダイコンが山のように廃棄されており、このような廃棄場が市内に20か所以上あるほか、道路に隣接していない畑ではトラックが進入できず、そのまま畑の脇に廃棄されている個所も散見され、これが12~3月まで続くとのことでした。廃棄理由は、規格外のサイズや形状、一部分が凍結し物性変化や褐変したもの、病害虫に侵されたものが対象となっているとのことでした。さらに、出荷時の切り落とされた葉部や先端部などの屑もかなり廃棄されており、2001年度の神奈川農業総合研究所の試験研究成績書によると、これらを合わせたダイコン屑の発生量は約4万tと報告されています。一方、三浦市にはダイコンを利用した加工品もあり、割干し、各種漬物、プリンなど販売されていましたが、農家の高齢化や人手不足など問題点も多くありました。

ダイコンを利用したものづくり

ダイコンは水分が多い生鮮食品であるため鮮度低下が早く、加工食品として付加価値を付けて有効利

用することが良いと考えられ、従来、おでんの具や各種漬物などに利用されていますが、その消費量は減少し、急激な消費の拡大は期待できません。そこで、新規加工品の開発を行うこととし、その第一弾として、昔から能登半島で製造されてきた「べん漬け」様食品の試験製造を試みました。「べん漬け」



魚醤油の製造

は漬物ですが、スルメイカを主体に発酵させた魚醤油にダイコンを漬け込み、そのまま食してもよいが、七輪などで焼くと、加熱された漬物特有の食感と魚醤油の焼成した香りが食欲を促すといった大変ユニークな発酵食品です。三浦市は東京湾と相模湾の境界に位置し、スルメイカなどの水産資源も豊富にあることから、まず、スルメイカ、キンメダイおよびカワハギを用いて3種の魚醤油をそれぞれ製造しました。魚醤油は各々順調に熟成し、濃口醤油と同等の遊離アミノ酸量となり、本学学生を対象にした官能評価でも香りが好ましく、旨味も十分感じられるなど高い評価を得ました。次に3種の魚醤油をベースに調味液調製し、漬物を製造したところ、やはり官能評価では高い評価を得ることができました。今回の漬物では、薬部も利用することができましたが、1つの加工品だけでは廃棄量からみると十分な解決策とはなりません。今後、第二、第三の加工品を開発し、製品化することで有効利用化を促進すると



魚醤油漬大根

もに、地域の活性化につながればと考えています。

地域に喜ばれるものづくり

関東学院大学では、一般に行われている学園祭(平潟祭)以外に、周辺地域の児童とその家族を対象とした「ふれあい祭」という企画を8月の最終日曜日に1日だけ行っています。各研究室だけでなく、大学周辺の企業や個人のブースもあり、地域が一体となった大変ユニークな企画です。私の研究室では、毎年、研究室に所属する3・4年生とともに、アイスクリームをテーマに、歴史、製造原理、製造工程、栄養成分、クイズなどの展示、実際の製造体験および試食などを行っています。6～8種類のアイスクリームを製造しますが、このうち、1～2種類は学生とともに考案した新作のアイスクリームを提供しており、例年、私達のブースだけで600～2,000名の来場者があります。乳製品であることから特に衛生面に注意し製造しますが、その都度、限られた設備の中で、大量に均一な品質の食品を実際に製造することの大変さを感じます。しかし、製造体験や試食において、入場待ちの長い列ができ、来場者から「このブースを楽しみに来ている」とか、「来年もお願いします」などと声をかけられることも多く、このようなふれあいが本来大変なものづくりという作業が楽しみとなっている理由かもしれません。学生も同様に感じているようで、毎年、引き継ぎが行われ、研究室の行事の1つとして、伝統といえるまでになってきました。

単にものづくりといっても、実際には企画、試作、準備、製造のほか、一般の方への提供、説明、指導などを限られた予算の中で行うことであり、学生においてもこのような経験は大変有意義な機会であると思っています。



ふれあい祭

技術を生かした美味しいお菓子作り ～キャリア教育による企業活動への参加～

聖徳大学短期大学部 総合文化学科 准教授 佐藤 利枝子

短期大学で製菓技術を学ぶ

製菓専門学校は多数あるが、女子短期大学の専門課程で製菓技術を学べる場所は全国でも稀である。

本学の製菓コースは平成14年に短大の生活文化学科に設立され、平成18年に2学科を統合して開設した総合文化学科（総合文化学科は10プランチで構成されている）の中に製菓プランチと名称を変え、現在に至っている。

卒業までの実習単位数は製菓（西洋菓子）10単位、製パン2単位、シュガークラフト4単位で、時間になると1日3コマを週に2日間、2年間おこなう。製菓の学生はフードスペシャリストの資格取得科目を含んだ必修科目を学ぶが、不足の科目については選択枠で履修している。

実習で重点を置いているのは、実際に商品として販売できる品質を保証すること。そのためには良質の材料、清潔な環境、確かな技術を大切にしている。材料ではバター、生クリーム、冷凍フルーツ、リキュール、加工材料などはプロ仕様の物を使用しており、作り手である学生の味覚を育てる一助にもなっている。学内には専用の製菓実習室があり、フランス製オーブン、国産パン用オーブン、ドウコンディショナー、冷凍庫3機、冷蔵庫4機、実習台12テーブルを備えている。洋菓子実習では1班2～3人で課題の菓子を共同で作る。フランス菓子を中心に2年間で約120種取り上げるため、基本的な菓子は網羅しており、フランスのプロフェッショナルスクールのメソッドを取り入れて指導している。

学生が菓子を実売する機会は、現在、学園祭の2日間である。学内で営業している喫茶店を借りて学生たちが運営する店を開き、ケーキと焼き菓子の販売をしている。5種類のケーキを、2日間で800人前、紅茶と共に提供する。来校者の中には出されたケーキが、「女子学生が作ったもの」とは思えないらしく、誰が作ったのか、どこで仕入れたのかと質問される。その他、12～13種類の焼き菓子の詰め合わせを160箱製造、販売しているが、毎年数分で完売するため、

数が足りないと来校者から苦情の出る程の人気商品になっている。



好評の焼き菓子詰め合わせ

キャリア教育

総合文化学科では設立時の平成18年度より、キャリア教育に取り組み始めた。その年、文部科学省の特色ある大学の取組を育成、支援する「現代GP」に「人間力を養成するユニット別キャリア教育—社会に貢献できる自立した女性の育成」で応募し、採択され、平成22年度まで5年間継続した。平成22年度はプログラムを見直し、これまでの実績を発展継承する内容の「実学・実践による女性のコンピテシー（仕事力）育成」プログラムを策定、文科省の「就業力育成支援事業」に応募し、採択された。

コンピテシー育成のひとつとして、地域産業界との連携による実学的・実践的教育カリキュラムを新設した。企業活動の内容や仕事を理解し、働くことが社会に貢献することだと思えることを実践するという目的の中で、昨年9月10日に千葉興業銀行が主催する千葉県食材見本市「千産千商2010」に参加した。大学構内を利用して、企業は商品展示と商談、販売をおこない、調理と製菓の学生は提供食材を使った料理や菓子を作って来場者へ試食のサービスをし、他プランチの学生は会場運営に携わった。学生たちは企業の方と直接話をして共に働き、地元企業の商品や活動について理解を深めることが出来た。



「千産千商2010」製菓のコーナー

「千産千商2010」地元食材を使った商品提案

本学が立地する千葉県は、農業、漁業が盛んな県である。主要農産物産出額では全国第3位（H.20年度農林水産省統計）で、食卓に上るほとんどの野菜が作られている。

夏休み前に企画に入り、学生が着目したのは生産高の多い野菜と落花生で、蚕豆などは開催時期に市場からなくなってしまうため、材料を確保し、茹でて急速冷凍にかけた。製作にあたり、出店業者より提供いただいた千葉県産食材は卵、牛乳、落花生、人参、新生姜、トウモロコシ、蚕豆、梨のピューレ、白玉粉である。

開発した菓子は以下の6品となった。

- ・千の葉；箱詰めのお土産品をイメージした商品で、729層に折ったパイ生地、刻んだ落花生を散らしてロール状に巻いてカットしたものを、グラニュー糖を敷いた台の上で楕円形に伸ばす。これを高温のオーブンで表面の砂糖がカラメル状になるように焼いた手間のかかった菓子になった。

- ・（船橋）人参のシフォンケーキ；人参嫌いの子供が食べられるよう、また、朝食向けのスイーツとして栄養バランスを考えて、クリームチーズを生地に散らして焼いた手軽に作れる家庭菓子である。

- ・生姜風味のアーモンドケーキ；アーモンドペーストに糖蜜煮の新生姜をきざんで加え、少しずつ卵を加えて含気させた生地を半円の一口サイズに焼いたもので、古典的なフランス菓子の構成になっている。

- ・トウモロコシのグジェール；シュー生地、トウモロコシを練り込み、チーズをのせて焼いたもので、ワインに合いそうな一品になった。

- ・蚕豆のパウンドケーキ；蚕豆の澱粉質を生かして和菓子の浮島に似た新食感のパウンドケーキにした。

- ・（松戸）梨の求肥もち；（教員の提案品）日本梨を白玉粉と混ぜて蒸し、さらに練り込んで求肥にし、



1年生も参加する提案商品の製作

優しい甘さを出すことができた。

これらは、素材の本質に迫る段階のものではないが、既存の製法を生かして工夫した美味しい菓子になった。一般の方を含めて約800名の来場者に喜んで召し上がっていただくことができた。しかしながら、製品コンセプトが良く伝わらなかった不満が学生たちに残り、限られた条件の中でのプレゼンテーションのありかたを学んだ。レシピはWeb上に公開している。また、この取り組みにより企業の方から連携のお話をいただき、今後の活動の励みになっている。

自分たちの手で生み出したもので企業活動に参加した経験は、仕事力育成につながったことと思う。

就職率の向上を目指す事はもちろんであるが、将来、地域の担い手となる人材育成につながることを願っている。

見た目よし、栄養よし、地域との連携よし ～三拍子そろった食品を目指して～

帝塚山学院大学 人間科学部食物栄養学科 教授 福田 ひとみ

帝塚山学院は幼稚園から大学院までを持つ私立総合学園で、2016年に創立100周年を迎えます。大阪府中央部を流れる大和川を挟んで大阪市の南側、堺市の泉北丘陵地帯に、帝塚山学院大学人間科学部があります。食物栄養（管理栄養士課程）、心理、情報メディアの3学科。意・情・知、それに躯幹の力を兼ね備えた、人々から信頼され将来、グローバル社会が求めるリーダーとなり得る豊かな人間性を持つ人材の育成を教育の目標に掲げています。帝塚山学院大学の学びの特徴は、他学科の科目や他学部の科目も履修でき、幅広く、深い知識を得ることができることです。

ひと味違うクッキー

男女共学の食物栄養学科が2006年に開設されました。食は健康だけでなく心にも影響を及ぼします。こころ豊かな食生活を送るには栄養だけでなく、周りの食環境にも心づかいてできる人材が必要です。社会の要求にこたえる「食のスペシャリスト」、管理栄養士を育てています。食物栄養学科の誕生にあたり、健康に配慮した「帝塚山学院・健康クッキー」を、食物栄養学科が発案し、販売を始めました。

普通、クッキーの主成分は炭水化物です。このクッキーには小麦粉の代わりに乾燥おから・大豆たんぱく質・食物繊維を使っています。たんぱく質や食物繊維の補給になります。



大豆が入った健康クッキー
プレーン、ごま、チョコレート、紅茶



ハナミズキの咲く大学本館

食べると水分を含んで、5～6倍にふくれるので満腹感が出て、食べ過ぎを防ぐ効果もあります。「1個食べただけで腹持ちが良い。おからが入っているとは思えない」など好評です。入学式、卒業式、オープンキャンパスで配布。キャンパスカレッジショップで販売をしています。

さらに、その1年後からは同じ材料を含んでいるうえに、オレンジピールの入った香り高いパウンドケーキをつくり、販売もしています。



大豆が入った健康ケーキ

堺名産小松菜を活かして

小松菜の生産は全国で、大阪府は第5位。堺は最大の産地です。小松菜はもっぱら“おひたし”で食べられていますが、小松菜を使ったお菓子づくりを学生たちと取り組んでいるのです。小松菜は栄養価

の高い緑黄色野菜。カルシウム・ビタミンA・鉄・カリウム・食物繊維などを多く含んでいます。ほうれん草と比べてみると鉄分はやや少ないものの、カルシウムは5倍もあり、野菜の中ではトップクラスです。またアクが少ないので、茹でずに使える便利な野菜です。そこで、この小松菜をたっぷり入れたバナナケーキをつくり、大学祭で来場者に試食してもらいました。「緑色が大変きれい」、「青臭くない」、「子どもに食べさせても安心」など高い評価を得ました。



小松菜入りバナナケーキ

この経験から小松菜を使ったケーキづくりに自信を深め、今年は米の消費を多くする目的で米粉を用いた「小松菜入りロールケーキ」（カスタードクリームも米粉でつくりました）を開発しました。これらのケーキは抹茶を使ったものに比べると、苦みが少なく、色も鮮やかなのがセールスポイントです。

企業とのタイアップで地域の活性化

大阪の繁華街にはキタ・大阪駅界隈とミナミ・難波駅界隈があります。キタとミナミではまったく違うイメージを持っています。ミナミはカニやフグなどやたらとハデで奇抜な看板が乱れ立ち、遊び心を最優先した街です。学生たちの遊び、おしゃれ、食事もミナミが中心になっています。このミナミの心斎橋にあるホテル日航大阪と4月から『コラボdeスイーツ』の企画をすすめています。

大学と企業が商品を共同開発するという話題性に

加え、大学と企業の二人三脚で思い入れのあるミナミをいっそう生き生きとした街にしていきます。

まず第一弾は、2011年4月1日～5月31日につくるスイーツを決めパッケージ考案。6月1日に行われる大学入試説明会でお披露目される予定です。現在、ホテルの担当者と白熱した意見の交換を重ねています。

第二弾は、9月1日～10月31日。第三弾は11月1日～12月下旬で四季を通じて、季節の味・匂を取り入れたお菓子づくりを目指しています。「美味しい」、「手頃な」、「安全な」商品をつくり、そのスイーツにミナミらしさを感じてもらえたらと願っています。この企画に参加した学生たち（延べ80人を予定）は、商品開発に取り組むことで関係する方々の仕事の現場を体験し、社会の仕組み、人との向き合い方など貴重な経験をしていくことは間違いありません。そして、一人一人の経験が周りの人を巻き込みさらに発展することを期待しています。

今後、ただ美味しいというだけでなく、通常よりもさらに栄養を強化し、普段あまり食べない食材を使ったお菓子づくりなど、「帝塚山ブランド」を立ち上げていきます。



「コラボdeスイーツ」ミーティング風景

栄養バランス弁当の企画・販売

東京医療保健大学 医療保健学部 教授 峯木 真知子

3大学が共同して

本学のある世田谷区では、世田谷区内保健所栄養士の方々と世田谷区にある本学、昭和女子大学と東京農業大学の3大学が共同して、食環境づくり運動に積極的に取り組んでいる。具体的には、それらの大学生がリーフレット、ランチョンマット、ポスターなどの作成に協力参加して、地元を提供している。そのような影響もあり、チーム医療を目指した新しい大学である本学では、学生のモチベーションを上げ、社会に向けた取り組みとして、栄養バランス弁当の企画・販売を卒業研究の一つとして取り組んできた。まず、大学生を対象にした弁当を考案する必要性を知るために、本学と東京農業大学の学生計515名に対し、食事の取り方に注意していること、欠食状況、昼食の摂取状況、昼食の価格、お弁当を選ぶポイント、お弁当に用いられるおかずの好みなどをアンケート調査した。また、健康弁当としてアピールされている弁当および500円前後の弁当を購入し、栄養価計算、食品量、試食の感想を加えて、分析を行った。

アンケートより、大学生515名が食事のとり方に注意していることは、「野菜を食べるようにしている」66.4%、「朝食をとる」45.6%、「栄養バランスに注意する」が41.2%であった。通常の昼食は「おにぎり」「パン・サンドウィッチ」と答えたのが半数以上で、男子では「弁当」「定食」も多かった。「弁当を購入しない」と答えた学生は75.3%で、ほとんどが女子で、その理由は「値段が高い」59.8%、「食べる量が多い」「食べすぎる感じがする」「容器がかさばる」と答えていた。お弁当を選ぶポイントは「好きな主菜・副菜がある」、「価格」が25%以上を示し、「バランスが良い」と答えたのは11.1%であった。好きなおかずは、鶏のから揚げ、肉じゃが、ハンバーグ、きんぴらで学生の70%以上があげていた。昼食の予算は500円以下で、これには飲料も含まれている。では、市販弁当では満足できるものがあるのかという観点より、500円前後の幕の内弁当8種を調

査すると、平均でエネルギー881 kcal、たんぱく質29.4g、脂質21.5g、野菜量39gであった。市販弁当21種をみると、弁当の価格が安いほど、高エネルギー、高脂質で、価格が高いほど、野菜量が多く、しかも塩分が多かった。また、栄養成分表示がされている弁当はコンビニ以外では少なく、表示のあるものでも、実際に栄養価計算すると、たんぱく質・脂質・塩分が表示より10~30%多かった。これらのことから、大学生を対象に、食事摂取基準の1/3を満たし、野菜および食品数も多く使い、栄養バランスのよい献立内容で、しかも価格が安く、栄養教育媒体づくりも含めて大学生の食育の一環になるような弁当を提供する必要があることを理解した。

Plan, Do, See でバランスグーグー弁当

こうして考案してできたのがバランスgood!グーグー弁当である(Plan)。二種のご飯、豆腐ハンバーグ、野菜ソテー、きんぴらごぼう、煮物、フルーツ寒天(季節によりさつまいもの茶巾)の組み合わせで、エネルギー624kcal、たんぱく質21.2g、脂質15.0g、塩分2.2g、野菜量135gの幕の内弁当を販売した(Do)。媒体には、包み紙と箸紙を利用し、食事バランスガイドとPFC比率の表示、弁当の健康法を取り入れた。購入した学生には評価のアンケートを義務付けた(See)。この販売は、管理栄養士養成課程以外の学生も購入することで、食事に興味



をもたらす結果になった。

しかし、幕の内弁当は「容器がかさばる」、「量が多すぎる」という欠点と、調理操作が多いことから、次にどんぶり弁当を企画した。その際には、本学学生262名に対して、食事内容、食事改善の必要性、健康に良い食材、健康的な弁当のイメージおよびどんぶり弁当のイメージなどをアンケートで質問した。同時に市販どんぶり弁当13種を購入し、料理および栄養価分析を行った。どんぶり弁当のイメージは、「ボリューム感がある」69.2%で、「高エネルギー」「野菜が少ない」「栄養が偏っている」も学生の40%以上があげており、マイナスのイメージを持っている。そこで学生たちが工夫して出来上がったのが、“**20品目おからつくね丼弁当**”で、エネルギー645kcal、たんぱく質21.0g、脂質17.8g、食塩2.1g、野菜量139g、食品数20種で、おから入りつくねには、ひじきとカルシウム補給のスィムミルクを加えた。食情報に詳しい若者たちが健康的に思う食材は、玄米・雑穀米、野菜類、豆類などであったので、それらを利用した献立で、380円の価格で設定した。これらの研究は、日本栄養改善学会および日本給食経営管理学会で学生と共に発表を行った。



健康スイーツと野菜練り込みパスタ

次に健康的な野菜スイーツを考え、大学祭で販売した。本学の学園祭では、ご飯、未加熱・カスタードは除くなどの販売条件があげられている。野菜かりんとうとして、ごぼう、にんじん、ほうれん草を栄養と嗜好性より3種選択した。ごぼうにはその香りと黒糖特有の渋みを、にんじんには三温糖を、ほうれん草にはグラニュー糖と炒りごまを組み合わせ、揚げずに、焼く操作を行うことで、吸油分のエネルギーをエネルギーカットした「ベジンとう」を完成

させた。同時に、購入者には、野菜かりんとうの栄養的特徴を盛り込んだ大吉から凶までの「おみくじ」を添えた。売り出しの看板には、間食の摂取の注意と、砂糖の知識をかかげ、販売時につけるエプロンには野菜1日350g摂取を促す媒体を用いた。

これらの卒論生の蓄積に対し、現在行っているのは、手作り野菜練り込みパスタの企画である。東京特産の小松菜を練りこみ、トマトソースには豚肉の半分を高野豆腐で代用し、クリームソースには、牛乳の半分の調製豆乳を用いている。この2種のソースをかけたパスタにカリフラワーと果物を加えた。この弁当はエネルギー632kcal、たんぱく質26.7g、脂質17.1g、カルシウム175mg、食塩2.5gで、鉄7.6mg、野菜量175gが多く、女子学生の嗜好に合わせたパスタ弁当に出来上がっている。

日本官能評価学会で発表

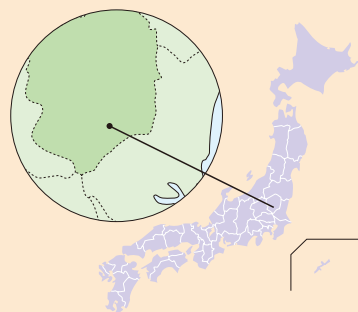
同時に、市販弁当の表示の価値を本学3学科在籍の女子学生437名にアンケート調査を行った。弁当の購買行動に最も影響しているのは「価格」で、次に影響するのが、情報および看護学科では「カロリー表示」、栄養学科では「栄養バランス弁当」であった。「有名シェフ監修」は大学生には魅力がなかった。管理栄養士が設定した「栄養バランス弁当」に対する追加的対価の平均金額は情報学科・看護学科の学生では64円、栄養学科では75円であった。栄養バランス弁当の価値は、栄養学科の学生で11円も高く認められていた（平成22年度日本官能評価学会大会で発表）。この結果は、栄養バランス弁当を販売し、食教育を行ってきた成果と考えられる。この他に、卒論の前の活動として、3年次の実習授業で、自分たちで企画する栄養バランス弁当の作成と題して、班別に弁当を作らせている。

大学生のもつアイデアは、稚拙なこともあるが新しく斬新で、頼もしい。販売まで楽しく張り切っている様子は、本人たちの食に対する興味を伸ばすだけでなく、他学科の学生まで良い影響を与える。

これらのアイデアの社会へ発信および企業との連携には、学生のカリキュラムや人数の関係で、現在は進んでいない。学生によりM市小学校給食委員会との連携で児童の栄養指導が進んでいる。

栃木県の郷土料理と 御当地人気料理

宇都宮短期大学 人間福祉学科 教授 中川 英子



平成19年12月、農林水産省は、全国の都道府県から「農山漁村の郷土料理百選」と「御当地人気料理特選」を選定しました。これは農山漁村で脈々と受け継がれ、かつ「食べてみたい・食べさせたい・ふるさとの味」として国民的に支持される料理を郷土料理百選選定委員会が選定したもので、郷土料理では99品が、人気料理では23品の料理が選ばれています^{注1}。

その中で栃木県では、郷土料理として“ちたけそば”と“しもつかれ”が、また、人気料理として“宇都宮餃子”が選ばれました。

郷土料理として選ばれた“ちたけそば”の“ちたけ(=乳茸)”は、その名の通り裂くと乳白色の汁がでてくる茸のことで、梅雨明けころから雑木林に自生します。このちたけは味と香りがとてもよいため、そばのだしとして利用したのが、この“ちたけそば”です。調理法は、ちたけとナスを炒め、だし汁を加えて作ったちたけ汁をそばにかけるというもので、昔から人びとに愛され続けてきたそばの一つです。

また、もう一つの郷土料理、“しもつかれ”は栃木県のみならず、群馬県、茨城県の北関東地方一帯に伝わる郷土料理です。その呼び方は、

「しみつかり」「しみつかれ」「すみつかれ」などと地域によって異なりますが、発祥は鎌倉時代に編纂

された説話集「宇治拾遺物語」などの中にある「酢むつかり」を起源としている説が有力だといわれています。しもつかれの調理法は、これも地域によって異なりますが、一般的には、正月の残りもの新巻鮭の頭の部分と節分に捲いた残りの煎り大豆に、鬼おろし(目の粗い木製のおろし器)で粗くすりおろした大根と人参などを酒かすと一緒にして煮込んでいくものです。調味料は一切使わず大根の甘みと塩鮭の塩味だけです。素朴な味はまさに故郷のお袋の味です。

一方、人気料理としてあげられた宇都宮の餃子は、宇都宮といえば“餃子”というくらい、今日ではよく知られています。この宇都宮の餃子は、戦時中、宇都宮にあった陸軍14師団の兵士が満州から帰国して満州の餃子の作り方を持ち込んだことから始まったといわれています。しかし、今日のように人々に広く知られるようになったのは、宇都宮市の職員が“総務省「家計調査」の都道府県所在市及び政令指定都市別ランキング(品目別購入量が多い都市)”で宇都宮市がトップを占めていた餃子に目を付け、宇都宮の餃子として積極的に宣伝していったことに始まります。

現在ではJR宇都宮駅周辺には餃子専門店が軒を連ね、週末には他県からも餃子を食べにくる家族連れやカップル、友人同士などで賑わっています。

注1) 服部 幸應『郷土料理百選』農林開発企画委員会2009



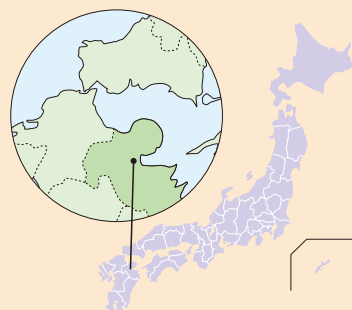
しもつかれ



宇都宮餃子

別府の地獄蒸し料理

別府大学 食物栄養科学部食物栄養学科 教授 西澤 千恵子



大分県は九州の北西部に位置し、周防灘、豊後水道、九州本土最高峰を有するくじゅうの山々、九州山地に囲まれ、海あり、山あり、平野ありの所である。そのために様々な食材があり、さらに歴史的な背景もあり、郷土料理はバラエティーに富んでいる。

ところで今回ご紹介したいのは郷土料理ではなく、調理法である。県の中央部に位置する別府市は温泉で有名な所である。1日の湧水量13万kl、源泉数2900孔は面積当たりになると世界一で、至る所から温泉が湧き出している。この温泉噴気を使った「地獄蒸し」という、ギョッとする名前の調理法があり、鉄輪地区と明礬地区で行われている。

温泉噴気を源泉から「地獄釜」と呼ばれるコンクリート製のかまどまでパイプで引き、米、鳥獣肉類、魚介類や野菜類、弁当、饅頭、プリンなどをその上で蒸す。さつま芋やとうもろこしで20~30分、竹の子で60分、かにやさざえで15~20分、茶碗蒸しは5分、ほうれん草は1分で食べられるようになる。そのまま、食塩を少々付けて、あるいは大分特産のかぼす果汁としょうゆを付けて食べる。どれも水で蒸した物とは一味異なり、おいしいと評判である。全熟卵は10分ほどで出来上がるが、半日、1日という長時間にわたって蒸したものもあり、卵殻はもちろんのこと、卵白、加熱時間によっては卵黄までが茶色に、噴気によっては卵

殻が真っ黒に変化し、チーズ様の食感と薫製のような香りが加わる。最近では変化する噴気を一定の低温にし、長時間加熱をするという研究も行われている。鶏一羽や鯛一尾を1日蒸すと骨まで軟らかくなり、にんじんは甘味が増す。

別府の温泉史は、奈良時代まで遡っていく。「地獄蒸し」の原型ともいえるべき調理法が文字になってくるのは弘化2（1845）年に著された「鶴見七湯廻記」で、地獄蒸しを行っている図とともに、「地獄蒸軽羹」、「地獄蒸椿餅」、「行成餅」、「蒸琉球芋」など、今日でもすぐに使えそうなレシピが記載されている。また明治時代には、子供たちが青竹を地面に差し込んで噴気の穴を開け、近所の畑からとってきた枝豆やサツマイモを入れて蒸し、おやつとして食べていたという記述も見える。

「地獄蒸し」は天然のエネルギーのみを使った、究極の「エコクッキング」ということができる。噴気を大切にし、これからもずっと楽しんでいきたいものである。

現在、市が運営している「地獄蒸し工房」では、食材を持ち込んで調理して食べられるし、ホテルや旅館では、食事として提供している所もある。また地獄釜で蒸したプリン、卵、饅頭等も土産品としてあちこちで販売されている。別府においでの際は是非、お試しください。



地獄釜



地獄蒸し

**酸化ストレスから身体をまもる
活性酸素から読み解く病氣予防**

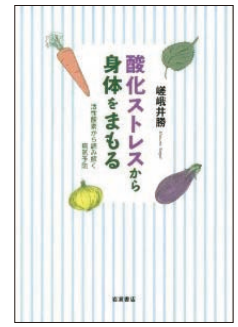
嗟峨 井勝 編
岩波書店 定価2,200円

食によって健康を維持回復したいと願う人は多い。生活習慣病の多くが食生活に起因するゆえ、科学的根拠のない食情報に振り回されることもある。本書は、「予防こそ最大の治療」との考えから、活性酸素がさまざまな病氣の原因となって老化や寿命と関係することを分りやすく解説し、バランスのとれた食事や運動が活性酸素の害を防ぐ予防法だと説いている。医食同源、和食の良さを再認識させる本といえる。

本書は5章からなり、1、2章では、活性酸素が体内でどのように作られ、どのような仕組みで消去されるかをていねいに解説している。3章では、病氣が起こる仕組みと活性酸素の関わりを、がん、脳卒中・心疾患、肥満・糖尿病、認知症、骨粗しょう症の項に分けて解説している。典型的な生活習慣病といわれる、がん、脳卒中・心疾患は、日本人死亡

者の60%を占めるゆえ、食生活の改善・健全化が切望される。4章の食べ物で酸化ストレスから身体をまもるでは、がんを予防する食生活、高血圧・動脈硬化の予防、カルシウム摂取量を増やすために、認知症にならないための食生活の4つの項を設け、野菜・果物を（1日当り野菜350gと果物100g）摂ることの効能を掲げている。すなわち、野菜類は活性酸素を消すたくさんの抗酸化物質を含み、体の中の抗酸化酵素の働きを活発にするミネラルを多く含む。また、野菜の煮汁が水抽出よりはるかに高い抗酸化能力をもつデータを示し、野菜を煮て食べやすく、たくさん食べることを提唱している。5章では、適度な運動が活性酸素に強い体を作る事実を紹介し、免疫機能を含めた運動の効用を解説している。現代のストレス社会の中で、生活習慣を改善し、QOLを高め生活をエンジョイするためのお勧めの一冊である。

宇部フロンティア大学短期大学部 松富 直利



**地域食材大百科
第1～5巻**

社団法人 農山漁村文化協会 編
農文協 定価63,000円

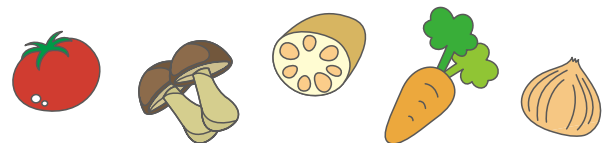
フードスペシャリストとして求められる資質の一つに、消費者と生産・流通・販売者の仲立ちができる幅広い食の知識と技術を持ち、的確な情報を提供できる素養を持つ人材であることが挙げられる。

本書は、地域の多彩な食材料を第1巻では穀類・いも・豆類・種実45品目、第2巻では野菜・地方野菜313品目、第3巻では果実・木の実・ハーブ107品目、第4巻では乳・肉・卵・昆虫・山菜・野草・きのこ99品目、第5巻では魚介類・海藻460品目を取り上げ、個々の食品材料については「概要」、「食材としての特徴」、「調理での活かし方」の3項目から解説されている。「概要」では和名、学名、英名、地方名・別名、分類、原産地、わが国への伝来時期、主な産地、出回り時期が記載されている。また、「食材としての特徴」では、原産・来歴と利用の歴史、特徴と栄養・機能性、種類・品種とその特徴、栽培

法と品質、加工品とその特徴が述べられている。さらに、「調理の活かし方」では素材としての特徴、基本調理とポイント、さらに調理法も記載されたおすすめの一品も紹介されている。また、本文とは別に「各地の地場・伝統食材」が記載され、それぞれの食品の解説とともに、栽培地と入手連絡先も併記されている。写真は食材そのものとともに栽培風景、調理品、加工品などが挿入されているため、地域食材の特徴を理解しやすい。

食の安全・安心とともに、地産地消への関心が高まる昨今、地域の食材を理解し、またそれらを有効に活用法するための知識を得る有益な参考書として役立つものと考えられる。

名古屋女子大学短期大学部 成田 公子



事務局から

この度の東日本大震災で亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに被災された地域の皆様に謹んでお見舞い申し上げます。一日も早く復旧・復興を果たされ、おだやかな日常生活を取り戻されることを心より願っております。

当協会では、特に被害の大きかった、岩手、宮城、福島の会員校に対し些少ですがお見舞金を贈らせていただきました。

会員数、養成機関、資格取得者数の動き

平成23年4月1日現在の正会員数は159校です。また、既存の正会員からの追加申請分を含め、新たに下記の3校の学科等がフードスペシャリスト養成機関として認定されました。

正会員	学科等
京都華頂大学	現代家政学部 現在家政学科
大阪青山大学*	健康科学部 健康こども学科
京都聖母女学院短期大学*	生活科学科 食物栄養専攻

*印は既存正会員からの追加申請

平成22年度のフードスペシャリスト資格認定試験12月19日（日）、全国154校で行われ、6,447人が受験し、5,226人が合格となりました。この合格者及び平成21年度試験の3年次合格者等からの申請に基づき、平成22年度には5,223人にフードスペシャリスト資格認定証を交付しました。フードスペシャリスト認定試験の合格者等の推移は下記のとおりです。

	受験者 (人)	合格者 (合格率)	認定証 交付数
22年度	6,447	81.1	*5,223
21年度	6,769	83.9	*5,434
20年度	7,013	80.2	*5,423
19年度	6,931	79.7	*5,406
18年度	7,118	82.6	*5,675

*前年度合格者含む

食の専門展ファベックス2011

大震災の影響により、2011年4月6日(水)～8日(金)に東京ビックサイトで開催予定だった「ファベックス2011」等が延期され、6月1日(水)～3日(金)に

千葉の幕張メッセで開催されることとなりました。ファベックス2011のほか、デザート・スイート&ドリンク展、米粉産業展も同時開催されます。

当協会は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。

〈ファベックス2011〉

1. 会期 2011年6月1日(水)～3日(金)
10:00～17:00
2. 会場 幕張メッセ 1～3ホール
3. 入場料 3,000円(税込)

※「ご招待券」持参者は無料です

なお、延期前の招待券をご持参された場合はそのまま入場できます。新たに招待券をご希望の方はお早めに事務局までご連絡下さい。

イベントの内容や交通アクセス等の詳しい情報はファベックスのホームページをご覧ください。

ファベックス2011公式ホームページ

<http://www.fabex.jp/>

フードスペシャリスト養成機関研修会

平成23年度のフードスペシャリスト養成機関研修会は8月25日(木)、26日(金)です。25日は食品関係企業の求める人材等についての講演を、26日はキッコーマン野田工場見学と講演を計画しております。詳しい内容については、決定次第当協会のホームページにてご案内いたします。多くの方のご参加をお待ちしております。

H23年度 食に関する一般向け 啓発事業実施校

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。

平成23年度において、優秀な企画として審査会で選ばれた啓発事業の実施校は下記のとおりです。(開催日程順)

①函館短期大学

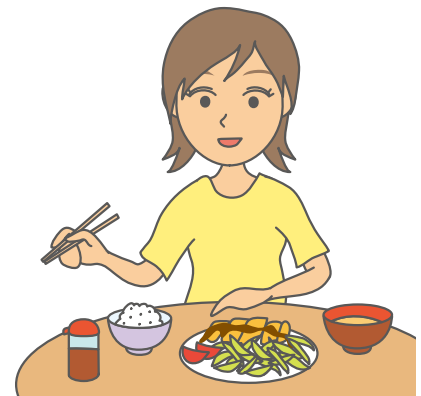
北海道のじゃがいもで、おいしく楽しく地産地消!

- ②青森中央短期大学
青森中央短期大学公開講座
1「子どもの食品加工講座～さけるチーズを作ろう!～」
2「クリスマス親子クッキング」
- ③東海学園大学
考えましょう災害時の食事
- ④別府大学
高齢者向け料理講習会
- ⑤純真短期大学
笑顔でジャンプ!食育でジャンプ!「ランチにチャレンジ」「サイエンスにチャレンジ」
- ⑥昭和学院短期大学
食と健康講座～簡単アイデアで豊かな食卓を～
- ⑦聖徳大学短期大学部
聖徳大学短期大学部“千葉県のすしロール一米とのりの技”講演と実習
- ⑧中国学園大学
中国学園大学公開講座 地域住民を対象とした食・栄養教育の実践(仮名称)
- ⑨別府大学短期大学部
平成23年度 和菓子講習会
- ⑩聖徳大学
聖徳大学“食”に関する講演会
- ⑪東京聖栄大学
大学生が考えた新しい加工食品展(卒業制作展)
- ⑫愛知みずほ大学短期大学部

熱田浜「名古屋は魚肉が富む所なり」—お米と魚のコラボフェア—

- ⑬聖霊女子短期大学
クリスマスコミュニティーパーティー～クリスマスの喜びを地域の皆様とともに～
- ⑭奈良佐保短期大学
食物アレルギー講座
- ⑮釧路短期大学
第2回くしろエゾシカシンポジウム—みんなでエゾシ会議inくしろ—

食に関する一般向け啓発事業の募集要綱やこれまでの事業結果の概要は、当協会のホームページに掲載していますので、ご覧下さい。



編集後記

◎東北を中心とする東日本大震災の発生で、ある意味で暮らしのスタイルの再構築を迫られる時代となりました。まずは、被災地の皆様に心からのお見舞いを申し上げます。

◎被災地では、その日の三食を確保することが、最優先の課題となりました。個人レベルから企業、自治体のレベルと、それぞれに食べることは欠かせない—食の分野の教育の底辺を広げることの大切さを、改めて感じました。

◎巻頭言の「フードスペシャリストの会」創設の提言。将来に向けて是非実現して欲しいことです。そのためにも、養成施設の卒業生が、フードスペシャリストの資格を生かして各々の職域で大いに活躍をして欲しい、という切なる思いにかられます。少子・高齢化の時代、食品市場の停滞も懸念されますが、反面、健康食品市場は一兆八千億円もの成長分野と言われます。この現実を踏まえた対応も必要でしょう。「フードビジネスの窓」は、マクロな立場での食品教育の視点に着目することを教えられるものです。東北の震災被害から、今後の水産加工業の動向にも目が離せません。

◎特別企画は、モノを通しての大学の果たす役割、地域との結びつきを取り上げました。学問の府である大学は、知識・情報の発信に加えて、モノづくりの拠点としても機能しています。関東学院大学の「ふれあい祭」の事例にもみられるように、そこにはモノづくりと共に「ふれあい」という人の心と心との結びつきが欠かせない眼目となっています。

◎「味・お国自慢」は東西の豪華版。宇都宮駅前には大きな餃子のモニュメントが、別府は誰もが知る老舗の温泉の街。心強い「地元」の味が根づいているというレポートです。(沢)