

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

Japan Association for Food Specialist
〒170-0004 東京都豊島区北大塚 1-16-6
TEL 03-3940-3388 FAX 03-3940-3389
http://www.jafs.org E-mail : info@jafs.org



CONTENTS

巻頭言	認知度の向上と資質の向上	1
フードビジネスの窓	マヨネーズ・ドレッシング類の基礎知識	2
集	管理栄養士養成課程におけるフードスペシャリスト養成	4
わが校のフード	フードスペシャリストに求められる専門的知識と実学について	5
スペシャリスト教育	フードコーディネーター論での発表会形式の授業について	6
	フードスペシャリスト資格を有効な資格に	7
	食の世界を知り、就職を考える	8
	フードスペシャリスト教育と産学連携	9
	フードスペシャリストの資格を活かすための食育実践活動の重要性と意義	10
	「アクティブ香蘭」から食の大切さを学ぶ	11
味・お国自慢	石巻の復興に「サバだしラーメン」	12
	有明海の珍魚「エツ」	13
ぶつくえんど	「栄養学を拓いた巨人たち 病原菌なき難病「征服ドラマ」/「うつわを食らう 日本人と食事の文化」	14
事務局から		15



巻頭言 認知度の向上と資質の向上

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 専務理事 牛島 正美

フードスペシャリスト資格にとって最大の課題は、認知度＝知名度の向上と資質の向上である。食品企業に勤務している

友人に資格の認知度を上げるためにはどうしたらよいか聞いたところ、彼の答えは「資格取得者の資質が優秀で活躍すれば、資格の認知度はひとりで上がるよ。」と至極簡単明瞭であった。

確かに資格の知名度が上がれば、資格取得者はますます能力を磨き、期待に応えようとするだろう。そして、資格取得者の活躍の場も拡がり、資格の認知度＝知名度はますます上がるだろう。

このように認知度と資質との間に好循環が生まれ、相乗効果が得られれば問題はないが、現実にはそれぞれ個別に特段の努力と働きかけが不可欠だ。

本資格の社会的認知度を上げるべく、これまで様々な取組みを行ってきたが、究極の“フードスペシャリストへの求人”という形までには至っていない。

食品業界の人々にフードスペシャリスト養成について説明すると、「食品の生産から消費に至る様々な場面を見渡した体系的なシステムになっているね。新入社員教育に当たって心がけているよ。」との評価。また、食品企業の若手からは、「食品について体系的に勉強したいが、この資格を取るにはどうしたらよいか。社

会人にも取れるようにして欲しい。」ある企業からは、「従業員の資質向上のための研修に協力して欲しい。」などの要望が寄せられる。

このように関係者からは一定の評価が得られるが、評価されているのはフードスペシャリストの養成システムであり、問題はその教育を受けた食の人材としてのフードスペシャリストの積極的な評価につながっていないことである。雇用情勢も買い手市場で採用形態も変化してきている今日、認知度の向上には、一段と踏み込んだ対応が必要になっている。

食品産業関係者に対しては、どんな場面でどのような能力を有した人材が求められるのか。業種・業態ごとに実務者、採用者の視点できめ細かなりサーチが必要だ。そして、その情報を会員校と共有するとともに、今後の資格の紹介、PRに生かしていく必要がある。

一方、養成機関や学生側には、フードスペシャリストとして活躍が期待される食品産業の全体像はもちろん、企業が求める人材像についての理解と認識が必要だ。自らのもつ能力を自信をもってアピールする気構えが必要であろう。

協会がこの4月より公益社団法人に移行し、社会的信用と認知度を得る上での基盤ができ、資質向上のための新たな資格制度もほぼ固まった今、フードスペシャリストを世に広め定着させる好機だ。待ったなしである。

マヨネーズ・ドレッシング類の基礎知識



全国マヨネーズ・ドレッシング類協会 専務理事 小原 勉

1 マヨネーズとドレッシングはどう違うの？

協会の名前がマヨネーズ・ドレッシング類となっていることから、マヨネーズとドレッシングは別物と思っておられる方が多いようです。確かに見た目は、マヨネーズは粘り（とろみ）があり、他方、ドレッシングは液状です。しかし、法令上の定義ではマヨネーズもドレッシング類の1種なのです。

ドレッシングは英語のDressからきておりまして、「衣服を着せる」とか「飾る」とかの意味があります。野菜などにかけるドレッシングがいつ頃作られたのか、定かではありませんが、ものの本によりますと、18世紀初頭にはすでに料理の中にドレッシングがあったようです。ここで、ひとつアメリカのユーモラスななぞなぞをご紹介します。「マヨネーズが冷蔵庫に恥ずかしそうに言いました。さて何と言ったでしょう？」答は、「Please close the door, I'm dressing. (ドアを閉めてくださいな、わたし着替え中よ。)」です。おそまつでした。分類、定義は、後述します。

2 マヨネーズとドレッシングの歴史

18世紀半ば、フランスの偉い軍人がスペインの東側の地中海に浮かぶメノルカ島（現スペイン領（淡路島より少し大きい）のマオンという港町で、「オリーブ油と卵黄とレモン汁」を混ぜたソースをかけた肉料理を食したところ、大変おいしかったためそのレシピをパリに持ち帰り、これがその後、ヨーロッパ、アメリカ等へ普及したとの説が有力です。もともとの語源はマオンのソースで、これが仏語で「マオンネーズ」、英語で「マヨネーズ」になったようです。

マヨネーズは、明治時代にフランス料理とともに日本にもたらされました。日本で初めてマヨネーズを製造・販売したのは現在のキューピー(株)の創始者の中島董一郎氏で、大正14年（1925年）のことです。

た。戦前は高級品でしたのでそれほど生産量は多くなかったのですが、戦後の高度経済成長期にはいわゆる食の洋風化に伴い飛躍的に生産・消費が伸びました。家庭用のドレッシング（フレンチドレッシング）が日本で始めて登場したのは昭和33年（1958年）で、マヨネーズよりだいぶ後のことです。その後、サウザンアイランド、イタリアン、コールスロー等の様々な特徴をもったドレッシングが続々と登場しました。ノンオイルドレッシングが登場したのは、昭和の終わりの昭和62年（1987年）です。

3 ドレッシングとドレッシング類の定義

まず、「ドレッシング」とは、食用植物油と食酢又はかんきつ類の果汁を主原材料（必須原材料）として、食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するものです。

「ドレッシング」は、JAS法に基づく「日本農林規格（JAS）」及び「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準」で定義されており、大きく3つに分けられます。

1つ目は、「半固体状ドレッシング」といって、固体でも液体でもない一定の粘度（とろみ）をもったものです。この半固体状ドレッシングは、さらに①「マヨネーズ」、②「サラダクリーミードレッシング」、③「その他の半固体状ドレッシング」の3種類に分けられます。マヨネーズは、食用植物油等の必須原材料以外に使用できる原材料が限られ、また食用植物油の重量割合は65%以上占めること等が決められています。サラダクリーミードレッシングやその他の半固体状ドレッシングは、見た目はマヨネーズに似ていますが、使用できる原材料や食用植物油の重量割合が異なります。これらは、カロリーをカットしたものや特定の風味付けをしたも

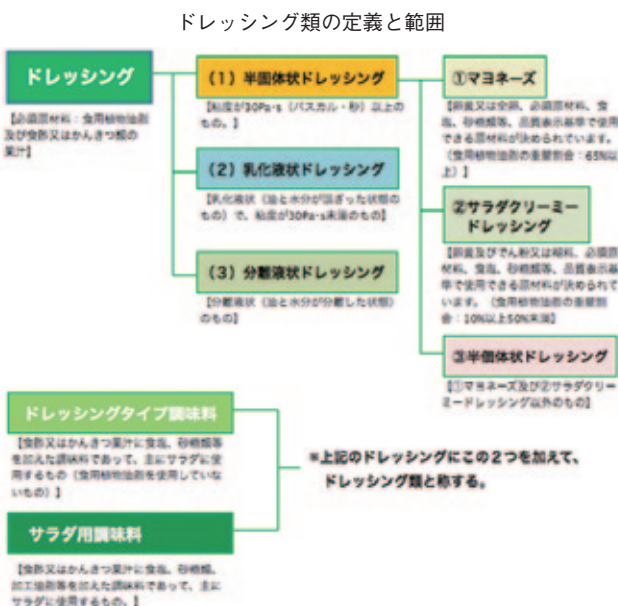
ので、マヨネーズタイプ調味料とかマヨネーズ風調味料と呼ばれています。2つ目は「乳化液状ドレッシング」、3つ目は「分離液状ドレッシング」です。

このドレッシングに、「ドレッシングタイプ調味料」(食用植物油脂を使用していない、いわゆるノンオイルドレッシング)と加工油脂等を使用した「サラダ用調味料」の2つを含めて、「ドレッシング類」と称しています。(注：ドレッシング類の定義、範囲は当協会のHP <http://www.mayonnaise.org/>に掲載しております。)

当協会は、会員以外の事業者とも協力し、平成19年(2007年)にドレッシング類の表示に関するすべての関係法令(食品衛生法、JAS法、健康増進法、景品表示法等)を包含した「ドレッシング類の表示に関する公正競争規約・施行規則」を公正取引委員会の認定を受けて策定しました。この規約・規則は、業界の自主規制ルールですが、会員はこの規約・規則に即した商品である証として、「公正」というマークを商品に表示することができます(注：「公正」マークの表示は会員の任意ですが、これを表示する場合は、規約に基づいて設立された全国ドレッシング類公正取引協議会に事前に届け出ることが必要です。)。参考までに、末尾に掲載します。機会があったら一度見てください。

4 マーケットの動向

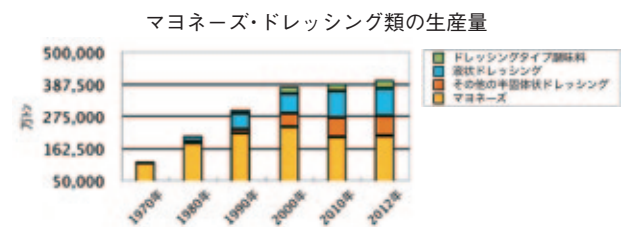
最後にマヨネーズ・ドレッシング類のマーケットの動向をご紹介します。



1960年代、70年代のいわゆる高度経済成長期には生産量は毎年二桁の伸びで増加しました。下のグラフを見れば、一目瞭然ですが、2000年までは右肩上がりで推移しました。2000年を境には横ばいないし微増となっていますが、ドレッシング類の中身が大きく変化しております。平成の時代に入ってからの特徴としては、消費者の健康志向、多様な食生活を楽しむといった志向が次第に強まり、マヨネーズの持つ「うま味・こく味」を維持しながらカロリーを低減した健康訴求型のマヨネーズタイプやサラダだけでなく肉や魚料理に合う様々な種類のドレッシングが登場し、最近ではノンオイルドレッシングが増加しています。その分マヨネーズの生産は影響を受けておりますが、それでもドレッシング類全体の生産量の約半分を占めています。

日本の伝統的な調味料が苦戦を強いられているなかで、日本のマヨネーズは独自の発展を遂げ、和洋中を問わず利用範囲が拡大しています。サラダだけでなく、お寿司やおにぎり、チャーハン、ホットケーキ、焼きそば、パン、スナック菓子等とその利用場面は多方面にわたっております。また、耐冷凍性と耐熱性を兼ね備えた加工用マヨネーズが開発されるなど冷凍食品の需要増加にも貢献しております。

世界に目を向ければ、植物油脂や関連する食料品の需要はまだ増加することが見込まれます。一例ですが、マックのハンバーガーショップは新興国にどんどん展開されているようです。ハンバーガーとマヨネーズは補完関係にありますので、世界的にはマヨネーズの消費はさらに増えていくと見られます。また、野菜の生食も増えていけば、サラダ需要の増大で、ドレッシング類の消費も増加すると見られます。



注:(1)当協会調べ(当協会会員の集計値)。
(2)液状ドレッシングは、乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシングの計。
(3)サラダ用調味料は、その他の半固体状ドレッシングに含めた。

ドレッシング類の公正マーク



注：市販用商品の裏面の一括表示の囲みの下部に表示されている例が多い。

管理栄養士養成課程における フードスペシャリスト養成

高崎健康福祉大学 健康福祉学部 健康栄養学科 教授 綾部 園子

本学におけるフードスペシャリスト養成課程

高崎健康福祉大学は、2001年に「人類の健康と福祉に貢献する」という建学の理念のもとに群馬県高崎市に開学した。当初は健康福祉学部の1学部3学科であったが、現在は4学部7学科で健康、医療、福祉、および保育・教育分野のスペシャリストを養成している。

健康福祉学部健康栄養学科は管理栄養士養成課程であるが、開学の翌年からフードスペシャリスト養成課程として認定されている。食物や栄養系の科目は卒業必修科目または管理栄養士必修科目となっており、フードスペシャリスト養成課程の必須科目のうちフードスペシャリスト論とフードコーディネーター論に関する科目をフードスペシャリストの選択必修科目として配置している。したがって、フードスペシャリストの受験資格を得るためには、卒業必修科目に加えて数科目の選択科目を履修すればよく、ほとんどの学生は必要科目を修めて3年次に認定試験を受験し、フードスペシャリストの資格を得て卒業している。

フードスペシャリスト関連の科目について

フードコーディネーター論に関する科目（食物学特別講座Ⅱ）では、15回の講義で「フードコーディネーター論」のテキストの内容をカバーしている。「フードコーディネーター論」の各章は1科目としても扱える内容があり、かなりのボリュームがある。また、食空間のコーディネーターのように、文字だけでは理解しがたい分野もある。そこで、独自の視聴覚教材と学生用のワークシートを作成し、限られた時間で効率的に授業を行うよう工夫している。また、実践的な能力を習得するために食企画のプランニングのレポー



アイデアに富んだレポート

トを課している。

写真は学生が提出したレポートの一部であるが、地域の特産品を全国に発信する企画、新鮮野菜を収穫して



フードコーディネーターによる特別講義食する企画、結婚記念日のパーティー、七夕祭りやハロウィーン、同窓会などの様々な企画が提案された。学生も企画する楽しさや難しさを模擬体験できたようであった。

さらに、現場で活躍しているフリーのフードコーディネーターによる特別講義も実施し、フードコーディネーターの仕事の範囲、仕事現場で仕事内容、メニュー開発のためのアイデア出しのヒント、コミュニケーション力などについての講義いただき、その後に学生からの質問にも答えていただいている。

また、フードスペシャリスト論に関する科目（食物学特別講座Ⅰ）も同様に「フードスペシャリスト論」のテキストに沿って15回の講義を行っている。章によっては他の科目と重複する部分もあるので、簡単に内容を確認する章がある一方で、1、2年次の科目で扱っている官能評価や鑑別論などは繰り返して講義している。

管理栄養士養成課程におけるフードスペシャリスト

フードスペシャリストの科目の多くは、管理栄養士養成課程の「食べ物と健康」の分野と重なることから、3年次後期には食べ物「食べ物と健康」分野とフードスペシャリスト試験対策を兼ねた対策講座を開講している。多職種協働の中で管理栄養士の専門性を高めるためには、食物分野での力を身につけておくことが必要であり、その基礎として食の総合知識を持った専門家としてのフードスペシャリストの学修は役立つはずである。社会においてさらに研鑽を積むことを願う。

フードスペシャリストに求められる専門的知識と実学について

東京家政大学 家政学部 栄養学科 准教授 大西 淳之

来年度以降新たに設けられる予定の「専門フードスペシャリスト資格」は特に食品の流通・サービスおよび食品開発の領域における高い専門性と実用性を求めています。

この分野で、本学がこの5年の間に独自に展開してきた教育についてふたつ紹介します(会報No.42(2012年)参照)。

HACCPへの対応

まずは本学で専門化教育として特化している「食の安全性」の指導です。次に学生主導の実践型プロジェクトです。

食の専門家養成教育の最重要な項目として「食の安全性」の確保に必要な知識や情報入手が挙げられます。そこで農場から食卓までの一貫総合衛生管理システム、いわゆるHACCPシステムの理解と運用が重要になります。当校では食品衛生監視員経験者で、米国農務省食品安全検査局の研修修了および食品工場へのHACCP導入経験がある森田幸雄氏を迎え、食品衛生管理教育について日々の食品衛生学、食品衛生学実験、食品微生物学等の授業をとおしてHACCPシステムに関する教育の強化をしています。また、本年度より始める新たな取り組みとして栄養学専攻の3年次修了時に「大量調理施設HACCP管理者」資格(東京家政大学認定)を取得(見込)できる課程を新設しました。

ヒューマンライフ支援センターと生活科学研究所の活動

本学にはヒューマンライフ支援センター(HULIP)と生活科学研究所が置かれ、これらの組織は大学が地域や企業と連携するための窓口として機能しています。学生はHULIPに登録すると自分が希望する活動に参加でき、その活動内容は、女子大学初の乳がん撲滅運動(ピンクリボン運動事業)、パラリンピックを目指すアスリートを対象にしたスポーツ栄養支援、北区在住の高齢者とのふれあい食事会など多岐にわたっています。①毎年、池袋東武百貨店レストラン街SPICEとの共同メニュー開発企画に参加し、商品メニューの提案に挑戦しています。②ピンクリボン運動事業では乳がんの予防を視点にいたしたメニューを提案し学園祭で好評を得ました。③昨年はファミリーマートと「健康を意識

したデザート」をテーマにスイーツの共同開発を行いました。コンビニエンスストアを多く利用する30～50代の男性も客層として視野に入れた取り組みでした。37人の学生が試作63案を重ねた結果、見事3つが商品化されました。この時、新商品のパッケージデザインやPOPデザインも自作しました。④今年、乾物の大手卸会社下田商事株式会社からの依頼で本学学生が考案した乾物パッケージデザインが完成し、首都圏を中心にスーパー等で店頭販売される予定になっています。

多彩な産学連携プロジェクト

生活科学研究所では本学の中村信也氏を中心に展開している数々の産学連携プロジェクトも非常にユニークです。①「白藤プロジェクト」は本学と(有)エコ・ライス新潟が産学連携し、江戸末期より新潟県に伝わる幻の酒米「白藤」を復活させました。ここでは有志の学生が自らを「コメ女(じょ)」と称し、毎年実際の米作りと収穫に参加し、清酒「白藤(上原酒造)」、「白藤諸白(越後鶴亀)」、「白藤ビール(エチゴビール)」の製造・販売に参加しています。②長岡市の菓子製造店ガトー専科と組んで米粉を活用したアレルギー対応の菓子の開発に挑戦しています。これら本学学生の取り組みは第3回「フード・アクション・ニッポン・アワード2011」での優秀賞受賞や、「食と農林漁業大学生アワード2012」での農林水産大臣賞の受賞に繋がる成果となりました。③石川県加賀市との産学連携として地場産野菜を「娘々(にゃあにゃあ)野菜」と命名し(商品登録済み)、販売促進やレシピ開発事業を展開しています。④小松市と連携した里山地域活性化を図る企画としては「山菜検定」の実施や加賀薬膳料理の創作も始めました。⑤神奈川県藤沢市の(株)サンフォーレとの産学連携として薬膳カフェ「りせっとcafe」にて自分の体質に合う食材選びをテーマに薬膳スープや薬膳五色ご飯のメニュー開発も始めています。本学学生は自主的に上記のような実学的体験をすることで、教室内で学んだ専門的知識を現場感覚として体感しています。こうした自主性と現場感覚を若いうちから養うことで、将来フードスペシャリストとしての活躍の場を自ら広げていくための基礎力を身につけていけるものと期待しています。

フードコーディネート論での発表会形式の授業について

帝京短期大学 生活科学科 助教 鈴木 涼子

大学の沿革

帝京短期大学は「礼儀・努力・誠実」という建学の精神を掲げ昭和37（1962）年4月に創設され、昭和41（1966）年には栄養士養成課程を設置しました。2012年で創立50周年を迎え、現在は3学科5専攻2専攻科が設置されています。平成11年度より、生活科学科において、フードスペシャリスト養成施設として、多くのフードスペシャリストを輩出すべく教育を行っています。

6W1Hを軸として

私が担当している「フードコーディネート論」の授業での取り組みについて紹介させていただきます。

フードコーディネート論は、2年生の前期に全15回の講義形式で開講しており、フードコーディネートの基本理念から、食事の文化、食卓のコーディネート、メニュープランニングや食空間のコーディネートなど、様々な内容について学んでいます。授業ではテキストのほかに、資料プリントやDVDなどの媒体を使って進め、テーブルコーディネートのポイントやカラーコーディネートの具体例、スタイル

別のコーディネートなど、学生が実際にテーブルコーディネートをする際に役立つ授業を心がけていますが、講義形式であるため、なかなか学生の理解度を把握することが難しく、また自ら参加する授業形式をとるのが難しいと感じていました。そこで、授業の後半に、学生が自らテーブルコーディネートをプランニングし、発表会を行うことにしました。

プランニングは、まずタイトル（テーマ）を設定し、誰が、誰と、いつ、どこで、何を、何のために、どのように、食べるのかという、6W1Hを軸として立案し、詳しいメニューやイラストを描いて、より具体的に食卓を構成してもらいます。

学生は、友人や両親を招いての食事会やパーティーを設定し、季節にあった献立やテーブルコーディネートを考え、OHCを使用して発表を行います。



相互の発表でいっそう知識を深める

発表会を行って驚いたのは、学生は設定したテーマに沿って実に豊かにイメージを膨らませ、献立やテーブルコーディネートを細部に至るまで立案しているということでした。イラストだけでなく写真を使ったり、献立の詳しい調理法を説明しながら、盛り付けに至るまで説明を加えて発表を行う学生もいたり、それぞれの発表を聞きながら、よりテーブルコーディネートの知識を深めることができるようです。

今後は、プランニングした献立やテーブルコーディネートを実習するなど、より実践的な内容と学生参加型の授業にしていけたらと考えています。



くふうをこらしてプランニング

フードスペシャリスト資格を有効な資格に

相模女子大学 栄養科学部 健康栄養学科 教授 阿部 芳子

相模女子大学には健康栄養学科にフードスペシャリスト養成課程がある。健康栄養学科は栄養士免許が卒業と同時に取得でき、選択で家庭科の教員免許と栄養教諭の免許、食品衛生管理者、食品衛生監視員の資格が取得できる。フードスペシャリスト資格は当学科3年次編入生にも取得可能な資格としている。わが校のフードスペシャリスト養成は平成13年に始まり、今年12回生の資格取得者を輩出した。

導入当初しばらくは合格率100%を保持していたが昨今は試験問題が難しいのか、学生の勉強不足か、幾人かの不合格者が出ており、4年次に4~5回行なっている学内模擬試験で何とか90%を下回らない合格率を維持している。4年次の模擬試験は同じ12月に行なわれる栄養士実力認定試験の練習にもなると学生は捉えているようだ。

個性的な授業に触発されて海外で学ぶ学生も

フードスペシャリスト専門科目としては、フードコーディネーター論、フードコーディネーター論実習、消費者商品学、消費経済学等を開講しているが、中でもフードコーディネーター論はイギリスでテーブルコーディネーターの資格を取得され、お茶料理研究家としてマスコミでも活躍されている先生にご担当いただき、一般的な講義授業と趣の異なる個性豊かでパワフルな授業に学生から毎年好評を得ている。授業には先生のテーブルコーディネーターの実演が毎回あり、日本茶、紅茶、中国茶の茶葉の取り扱い方法から淹れ方の実演もある。リアルタイムでマスコミでのフード関係の情報提供もあり、机上では学べない実体験型の授業に学生は沢山の刺激を受けているようだ。受講生の中には先生の授業に触発され、卒業後イタリアのスローフードの実情を視察見聞し、フランスの子どもの食育プロジェクトで学んだ例もあり、成果を大学で後輩の学生に講演もして戴いた。このような栄養士や教職の課程だけでは学べないような、企業や業界の食の実情を広く学べる科目があることはフードスペシャリスト課程ならではのと思うが、こ

の認定資格の有効性については別の話になる。

資格への期待と現実のギャップ

今年度健康栄養学科に入学した1年生の調査から、92%の学生が入学前に当学科のフードスペシャリスト養成を知っており、資格取得が志望大学や学科の選択の要因としたものは58%で、大学の選択は栄養士免許や教員免許だけで考えた42%を上回った。入学した今は75%の学生がフードスペシャリスト資格取得で、食に関する幅広い知識が得られ、就職活動中にも役に立つのではと期待しているとわかった。それが卒業生の資格についての話では、就職活動中に具体的に役立ったのは皆無で、現在の栄養士の業務にも役立っている実感はないという。この資格については採用企業側の認識も極めて低い上、卒業生自身もこの資格について明確な説明が出来なかったという。それがこの資格の曖昧さであるように感じる。来年から専門フードスペシャリスト資格が2コース設定されるが、資格を複数持っていれば、きっと何かの役に立つだろうという漠然とした考えでは何も解決しない。実際には学生が学んだことを身につけ、役立つよう積極的に行動できることが大事だが、フードスペシャリスト資格を有意義に活用できるよう、社会への認知度拡大も含め、協会や養成校が何をなすべきか、真剣に考える時は今より多いと考える。



日本茶のテーブルコーディネーター

食の世界を知り、就職を考える

文教大学 健康栄養学部 管理栄養学科 教授 肥後 温子

コース制の導入で3年生、4年生とも受講

文教大学健康栄養学部は、2010年より短期大学から4年制に移行し、今年（2013年）で完成年度を迎える。本学では3年次から栄養教諭コース、臨床栄養コース、健康栄養コースに分かれるコース制をとっており、フードスペシャリスト資格は健康栄養コースから受講しやすいカリキュラムになっているため、健康栄養コースの学生は3年次に受講し認定試験も受けるが、他の2コースの学生はコースの専門科目と重なるため4年次に受講する場合が多い。昨年12月に初めて40名余りがフードスペシャリスト認定試験を受けたが、今年の12月には昨年受験できなかった学生が加わり、60名余りが受験する予定である。

心と体の両面からサポートする仕事がしたい

本学では、心のケアもできる管理栄養士を目指しているため、臨床心理学概論やコミュニケーション論など“心を育む”科目が設けられており、「人と関わり心と体の両面から食をサポートする仕事がしたい」「もっと食の世界を知り、自分に合った就職を考えたい」と思っている学生は少なくない。フードスペシャリスト資格を紹介する際に、アメニティやホスピタリティの大切さ、食の世界の奥深さ、幅広いフードビジネスの世界を説明したいと話したことが、コースをまたいだフードスペシャリストの受講者を増やしたように思う。なお、私自身がフリーで仕事してジャーナリズムや企業と関わり、料理研究家やフードコーディネーターと知り合ったことが、食の仕事について話す上でたいへん役立っていると感じている。

五感を刺激し勉強意欲を高める

フードスペシャリストの授業は、学生が疲れてくる5時限（16:40～18:10）に設けられていることが多いので、画像を使って五感を刺激し興味をもたせるようにしている。まず、フードコーディネートの初日に「フードスタイリングレッスン」のビデオ

を見せ、感性に働きかける必要性と重要性を認識させる。美しい画像やカラー写真を掲示し、回覧して目を刺激する作戦を、フードスペシャリスト論でも展開しており、内容が食文化の場合には縄文時代から現代までの時代区分を示す年表、地図、図表をA3用紙3～4枚張り合わせた拡大版にして掲示した上で、本や史実の証拠写真を回覧している。世界の料理、配膳様式、テーブルウエアの箇所では、世界の食材図鑑、料理ブック、テーブルコーディネート集だけでなく、食器、食具、クロス類の現物を回覧し、手触りや大きさを実感してもらっている。「早く回して」と催促するくらい本に熱中する学生もいるが、毎回数冊の本を回覧しているので、学生の方も講義を聞きながら、回したものに目配りするのになれてくる。海外やイベントで集めたパンフレット、メニュー表なども役だっており、学生にも食情報を集めるようにと説いている。居眠りをする学生がほとんどいないのは、回覧の成果かもしれない。

年代・歴史マップ、地図・食材マップの掲載を望む

教科書の巻末に、年代・歴史マップ、地図・食材マップを掲載して欲しい。私は、経済・社会・生活面の動きも入れた年表、電気機器・ガス機器・加工食品の普及率推移のグラフを使って、日本人が便利で快適な生活を手に入れたためにけんめいに働き、敗戦後20年余りでGNP世界第二位、長寿世界第一位となり、1980年代には物資面の豊かさ、満足度の高い生活を手に入れたことを伝えている。



回覧した写真と本

フードスペシャリスト教育と産学連携

名古屋文理大学 健康生活学部 フードビジネス学科 准教授 中村 麻理

滝川学園名古屋文理大学は1956年創立の名古屋栄養専門学院に端を発し、1966年に名古屋栄養短期大学、1999年に名古屋文理大学が開学して、現在に至っています。4年制大学である名古屋文理大学は、名古屋駅から名古屋鉄道で10分の国府宮駅近くにあり、2学部3学科で構成されています。そのうち、フードスペシャリスト養成を行っているのは、健康生活学部フードビジネス学科です。フードビジネス学科の卒業生の大半は、食品メーカー、食品流通業、外食産業といった、食品関連企業に就職しております。

フードビジネス学科の特徴

フードビジネス学科の教育の特徴は、何と云っても、フードビジネス業界で活躍することのできる実践能力の獲得を目指すところにあります。フードスペシャリスト養成課程で学んだ知識についても、知識を知識で終わらせず、実践につなげることのできるプログラムを多彩に用意しています。1年次から参加することのできるインターンシップ研修はもちろんのこと、地元の食品関連企業や地域社会とのコラボレーションに力を入れています。食品メーカー、食品流通企業、外食産業といった、フードビジネス業界の第一線で活躍する実務担当者からの講義を実施するほか、商品の共同開発や、食育イベントの共同開催にも取り組んでいます。今回は数ある取組みの中から2つの事例を紹介します。

食品流通企業との食育イベント共催

「やってみよう食育!」というタイトルで、地元食品流通企業と食育イベントを共同開催しています。「フードスペシャリスト養成課程で獲得した食育の知識を現場でどう活かすか」がテーマです。スーパーマーケットの店頭で子どもを対象として実施する食育イベントを学生たちが主体となって企画・運営します。既に今年で6年目になる取組みで、毎年ご参加くださるリピーターのご家族もおられます。去年も400名以上の親子連れがイベント会場に来場され、大盛況となりました。

地元食品商社・メーカーとの共同商品開発

フードビジネス学科では、多くの学生が将来の商品開発担当者を目指しています。そこで、地元食品商社および地元食品メーカーとのコラボレーションにより、商品共同開発プロジェクトに取り組んできました。学生たちは調査やコンセプト立案をはじめとする開発段階の作業に加え、商社の展示会でのPRや、スーパーマーケットでの宣伝活動も体験します。この取組みは今年で3年目を迎え、既にヒット商品も現れております。

紙幅の都合により、一部の取組みについてのみ述べさせていただきます。本学のフードスペシャリスト教育の特徴は「知識から実践へ」です。それには、フードスペシャリスト養成課程で確かな知識を身につけることが重要であると考えております。



食品商社展示会での学生開発商品紹介ブース



スーパーマーケット店頭での学生開発商品宣伝実習

フードスペシャリストの資格を活かすための食育実践活動の重要性と意義

神戸女子短期大学 総合生活学科 准教授 細見 和子

神戸女子短期大学では、建学の精神に基づき、「自立心・対話力・創造性」を教育の柱として、人類社会の発展に貢献する女性を育成しています。「自立心」とは「自ら自主的に考え行動する心」、「対話力」とは「人とコミュニケーションをとる力」、「創造性」とは「自ら新しいものを創り出す柔軟な思考と行動力」を意味します。本学には幼児教育学科・食物栄養学科・総合生活学科があり、「食の専門家」であるフードスペシャリスト（受験資格）を養成しているのは、食物栄養学科と総合生活学科の2学科です。学科の特色に合わせ、食物栄養学科では栄養士免許証とともに取得できるよう組まれており、総合生活学科では専門分野のフードデザイン領域においてフードスペシャリスト受験資格の教育課程を編成しています。

現在、国が力を入れている政策に「食育」活動があり、フードスペシャリストの資格を活かす仕事のひとつになっています。食物栄養学科では小学校との小大地域連携での「食育」活動が行われ、総合生活学科では地域連携・貢献活動で目標を達成できる場を設けています。

「学びあい 育ちあう」交流活動

地域連携における「食育」活動の実践は、学内の教員からの依頼で実現しました。その事業内容は、2泊3日の行程で学生が子ども達に食育出前講義を行い、学生は地元の生産者に地産地消を学ぶという2部構成で行われました。事業概要は、以下のとおりです。

- ①目的 子ども達を対象に「地産地消」をテーマとした食育活動（調理実習）を行う。
- ②実習先（提携先）－京都府相楽郡和束町
- ③事業形態－社会教育事業（食育出張授業）
- ④活動内容－2011年・2012年「子ども料理教室」、2013年「花菜料理教室」
*活動時期は2月～3月（春季休業期）

食育活動の魅力は「人が人を育てる」こと

京都府相楽郡和束町は、宇治茶の45%を生産するお茶の最大産地であり、野菜の栽培にも多くの農家

が携わっていることから、「地産地消」の食材を利用することに拘りました。そのため、学生は提携先について綿密に調べ、差別化差別化を行う必要がありました。度重なるメニュー作成と試食、事前準備の末、山間の現地への搬入は、不慣れな学生にとっては大きな試練にもなりました。当日は緊張で始まった活動も、時間を追うごとに子ども達や付き添いの保護者とも打ち解けてきました。地域の方の地産地消の活動から「食は生きること」という大切な食育の役割を学生達は学びました。学生たちには「また行きたい」との感想が多く聞かれました。教員と学生が共に汗を流し、地域社会の中で活動することの意義を実感いたしました。



うまくみんなでのたのしく…



じょうずにできるかな…



色取りどりに花菜をつかって

「アクティブ香蘭」から食の大切さを学ぶ

香蘭女子短期大学 食物栄養学科 教授 豊崎 俊幸

本学科では栄養士免許取得が主たる目標ですが、ダブルライセンスとして、フードスペシャリスト資格の取得を義務づけています。栄養士としての専門的な知識・技能と食に関する専門的な知識を併せ持つことは、栄養士としての資質向上にも繋がることは言うまでもありませんが、栄養士免許取得に関する食品関連の専門教科目ではカバーしきれない専門内容を、フードスペシャリスト資格を導入することでカバーできるようになります。

活動資金の援助「アクティブ香蘭」

この制度は新しい発想・新しい工夫の基に、積極的に取り組む学生を応援するものです。本学科学生達はこの制度を積極的に活用しています。もちろん、学生達が考えたテーマが採用されるためには、選考委員会で採択されなければなりません。採択されたならば「計画の立案・実施・まとめ」について1年間通して遂行することが義務づけられます。途中で投げ出すことはできないので、学生達にはかなりのプレッシャーがのしかかってきます。逆に、やり遂げたことで、お金では買えないほどの充実感を得ることができることと、併せて自分自身のスキルアップとなります。本学科所属学生達は、一貫して「食育」に的を絞って活動しているため、食育を通して、食の大切さを自分自身が学ぶことができるメリットがあります。食育を実施するための対象者は実施年度により異なります。過去に実施した対象者は、幼児とその保護者あるいは寮生活の学生達でした。対象者が異なれば自ずと食育の方法も異なりますので、必然的に食材の選定は、食育の目的にもよりますが、調理実習を通して食育を実施する場合は、食材は対象者に合ったものにしなければなりません。学生達自信がどれだけ食品に対して知識があるのかの食材チョイスの吟味が試されます。この技こそがフードスペシャリストの本領発揮かもしれません。発注した食材の品質はもちろんです。表示内容を的確に判断する能力が必要です。結果として食材の善し

悪しが調理に反映してくるからです。食材選びに関する情報源としては、食品学総論や食品学各論あるいは食品官能評価・識別で学んだ知識が活かされます。

「黒衣」のサポート

食育は対象者が異なれば、その方法に関しての模索・構築するまでには、かなりの時間が必要となります。併せ専門的な知識も必要となります。学生達が試行錯誤しながら、食育方法の立案・模索・構築をしなければなりませんので、事実上学生レベルでは無理が生じます。そこで、教員が陰の力持ち、すなわち「黒衣」としてサポートしています。少なくとも数回にわたり食育を実施しなければなりません。その都度、学生達は食育方法に対する様々な工夫を余儀なくされます。調理実習を通しての食育が終了しても、学生達には次の難関が待ち受けています。それは、1年間かけて実施した内容について報告書を作成することと、併せ年度末に「アクティブ香蘭報告会」を全学生達の前で発表しなければなりません。終了後の学生達には、やり遂げた充実感が満ち溢れています。

このように本学では、フードスペシャリストの教育を「アクティブ香蘭」制度を利用することで、結果として学生達のスキルアップができています。



調理実習前の栄養指導・師範調理



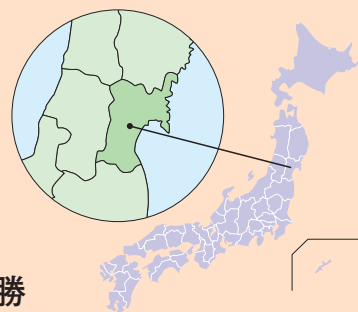
幼児と保護者による調理実習



アクティブ香蘭報告会

石巻の復興に “サバだしラーメン”

石巻専修大学 理工学部 食環境学科 准教授 鈴木 英勝



宮城県石巻市は、東日本大震災後に生じた大津波によって沿岸部が壊滅的な被害を受けました。産業面においては、沿岸周辺部に集積している漁港や民間企業が経営する加工施設（特に水産及び食品関連施設）が喪失しました。被災地に立地する大学として石巻の産業の復興に願いを込めて開発を試みているのが『サバだしラーメン』です。

石巻地方のラーメンというと、全国区に名前が知られているラーメンは存在しません。ここ石巻は世界三大漁場を目の前にして何か魚介系に由来するラーメンがあるかなと思いきや、石巻の内陸部にそのラーメンのヒントが隠されていました。

石巻市の飯野川地区はかつて河北町の中心地区として栄えていましたが、平成の大合併により石巻市に編入されました。東日本大震災では同じ石巻市に位置しておりながら、津波の直接的被害を受けない地域でした。この地域も他の地域と同様に大規模市（ここでは仙台市や石巻市）に人口が流出する傾向がありました。

2010年から石巻専修大学経営学部石原慎士ゼミにより、この町のまちづくりが開始され、様々な試みが行われました。活動の中には商店街グルメの開発構想があり、東北の地では珍しい「サバだし」を使った商品開発に取り組むことになりました。ルーツを探索していくと昔ここには鰹節工場や鯖節工場が集積していたことから、一般家庭や食堂で「サバだ

し」を使う文化が定着していったようです。

石原ゼミでは加工会社が残すサバの頭・骨などの“あら”を未利用資源と位置付けて価値形成ができないかという構想があり、サバの3枚おろし後に残った頭や骨の“あら”から「サバだし」を抽出することを考えました。本学の石原ゼミの学生と飯野川地区の食堂店主さん達と共同でサバだしラーメンのレシピを作り、大学祭で試験販売したところお客様から好評を得ました。

学生たちは、異業種間との連携によって、商品版の開発ができないかと考え、津波により被災した地元の水産加工会社、製麺会社、醸造会社、小麦生産者と共に商品版の開発をすることになりました。開発に際して、サバを余すことなく利用することから、スープには加工会社が残すサバの中骨からでる濃厚なサバ抽出エキスを、麺にはサバ抽出エキス後での中骨を高温で燃焼、粉碎処理し、微粉にして石巻地方で栽培されている国産小麦『ユキチカラ』を加工した麺に練りこみました。具材もサバの竜田揚げ、ツミレなどを開発しました。現在、この商品版は今年の秋の発売をめざし改良作業を行っています。

石巻地方を訪れた際には、是非サバだしラーメン

を堪能していただければと思います。最後に「甞れ石巻、復興はサバだしラーメンから」を合言葉に、今後も商品版の完成度を産学が一体となって高めていきたいと考えています。



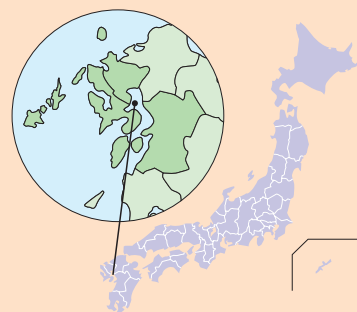
試作サバだしラーメン



サバだしPRポスター

有明海の珍魚「エツ」

精華女子短期大学 生活科学科 准教授 竹下 真理子



「エツ」は、カタクチイワシ科の魚で、「齊魚」の字が当てられます。日本では福岡県・佐賀県・熊本県・長崎県に跨る九州最大の有明海湾奥部のみに生息し、5月～8月の産卵期に筑後川などの河川を遡上して産卵する大変珍しい魚です。卵は川を流れ下りながら1日以内に孵卵しますが、塩分が濃い所まで流されると死んでしまいます。稚魚は秋まで塩分の薄い汽水域にとどまって成長し、冬には海水域の深場に移ります。寿命は2年から4年ほどで、産卵した親魚はほとんど死んでしまいます。成魚は体の背面が薄い青褐色で、側面は銀白色、体は著しく扁平で薄く、尾の方にいくにしたがって細くなり、ペーパーナイフのような形が特徴です。全長は、2～3歳魚で25～30cm、大きいものは40cmを超えることもあります。

エツは絶滅危惧Ⅱ類 (VU) (環境省レッドリスト) に指定されているため、エツ漁業は、知事許可による漁業 (許可漁業) で、操業期間は、5月1日から7月20日までで、中層を泳ぐところを流し刺し網や地引き網で漁獲します。食材として重宝されるために乱獲されているのが現状です。そのために漁獲量は減少していて、沿岸漁協による放流なども行われています。

その昔、一人の僧侶が筑後川を渡る際、渡し錢に

困っている時、葦の中に船をつないでいた貧しい漁師が無事その僧侶を対岸に渡しました。そのお礼に、葦の葉を1枚ちぎり川に浮かべたところ、たちまち魚 (エツ) になり、これにより漁師は貧しい生活から救われ、その僧侶はのちの弘法大師 (空海) であったという伝説も残っています。また、この伝説に語られるエツを宝の魚として、筑後川の環境をいつまでも美しく守るため、毎年エツ漁業の始まる5月上旬に、豊漁を祈願する「エツ感謝祭」も行なわれています。

エツ漁解禁 (5月～7月) の時期のエツは脂がのって最高に美味ですが、特に6月20日前後のエツが一番美味と言われています。料理法は小骨が多いのでハモ料理と同様に狭い間隔で包丁を入れて骨切りを施す必要があります、また傷みが早いので手早い調理をしなければなりません。そのため、筑後川に浮かべた漁船の上で、観光客などに獲れたてのエツをすぐに調理して提供されています。くさみがなく、味が淡泊なので刺身をはじめ、塩焼き、南蛮漬、骨揚げ、煮つけ、吸い物、酢の物など夏の冷酒に合うメニューが堪能できます。

日本では筑後川でしか楽しめない初夏の味覚・エツを是非満喫しにおいでください。



エツのさしみ



新鮮なエツ



焼きエツ

栄養学を拓いた巨人たち 「病原菌なき難病」征服のドラマ

杉晴夫 著
講談社 定価940円+税

食べられるのに捨てられる食品ロスは年間500~800万トンと推計されている。この背景には好きなものを選んで食べられる日本の豊かな食物市場がある。しかし、「好きなもの」「美味しいもの」を食べるといふ歴史を振り返ると、江戸時代では高級武士たちが好んだ白米は、脚気を発症して命を落とす者も多かった。このように「美味しいもの」を食べるだけでなく食品や料理の組み合わせが大切であることは、科学的に解明された栄養学の発展による。この本はこれらの栄養学の基盤をつくり、そして発展させてきた人々の研究内容やその社会や生活背景をわかりやすく説明している。

研究者の姿勢をも考えさせられる。ラボアジェは私費での研究費を稼ぐため研究時間と収入を考えて徴税人をしてしたが、後の革命によって人民を搾取しているという罪で処刑されている。研究に関する偏見において、ツェルバはヘキサウロン酸がビタミンCである

ことに気付かなかったのは、抗壞血病予防には他のビタミンのようにマイクログラムではなくミリグラムオーダーで必要であったことによる。わが国においては脚気の伝染病説を信じていた陸軍軍医総監であった森林太郎によって脚気の予防が遅れた。また、解糖系に続くクエン酸回路の解明において、長い間、筋肉をすり潰す方法をとっていたが、セント・ジェルジュは薄くスライスすることでミトコンドリアを壊すことなく反応を確かめることができた。

また、ノーベル賞についてビタミンに関する受賞はエイクマンとホプキンスだけであるが、どちらも同様の研究者がいる中で受賞できたのは、英語での発表や欧州人であることが影響しているようでノーベル賞への著者自身の想いも感じる。

淑徳大学 大山珠美



「うつわ」を食らう 日本人と食事の文化

神崎宣武 著
日本放送出版協会 定価920円+税

料理を作って、どの器に盛りつけようかと悩むことがある。

器は料理の価値を決める、とても重要なアイテムだ。同じ料理でも器の素材や色、形によって見栄えが大きく変わる。それは理論では説明し難い、料理と器が“合う”という感覚だ。料理と器が合った時、それぞれが魅力を高めあうという効果があらわれる。私は料理をいただく時、器と料理を一つに見るようにしている。そこに料理を提供する側のもてなしの心が込められていると思うからだ。

私がタイトルの面白さに惹かれてこの本を読んだのはずいぶん前のことである。この本を読むと、私たちが普段使う器や食具のそれぞれが、歴史的な変遷を辿りながら必然的に変化し、現在に至っていることが分かる。例えば、料理の形態や食事作法が器の素材や形に関わっていること、箸の先が尖っている理由、杓子が主婦権の象徴だったなど、内容は幅

広く、分りやすく面白。また食習慣について、地域性や時代背景とともに解説してあるのも大変興味深い。

近年、さまざまな器が普及している。使い捨ての器やプレートランチ用の皿は現代風で便利、後片付けも簡単である。こういう便利さも魅力的ではあるが、たまには「この料理はどの器に盛りつけよう」などと悩み考えながら器を選んで、料理と器を眺めてゆっくり食事をする、そんな日があってもいい。

この本を読むと、日本の食文化の奥深さと日本の器の魅力を感じると同時に、著者が、簡便化に走るあまり継承すべき大切なものを失いかけている日本人に対して、警鐘を鳴らしているように感じられるのである。

愛知みずほ大学短期大学部 水野早苗



事務局から

平成25年度通常総会 一新役員決定

公益社団法人への移行後、初の開催となる当協会の平成25年度通常総会が、5月30日午後1時30分から東京都千代田区のアルカディア市谷（私学会館）で開催されました。

総会では、岩元睦夫会長の挨拶のあと来賓を代表して農林水産省食料産業局食品小売サービス課の原田嘉一課長補佐からご挨拶をいただきました。その後、東京聖栄大学の福澤美喜男理事長を議長として議事に入りました。

総会での議決事項である「平成24年度事業報告及び決算について」、「役員改選について」はそれぞれ原案のとおり異議なく承認されましたが、「新たなフードスペシャリスト資格制度の実施について」は種々意見があり、会員校からの事前アンケートの意見に対して後日、専門委員会で検討し、回答するというので大枠として承認されました。また、報告事項である「平成25年度事業計画及び収支予算について」は、理事会で決定された内容が報告され異議なく承認されました。

《新役員の決定》

総会で向こう2年間の新たな理事、監事が選任された後、新任理事・監事による理事会が開催されました。互選の結果、新役員が以下のように決定されました。また、設立当初からこれまで当協会の発展にたいへんご尽力いただき、この度役員を退任されました林淳三理事（元副会長、(学) 彰栄学園理事長・学園長）と西村昂三監事（聖路加国際病院小児科 名誉医長）には、協会の顧問に就任いただくことになりました。

会 長	岩元 睦夫	(公社)農林水産・食品産業技術振興協会 参与
副会長	青柳 康夫	女子栄養大学 教授
副会長	田島 真	実践女子大学 学長
専務理事	牛島 正美	(公社)日本フードスペシャリスト協会 専務理事
理 事	石出 信正	仙台白百合女子大学 学長
理 事	伊藤 淳子	(株)エイガール 代表取締役社長
理 事	大越 ひろ	日本女子大学 教授
理 事	小笠原荘一	前日本チェーンストア協会 常務理事
理 事	川並 弘純	(学)東京聖徳学園 理事長

理 事	倉沢 新一	関東学院大学 教授
理 事	小柴 宏美	シダックス(株) 常勤監査役
理 事	今野 正義	(株)日本食糧新聞社 代表取締役 会長 CEO
理 事	沢野 勉	新渡戸文化短期大学 名誉教授
理 事	鈴木恵美子	お茶の水女子大学 教授
理 事	中村 量一	(学)中村学園 理事長
理 事	花澤 達夫	(一財)食品産業センター 専務理事
理 事	原田 博史	(学)原田学園 理事長
理 事	眞下 利晴	大阪青山大学 事務局長
理 事	松本 伸子	桐生大学 教授
理 事	吉川 恵則	山崎製パン(株) 執行役員 社長室長
監 事	福澤美喜男	(学)東京聖栄大学 理事長
監 事	森内 孝司	公認会計士
監 事	山口 富彌	(学)東京聖徳学園 監事

通常総会記念講演会 —農林漁業の成長産業化に向けて—

通常総会終了後は大臣官房審議官（食料産業局担当）櫻庭英悦氏から「農林漁業の成長産業化に向けて」と題して講演がありました。農林漁業の成長産業化に向けたファンドや支援機構の創設のほか、農林水産物・食品の輸出促進に向けた海外での日本食文化の発信や国別、品目別の具体的な輸出戦略のポイントなどについてのお話がありました。

このほか、医食農連携として、介護食品など機能性の高い食品市場の整備など興味深い取組みについてのお話をいただきました。この講演会の内容は、後日協会のホームページに掲載します。

ファベックス関西2013に出展

日本食糧新聞社の主催で『日本の“食”を革新する、味と技術の連携!』をメインテーマに、本年9月11日（水）～13日（金）の3日間、インテックス大阪において「ファベックス関西2013」「関西デザート・スイーツ&ドリンク展2013」が開催されます。かねてから関西・西日本の惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界より「メニュー提案や商品開発に関する質の高い業務用食品の総合見本市を大阪で!」という強い要請があったということで、当協会もフードスペシャリスト資格の紹介・PRを兼ねて出展します。フェアへの無料招待券は会員校と個人会員に送付いたします。

平成25年度 食に関する一般向け 啓発活動助成事業について

今年度で7年目を迎える本事業は、今年度、21団体からの応募がありました。5月24日の審査会で審査の結果、優秀な企画として事業実施が決定した応募団体および事業内容は、以下のとおり（開催日程順）です。

学校名	事業の名称
函館短期大学	北海道の野菜を楽しもう！
一般社団法人健康栄養 支援センター	公開講座・講習会 ①賢いスイーツ&アルコールの楽しみ方 ②発汗と水分補給、ビタミン・ミネラルの関係 ③知りたかった 女性の悩みを食事で解決
別府大学短期大学部	料理講習会「日本料理と新フランス料理」
東海学園大学	私の食生活・健康は大丈夫？
松本大学	子供料理教室—生ゴミ循環システムで栽培した食材で、プロフェッショナルから料理を習う！—
新渡戸文化短期大学	エコ・クッキングと食育
奈良佐保短期大学	公開講座「日本の食を見直そう」
純真短期大学	ミつけよう！あなたと私の食のミらい！「ランチにチャレンジ」
宇部フロンティア大学 短期大学部	旬の野菜で旬な生活しませんか

公益財団法人すこやか 食生活協会	シニア食育講座
シニア世代食育推進協 議会	高齢者のQOL(生活の質)の維持・ 確保を目的とした食生活改善の資 材作成と普及・啓発事業
中国学園大学	公開講座「それいけ！栄養ミュー ジウム～見て、さわって、食べて 楽しもう!!あなたも今日から食博 士～」
香蘭女子短期大学	親子でコミュニケーション・クッ キング
日本女子大学	大学生の昼食改善計画～お弁当で ヘルシーになろう！～
実践女子大学	公開講座「豊かな食生活を営むデ ザイン」
昭和学院短期大学	食と健康講座 ～和食の魅力～
青森中央短期大学	公開講座 ①心を繋ぐおばあちゃん の郷土料理 ②親子クッキング
東京聖栄大学	がんばれ日本 各県の特産品を使 った加工食品・料理メニュー展
聖徳大学	“食”に関する講演会『「食べやす さ」って何？—高齢社会における 食のあり方を考える—』
愛知学泉大学	名古屋市消費生活フェア：食生活 診断と食のクイズ
別府大学	公開講座「男性のための料理教室」

食に関する一般向け啓発事業の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

☆猛暑の季節、一方では低温の地域もあり不順な気候の夏。ともあれ、暑中お見舞い申し上げます。

☆フードビジネスの窓はマヨネーズの話題です。日本のマヨネーズのスタートは「キューピー」。その商標のキューピーの人形は、当時アメリカで人気を博していました。セルロイド製の人形は、外国への憧憬のシンボルでもありました。樟脳が原料のセルロイドは、日本が生産の大半を占めていました。三年前、日本化学会はセルロイドを化学遺産に認定しています。

☆巻頭言の「認知度の向上と資質の向上」と関連して、特集では各地からのさまざまなフードスペシャリスト教育の実践例が寄せられました。大学がこんなことをしている、ということ、一般の人に広く知ってもらうことも大切な活動です。この六月に東京・新宿の高島屋で開催された『大学は美味しい!!』フェア(第6回)では、35大学が参加して、それぞれの大学で開発した食品をアピールしていました。フードスペシャリスト養成の大学からも、いくつも参加がありました。ただ、ここでの目玉は、早稲田が開発したスチーム技術により調製した米^①と、慶応が旨味の測定に係った和牛^②を使った「早慶弁当」。本誌32号に記載された事例のように、フードスペシャリスト養成校には、「大学ブランドの商品開発」に多くの実績があることを、早慶に負けないように、もっとアピールしていきたいものです。

☆味・お国自慢は石巻専修大学のサバと精華女子短期大学のエツです。魚の地方名にはおもしろい呼称が数多くあり、エツが泳ぐ有明湾のアカシタビラメはクツゾコと呼ばれます。お国自慢の味の探訪の興味は尽きることがありません。(沢)