

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	イノベーション.....1
フードビジネスの窓	植物性たん白を活用した健康な食生活 ..... 2
特集	本学のオープンキャンパス-フードスペシャリスト資格の紹介と高校生の求めるもの- .. 4
オープンキャンパスと	受験生、在校生にフードスペシャリストを理解してもらうには .. 5
フードスペシャリスト教育	フードスペシャリストを目指すための動機付け活動報告 ..... 6
	食を中心とした栄養士・調理師・食品開発3コースの展示 ..... 7
味・お国自慢	浜名湖郷土料理「ぼくめし」を紹介します! ~うなぎとごぼうを使った混ぜご飯~ .. 8
	なにわの伝統野菜 服部越瓜(はっとりしろうり) ..... 9
研修会講演	「フードスペシャリストの基本を考える」をテーマに ..... 10
研修会感想	平成25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24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	「宮沢賢治「玄米四合」のストイシズム」/「戦下のレシピ 太平洋戦争下の食を知る」 .. 15
事務局から	..... 16



## 巻頭言 イノベーション

一般社団法人 インターナショナル・バリューマネジメント協会 代表理事 木村 耕一

今世紀に入って、随分色んな変化が起きています。またグローバル化・情報革命によって多様な価値観も産み出されています。それによって、自分の生き方を変える方もいるでしょうし、決めていた進路に迷いを生じることなく進む人もいます。限られた人生でどのような充実した生き方をするのかは、その人次第です。進学する学校を選ぶ、就職する企業を選ぶことはその第1歩にしか過ぎません。そこで経験されることは、風土・習慣という思考パターンとして心に残っていくのです。それが“持続的イノベーション(既存の考え方を向上させる)”として進化すれば、それに越したことはありません。しかし国内では少子高齢化・人口減少という中で、食事・日常生活などライフスタイルが変わりつつあることに注目しなければなりません。そのように考えていくと、例えば、男性が食事を始め、家事全てを任される“イクメン”の人達には「前処理・調理・後片付け」といった一連のプロセス簡便化は大きな価値になってくるはずで。実はこのような視点は

メーカーの開発者・経営者には意外と探知できない事柄なのです。不特定多数を対象にした食生活から、セグメント別の製品が出るようになってきましたが、何が・どのようにすれば・メリットが大きくなるかといったシステム志向には至らないのです。また海外に目を向ければ人口拡大・中産階級の伸長によって、日本食ブームが各地域でも起こっています。ここでは現地に合わせた新たな日本食も誕生し、国内の食品産業はまだまだ伸びていく余地があります。ここで必要な要素に“破壊的イノベーション(新しい考え方を取り入れる)”があります。つまり顧客の立場から見ていくと、未解決な問題また潜在的なニーズが見えてくるのです。世界的風潮ですが、新たなブームを創っている人達は若い人達です。是非このフードスペシャリストの人達に、このような発想を備えて頂き、日本の食文化を変革してもらいたいものです。一つ例を上げると、あるファッションメーカーでキーワードを探している折に若い人が“効率性”と言うと、全員から拍手が起りました。そのユニークな発想(自己表現+仕事実現)は誰も考えつかなかった事柄だったからです。

# 植物性たん白を活用した健康な食生活



一般社団法人 日本植物蛋白食品協会 専務理事 森本 豊志

## 1 植物性たん白とは？

植物性たん白は、大豆や小麦を原料として、それに加工処理を施し、たんぱく質含有量を高めたものに加熱、加圧等の物理的作用によりゲル形成性、乳化性等の機能又はかみごたえを与え、粉末状、ペースト状、粒状又は繊維状に成形したもので、たんぱく質の含有率を50%以上に高めたものを言います。

この植物性たん白には、大豆を原料とする大豆たん白と小麦を原料とする小麦たん白の2種類があります。例えば、大豆を例にとりますと、大豆加工品には、味噌、醤油をはじめ豆腐や納豆、きなこ、油揚げ、がんもどき、豆乳など様々な種類があり、日本人の健康を支える大きな力になっているといわれます。大豆たん白はこうした大豆加工品とは異なり、近代的、工業的手法により分離、濃縮して、大豆からたんぱく質だけを抽出したものです。

## 2 植物性たん白の種類、利用例、生産出荷量

大豆たん白は工程によって分離、濃縮、粒状、繊維状の4種類、小麦たん白はペースト状、粒状、粉末状の3種類があります。また、製造過程で得られる製品も水溶性大豆多糖類等として食品加工にそれぞれ用いられています。

現在、大豆たん白は、食肉加工製品、水産練り製品、冷凍食品、チルド惣菜、健康食品、菓子、飲料、アイスクリーム等に幅広く利用されています。特に昨今では、外食・中食産業の拡大に伴い、がんもどき類や冷凍豆腐、冷凍厚揚げ、即席麺の具材としての油揚げ、てんぷらの原料としての使用が増えてきています。



粉末状 (大豆・小麦)      粒状 (大豆・小麦)      ペースト状 (小麦)      繊維状 (大豆)

その中でも保水性がよく、優れたテクスチャーを有する粒状、繊維状大豆たん白はハンバーグや餃子、シューマイ等の惣菜を中心に多くの用途があり、冷凍食品では欠くことのできない素材となっています。

また、最もたんぱく質の含有量の高い粉末状の分離大豆たん白は、水に分散させた後、熱を加えると固まるという性質があるため（ゲル化）ハムやソーセージ、揚げ蒲鉾などの食感の改善に利用されています。

現在、小麦たん白は、でんぷんの製造時に分離、抽出されるグルテンを原料として製造されています。中でも粉末状たん白は活性グルテンと言われ、多くの特徴、機能性を有しております。

植物性たん白の国内生産量は、平成24年度4万4千トンとなっており、うち、大豆系3万6千トン、小麦系8千トンで、出荷量は二次加工のための自社使用量を含め5万4千トンとなっています。また、平成24年暦年の輸入数量は4万5百トンとなっています。

## 3 植物性たん白の歴史、製法等

### (1) 大豆たん白

大豆たん白は、大豆から油分を取った脱脂大豆を原料として、たんぱく質を抽出、組織化することから生産が始まりました。まず、1940年代にアメリカで、脱脂大豆の高度利用を目的として開発が始まり、脱脂大豆から大豆たんぱく質を分離濃縮する技術として、分離大豆たん白の生産が行われるようになりました。その技術を日本でも導入して、分離大豆たん白を1960年代後半に生産するようになり、1980年代には、大豆たん白の持つ優れた加工適性を利用して、様々な加工食品に副原料として使われるようになってきました。それとともに、様々な大豆たん白製品が開発され、今日のように、ハム、ソーセージ、かまぼこ、ちくわ、パン、ハンバーグ、ミートボールなどの食品を製造するにあたってなくてはならな

い食材になってきました。

また、大豆たん白の製造は、大豆を搾油した後の脱脂大豆が原料となることから、日本では、各製油メーカーによって行われています。

#### (2) 小麦たん白

小麦たん白は、小麦からでんぷんを製造する段階で出てくるグルテンをいいます。古くから、焼き麩、生麩などとして、日本人の食卓に上ってきました。

小麦粉に少量の水を加えて練り、多量の水の中でおねるとでんぷんが除かれ、粘着性のあるグルテンが残ります。このグルテンの主成分がたんぱく質であり、乾燥させて粉末状の活性グルテンを製造します。この活性グルテンは特徴のある粘弾性を持ち、これを利用して、かまぼこなどの水産練り製品や畜肉加工品の品質改良材、増量剤として、また、パン、麺などの小麦粉の品質改良材として広く使われるようになってきています。

また、小麦たん白の製造は、原料小麦を製粉する各製粉企業、加工でんぷんを製造するメーカーによって行われています。

### 4 たんぱく質の栄養摂取の現状、植物性たん白の栄養成分、健康機能性

国民健康・栄養調査（厚生労働省）によると、日本人の一人一日当たりたんぱく質の摂取状況は近年、70～80gで推移してきましたが、食品群別にみると穀類からの摂取が減少し、肉類や牛乳乳製品など動物性たんぱく質からの摂取が増加してきています。動物性たんぱく質の増加が著しい場合は、併せて摂取される動物性脂肪とも相まって、肥満を招き、栄養バランスの偏りを招くといった事態も懸念されるどころです。

植物性たん白は、その主成分は植物性たんぱく質であるほか、大豆、小麦に由来する多様な機能性成分を含んでいます。肉に勝るとも劣らない良質なたんぱく質や脂肪を含んでいるのが大豆であり、骨の健康に欠かせないカルシウムも多く、食物繊維も豊富です。大豆オリゴ糖は熱や酸に強く腸の働きを整え、便秘を予防します。また、女性ホルモンの働きをサポートするイソフラボンもあります。さらに大豆の苦みのもとである大豆サポニンには抗酸化作用が強く、代謝を高めて体脂肪のつきにくい身体を作り、

疲れを回復させる作用があります。また、レシチンは細胞を若返らせる効果があります。

さらに、近年メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）予防因子としての善玉菌である「アディポネクチン」を上昇させることもわかってきました。このアディポネクチンは、糖尿病や高脂血症、高血圧、動脈硬化やガンを予防することで知られています。

小麦も現在の食生活に必須の食材となっており、生理機能の面でも、血漿コレステロールの低下作用や食後の血糖上昇抑制作用、血圧上昇抑制作用などがあります。

たんぱく質の摂取は動物性、植物性の摂取割合が1：1が望ましいとされており、今後、動物性たんぱく質をある程度植物性に置き換えて、動植物比を適正な値にしていくことが望ましいと考えられます。

当協会では、多くの皆様に植物性たん白についてのご理解をいただくため、植物性たん白に関するパンフレット、植物性たん白を使ったレシピ集、大豆たん白及び小麦たん白の試供品を皆様に無料で配布しています。

ご関心のある方は、下記の一般社団法人日本植物蛋白食品協会へお問い合わせいただきますようお願い致します。

一般社団法人 日本植物蛋白食品協会

〒105-0003 東京都港区西新橋2-4-1 森山ビル4階

電話番号：03-3591-2524 FAX：03-3591-3011



# 本学のオープンキャンパス—フードスペシャリスト資格の紹介と高校生の求めるもの—

十文字学園女子大学 人間生活学部 食物栄養学科 助教 梶野 涼子

## 本学におけるフードスペシャリスト教育

十文字学園女子大学の人間生活学部食物栄養学科では、管理栄養士の養成を行っているほか、フードスペシャリスト、NR・サプリメントアドバイザー、健康運動実践指導者、第一種衛生管理者等の資格取得に向けた教育を行っています。

本学におけるフードスペシャリスト教育は、「食」に関する知識と技術を身に付けた栄養士・管理栄養士の養成を目的として、平成11年度から始まりました。当初は、栄養士や管理栄養士以外に「食」に関する資格がなかったこともあり、食物栄養学科に所属する学生の8割以上がフードスペシャリスト資格の取得を希望していました。近年は、NR・サプリメントアドバイザーや健康運動実践指導者等の資格制度が導入されたことを受け、フードスペシャリスト資格の取得希望者は約5割に減少していますが、取得希望者の数は栄養士・管理栄養士以外の資格の中で最も多く、依然人気の高い資格といえます。

## オープンキャンパスの実施状況

### (1) オープンキャンパスの概要

本学では、オープンキャンパスを年12回実施しており、年間約5,000名が訪れます。来校者のうち、食物栄養学科に興味を持つ方が、約700名です。

オープンキャンパスでは、本学の取組み内容を具体的に知っていただくため、「学科紹介」、「学生と話そう」、「アカデミック展示」、「個別学科紹介&相談」、「キャンパスツアー」等のイベントを実施しています。

### (2) フードスペシャリスト教育の紹介

フードスペシャリスト教育に関する紹介は、主に教員が講義形式で行う「学科紹介」というイベントで行われます。ここでは、フードスペシャリストの具体的な仕事内容や、活躍が期待される職場等を紹介するとともに、資格取得にむけた本学での授業内容を紹介しています。

また、在校生が学内施設を案内する「キャンパス

ツアー」では、フードスペシャリスト教育を行っている実験実習室等を案内し、どのような授業が行われているかを学生の視点から紹介しています。

### (3) フードスペシャリストに対する高校生の反応

教員が個別に対応する「個別学科紹介&相談」というイベントでは、高校生の生の声を聞くことができます。高校生からの質問内容は、①入試相談、②資格、③就職先、④学生生活が上位を占めており、どのような資格を取得し、どのような会社に就職できるかが大学選びの大きなポイントのようです。

しかし、本学の食物栄養学科の受験を希望する高校生のほとんどは、管理栄養士として就職を目指しているため、栄養士・管理栄養士への関心は高いものの、フードスペシャリストへの関心はそれほど高くなく、資格の存在を知らない高校生もいます。一方で、フードスペシャリストの資格内容について説明すると、興味を示しプラスのイメージをもつ高校生もいます。

## 今後の展望

オープンキャンパスで得た情報によると、高校生にとって、就職に結びつく資格の取得が大学選びの大きなポイントのようです。この情報を踏まえると、資格取得が就職に大きく結びついていない今のフードスペシャリスト資格は、高校生の要求を十分に満たす努力が必要といえます。

フードスペシャリスト資格を就職に結びつけるためには、フードスペシャリストの資質と認知度の向上が不可欠と考えます。平成26年度には「専門フードスペシャリスト」資格制度が導入されることで、フードスペシャリストの資質と認知度の向上が期待されます。私たちは、「食」に携わる教育者として、学生、ひいてはフードスペシャリストの資質向上に努めていきたいと考えています。



# 受験生、在学生にフードスペシャリストを理解してもらうには

実践女子大学 生活科学部 食生活科学科 教授 秋田 修

実践女子大学は、明治32年に近代女子教育の先駆者である下田歌子によって「品格高雅」「自立自営」を教育目標として創立されました。生活科学部食生活科学科には、管理栄養士専攻、食物科学専攻、健康栄養専攻の3専攻があり、フードスペシャリストを目指すのは、定員75名の食物科学専攻の学生です。

## オープンキャンパスでの試み

オープンキャンパスでは、食物科学専攻の志望者からフードスペシャリスト資格についての質問が多くなされます。また、入試面接で志望動機を聞くとフードスペシャリストを目指したいという受験生が多く関心は高いようです。協会発行のパンフレットでフードスペシャリストの役割を説明したり養成課程のカリキュラムを示し、どのような専門科目を学ぶ必要があるのかなどを説明しています。このような時に、製作予定のフードスペシャリスト紹介用ビデオがあると効果的であると思います。

模擬授業では食関係の講義に加えて、食品分析実験や食品加工実習での体験学習を取り入れ、フードスペシャリスト資格取得に必要な学びについて興味を深めてもらうようにしています。説明会場である学食棟の2階スペースには学科の学生が自主運営する「さくらかふえ」があり、コーヒーや紅茶と学生のオリジナルレシピによるケーキやクッキーを販売しています。「さくらかふえ」は飲食物を提供するだけでなく、自発性やコミュニケーション力、柔軟な応用力を学ぶ場とすることを目的にしています。メニューの考案、店内のレイアウト、使用する食器の選定、テーブルコーディネートなどにも真剣に取り組んでいます。空間デザインを専攻している他学科の学生の支援も受けており、それぞれの専門性を活かす活動の場になっています。この「さくらかふえ」をオープンキャンパス時にも開店し、来校した生徒や父兄にお茶やケーキを提供しています。このような活動の場を見てもらうことで、食物科学専攻での学びやフードスペシャリストの仕事について具

体的なイメージを持ってもらえることを期待しています。

## 在学生にフードスペシャリストの理解を

食物科学専攻のカリキュラムは、食物、栄養、健康、食品衛生に関する基礎科目群に加え、調理のスキルや食に関する幅広い教養も身に付け、加えておいしさや楽しさなどを含むもてなしも食の本質であることなど、食に関する総合的・体系的な知識を修得できるような構成になっています。まさに、フードスペシャリストが目指すところそのものの専攻といえます。また、学内での教育にとどまらず、レストランや各種イベントへのメニュー提案、コンビニ弁当の開発、食品メーカーでの商品開発体験、鮮魚の需要拡大事業などへも参加させています。在学中にフードスペシャリストの活躍分野での業務を体験することで、食関連産業における仕事の理解を深めることを目的にした活動です。「さくらかふえ」の開設もその取り組みの一つです。



“さくらかふえ”のカウンターとメニューボード

## 課題は資格の認知度向上

専門フードスペシャリスト資格について3年生に行ったアンケートでは88名中80名が受験を希望しており、その理由は、「就活対象の企業（開発&品質管理系、流通系）に合った専門性を目指せるので」が49名で最も多く、そのほか「難易度の高い資格試験にチャレンジしたい」などでした。保留や反対の学生は「企業に今より認知される資格になれば受験したい」ということでした。やはり、いかにして“フードスペシャリスト資格”を食関連の業界に認知してもらうかが最大の課題のようです。そうなれば、オープンキャンパス参加者に対してフードスペシャリストが就活でも役立つ魅力ある資格であることを強調することができます。協会のこれからの活動に期待したいと思います。

# フードスペシャリストを目指すための動機付け 活動報告

大阪青山短期大学 調理製菓学科 講師 國末 直宏

## 豊富な食材の風土

大阪湾、瀬戸内海、そして北摂の山からの恵みで大阪は食の都として関西人の胃袋を支えてきた。その大阪北部に位置する箕面市での開学以来、食・栄養・健康を柱として教育を行っている。特に箕面市という立地は箕面の柚子をはじめ近郊には川西イチジク、能勢の銀寄、丹波篠山の黒豆などの名産品にも恵まれた土地柄であるため、「食」との関わりが深い地域である。本学は、管理栄養士養成をはじめ、短期大学としては全国で初めて認可された調理師養成施設校でもあり、さらに製菓コースの増設を行うなどして「食」を通じての人材育成に力を注いできた。フードスペシャリストの資格取得は食の専門家としての総合的な知識習得に不可欠なものとしてカリキュラムに積極的に組み込んでいる。

昨今、調理技術や料理の考え方は時代とともにますます変化し、新しいテクニックや調理機器類も従来の調理操作では考えられないような最先端技術が展開されている。

## 新しい調理テクニックの披露も

スペインのフェラン・アドリアが毎年ファッションショーのように発表するレシピは我々に衝撃と感動を与えている。本学のオープンキャンパスや高大連携の授業では、たびたびこのような新しい調理テクニックや調理器具を用いた最先端技術を駆使した料理を披露する。-196℃の液体窒素を攪拌しながら果物のピューレに加えていくと瞬く間に目の前で仕上がるシャーベット。医療用の器具であったパコジェットで超微細に粉碎することで、パウダー状となるヨーグルト。アルギン酸ナトリウムを溶解させた野菜ジュースを水酸化ナトリウム水溶液に落とすと粒状となる野菜のビーズ。カルボナーラでは仕上げにエスプーマを用い、ソースをムース状に絞る。

学生達と向かい合ってきた教育経験の中から改めて実感することは、学生達の「食」に対する好奇心とその継続性が学習効果に大きな影響を与えるとい

うことである。料理は人の生活に彩りを添えることのできる力がある。食に関する専門職である以上、料理が喫食者に対し期待感や高揚感を与えるものであることを念頭において料理を仕上げてもらいたい。それが食に携わる者の使命であるということ伝えるべく教育に取り組んでいる。

## 目的は「人」を幸福にすること

食に関わる専門職の知識や技術を習得しようと本学を訪ねる方へのオープンキャンパスや高大連携事業は、これから食の専門職にすすむうえで明確な意識付けを行う重要な役目を担っている。最先端の料理のデモンストレーションを披露することは、高校生に好奇心や興味を与えることができる。しかし、重要なのはなぜ世間ではこのような最先端の料理が展開されていくかということである。その答えはただ一様に料理人が食事をする方に喜びや感動を与えるためだということである。料理は生産、加工、流通、調理などの工程で様々な職や人々が関わって提供されることとなる。それぞれの専門の職に携わる人たちは最終的には料理として「人」に提供されるということを強く意識する必要がある。そして、提供された料理の仕上がり次第で「人」を幸福にすることが可能な素晴らしい職業であるということを実感してもらうことが、本学のオープンキャンパスでの目的である。料理の仕上がりとは決して料理人の腕によるものだけではなく、すべての食の専門家の繋がりが料理として提供される際の最終形となるのである。

フードスペシャリストを目指す方には、総合的な学習により食品産業全体の知見を養うことが「人」を幸福にする力に繋がることと捉え、資格取得を成し遂げることでその後の活躍に役立てるよう願っている。



# 食を中心とした栄養士・調理師・食品開発3コースの展示

山陽女子短期大学 食物栄養学科 教授 重田 耕司

山陽女子短期大学は広島市の西隣、世界遺産宮島を学舎から望める廿日市市にあり、本年50周年記念式典を終え、新たな一步を歩み始めました。

食物栄養学科のほかに人間生活学科、臨床検査学科からなる、「健康・医療」を核とした短大です。

## 食物栄養学科の編成

食物栄養学科は栄養管理コース（栄養士養成）、栄養調理コース（調理師養成）、フードビジネスコース（フードスペシャリスト養成）の3コースからなります。

平成26年度からフードビジネスコースは食品開発コースと名称を変更し、フードスペシャリスト養成を続けるのはもとより、より食品に特化した学習をすることになりました。

食物栄養学科は食を中心としたコース編成ですので、例えば栄養管理コースの学生が専門調理師の調理実習を受けることができるなど、相互により充実した講義が受講可能です。

## フードスペシャリスト養成コース

フードスペシャリスト養成を柱にしたフードビジネスコースの学生募集は困難を極め、9年間で23名に留まりました。コース廃止も何度か提案されましたが、多くの経験の積み重ねやネットワークの構築によりこのコースの認知度は次第に高まり、発展的改称への運びとなりました。

きっかけは、地域の廿日市商工会議所を中心とした宮島／廿日市・手土産開発プロジェクトへの参加やJA全農ひろしまとの広島県産の農産物を材料にしたお菓子の商品開発や製造・販売等の地域連携活動でした。これを機に学内に保健所の認可を受けた菓子製造所を設立し、「スイーツハウス」という食物栄養学科縦断のサークルを立ち上げました。これにより学生の学習へのモチベーションや地域への情報発信能力も高まり食物栄養学科の認知度も高まった次第です。

これはフードスペシャリスト資格を有する現フードビジネスコースが認知されたという訳ではなく、本学食物栄養学科の食を中心とする3コースの総合力が認められた結果であり、食品開発コースの将来は今後とも模索が続くと思われま

## オープンキャンパス

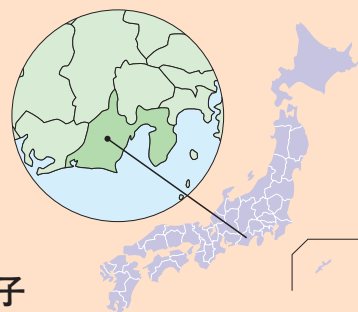
食を中心とした3コースのうち、来年度から改称されるフードスペシャリスト養成系の食品開発コースは、過去の地域連携活動や現在継続中の廿日市地域連携（産官学）プロジェクトの食品開発の紹介等を中心に、製造体験や試食をするコーナーなどを用意しています。展示される企画は食品を中心とするもので、他の2コースの学生にとっても興味もたれ、各コースの特徴が薄れてしまうところがあります。その結果3コースのうち、どれを選択しようかと迷う生徒が相談コーナーによく来ます。そんな中にはWライセンスを希望し、卒業後もさらに2年の在籍を希望する生徒もいます。本学ではそのような場合、その後の授業料は半額にしています。



オープンキャンパスでのルバーブジャム作成  
本年度は、あらゆる機会に、廿日市市山間部で栽培される「ルバーブ」の商品化と販促活動を通して、過疎地の農産物の活性化につながる活動を展開している。

# 浜名湖郷土料理「ぼくめし」を紹介します！ ～うなぎとごぼうを使った混ぜご飯～

常葉大学 健康プロデュース学部 健康栄養学科 講師 川上 栄子



大学の所在地である静岡県浜松市は、明治44年市政施行した当時は人口3万人程度でした。そして平成17年7月に、天竜川・浜名湖地区の12市町村と合併し、人口80万人を超える県下最大規模の市になり、また平成19年には政令指定都市となりました。

その浜松の名物といえば、やはり鰻が挙げられます。日本のウナギ養殖（養鰻）は、1879年（明治12年）に東京深川で試みられましたが、太平洋戦争によって一時衰退し、後に養鰻の中心地は浜名湖周辺へと移りました。

浜名湖の養殖ウナギは、1891年（明治24年）に、原田仙右エ門という人物が7ヘクタールの池を造り、日本で初めて人工池での養鰻を試みたことが、ルーツだといわれています。温暖な気候や豊富な地下水などウナギの生育に適した環境に加えて、浜名湖や天竜川河口でシラスウナギが多く獲れたことが、養鰻業が盛んになった理由のようです。

「ぼくめし」とは浜名湖・浜松独特のうなぎ料理で、正確には特定されていませんが、浜名湖周辺の養鰻場の池番たちのまかない料理として、受け継がれてきているといわれています。元々は、開いたうなぎをご飯と一緒に炊き込んで食べていましたが、生臭さを消すために、ごぼうを入れたところ、その

味と食感が評判を呼び、郷土料理として一気に広まっていったようです。「ぼくめし」の名前の「ぼく」は太い杭の「ぼっくい」からきていて、太すぎる鰻は商品価値が下がるために出荷できず、養鰻場のまかない料理として利用されたといわれています。現在では、浜松市内・浜名湖周辺の15店舗で、この「ぼくめし」を味わうことができます。

「ぼくめし」は鰻の白焼きとささがきにしたごぼうを醤油と砂糖などで甘辛く煮、ご飯と混ぜて食べる混ぜご飯が一般的ですが、家庭によっては具ににんじんやしいたけを入れて、卵でとじて柳川風にする場合もあります。

浜松市内の学校給食では、毎月19日前後に「ふるさと給食の日」として、静岡県や浜松市でとれるものをテーマにした献立を出して、地産地消の推進を行なっています。写真は、実際に「ふるさと給食」の日に出された、浜名湖周辺の郷土料理としての「朴飯（ぼくめし）」です。

このように、地元の養鰻場のまかない料理が、飲食店、学校給食、各家庭へと広がり、新たな郷土料理として受け継がれていくことは、地方の食文化の伝承という意味で理想的な形ではないかと考えます。



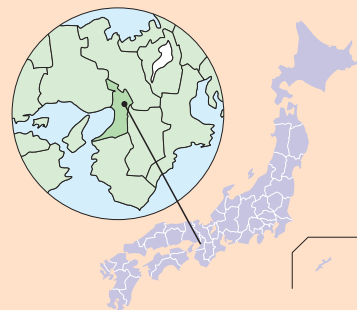
湖西市新居町「舟宿」のぼくめし



浜松市西区「舞阪小学校」ふるさと給食



# なにわの伝統野菜 服部越瓜 (はっとりしろり)



大阪国際大学 人間科学部 人間健康科学科 教授 伊藤 知子

「天下の台所」と呼ばれ、陸海交通の要衝であった大阪は経済と物流の中心となり、そこに集まった諸国の新鮮な食材が食文化に大きな影響を与えました。一方、それを支える多数の大阪独特の野菜も存在しました。

近年、こうした伝統ある野菜を見直そうという機運が高まり、昔ながらの野菜を再び味わってもらえるよう大阪府では「なにわの伝統野菜」の発掘と復活に取り組んでいます。また伝統野菜のみではなく、大阪府で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされる魚介類、大阪の特産と認められる加工食品を「大阪産(もん)」として認定、PRに務めています。

「なにわの伝統野菜」かつ「大阪産(もん)」の一つである服部越瓜(はっとりしろり)は果実が熟しても甘くならない、肉厚で緻密な構造をしている瓜の一種です。中国の越(紀元前600年-紀元前334年)から伝わり、現在の大阪市西成区の木津、今宮付近が栽培発祥の地といわれています。時代とともに栽培地は広がり、大阪府北部の高槻市の塚脇地区では薄緑色で淡い白色の縞がある服部越瓜が栽培されるようになりました。芥川沿いの土壌が栽培に適しており、大きなものでは40cmほどに成長します。

そのほとんどが漬物加工に利用されてきました。塚脇地区からほど近い高槻市富田地区は水がよく、

江戸時代は酒造りを中心として発展した地域です。今では酒造業者も少なくなりましたが、酒造りの工程でできた酒粕と地元で栽培された服部越瓜を用いて富田漬という特徴的な粕漬が現在も作られています。

漬物を作るときは、最初に塩で漬け、本漬けとして調味液や酒粕などに漬け込むのが一般的です。しかし、この粕漬は塩漬けを行わずに、越瓜を縦に割って種を取り、一晩干した後に塩を混ぜた酒粕に漬け込みます。みりんや砂糖などの甘味を一切加えず酒粕の味わいがそのまま反映されているのが特徴で、この点が奈良漬と異なります。地元の瓜と地元の酒粕。伝統野菜は農産物としてだけではなく、加工原料となり、地域の名産品として地域の歴史と産業の一翼を担ってきた存在でもあります。

現在、普及活動が進められ、伝統的な粕漬だけでなく、粕漬にしないサイズの越瓜を用いたり、ピクルス風にしたたり、和風・洋風を問わず様々なレシピが考案されています。先日行われた「高槻味めぐり」などのイベントでも爽やかな菌ごたえ、シャキシャキ感を活かした料理が多数紹介されていました。

ちなみにシロウリの仲間には緑色のものもあります。大阪市の玉造近辺でも栽培されているものは濃緑色で白色の縞が8~9本ほどあり、「玉造黒門越瓜」と呼ばれています。



伝統的な富田漬



服部越瓜のケーキ・サレ  
(写真提供:たかつき京都ホテル)



服部越瓜の寿司

# 「フードスペシャリストの基本を考える」 をテーマに

平成25年度フードスペシャリスト養成機関研修会

平成25年度フードスペシャリスト養成機関研修会は、8月8日（木）・9日（金）の2日間、久々に東京を離れカゴメ総合研究所・カゴメ那須工場及び那須オオシマフォーラムで開催されました。

今年度の研修会は、「フードスペシャリスト論」のテキストが大幅に改訂されたこと、新たなフードスペシャリスト資格制度のあり方について議論されていることから、「フードスペシャリストの基本を考える」をテーマとして企画されました。

1日目は、昨年も好評だった企業見学として「カゴメ研究開発本部とカゴメ那須工場」にお願いしました。カゴメ那須工場では、企業の概要やあつかう原料や技術などのお話をうかがうとともに、ちょうどトマトの収穫時期だったことからトマトが洗浄されフレッシュジュースとなっていくところも実際に見学することができ、商品のできる工程がとてもよくわかりました。また、研究所の温室では、世界のいろいろなトマト栽培され、日本にトマトが伝わった江戸時代、狩野探幽がスケッチしたものと同一形のトマトもあり、カメラの被写体的となっていました。

2日目は、那須オオシマフォーラムの会議室にて「四訂フードスペシャリスト論」の執筆者の先生方などに講演いただきました。



## <1日目>

カゴメ那須工場見学  
研究開発本部見学

## <2日目>

講演Ⅰ：「四訂フードスペシャリスト論」のねらい

「四訂フードスペシャリスト論」責任編集者 女子栄養大学 教授 青柳 康夫 氏

講演Ⅱ：「食品産業の役割」

「四訂フードスペシャリスト論」第6章執筆者 日本大学 准教授 大石 敦志 氏

講演Ⅲ：「野菜と植物性乳酸菌の効用」

カゴメ株式会社 研究開発本部 自然健康研究部 健康研究グループ課長 砂堀 諭 氏

全体会：「新たなフードスペシャリスト資格制度の実施について 他」

## 研修会感想

# 平成25年度フードスペシャリスト養成機関研修会に参加して

日本大学 生物資源科学部 食品ビジネス学科 准教授

**若林 素子**

### 那須高原の空気の中で

今年の夏は殊のほか暑い日が続きました。夜になっても気温も湿度も下がらない息苦しい神奈川を離れ、那須高原で2日間を過ごせるというだけでも、この研修会は参加する前から楽しみにしておりました。



私が本年度より着任しましたことと所属大学学科が協会に加盟しましてから間もないため、研修会に関する十分な知識がございませんが、少なくともここ数年宿泊を伴う研修はなかったと聞いており、貴重な機会に出席させていただいたものと思います。当初は初対面であろう先生方と同室で一泊することへの強い緊張がありました。しかし、それは杞憂でした。専門性や職歴の違いはあっても「資格をとりたい」という同じ目的を持つ学生たちを教える者同士、すぐに話はずみ、情報交換をしたりアドバイスをいただいたり、宿泊するというゆとりある時間のおかげで、非常に貴重な得難い一泊二日を過ごすことができました。

二日間にわたる研修では、カゴメ(株)に関して様々な経験と知識を得ることができました。初日は工場見学に加えて、野生種をはじめとした様々なトマトをハウスで実際に見せていただきました。不思議な形や色のものも多く、授業で学生たちにも伝えなければ、と感じました。二日目も会社の理念や研究開発に関して具体的なデータを交えながら詳細にご紹介いただき、食

品化学を専門とする私にはもっともっと時間が欲しいほどでした。また、フードスペシャリスト論の改訂に関しましては、私自身が授業を担当することもあり、しっかりとねらいを受け止め、学生に指導しなければと、改めて自己の責務を認識いたしました。

高原での宿泊研修の素晴らしさが強く感じられましたのは、二日目朝六時半からの温泉神社と殺生石の散策でございます。涼やかでキリリとした朝の空気を存分に味わいながら、諸先生方とともに温泉神社の階段を登り、推定樹齢八百年のミズナラのご神木を拝みました。トンボが飛び交う中、美しい百合や紫陽花の花々の瑞々しさを楽しみました。その穏やかな緑の森を通り抜けると突然目の前に広がる殺生石の景色に息をのみ、居並ぶお地藏様の赤い頭巾の数々に、別世界に誘い込まれそうな怖さも感じました。すぐそばの那須七湯のひとつ、鹿の湯が営業時間前で入れなかったのが残念でしたが、これはまたこの地に来なさいということかしら、と思いながら、研修所に戻ったものでした。



鈴鹿医療科学大学 保健衛生学部 医療栄養学科 助教

**大槻 誠**

### 研修会に参加して思うこと

今回の研修会は担当者として新たに改訂された「四訂フードスペシャリスト論」のねらいはどこにあるのか、新たに設けられる資格制度についても意見交



換会が開催されるとのことで参加させて頂きました。

1日目のカゴメ那須工場見学ではカゴメPRレディが案内役に付き、トマトジュースについてトマトの生産から消費までの行程を説明して頂きました。質問にも丁寧に答えて頂き、カゴメの中核を知ることが出来た大変有意義な時間でしたが、1つ心残りだったのは、カゴメPRレディにフードスペシャリストかどうかを伺うことを忘れていたことです。こ

のような、豊かで安全かつバランスのとれた「トマトジュース」を消費者に提案できる仕事はフードスペシャリストが活躍する1つの場ではないかと思えます。もし、フードスペシャリストの資格を取得しているカゴメPRレディが活躍されているようでしたら、是非とも名札などに資格名を記載して頂くことを協会からも積極的に働きかけて頂きたいと思えます。フードスペシャリストがその資格を名乗り、あらゆる食の現場で活躍する姿を目にすることが我々養成施設側の願いだと感じております。

2日目の研修会では編集責任者の青柳先生より「四訂フードスペシャリスト論」のねらいについて説明がありました。各養成機関で指導されている専門分野の内容との重複をなるべく避け慎重に選択し、フードスペシャリストとしてオリジナリティーに溢

神戸山手短期大学 生活学科 准教授  
**原 知子**

**旅情たっぷりだった研修会**

今年のフードスペシャリスト養成機関研修会は、都心から離れた那須塩原温泉にての1泊2日の「合宿」でした。全員がテーブルを囲んでの夕食では、参加者間の距離感がぐんと近くなり、学生時代のような懐かしさをおぼえ、同室の先生方と大学や短大の状況について、学生の現状について親密にお話できました。

全体プログラムは、1日目がカゴメ総合研究所・那須工場見学、2日目は講演3題と討論、という企画に加えて2日目早朝に温泉神社・名所殺生石への小トリップもあり、温泉満喫、旅情たっぷりの研修でした。

1日目の研究所見学では、企業の加工技術、農との結びつきなど、2日目の講演内容とも合わせて、よく知っているはずのトマトについて認識を新たにしました。敷地内に植わっている、原種のピンピネリホリウムを1粒もいいただき、インバルターゼがないというお話をうかがったり、加工用に改良されたジョイントレストマトを実際に拝見したり、体験型の学習の重要性を再認識しました。ちょうど、トマトの収穫期ということで、しばらくたてで製造されたトマトジュースは昔懐かしい、畑でもいで食べたトマトの味わいがありました。



れる教科書になっていることを感じる事が出来ました。しかし、専門外である内容が多く、現在私自身は教科書の内容だけに頼っているのが実情であり、編集に関わる先生方の意とするものを学生にしっかりと伝えきれているか心配です。教科書改訂の際に、内容に関する指導要領や勉強会などを実施して頂くことにより、充実した指導が出来るのではないかと感じました。

新たな資格についての意見交換会では、他の議論が長引き、研修に参加された先生方のご意見を十分に伺うことが出来なかったのが残念でした。担当者として学生に新しい資格について明確な説明が求められます。協会の先生方からはガイドラインの作成を考えるとのお返事を頂きましたのでそちらを参考にさせて頂きたいと思えます。

研修の大テーマは「フードスペシャリストの基本を考える」。短大教員の立場としては「ミニマムエッセンシャルとは何か」を問い続けていますが、担当科目や時間の制約もあり、不完全燃焼の繰り返しです。資格のカリキュラム内容は多くの学校でも必要と考えられている内容ということで意を強くして教育することができます。

フードスペシャリスト論のテキスト改訂の意図をうかがい、人間は何を食べてきたのか、どのように食べ事が変化したか、について、時間軸と、世界的広がりをもった水平軸にそってダイナミックに捉えて、食生活の課題について考える、という視座があると理解しました。学校教員という立場は、基礎的な知識や考え方の授業中心で、食品産業などについては全く門外漢でした。食の分野ではトレンド、ニーズの変化は速く、フォローも大変です。協会の企画のおかげで食品産業、流通現場や行政の方のお話等を拝聴する機会を得て、食の流れをトータルに把握するように心がけております。現代の食生活は内食だけで完結することがなく、かといって社会に全面依存できるものでもない。研修会のような形を出発点にして、何が公益的な食教育なのか等について教育機関の先生方だけでなく、企業や生産、流通、消費の立場の方を交えて真剣に考えていく場の大切さを実感しました。

フードスペシャリスト資格を核にしてこのような機会が形成されると面白いのではないかと考えました。

# 平成24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

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 平成25年 9月

## はじめに

協会では、毎年3月に、養成機関を卒業するフードスペシャリスト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実施しています。

平成24年度フードスペシャリスト資格取得者に対するアンケート調査の内容は、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

求人情報媒体の種類

問5-3

勤務先について

問6 フードスペシャリストの資格・知識はどのように役立つか（自由記述）

問7 協会や養成機関への意見・要望（自由記述）

ここでは、平成24年度のフードスペシャリスト資格取得者に対するアンケート調査の集計結果について、紙面の都合もあり抜粋を掲載します。集計結果の全体は、協会のホームページに掲載してあります。

フードスペシャリスト資格取得者の自由記述による問6「フードスペシャリストの資格・知識はどのように役立つか」、問7「協会や養成機関への意見・要望」の“生の声”を含め掲載されておりますので是非ご覧下さい。

なお、平成25年度のフードスペシャリスト資格取得者についても、例年どおり3月のフードスペシャリスト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いたします。

## 調査の概要

### 1. 調査の目的

平成24年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況の把握を目的とする。

### 2. 調査方法

#### 1) 調査対象

平成24年度フードスペシャリスト資格取得者  
4,815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

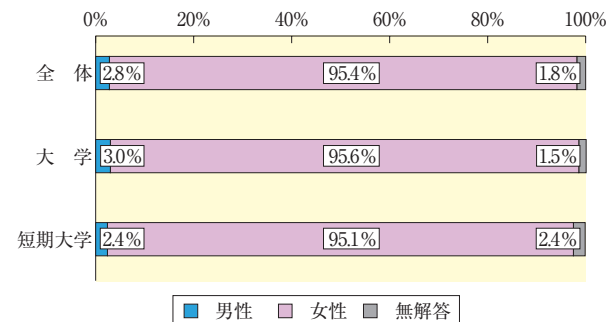
平成25年3月1日～7月20日

#### 4) 回収状況

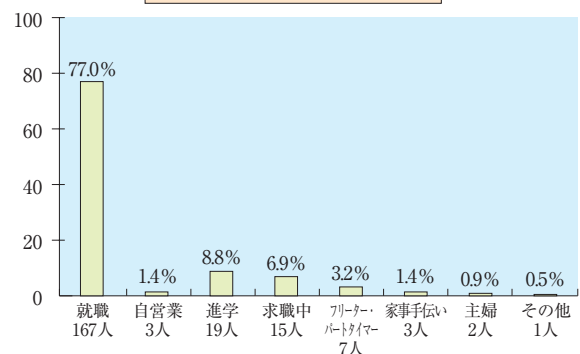
##### ①回答率

出身校	標本数	回答者数	回答率
大学	1,778	135	7.6%
短大	3,037	82	2.7%
合計	4,815	217	4.5%

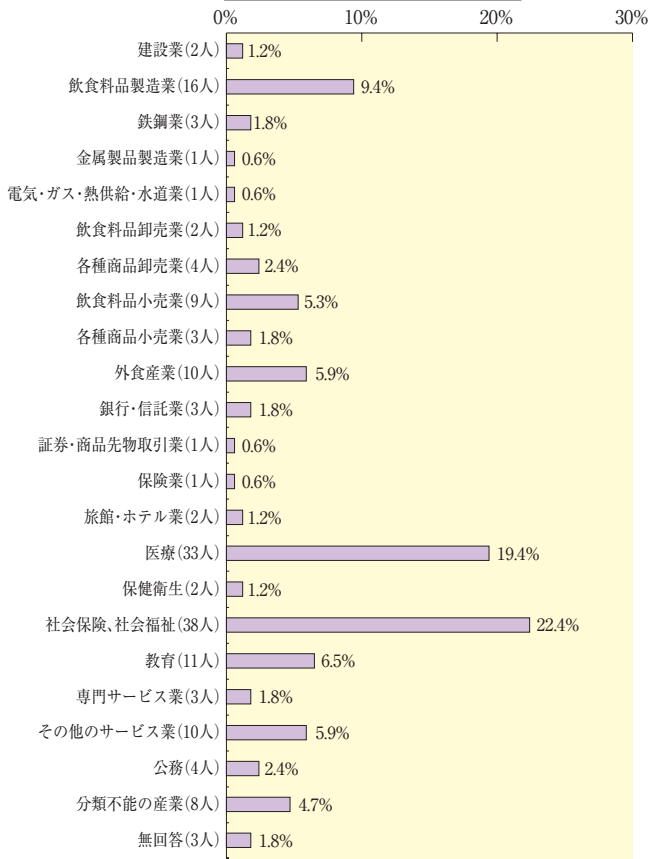
##### ②性別



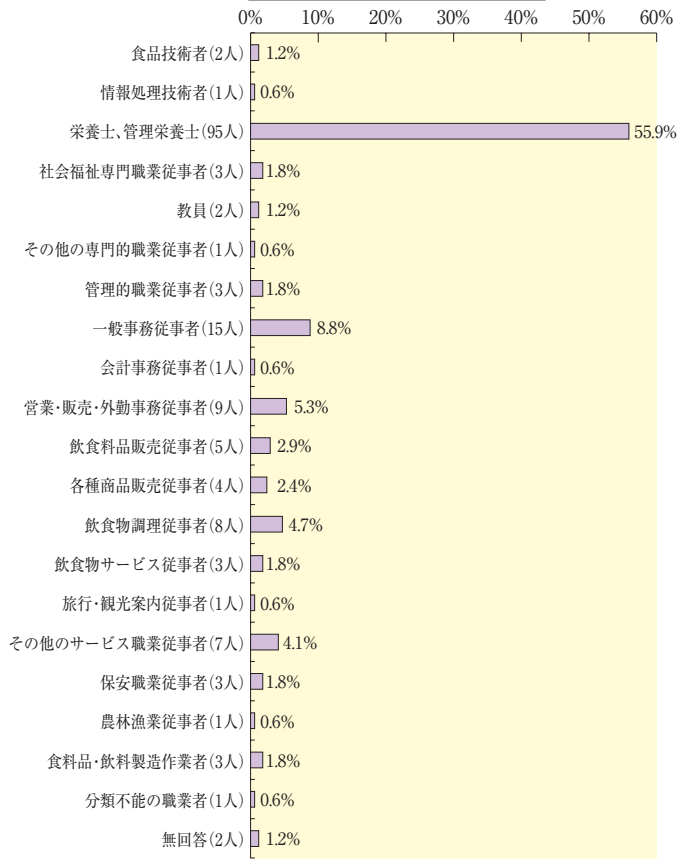
### 問1. 卒業後の進路(全体)



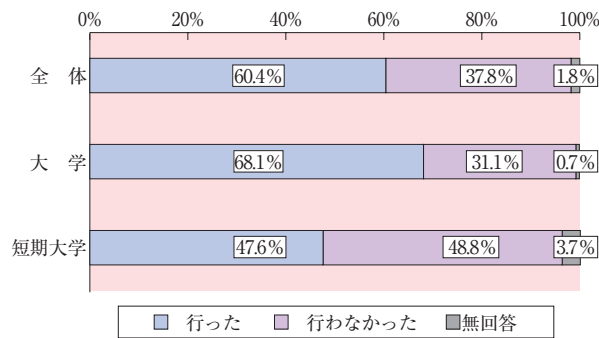
問3. 就職先の業種(全体)



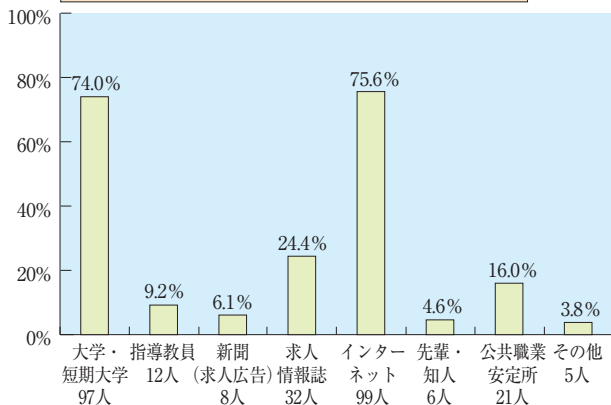
問4. 就職先の職種(全体)



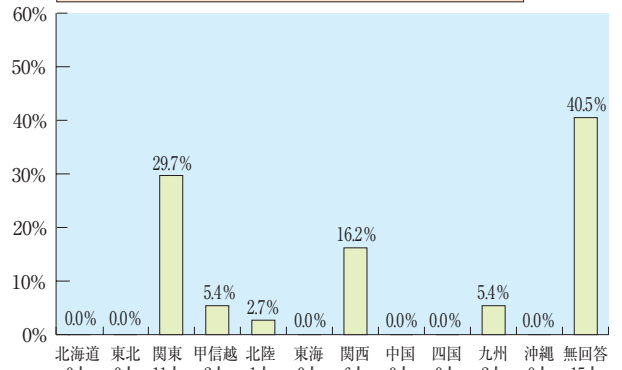
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



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)



## 宮沢賢治「玄米四合」の ストイシズム

廣瀬正明 著  
朝文社 定価2,300円+税

「一日ニ玄米四合ト 味噌ト少シノ野菜ヲタベ」——  
宮沢賢治の最も有名な作品のひとつである「雨ニモマケズ」の一節である。これは日本人のベジタリアンの代表として言及されることが多い宮沢賢治が、晩年、結核の病に臥して花巻の実家で療養していた頃に行ったものである。

宮沢賢治は、膨大な作品を残した文学者であり、法華経に帰依する敬虔な仏教徒であり、盛岡高等農林で農芸化学を専攻し、そこで学んだ土壌・肥料学を使って、農村活動に生涯をささげた農学者であった。このような多面体である宮沢賢治研究は、さまざまな分野から深く掘り下げられてきている。本書では、「ベジタリアン」、「四合」、「玄米」というキーワードから、宮沢賢治を「食・栄養」の切り口で徹底的に検討し、論じている。

賢治の「食」に関する信条・心情、その揺れ動きを

友人・知人への手紙や作品内の食や栄養に関する記述から調べ上げ、さらには、古典的栄養学の時代から現代栄養学への発展の途上に現れた「ビタミン学」の歴史を国外・国内の研究者による学説・研究内容に照らし合わせ、生き活きと論じている。

白米に対する賢治の深い思いと賢治より年長であった森鷗外との全集を通して得たであろう接点、日本のビタミンの父である鈴木梅太郎に対する賢治の思いなど、「脚気白米原因説」にまつわる栄養学の歴史を辿りながらも賢治というヒトを想像し、その心情を探る新規な試みとなっている。

「雨ニモマケズ」以外の宮沢賢治作品も読み直して、明治から昭和初期の頃の食について再考したいと思わせる書籍である。

甲子園大学 中西由季子



## 戦下のレシピ 太平洋戦争下の食を知る

斎藤美奈子 著  
岩波書店 定価760円+税

わが国は現在、世界中から食料を輸入し飽食の時代を送っている。スーパー等には食品が溢れ、デパ地下は大混雑し、評判の店には行列ができ、書店には料理本等が多く並んでいる。東日本大震災・福島原発事故を経験したためか、安全安心な食べ物を求める人も増えている。安全安心な食べ物とは、食べ続けることで健康が維持できる食べ物である。

今のまま外国に食料を依存し、いつまでも安心して食べ続けることが可能だろうか。日本の食料自給率は先進国では最低、いつ食料不足に陥っても不思議ではない。現在の食料自給率（カロリーベースの食料自給率：40%程度）では不安だと思いが、「自分は何をすべきか」と自問しても答えは難しい。そこで著者は、太平洋戦争下の食料不足時代に婦人雑誌に掲載された料理に着目し、現代の食生活に先人の知恵を生かすことができると考えた。

本書は、戦争と食生活について一般向けに読みやすくまとめられている。さらに当時の婦人雑誌に掲載された料理のレシピが多数紹介され、読者が料理を再現できるように尺貫法による数量表記の換算も行われている。また、旧字旧かなが新字新かなに改められているので、効率よく読むことができる。素材別索引や主な参考・引用文献が記載されており、学術資料的な価値もあると思える一冊である。

これからの日本は、貧しい食料事情を経験した人が少なくなる時代である。大震災を経験した今だからこそ、戦争下の食料不足時代を楽しく健康に乗り越えた発想豊かな先人が残してくれた知恵を生かし、安全・安心・健康を手に入れるために本書を活用できること間違いなしである。

別府大学短期大学部 中嶋 加代子



## ファベックス関西2013への出展

日本食糧新聞社の主催で、惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界が注目する西日本最大級業務用専門展のファ



ベックス関西2013が平成25年9月11日（水）から13日（金）の3日間、インテックス大阪で開催されました。

関西でのこのフェアの開催は初めてでしたが、関西の会員校の先生方にご協力いただくとともに神戸で開催の栄養改善学会に参加の会員校の先生方もお立寄りいただき、稔り多い有意義な出展となりました。このフェアの展示規模は、出展社数270社、314小間、来場者数は3日間の合計で24,510名でした。

来年は「ファベックス関西2014」と「関西デザート・スイーツ・ベーカリー&ドリンク展2014」が10月8日（水）から10日（金）の3日間に同じくインテックス大阪で開催予定となっています。当協会も引き続き出展する予定にしております。先生方からいただいたご意見も踏まえ、充実した出展になるよう準備したいと考えています。

受験実施校・受験申込者数  
—平成25年度資格認定試験—

平成25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15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、150校で、受験志願者数は、昨年度よりも減少して6,003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お祈りいたします。

## アグリビジネス創出フェア2013への出展

平成25年10月23日（水）～25日（金）までの3日間、東京ビッグサイトで「アグリビジネス創出フェア2013」が開催され当協会も出展しました。このフェアは、全国の産学の機関が有する農林水産・食品分野などの最新の研究成果を、展示やプレゼンテーションなどで分かりやすく紹介しようとするもので、研究機関間や研究機関と事業者との連携を促す「技術・交流展示会」です。最新の農林水産・食品関連の技術開発等の情報を発信する講演やセミナーなども催されました。



## 編集後記

☆十月に30度以上の真夏日が、そしてこの時期まで台風が来るなど、異常気象が恒常化している昨今です。大学は学園祭シーズン——。学園祭に訪れる次年度の受験生の相談窓口を設けているところもあります。夏以来続いているオープンキャンパス。入学案内の冊子とは別に、環境や設備、教育内容などをアピールする場として、多くの大学で取入れられてきました。campusは本来は原野の意。転じて大学の構内を示す用語となりましたが、open campusは和製英語で、大学進学率が伸びた90年代から広まったものです。

受験生に大学のいろいろな面を紹介する機会であるオープンキャンパスですが、ここでフードスペシャリストの資格をどうアピールしていくか——この視点から「オープンキャンパスとフードスペシャリスト教育」を特集しました。ここでも、就職に結びつく資格、という重いテーマが提示されています。

☆「フードビジネスの窓」の植物たん白は、食品加工技術の進展のモデルのような分野です。食用油の原料としての大豆の副産物としての利用が、いまではさまざまな分野に大きく係っています。食品教育の中で、貴重な食材としての植物たん白の理解を広めることは、今後いっそう必要なことでしょう。

☆この10月、文化庁はユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形文化遺産に推薦していた「和食」について「登録」が勧告されたと発表しました。「和食・伝統的な食文化」は庶民の食を含めた料理で、本誌の「味・お国自慢」は、まさしくこの流れに沿ったものです。

このところ値上りしている気になるうなぎ、浜松市の「ふるさと給食の日」の「ほくめし」は、伝統の食を伝えるうらやましい話題です。大阪の「大阪産（もん）」も、心温まる響きです。（沢）