

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	食品表示についての最近の動き	1
フードビジネスの窓	いま、なぜ米粉か?	2
特別企画・調理学	食・健康コースの調理関連授業	4
	調理実習 一行事食と郷土料理を取り入れて	6
味・お国自慢	生麩の楽しみ	8
	江戸の味「深川丼」と「深川飯」	9
研修会講演	求められる人材とフードスペシャリスト教育をテーマに	10
研修会感想	平成23年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して	11
調査報告	平成22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	13
ぶっくえんど	「つきち田村料理の理」/「最後の晚餐 死ぬまえに食べておきたいものは？」	15
事務局から		16



巻頭言 食品表示についての最近の動き

内閣府・消費者委員会委員 実践女子大学 教授 田島 眞

2年前の平成21年9月に消費者庁・消費者委員会が発足以来、食品表示にかかわる施策は、それまで農林水産省と厚生労働省が別個に行っていたものを、一元的に消費者庁で行うようになった。それに伴い、法律も一本化することとなった。すなわち、JAS法、食品衛生法、健康増進法に分かれている食品の表示に関わる基準を統一しようとするものである。現在の予定では、平成24年度中に、法案の提出を目指している。

現在、3つの法律で重複しているもの、定義が異なるもの、運用が異なるものなど、多数ある。例えば、消費期限と賞味期限、生鮮食品と加工食品の違い、製造所名の取扱いなどである。そのために、消費者にも分かりにくいし、製造業者も間違いやすい。表示についての資格検定試験があるくらいである。

一本化のついでに片づきたい課題もある。栄養表示の義務化と、加工食品の原料原産地表示の拡大である。加工食品の栄養表示は、現在、任意として基

準があるが、義務化しようとするものである。問題の発端は、トランス脂肪酸である。トランス脂肪酸が心臓疾患の発症と関係があるということで、食品中の含有量を表示しようというものである。しかし、心臓疾患に関係するものは、飽和脂肪酸、あるいは脂肪含量でもあるので、トランス脂肪酸を表示するならば、これらも表示しなければ片手落ちである。ということで、栄養表示の義務化が課題となった。

加工食品の原料原産地は、現在、22食品が義務化されているが、これを拡大しようとするものである。品目の拡大だけでなく、現在は、原料に占める割合が50%以上のものに限定されているので、その範囲の拡大も議論になる。

この2つの課題は、消費者庁・消費者委員会に検討会が設けられ、議論を重ねてきた。

食品表示を正しく理解し、情報発信するのもフードスペシャリストの業務の一つである。最新の動きに注目して、情報に遅れることなく教育をしていきたい。

いま、なぜ米粉か？

財団法人日本穀物検定協会 参与

NPO法人国内産米粉促進ネットワーク 副理事長 萩田 敏



はじめに

食生活が変化し米が過剰になった今日において、我が国の重要な資源である水田農業をいかに維持し食料自給率を向上させていくか。これが米粉生産の大きな背景となっています。

昔から、米は粉体にして団子やせんべい等に用いられてきましたが、ここ10年ぐらいの需要量は20万t程度で、大半は外国産となっていました。

それがここ2～3年、政策的にも新規需要米への取り組みが提唱され、国内における米粉等新規需要米の生産は、20年産で1万t程度から21年産で1万3千t、22年産では倍の2万8千tとなっています。米粉への関心も高まり様々な用途に使われ出しています。新規米粉とは、従来の上新粉に比べ微細粒粉に製粉したもので、米粉パン、パスタ、めん、ケーキ、ホワイトソース等、新しい分野に米粉を使う目的で開発されたものです。新たな様々な食品開発も可能となっています。

今後、これらを追い風として米粉ビジネスとして確立するには、いくつかの課題を解決し、産業として定着させることが地域の活性化、食料自給率の向上などにつながると注目されています。

それには、米粉や米粉製品が確実に消費されるよう販売、加工、生産の関係者が連携し、新たに米粉事業を興すという意識が求められます。農山漁村の6次産業化、農工商連携による新たな米粉商品開発など、「商品を見据えた農業」も一層重要になっていくでしょう。

1 米粉で新たな市場の創出

日本の平成22年度の食料自給率は39%（カロリーベース）です。国民1人1日当たりの供給熱量は、2,458キロ・カロリー。そのうち国内産食材が供給できる国内産熱量は、946キロ・カロリーに過ぎません。もし、海外からの食料や飼料穀物の輸入がス

トップしたら、私たちの食卓はどんなメニューになるのでしょうか。仮にいま、海外からの食料や家畜のエサになる飼料穀物の輸入が止まったとした場合、私たち日本人は1人1日当たり946キロ・カロリーのエネルギーしか摂取できなくなってしまいます。まずはこの現実を直視しましょう。

農業資源をもっと有効に使おうという姿勢も不可欠です。日本では今、水田が余っています。平成20年には主食用水稲作付面積は160万 ha ですが、全体の潜在水稲作付面積270万 ha から考えると6割弱でしかありません。米の需要さえ生み出せば、作付面積は十分あるのです。

そこで登場するのが、米粉です。米を粉にして新しい市場を創出すれば、大きな需要が生まれます。日本の農業・食料問題解決への糸口になると言っても過言ではないでしょう。

もちろん、米粉の原料に国内産米を使用しなければまったく意味はありません。

2 小麦粉と、比べない

米粉は小麦粉の代替としてではなく、「新たな食材」として捉えることが重要です。小麦粉の代替では安易なコスト競争に陥り、外国産米を使った米粉が良いになってしまうからです。それでは価格のみが焦点となり、新たなビジネスとして魅力が半減します。また、米粉食品の原料となる米は、国内産を使用することが大切です。米粉普及の根底にある、自国の農業資源で自国の食料を確保するという目的を忘れないようにしなければなりません。

米粉を使ったうどんは、茹でるとコシがないといわれますが、それなら短くカットしてサラダ、パスタ感覚にしたらどうでしょうか。コシがないということであれば、それは、茹で時間が短くて済むということにも繋がり、調理に手間のかからないメニュー提案など米粉食品の特徴を活かす工夫、発想が求



められます。

そのためには、米粉の製粉特性や機能性を知りうまく引き出すことが必要です。その一つに、米粉は油の吸収が小麦よりも抑えられる特徴があります。米粉の天ぷらでは、油の吸収を抑えヘルシーでパリッとした食感に揚がります。高アミロース米を使った米粉であれば食後血糖値の上昇が抑制の機能性があるとされています。紫黒米を使えばアントシアニン、赤米ならタンニンを含み、ともにポリフェノールが豊富であります。さらに各種ビタミン類等含むため健康食材としてアピールした米粉食品ができます。

3 付加価値商品の展開

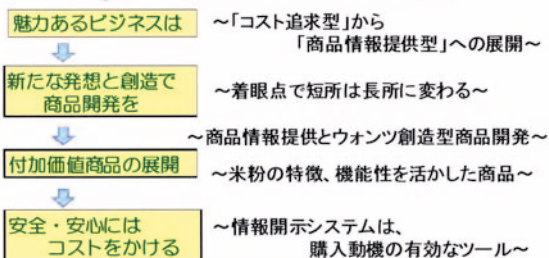
～ウォンツ創造型商品開発～

消費者アンケートによると、食料品を購入する際に消費者が重要視することとして、「鮮度が高いこと」や「国産であること」、「食品添加物が入っていないこと」などが「信用のおける銘柄(ブランド)であること」を上回っています。つまり、イメージや評判だけでなく、実際に自分の目で商品を確認し、納得して購入する傾向が強くなっています。

また、価格よりも安全性を重要視しています。「地産地消」や商品履歴に関心が高いのは、それが理由です。これらのことが商品の付加価値として備わるなら、たとえ従来価格より割高であっても購入したいとする消費者は7割にもなり、さらに20～30%の消費者は従来価格より商品履歴が明確で商品情報に納得できれば30%以上高くても購入するとしています。

提供する側としては、ニーズ対応やシーズ志向だけでなく、ウォンツ型の商品展開が重要になってきます。「そうそう、欲しかったのはこういう商品だ

米粉ビジネスへの鍵



キーワードは、
・国内産 ・低カロリー ・機能性 ・情報開示

った！」と消費者が潜在的に欲しているものを形にして出す。そこに安全性や機能性が加われば、購入動機はさらに高まるでしょう。

今後ますます重要視されるであろうキーワードは、「国内産」、「低カロリー」、「機能性」、「情報開示」。米粉食品はこのすべての条件を満たしていますから、これらのキーワードを中心に消費者にわかりやすく伝えていくことが大切です。

4 商品情報提供型で米粉ビジネスの伸長

提供する側としては、国内産や機能性の備わっている商品であれば、そこをどのように情報発信、開示し、消費者に伝えていくかが重要なポイントとなります。国内産米を原料とした米粉食品は、アピールできるキーワードの「国内産」、「低カロリー」、「機能性」、「情報開示」の条件が満たされています。「コスト追求型」から「商品情報提供型」への展開が可能であり、量より利益確保の販売が可能となります。

安全・安心を担保し、それらの情報をいかに適切に示すことができるか、それによって購入動機への喚起、呼応を呼び込むことに繋がっていきます。それには、信頼を得られる第3者機関の確認による原材料米、原料米粉などの商品情報として産地や品質、安全性、成分特性などが確認され、情報開示、提供されるシステム(QRコードやPCからの閲覧)が有効となります。そのことが消費者の購入行動への動機付けに有効なツールとなるでしょう。すでに多くの製粉・加工業者がこのシステム作りに取り組んでおり、今後の表示問題にも対応する準備が進みつつあります。また、今後米粉ビジネスへの伸長には、消費者、実需者に信頼される米粉の自主規格づくりとスタンダード化が欠かせないことと考えます。

食・健康コースの調理関連授業

共立女子短期大学 生活科学科 教授 津田 淑江

建学の精神を現代に

共立女子短期大学は「共立女子職業学校」として明治19年（1886）、女性の自立のために教育機関を作らなければと考えた、34人の発起人によって創立されました。創始者たちの真剣な思いは、建学の精神として現在の本学に受け継がれています。

短期大学生活科学科は生活環境情報コース、生活アートコース、食・健康コースの三つで構成されています。そのうち食・健康コースの学生はフードスペシャリスト資格認定試験を受験できるようにカリキュラムが組まれています。2001年からフードスペシャリスト養成施設になり、毎年フードスペシャリスト資格保有者を送り出しています。

食・健康コースでは、21世紀の新たな健康作りに向けて、正しい食の情報を収集し、適切な食品を選択することができる能力を養うために、総合的な食の教育を行っています。21世紀は地球環境や食料、エネルギーなどの問題が山積みされています。健康という視点に立ったQOLの向上をめざすとき、食生活を取り巻く社会環境の変化や地球規模での環境破壊などへの対応が重要な課題となってきます。

食・健康コースの学生は、今日の食の課題にも取り組み学んでいます。食品の栄養成分、味や香り、安全性などの「食」に関する基本的知識から、今日の私達の食生活に関わる社会事象についても学び、環境や高齢化社会の進展に対応できるように、新しい時代に求められる知識や技術を多面的に、総合的に学んでいます。

「おいしさ」と「楽しさ」を

また食べることに関わる人間行動、健康を左右する人間行動について、自分自身の体験やフィールドワークなどの調査から問題を発見し、理解し、解決する行動学演習をとおして、健康で質の高い生活を築き上げるために必要な知識と創造力を身につけます。そのための食・健康コースのカリキュラムは理論と実践を融合させ、多角的かつ創造的な教育を実

施できるよう実験・実習・演習を重視し、高度な情報処理技術を活用した授業によって構成されています。

調理学関連科目の授業を紹介しましょう。「食」の目的は当然、栄養の摂取による健康の維持ですが、「おいしさ」と「楽しさ」も重要な要素です。おいしく、楽しく食べることにより心身の健康が保たれます。栄養的に優れた食品でも「おいしく食べる」ことができなければ、その価値は半減してしまいます。調理が重要である理由です。また現代の調理のあり方を考える時、環境への責任ある行動を身につける必要があります。

食・健康コースには調理関連の授業として、環境調理学・調理学実習・調理科学実験・食行動学演習などが設置されています。調理を通して、栄養とおいしさのバランスを考え、望ましい食生活を実践するための知識と技術を習得することを目指しています。豊かな食生活、食文化、食育を推進するリーダーとしての技能を身につけ、フードスペシャリストとして食品・食物を選択するための「食」に関する情報を消費者に提供し、アドバイスする専門家となることを願っています。

講義では、食品がどのような特性を持ち、調理過程において食品の組織や成分がどのように変化していくか、複雑な調理現象についての正しい知識を学びます。食品素材を衛生的で安全な状態のなかで、食品成分の消化吸収を助け、他の食品との組み合わせで栄養・機能性を高め、食べる人がおいしいと感じる食べ物に調えるにはどのようにすれば良いのかを学び考えていきます。この食べ物を調整する過程



テーブルマナー風景

で起こる事象を科学的に分析し、調理技術の向上を目指します。加えてこの科学的知識を、心身の健康的な食生活の実現へと結びつけます。また地球環境の悪化が問題となっている現在、全調理過程において環境負荷を少なくするような食材の選択や調理方法、生ゴミの処理方法など環境に配慮した調理についても重要な観点として取り組みます。

知識・理論を実践に

講義で得た知識・理論を実践に融合させ、調理技術を生かして、健康な食生活を実践するため実験と実習の科目も設定されています。食品そのものの特性を知り、食品の非加熱・加熱操作の調理過程で生じる食品の成分変化や物理学的の性質の変化を観察し、おいしく調理するプロセスを追求していきます。多様な調理方法により、同じ食品から味、香り、食感が全く違った食べ物ができあがってくることを科学的な観点から観察し、おいしさを評価するための官能評価を経験します。さらには実践的な実習を通し調理器具の名称および扱い方、米・小麦粉を主とした調理、だしのとり方、魚の処理方法および調理、肉、卵の調理、野菜の切り方・茹で方を学びながら日本料理、西洋料理、中華料理それぞれの基本的な調理技術を身につけています。旬の食材や行事食実習(クリスマス・お正月・パーティーなど)も取り入れ、人と食べ物に関わりも学びます。また、食品や調理法の組み合わせ、テーブルマナー講習を行い、テーブルセッティングや食事のマナーなども演習し、味についての理解を深め、食生活の中で実際に応用できるようにします。

卒業研究でテーマに取り組む

一年生の後期から学生が興味を持った問題に1年6カ月かけて取り組む卒業研究があります。調理学研究室に所属した学生たちは、調理における環境負荷削減とおいしさをテーマに取り組んでいます。メニューを立て、それを調理する時、使用する食材が生産されるまでの環境負荷量を考えます。旬のものかハウスでエネルギーを使って生産されているものかでCO₂排出量が変わってきます。また輸送の距離(フードマイレージ)による環境負荷の大きさを実感していきます。調理方法によっても変わってきま



ホットケーキの焼き温度、時間、CO₂排出量の測定

す。鍋に対するガスの炎の大きさや、食材の切り方や蓋の有無などが影響してきます。学生たちは、スポンジケーキ、チャーハン、カレー、製パンなどそれぞれのメニューで、従来のガスレンジで調理したり、電子レンジを利用した方法などでのCO₂排出量の違いやおいしさの違いを見ていきます。また鱈を三枚に下ろした時の熟練者か否かによる廃棄量の違いや、魚の調理法による環境負荷への影響などを考察した学生もいます。研究発表会の時、学生たちは達成感にあふれ、とても生き生きとしています。

食べるという行動は現代社会の情報や価値観の影響を多く受けています。「食」を取り巻く環境がめまぐるしく変わる中で、変化に対応できる正しい知識と技術を習得し、食品を正しく選択できる能力を身につけることが大切です。学生たちには、各自の健康に対する意識や食習慣、食行動に影響を与えている情報や価値観を分析、評価し、無意識に習慣化してしまった食行動を、改めて意識化し、真に豊かな食生活を具体化できる力を身につけてもらいたいと思っています。

調理学関連の授業を受けることによって調理を科学的に理解し、調理は面白いと思い、好きになり、環境に配慮した調理を行うにはどのような点に配慮すれば良いかを理解し、より良い食環境を作り出す発信者となってほしいと願っています。



行事食実習(クリスマス)

調理実習 一行事食と郷土料理を取り入れて

別府大学 食物栄養科学部食物栄養学科 教授 西澤 千恵子

はじめに

本学での調理学関係の授業は、調理学の講義と調理実習が1年後期に、調理学実験が3年前期に開講されている。本学はフードスペシャリスト養成機関であると同時に、管理栄養士養成施設でもある。したがって調理学は国家試験のガイドラインに沿った講義をせざるを得ないし、調理学実験も調理学で説明した事象の中で重要なものに限られてくる。そのために調理学に関係する科目のうちで大学のカラーを出せる科目となると、調理実習だけということになる。本稿ではその調理実習について、ご紹介したい。

調理実習の目的は献立作成、調理技術の修得、調理学で学んだことの体験等々である。しかし本学は典型的な地方大学なので、学生の食環境は大都市にある大学とは異なっている。学生、特に1年生は外食をする機会が非常に少なく、ほとんど日常食しか経験がない。マスコミ等の影響といっても、日常食止まりである。将来、食に関係する職業に就く人を育てていくとなると、調理実習の本来の目的の他に、様々な種類の料理を教えることも必要になってくる。そのために地元にある豊富な食材に、学生が経験したことのない食材をプラスし、経験したことのない料理を紹介することを心がけている。また全国的に調理済み、あるいは半調理済みの食品が大量に出回っており、その食品の材料や作り方を知らないで食べている場合がある。それらの作り方を知って欲しいという希望も加わってくる。ちなみに学生は1年前期に「基礎栄養学実習」という調理実技を伴う科目で、日常食について献立の立て方、栄養価計算、基本的な調理技術を修得している。

調理実習の実際

実習は連続2コマを15回行う。内容を表に示した。日本料理、西洋料理、中国料理を柱とし、行事食としてクリスマスと正月料理を取り入れた。さらにテーマに沿った献立を立て、食材の調達、調理、テ-

調理実習の内容

内容	回数
はじめに（説明とマドレーヌ、紅茶の入れ方）	1
日本料理	3
西洋料理	3
中国料理	3
行事食	2
パーティ料理（献立作成と実習）	2
郷土料理	1
合計	15

ブルコーディネートも含めた実習や、郷土料理の実習も加えた。

実習では原則として、1人が1つ以上の料理について、責任を持つことになっている。

第1回目は手始めとして手軽に出来、失敗が少なく、短時間でできる焼菓子を作り、調理実習にスムーズに入っていけるようにした。この回を除いた実習では、一食になるように実習計画を立てている。

日本料理では出汁の取り方が重要であるが、それは前期に何回か経験しているので、簡単に説明をするに留める。主菜は焼き物、揚げ物、煮物とした。

西洋料理ではステーキ、チキンカレー、パスタが主菜となり、ソース作りを意識している。本格的なビーフステーキを初めて食べたという学生もいて、歓声を上げている。カレーはルーから作る。普段食べ慣れているものとは全く異なっているので、「最も印象に残っている料理」で、このカレーを挙げる卒業生が多い。パスタはスパゲッティくらいしか経験がないので、パスタマシーンを使い、種々の料理を紹介している。

中国料理については、食経験があっても作ったことのある料理は少ない。そこで一般に食されている炒め物、揚げ物、煮物、あんかけ、スープ、飯などを組み合わせた。この中で餅包はほとんど全員が初めて食べたと言って、これも印象に残っている料理の一つにあげている。

行事食としての正月料理は、自分で作ったことの



郷土料理(とり飯、だんご汁、とり天)

ない学生がほとんどで、例えばきんとんは、「こんな材料から作っているとは知らなかった」という感想を多く聞く料理である。「今まで食べるだけだったが、今年は自分が家族のために作りたい」「お母さんのお手伝いをしたい」という学生が増える実習になっている。「初めて雑煮を食べた」という沖縄県出身の学生もいる。

行事食のもう一つはクリスマス料理である。ここでは鶏一羽をローストし、飾り付ける。生の鶏を見たとき、「キャー！」と悲鳴を上げていた学生は、「美味しそう！」になり、試食では「美味しい！」という感想が変わっていく。「鶏一羽を初めて見た」、「初めて料理した」、「初めて食べた」という学生も多く、これもインパクトの強い料理になっている。「食べる」ことは、生き物の命を戴いていることであることを実感する授業になっている。

郷土料理も取り入れた。黄飯は県内出身の学生でも初めて食べたという声をよく耳にする。地元を見直してもらえればと期待しての実習である。

どの回も飲み物を入れた。普段何気なく飲んでいく緑茶、紅茶、ウーロン茶、コーヒーについて、入れ方を説明し実習する。緑茶の入れ方を家で話したら「おばあちゃんが『初めて知った』と言っていた」という学生も少なくない。

必要に応じて、調理の環境への影響を話し、環境への負荷を最小にするような例も示している。

課題

調理実習は実習だけではない。時間外の課題も出す。

最初に実習を行った料理について、栄養価の計算をする。前期に既に何回か経験をしているが夏休み

が終わると忘れてしまう学生がいること、加えてこのような計算に慣れておくためである。

第二にそれぞれの区切りの実習が終わったときに、例えば日本料理が終了したときに、対象者を決めて、その人とのために供応食献立を立てる。文字通り献立を立てることに慣れることを目的としている。最初は食べたいものを並べてきただけの学生はまずカロリーの大きさに驚き、どうしたら減少させることが出来るかを考える。このとき様々な料理を調べることは、料理の種類を知ることにつながっていく。実際に自分で立てた献立を叔父さんのために作り、喜ばれた例もある。

第三に実習は後期に行われるので、学期中にクリスマスと正月がある。比較的多く行われているこれらの行事の行事食について関心を持ち、食べたものについて材料等を知ってもらうために、食の面から見た自分のクリスマスと正月はどうであったかをレポートさせる。アルバイト等で今年は経験できなかった学生は、いつもはこんなものを食べているとか、こうだったらいいという理想の姿を報告させる。写真や絵を入れ、楽しんで書いているようである。

次はノート作りである。実習で取り上げた料理全てを体験することは不可能である。学生は自分が関わっていない料理について、班の担当者に注意点、考慮したこと等を聞き、書き留めておく。それを自分が作る時に役立てようというものである。また調理学との関係で、この調理は調理学的にはどうなっているのかをメモしておく。このノートを基に、なるべく多く調理する機会を作り、実習で取り上げた料理を作ってみるように勧めている。試験の対策ばかりでなく、将来役立つことを期待してのことである。

また調理技術向上のために、実習の最後に簡単な実技試験を行っている。

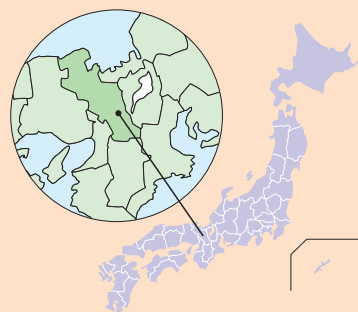
おわりに

調理実習は試食が伴うだけに、学生にとっては楽しい授業である。人は一生の間食べ続ける。たとえ食に関係のある所に就職しなくても、ここで学んだ知識や技術は必ず役に立つはずである。

学生の反応を見ながら、前年の反省の上に毎年改善し、実のある実習にしたいと心がけている。

生麩の楽しみ

池坊短期大学 文化芸術学科 准教授 赤井 英子



本学は、京都市の四条通りと室町通りの交差点付近で、鶏鉾町にあります。夏の祇園祭りには、1年生が、鶏鉾の曳き初めに参加させていただいています。歩いて行ける範囲には、京都の台所の錦市場があります。最近は、観光で行かれる方も多ようです。錦市場には、魚、肉、京野菜、湯葉、生麩、乾燥麩、菓子、乾物の店などが数軒点在しています。

今回ご紹介したいのは、生麩です。近くには、麩屋町というところもあるくらいです。京都で、和食を召し上がられた方は、きっと興味を持たれると思いますが、なかなかどう料理したらいいのか、迷われることも多いのではないのでしょうか。

生麩の主原料は、小麦粉で作られています。生麩の種類は、ごま麩、もち麩、よもぎ麩、あわ麩、もみじ麩、梅麩、いちょう麩、手鞠麩、麩まんじゅう、白麩、小倉麩、利休麩、ゆば巻き麩、かやく麩、鳥入り麩、お宝麩、鴨まんじゅう、あさり麩、筑前まんじゅう、肉じゃが麩などがあります。お店により、形や色などは少しずつ違いがあります。取り扱っている種類も異なります。

生麩の扱い方は、シートに包まれて入っている場合ではずれない時は、水で濡らしてゆっくりはがす。直接袋に入っている場合で出しにくい時は、袋に水を入れ袋を膨らますように中身ははずします。

生麩の切り方は、包丁の背の先端に指を置き、刃先を支点に押し切ります。

生麩の料理法は、その独特なもちっとした食感を保って調理するコツは、熱を加えすぎないことです。さっと中心まで温まったかなあというくらいがちょうどよいです。

ごま・よもぎ・あわ・白麩（冷蔵庫1ヶ月、冷凍3ヶ月～半年）煮物：少し甘めのだし汁でふたをしないで、弱火で煮含めてください。鍋物：すき焼き・水煮き・湯豆腐などに適当な大きさに切ってお入れください。田楽：高温の油で、きつね色にさっと揚げ、赤白甘味噌をつけてください。刺身：このまま薄く切って、わさび醤油、生姜醤油、酢味噌などでお召し上がりください。お吸い物：サイコロや薄切りにして、汁が沸き立つ前にお入れください。バター焼き：薄切りにして、フライパンで多めのバターと油で両面を焼き、塩・コショウをします。その他：白和え、からし和え、サラダなど。

花麩（冷蔵庫1週間 冷凍3ヶ月～半年）は、煮物、鍋物、お吸い物や茶碗蒸しなどに用います。かやく・鳥いり・お宝・鴨まんじゅう（冷凍半年）は生麩の表面に片栗粉か小麦粉をつけて低温の油で揚げ、少し甘めのだし汁を片栗粉・葛でとろみをつけて上からかけ、わさび・しょうが等を添えてお召し上がりください。

資料：京なまふ 玄海麩ホームページ、麩房老舗商品案内、生麩の調理方法と賞味期限より

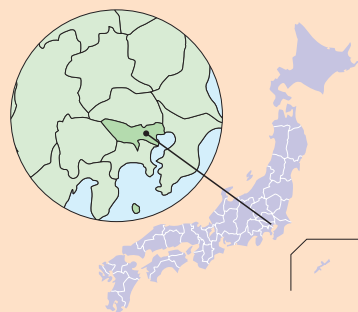


生麩のいろいろ



生麩の田楽

江戸の味「深川井」と「深川飯」



新江戸文化短期大学 生活学科 准教授 荒木 葉子

東京の郷土料理———すぐには思いつかない方もいらっしゃると思います。しかし、「江戸前」という言葉は寿司を通じて耳にされることも多いでしょう。2005年に当時の水産庁「豊かな東京湾再生検討委員会食文化分科会」は、「江戸前」を「東京湾全体でとれた新鮮な魚介類を指す」と定義づけました。本来は「江戸城の前」で獲れたものを指す言葉でしたが、漁業事情の変化に合わせて範囲を広げたようです。

郷土料理百選に記されている東京の郷土料理といえば、深川井・深川飯ですが、知っているようで知らないことも多いのではないのでしょうか。ここでは、これらについて紹介いたします。

深川井と深川飯は、隅田川の河口のあたりでアサリがよくとれたことから、江戸時代末期に深川の漁師が食べたのが始まりとされています。いずれも一般的にアサリを具として使った井ものを指しますが、作り方が異なります。「深川井」は、飯の上にアサリのむき身とネギなどを煮込んだ味噌汁をかけた手軽にできるもので、気の短い江戸っ子の漁師に好まれた食事のようです。一方、アサリの煮汁を使っただして米を炊き、別に煮ておいたアサリのむき身などを具として混ぜたものが「深川飯」と呼ばれるようになりました。深川、門前仲町あたりでは両方を一

度に食べられるお店も多いので是非お試しください。

これらを美味しく作るには、アサリが開いた瞬間に火を止めて長時間煮ないことがポイントです。そうすれば、ふっくらとしたジューシーなアサリの味わいが楽しめます。アサリの旨味が出た煮汁はこしておき、味噌や醤油などの調味料で味を調えた「だし」として飯にかけたり、米とともに炊き込んだり…。何ともおいしそうですね。

今回私どもが深川井を試作する際に、本学が所在地となっている中野区本町で創業120年に渡り製造・販売している「あぶまた味噌」の江戸甘味噌を使用しました。この味噌は人工甘味料などを使用せずに、米こうじをたっぷり使うことで特有のシットリとした甘味と柔らかな舌ざわりを特徴としていますので、みりんなどを使用しなくても深くこくのある味わいを出すことができます。5代目社長の飯田又右衛門さんは「味噌は地域色の強い調味料。東京の味として江戸甘味噌人気を復活させたい」とおっしゃっています。

深川井のように東京の地名がつけられた郷土料理としては、他に「佃煮」、「月島もんじゃ」などもあります。B級グルメが注目されて流行っている今日、東京の下町に根づく味を後世にしっかりと伝えていきたいものです。



深川井



味のきめ手は伝統の味噌



深川飯

求められる人材とフードスペシャリスト教育をテーマに

平成23年度フードスペシャリスト養成機関研修会

平成23年度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)の両日、女子栄養大学駒込校舎と東京都食肉市場で開催されました。

養成機関では、日頃から食関係業界で活躍できる人材育成のための実学教育に取り組んでいるところですが、その充実を図るため、今回の研修会は「求められる人材とフードスペシャリスト教育」をメインテーマに行いました。食品関係業界が求める人材や学生の就活支援を行う団体の活動について関係の方々からお話を伺いました。また、2日目の午後は東京都食肉市場で、各講師からビデオでの紹介や現場施設の案内をいただきながらの説明を受け、改めて勉強できました。



研修会の講演は次のとおりです。詳細は協会ホームページをご覧ください。

< 1日目 >

「食品関係企業の求める人材と採用動向」

THINX有限会社 大島事務所 代表取締役 中小企業診断士 大島 要氏

「惣菜関係業界の取組みと求める人材」

(社)日本惣菜協会 会長 利恵産業(株) 相談役 石田 彌氏

< 2日目 >

「食に関する資格…フードスペシャリストを食産業で活かす新しい仕組み『食活.net』の活用」

NPO法人 食の知識向上活動ネットワーク 事務局長 池澤 久美氏

「食品関連産業に優秀な人材を送り出し、活性化を目指す」

(株)日本食糧新聞社 取締役 ビジネスサポート本部長 平山 勝己氏

「“知る” “体験する” “学ぶ” “働く” をネットワークする『食活.net』」

NPO法人 食の知識向上活動ネットワーク 理事長 内田 啓祐氏

「インターンシップ=就活の新しいかたちで適性を活かす」

NPO法人 産学連携教育日本フォーラム 代表理事 宮川 敬子氏

—東京都食肉市場見学—

食肉市場概要説明

食肉市場 場長 堀 真氏

食肉市場と同和問題

管理部食肉事業推進担当課長 井上 正紀氏

豚のせり取引見学

業務衛生課長 金谷 和明氏

食肉の衛生管理

業務衛生課 衛生管理係長 井上 聡氏

食肉の格付

公益社団法人 日本食肉格付協会 関東支所長 佐々木勝彦氏

お肉の情報館見学(自由見学)

研修会感想

平成23年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して

仙台白百合女子大学 人間学部健康栄養学科 助教

矢島 由佳

資格をいかすフードスペシャリスト

このたびの震災の際は、日本フードスペシャリスト協会をはじめ、全国から温かいご支援・ご声援を頂きました。この場をお借りして心から御礼申し上げます。

さて、今回の研修会ですが、これまで全体会で質疑や要望としてだされていた「企業が求めるフードスペシャリスト像」や「具体的な就職活動支援」などについてお話を伺うことができました。

企業において、基本的には資格保有者よりもゼネラリスト採用であることから、フードスペシャリストは、入社時よりも中堅クラスになってから求められる資格ではないかとのことでした。しかし、今後食に関する総合的理解を持つ人材であるという認識が高まることで、食品関係産業と食文化を支える人材として評価される可能性が大きいの内容でした。フードスペシャリストが企業で活躍するためには、専門性に偏ることなく、知識を柔軟に応用できる視点をもった学生が求められているのだと感じました。就職活動の支援として、就職希望者と食品関連産



業とのつながりをつくる『食活.net』がつくられました。一般的に求人情報サイトは、「リクナビ」や「マイナビ」が有名ですが、これは、食産業に特化した日本で初めての求人情報サイトとなります。大いに利用し、自分の能力を最大限にいかせる食業界を見つけ、就職してほしいと思います。また、このサイトが首都圏だけでなく、地方まで充実した求人情報サイトになることと、就職後も幅広い視野で物事を考え、精進するためにも最新情報を得ることができ、他分野の者同士が意見交換できる場として活用されることを願っております。

今年作成された「食品産業界で活躍する フードスペシャリストに聞く」は、学生だけでなく、学生指導としても参考になる冊子だと思います。この先も、最新の諸先輩方の活動をまとめて頂ければと思います。

今回の研修会を通して、在學生はこの冊子を読み、諸先輩方の活動を通して、フードスペシャリストとしての将来像を描き、そして『食活.net』によって、資格のある学生と資格を求める企業がつながるといって一連の流れが見えはじめたのではないのでしょうか。

今回の震災で、食の重要性について、改めて見直されている今、社会に強く求められるフードスペシャリストとなるように、教育現場からもしっかりと学生たちをサポートしていく必要があると実感いたしました。

目白大学 社会学部社会情報学科 准教授

田中 泰恵

研修会から得たこと

今年の研修会は東京都食肉市場での講演・見学がありました。生食肉の食中毒事件や牛肉から放射性セシウムが検出された少し後で、まさにタイムリーな現場研修だったように思います。二日にわたった研修会は、大変勉強になったというのが率直な感想です。



まず初日の大島要氏のご講演では、全般的な就職・採用動向や、その中におけるフードスペシャリスト資格の価値、今後の可能性等について解説いただきました。まさに今現在の学生の就活状況とオーバーラップして、納得しながら聞かせていただいた次第です。大島氏は「現在は資格を持っていることが就職に有利になる時代ではない」「資格は努力をする能力、最低限の知識、関連業務への興味などを示す品質保証書」としたうえで、「フードスペシャリストは食に関する幅広い総合的理解を必要とする資格であり、このような能力を持つ人材は重要であ

る。食品産業だけでなく、ホテル、駅ナカ、福祉・医療、レジャーなど広い領域で求められている」と話されました。また「なぜ資格を取得しようと思ったのか、何かしたいと考えたのか、取得するためにどのような努力をしたかを述べられることが重要」とも話されました。幅広く、そしてある程度の期間継続的に学ばなければならないフードスペシャリストであるからこそ、より説得力があるようにも思います。

続く石田彌氏のご講演では、惣菜業界が食の外部位が進展する中で果たすべき社会的役割を精査し、また若い人材を育てるべく、惣菜管理士の資格創設を含む様々な取組みを実施されていることを知ることができました。今後私たちの食生活の中での惣菜の位置づけは、さらに大きくなることは間違いないように思います。フードスペシャリストとして業界

成美大学短期大学部 生活福祉科 教授
高澤 弘明

就職支援ウェブサイトに期待する

これまでのフードスペシャリスト養成機関研修会は食に関する最新課題を取り上げ、この問題に最前線で取り組んでいる行政、研究、企業の専門家からの解説を聞く形式のものであったが、今回は「求める人材とフードスペシャリスト教育」を主テーマに、食品関連企業の採用動向と人材確保のための新しいネットワーク作りを内容とする研修会でした。景気が低迷して学生の就職が難しくなっている現状を考えると、今回のテーマ選定は当を得たものといえます。

講演Ⅰの食品関連企業が求める人材と採用動向では、企業側は語学力や高度な専門能力を有する人よりも同僚とうまくやっけていける協調性やコミュニケーション能力のある人を強く求めていること、また、内定を2、3社からもらっている学生がいる一方で、内定をもらえない学生がいる二極化現象が起きていることを聞き、専門科目だけでなく教養科目にも重点を置いた学生指導が必要であることを痛感いたしました。

講演Ⅲではフードスペシャリスト協会と日本食糧

で働く方も多くなるでしょう。故に、その動向等をきちんと学ぶ必要性も感じました。

さらに2日目の午前中は、食産業における就活支援体制などについてお話を伺うことができました。特に『食活.net』の創設にあたって各社がご尽力されたこと、このサイトは勉強した人材を業界に活用してほしいという仕組みを提供するものであることなど知り、期待が膨らみました。

以上のように、フードスペシャリスト資格取得を目指す学生をどのように育てて送りだしたらよいか暗中模索していた私にとっては、大変参考になり、また力づけられる研修となりました。東日本大震災の影響か参加者が例年に比較して少なかったようですが、研修内容を企画し、またご準備・運営された専門委員の先生方、協会スタッフの皆様にご心より感謝申し上げます。

新聞社が協力して、食品関連企業への就職を希望している学生向けにインターンシップ情報や就職求人情報を収集して就活支援するウェブサイト構築構想の紹介がありました。これが完成すると、学生は自分が希望する食品会社の業務実態を理解した上で就職活動ができること、また、企業では必要な資格と能力を備えた人材のみを採用できるなど企業と学生の双方にメリットがあるよい構想であり、早期の完成を心待ちにしています。

東京都食肉市場では牛・豚解体现場のビデオ映像と豚肉のセリ取引現場を見学しました。屠畜解体は近代的な設備の下に衛生的に熟練した技術で迅速に行われているのに驚きました。BSE対策として全頭検査や特定部位の除去などが厳重に行われていること、また、O-157対策では使用するナイフや機器類を一頭毎に80℃以上の熱湯に漬けて消毒するなど、衛生対策にも十分配慮されている様子を確認することができました。しかし、一方で食肉処理業務に対する差別と偏見が今なお根強く残っていて、ここで働いている人々の心を深く傷つけている実情を聞き、生物の命をもらう行為を正しく理解するとともに食肉市場で働いている多くの人たちのお陰で美味しい肉を食べられることを、多くの人たちに伝えなければならないと強く感じました。最後に有意義な講演と貴重な見学会に参加させていただいたことに感謝いたします。

平成22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

社団法人 日本フードスペシャリスト協会 平成23年7月

はじめに

協会では、毎年、養成機関をその3月に卒業する資格取得者を対象に就職状況についてのアンケート調査を行っています。

平成22年度資格取得者に対するアンケート調査は、前年度に引き続き以下のような質問項目としました。

問1 卒業後の進路

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

問3 就職先の業種

問4 就職先の職種

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

問5-3

勤務先

問6 フードスペシャリストの知識が役立ったか (自由記述)

問7 協会や養成機関への意見 (自由記述)

ここでは、紙面の都合もあり、平成22年度の資格取得者に対するアンケートの集計結果の抜粋を掲載します。集計結果の全体は、自由記述による資格取得者の「生の声」を含めそのまま、協会のホームページの会報の調査報告のコーナーに掲載してありますので是非ご覧下さい。

なお、平成23年度の資格取得者についても、例年どおり3月の資格認定証の交付時に併せてアンケート用紙を配布しますので、会員校の担当の先生方には引き続きご協力のほどよろしくお願い致します。

調査の概要

1. 調査の目的

平成22年度フードスペシャリスト資格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22年度フードスペシャリスト資格取得者
5,212名

2) 調査方法

養成機関を通じた配布・郵送による回収

3) 調査期間

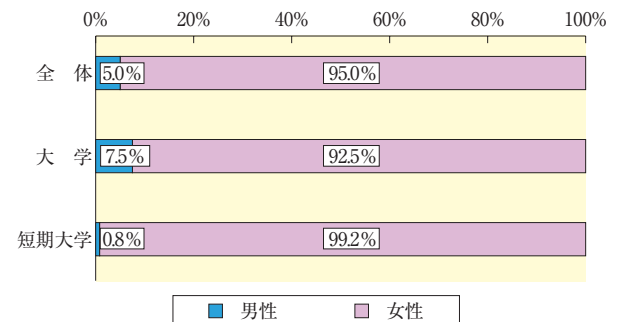
平成23年3月1日～7月11日

4) 回収状況

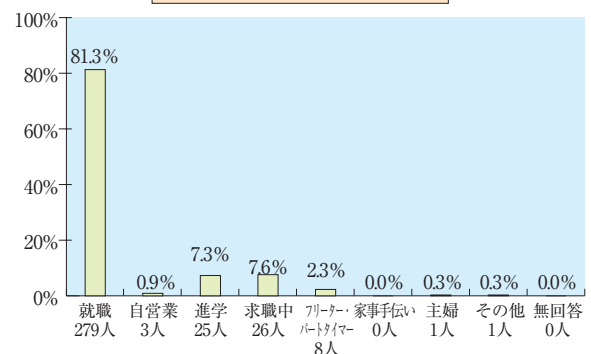
①回答率

出身校	標本数	回答者数	回答率
大学生	2,984	213	7.1%
短大生	2,228	130	5.8%
合計	5,212	343	6.6%

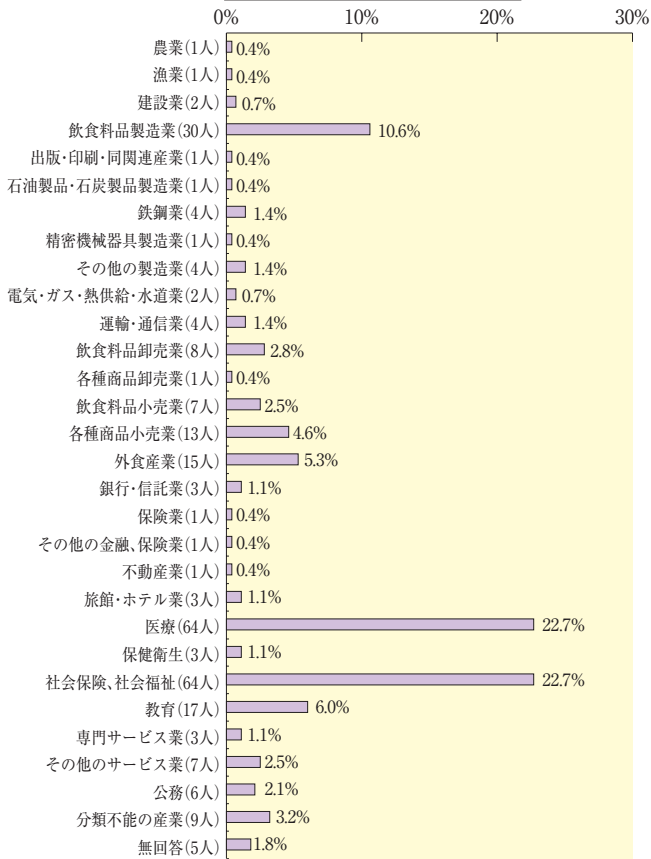
②性別



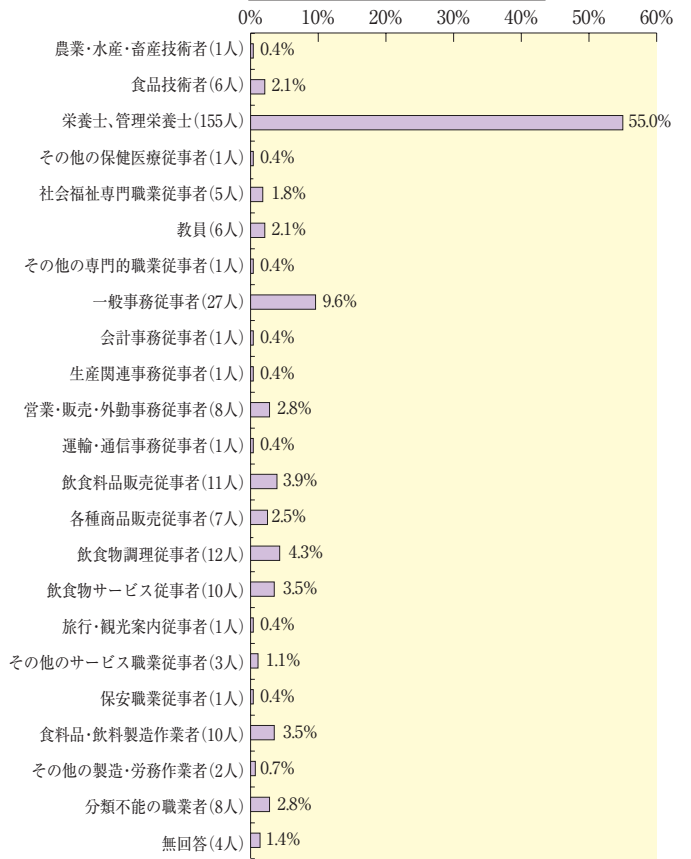
問1. 卒業後の進路(全体)



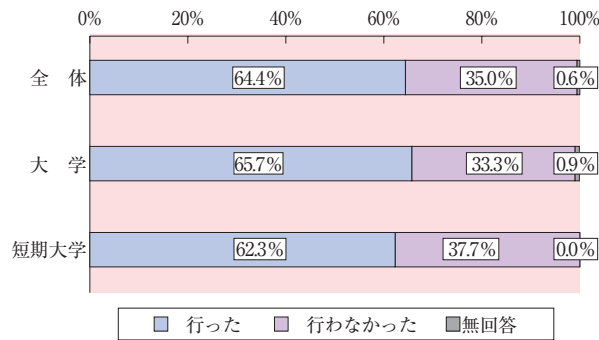
問3. 就職先の業種(全体)



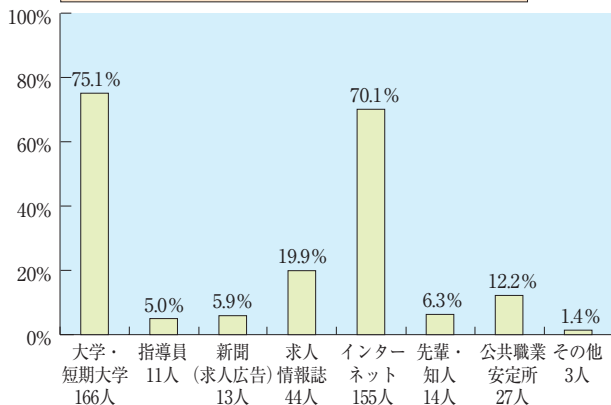
問4. 就職先の職種(全体)



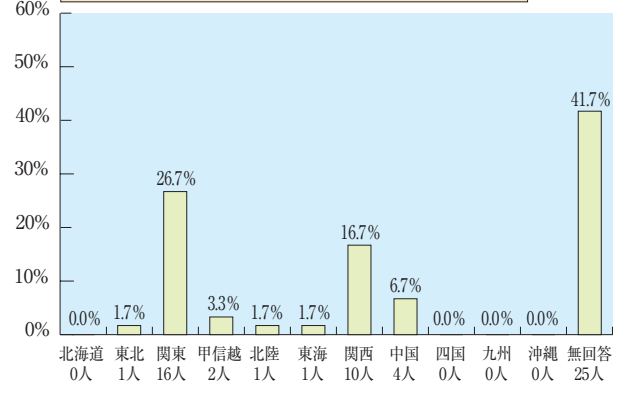
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



問5-3. 勤務先所在地・地域別(全体)



寸草春輝「つきち田村料理の理」

田村平治・田村輝昭 著
小学館文庫 定価460円+税

夙に名高い料亭「つきち田村」は三代目に至っているが、昭和8年生まれの子二代目田村輝昭氏と明治38年生まれの初代田村平治氏（平成8年鬼籍に入られる）親子による執筆である。原著は1991年刊「年中無休」（朝日出版）、さらに1998年「つきち田村料理の理」（小学館）として出版された内容を再編集改題しての自費刊行で、版を重ねた内容は重みがある。

料理初心者には書名のイメージどおりハウターのレシピ書として読める。輝昭氏は慧舟の雅号を持たれている腕で盛り付けの挿絵、イラストを描かれており、墨の濃淡だけで、器の質感や窯元まで判別できるほどの技量であり、写真を超える訴求力がある。第1章「四季のおもてなし」、春夏秋冬の会席の献立が各1つ事例で示されているが、情報の質と量とも大型料理本を越すほどである。四季の料理の約束事、食材、事例献立を作成するための前日からの段取り、当日の仕事など、応用、発展できる内容とな

っている。第2章「即興料理44種」身近な食材を用いて洒落た、手間のかからない一品に取り組めるよう構成されている。即興というが、食材取扱いの基礎が網羅されており、素材を引き立てる調味の基本が学べる。第3章「とことん使い切る」素材のいいところだけに負ぶさって料理屋がやっているわけではないと。葉つき大根1本をとっても、部位のもつ特徴を生かしてあますところなく使い切るという、俄かづくりではないまっとうなエコクッキングだ。なによりもおいしさが紙面から伝わる。4章、5章、6章では、戦後の料理史に金字塔をうちたてた料理店で引き継がれる、料理や食提供ビジネスの考え方、ホスピタリティの在り方を優しく教えられる。料理と食卓、作り手と食べるの関係性が背景にみえる「理 ことわり」の本であり、家庭から消えてしまった食の伝承、食物調製の原点を今に伝える知財ともいえる。文庫本であるので、バッグに入れて持ち歩き、ボロボロになるまで読んでみたい。



日本女子大学 茂木美智子

最後の晚餐 死ぬまえに食べておきたいものは？

宇田川 悟 著
晶文社 定価1,500円+税

本書はフランスの社会・文化・食文化に詳しい作家の宇田川悟氏と各界の著名人16名との「食」についての対談をまとめたものである。島田雅彦氏は居酒屋の効用について、奥本大三郎氏はフランス料理は足し算、日本料理は引き算の文化だから素材が大切。猪瀬直樹氏は自分の本能が求めるものが大事、荻野アンナ氏はラブレールの世界に描かれた食について、南部靖之氏はコミュニケーションの場としてのカフェテリアの重要性を語っている。磯村尚徳氏はミシュラン、星付きシェフ（職人気質orビジネス）、ヌーヴェル・キュイジーヌについて語り、「料理はプロセスが楽しい。プロセスで豊かさを味わう」と述べている。小山薫堂氏は「食はすばらしいコミュニケーションツールである」。山本容子氏は料理も版画も段取りが大事で、職人技とアーティストイッ

クな感性の共存という共通点がある。西浦みどり氏は、イギリスの上流階級の料理、食のマナー、食卓外交について、羽仁進氏は世界各地で食べた物、人間が物を食べるということ、食べた物について語る大切さを語っている。逢坂剛氏はB級グルメ、岸朝子氏は食卓の崩壊は家庭の崩壊、田崎真也氏は食のサービスは一期一会で、達人のサービスの極意は目配り、気配り。辻芳樹氏は父親からの味覚教育、「食卓における会話の知性のレベルと食のレベルは同じ」。千住明氏は音楽と料理の共通点、楠田枝里子氏はチョコレートについて語っている。



人生を締めくくる瞬間に何を食べたいか「最後の晚餐」を語るという共通点はあるが、食に関する考え方、こだわり方が様々で興味深い。フードスペシャリストを目指す人にとって、「食」についての幅広い教養を身につけるための必読書と思う。

福山大学 測上倫子

受験実施校・受験申込者数 —平成23年度資格認定試験—

平成23年度フードスペシャリスト資格認定試験は、今年度の実施要領に基づき本年12月18日(日)の午前10時30分から全国各地の会員校を会場として、一斉に実施されます。今年度の受験実施校は、154校で、受験申込者数は、昨年度よりも若干減少して6,291名となりました。

会員校の担当の皆様には、認定試験の事前準備と事後処理が迅速にかつ着実に行われるよう、ご協力のほどよろしく申し上げます。

食活.netがいよいよ本格稼働 —大学と企業の情報交流会も開催—

当協会では、フードスペシャリスト資格取得者や取得をめざす学生の就職が円滑にいくよう、かねてより様々な活動を展開して参りましたが、食品業界トップ紙の日本食糧新聞社が主催し、当協会などの食の資格団体が共催する「食活.net」がいよいよ本格的に稼働することになりました。

「食活.net」は、学生あるいは食産業への就職希望者にむけて、食品関連業界の求人情報(新卒、転職)、インターンシップ情報、「食」関連の資格情報など、食に関するあらゆる情報をワンストップで提供するウェブサイトです。この食活.netへの学生登録も始まっており、その案内を当協会から日本食糧新聞社を通じて各会員校に行ったところです。この食活.netの充実が期待されます。

また、大学と食品関連企業との情報交流会が、10月27日、東京池袋のサンシャインシティ文化会館で開かれました。会員校14校を含め27校の就職部の幹部と食品関連の優良・中堅企業の人事・採用担当幹部など多くの関係者が出席し、熱心な情報交換が行われました。当協会もこの交流会に参加し、各企業に面談して、フードスペシャリスト資格のPRと資格取得者や取得見込者の採用計画への組み入れを強くアピールしました。

メールマガジンの配信登録とアンケート —食品安全委員会からの依頼—

食品安全委員会は、食品中に含まれる食品添加物や農薬、ウイルス等がヒトの健康に及ぼす影響の程度について、リスク管理機関(厚労省や農水省等)から独立して、中立公正な立場で、科学的データに基づいて評価する機関です。

同委員会では、リスク評価やリスクコミュニケーション活動、食品の安全性に関する科学的情報などをご紹介するメールマガジン「食品安全e-マガジン」を週1回発行、関連情報にすぐアクセスすることも可能です。配信をご希望の方は、同委員会のホームページより配信登録ができます。

また、同委員会ではメールマガジンをより良いものとしていくためのアンケート調査を行っております。フードスペシャリスト養成機関の先生方には、是非とも配信登録され率直なご意見をお出しただくよう、食品安全委員会より依頼がありました。

編集後記

☆錦秋という美しい表現がふさわしい日本列島の秋。地震と津波の被害が大きかった東北地方からも紅葉の便りが届きます。年年歳歳、花ならぬ紅葉の彩りも変わりませんが、世の中、そして食の世界は次つぎに変わっていきます。巻頭言の食品表示をめぐる話題はホットニュースです。60年代までは厚生省と農林省(当時)とで「標示」「表示」と文字まで違っていたことを思うと、まさしく時代は動いてきました。

☆「フードビジネスの窓」の米粉も同様です。製粉の技術の進展が、新しいスタイルの食品を生み出しています。先頃、東京のビックサイトで行われた「フードシステムソリューション2011」の展示会でも、米粉のパンを始めラーメン、パスタなどの加工品と、製造機器の展示が多く見られました。

☆調理学は栄養学や食品学・食物学に比べて、学問としての体系化が遅れていました。一九二〇(大正九)年の『文化生活研究』という雑誌に、こんな指摘がみられます。「料理をなすべき各食品の成分及び水と火によって変化を受くべき科学的の理法ならびに各食品の人体に及ぼす作用等を知らねばなりません。……食物の摂取にあたっては味覚、嗅覚、視覚の影響もあることを考えて、一種の心理学の必要も感じます……で、それらを含むところの新しい意味での調理学といふ科目が成立すべきでありませうと考えられます(手塚かね子)。何十年後の時代の先取りした卓見といえるでしょう。本号に掲載の事例に見られるように、いま、こうした視点での教育は実践され定着しています。

☆今夏の研修会は、食肉市場の見学を取り入れた盛りだくさんの内容でした。参加者がやや少なかったことが惜しまれます。(沢)