

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	「一汁三菜」……………	1
フードビジネスの窓	公益財団法人 味の素食の文化センターについて……………	2
特集	基礎から専門科目へスムーズな学びのために……………	4
「フードスペシャリスト教育における理系基礎学力の必要性」	地域に貢献できる食のスペシャリスト養成をめざして……………	5
	理系基礎科目への興味を……………	6
	高等学校レベルにおける理系教科再教育の重要性……………	7
	「食」の学びに「深み」と「興行き」を与えるものは？……………	8
	授業への基礎化学内容の盛り込みについて……………	9
	本学におけるリメディアル教育の現状と今後の課題……………	10
	本学におけるフードスペシャリストの理系教育……………	11
味・お国自慢	「まぜる」がキーワード！「八丁味噌」伝統の味と新しい味……………	12
	ごちそう「ぐじの若狭焼」と日常の「にしんそば」……………	13
ぶっくえんど事務局から	「和食の魚料理のおいしさを探る」/「高校生レストラン、本日も満席。」……………	14
	……………	15



巻頭言 「一汁三菜」

公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 理事 松本 伸子

和食がユネスコの無形文化遺産に登録されて以降、その特徴として「一汁三菜」「だし汁・旨味」の語が突出して広がっているように思われる。最近、朝昼夕の三食がすべて一汁三菜で整えられている高齢者施設の献立を見る機会があり、その影響の大きさを実感した。

歴史的にみると、本膳の形式が成立したころから一汁三菜は基本の献立構成の形であったが、それはハレの食事のことであり、ケの食事では、つい最近まで一汁二菜あるいは汁なしの三菜止まりであった。

また、ハレにしてもケにしても、多量のご飯には必ず香物が添えられるので、「一汁三菜」は正確には「一汁三菜香物」が基本形であった。米の消費量が減少したいまでは、縄文時代以来の香物はほぼ姿を消し、また、油脂への嗜好が高まって、浸し物・和物は和え汁に油を使うサラダへと移行した。日本の食事の基本は一汁三菜であるといっても間違いではないが、その内容は大きく変容している。

高度経済成長後は、ハレとケの区別がつかなくな

り、従来はハレのものであった一汁三菜がケの食事になっており、極めて贅沢になったことの証である。

ハレの食事はもとは、行事食や個人の通過儀礼あるいは宴に供される食事であり、節供にはその都度の意義が込められていた。しかし、ハレからケに転じた現在の食事は、美味しさと栄養の尺度でその良否を測るだけのものになっている。

「行事食」については、「日本の食文化は、年中行事と関わりを持って育まれてきたもので、自然の恵みを分け合い、食時間を共有することで家族や地域の絆を深めてきた」と説明している。確かに、それらは大切なことに違いないが、もう一つ加えてほしいものがあつたように思う。

それは、日本人が山川草木全てに生命が宿るとする自然観や『包厨備用倭名本草』にみる「牛馬鶏犬鷹ノ五畜ハ殺スヘカラス食スヘカラスモノ也—(中略)—是即功ヲ賞シ徳ニ報ユルノ禮ナリ」とするなどの食物に対する心情である。そこから「いただきます」「ご馳走さま」の感覚が育まれてきたのであることを忘れずにいたいと思うのである。



公益財団法人 味の素食の文化センターについて

公益財団法人 味の素食の文化センター 図書館長・『vesta』編集長 小林 顕彦

●財団概要

公益財団法人味の素食の文化センターは、食文化に関する研究支援と普及・啓発を目的に、1989年に味の素株式会社が設立いたしました。「食」を学問・文化として考察し、その成果を広く社会に発信することを通じて食文化の発展を図り、より豊かな食生活の実現に貢献したいと願っています。ここでは普及啓発を中心とした、いくつかの活動事例をご紹介します。

●図書館の運営

1) 食の文化ライブラリー

「食の文化ライブラリー」は、食文化および食関連書籍・雑誌類がコンパクトに開架されている食の専門図書館です。約40,000冊の開架図書は、来館者様が求める分野の図書群、関連図書群に出会いやすいよう、「食文化」「食材」「食品」「調理」「食生活」「外食産業」「食と健康」「食糧経済・農業・農政」「児童向け図書」「外国語資料」「レファレンス資料」「雑誌」の12に区分されています。図書カードを作成頂ければ、5冊まで2週間の貸出しも可能です。図書のほか約200点の映像資料も視聴できますので、こちらもご利用ください。

インターネットのキーワード検索で「味の素食の文化センター」と入力すると財団のホームページにアクセスできますので、図書の頁で開架図書の検索、貴重書、錦絵の検索等も是非お試しください。



図書館内：例えば「食文化」の分類列には、文化論、歴史、地域、オケージョンの切り口で、約5000冊が開架されている。

2) 食文化展示室

「食文化展示室」は、図書館の2階にある小さな展示室です。財団が所蔵する錦絵や江戸時代の書物などを用いた常設展示に加え、2年に1回、企画展示を行い、食文化情報を立体的に見せる催しも行います。

2013年度の企画展示は、明治から昭和にかけて発刊されていた食の3雑誌『糧友』『料理の友』『食道楽』を題材に、江原絢子先生の監修で「昭和“食”モダン」展を開催いたしました。3雑誌からは、当時のハレとケの食事、食事スタイル、栄養教育、洋食の普及過程、食の格差、広告等、現在は変容してしまった事象、現在でも変わらない事象などが比較展示され、来場者同様、我々も改めて気づくこと、勉強することが多かった展示でした。



「昭和“食”モダン」展の入口：顔抜きパネルは、昭和初期の『料理の友』の表紙より作成。

昨年度、天皇の料理番として有名な秋山徳蔵氏が収集した宮中晩餐会のメニュー約1200点をご遺族からご寄贈いただいた縁もあり、今秋には、「秋山徳蔵メニューコレクション」(仮称)を実施予定です。こちらはメールマガジン等でもお知らせして参ります。財団HP内、メールマガジン登録頁をご参照ください。

3) 公開講座

図書館で調べる、展示室で観るに加え、聴くことで「食文化を知る」を具現化しているのが、「公開講座」です。食文化関連のテーマを決め、その分野の専門家を招いて1年に4回程度開催します。講義形式で行われる比較的少人数のこの講座は、90分の講義と30分の質疑応答が基本構成です。少人数ですので講師と膝を交わして、気軽に質問できるのも特徴です。

第41回公開講座が直近の例ですが、日本経済新聞社特別編集委員の野瀬泰申氏を講師にお迎えし、「日本の食はモザイク模様—国内旅行が3倍楽しくなる食文化入門—」というテーマで1月に開催しました。

専門家のお話を近くで年4回も聴くことが出来るのは、本当に“役得”と思うところです。開催案内は、メルマガ等をご覧ください。



第41回公開講座：関東「にくまん」関西「豚まん」なぜか？境界線はどこ？など国内外の食に纏わる諸々のお話をうかがう。

●出版について

1) 季刊誌『vesta』

(古代ローマ神話に登場するカマドの女神に因む)

今は日常的に「食文化」という言葉を使いますが、26年前の財団設立当時は、食を文化として捉えることが一般的ではありませんでした。設立当時からお付き合いを頂いている民族学者の石毛直道氏は「食という人間の基本的な営みにかかわることだけに、食文化の研究領域は広大であり、さまざまな学問領域を横断する学際的なアプローチを欠かすわけにいかない。それだけに、一見とりとめのない研究分野に感じられ、どこから手をつけてよいのかわからないという人もいます。」と語られています。

“広大な食”のことを1度に語ることはできませんので、『vesta』では、まず焦点をあてたいテーマを定めます。これを時間、空間、オケージョン、サイエンス軸を中心に、様々な学問分野、専門分野から

多面的に捉え、深掘することで、そのテーマに関するおおよそのことがこの1冊で理解できるように企画編集に努めています。毎号テーマは変わっていきますので、広大な食の1ピースが年間4ピース手に入るという仕組みです。『vesta』は各分野の専門家の方に、出来るだけ平易に執筆いただいていますので、広大な食を理解す



『vesta』98号(最新号)の表紙：「におい」の、魅力と不思議や可能性などを、地域軸、サイエンス軸、文化軸などから多面的に特集。

る、知識の上書きをする、話題に厚みをつける、単に読み物として楽しむ、論文の引用などに活用する等、是非役立てていただきたいと考えています。

2) その他の出版物

財団が企画・編集した出版物は、他に次のものがありますので、ご紹介します。()内は販売者です。

- ①『講座 食の文化』全7巻(農文協) 食文化を体系化し、7つのテーマに大別して編纂
- ②『食の文化フォーラム』開催記録本(ドメス出版) 1982年から続くフォーラムの開催記録本全32巻
- ③ 映像資料「日本の味・伝統食品—日本人は何を食べてきたか?—」VHS版全20巻、DVD版全4枚(農文協) 各地の伝統食品を取材し、製造の過程や食品にこめられた日本人の知恵や工夫を描く。

それぞれ詳しくは、HPを参照願います。

●おわりに

マスコミ企画の充実や情報伝達手段の急速な発達により、食に関する情報は、加速度的に広がってきました。食はとても身近ですし、娯楽性とも密接な関係があるので、伝播しやすいし移ろいやすいという背景も考えられます。ますます便利な世の中になる一方に於いて、本当は、何が得べき正しい情報なのか、体系的にどうやって勉強していけばいいのか、情報が増えれば増えるほどに、わかり難い状況を感じることもあります。フードスペシャリストの認定は、食に携わる方々に正確な情報を的確に把握していただき、食の実践者として、オピニオンリーダーとして、それらの情報を伝達、伝承、改善、発展させていくための基盤として機能するものであると理解しております。正しい知識、情報の習得は、広大な食の将来を拓くための基本と思われます。微力ながら当センターとしても、会員の皆様のお役に立ち、より豊かな食生活が実現していけるように貢献していきたいと願っています。これからもどうぞよろしくお願いいたします。

●財団施設案内

- 1) 図書館、展示室などの公開施設(無料)
開館：月曜日から土曜日の10時から17時まで
休館日：日祭日・年末年始・図書整理期間等
- 2) メールマガジンの登録および催し物や出版等のお知らせは、財団ホームページを参照願います。
- 3) 都営浅草線「高輪台」駅より3分
都バス ちいばす「高輪3丁目」バス停より1分

基礎から専門科目へスムーズな学びのために

帯広大谷短期大学 生活科学科 講師 林 千登勢

帯広大谷短期大学は、北海道東部、十勝平野の壮大な自然と食環境の豊富な土地に位置しております。仏教精神である“いのち”の尊さへの理解と、他者を受け入れることの大切さを建学の精神とし、地域教養学科、生活科学科（栄養士課程）、社会福祉科（子ども福祉専攻、介護福祉専攻）の3学科1課程、2専攻からなる短期大学です。栄養士課程は1クラス40名の定員、80%以上は地元出身の学生で、就職先も地元志向型なのが特徴です。十勝では唯一の栄養士・フードスペシャリスト資格を取得できる学校ということもあり、地元の食関連企業からの求人をいただくことも多いです。

理系基礎学力に関する現状

フードスペシャリスト資格を目指す過程において、食物学・調理学に関する科目や栄養と健康に関する科目では数学や特に化学の基礎知識が必要になってきます。現実、入学してくる学生のほとんどは、高校時代数学や化学が苦手だったと言っています。

数学については個々で修得能力に違いはありますが、特徴的なのは、計算問題は出来るが、文章題になると解くことができなくなってしまうという学生が多くいることです。たとえば、連立方程式を解くことはできるが、「3%の食塩水と7%の食塩水を混ぜ、4%食塩水を500g作った。それぞれ何gずつ混ぜたか」という問題を連立方程式に導くことができないのです。中学生程度の問題ですが、このようにまず文章から何を求めるのか、また得た情報をどのように整理していくのかという論理的な思考トレーニングが不足しているようにも思われます。

さらに、自然数、有効数字、比例・反比例など語句の理解不足も増えているように感じています。

化学については高校時代に履修していない、苦手だったため殆ど記憶に留めていないという学生が多くいます。生化学の履修においても基礎となるものがないとますます苦手意識が増し、「わからない」から、「勉強しない」というネガティブスパイラルが続きます。元素記号や分子量、溶媒、溶質、その

他のカタカナ語の言葉が理解されていないことが多く、モル濃度、質量濃度計算が出来ていないという学生もいます。数学についてもそうですが、言葉の意味がわからず計算ができなかったり、グラフが読めなかったりということになります。

入学時からの取り組み

2年前より専門科目の導入前教育として「栄養基礎演習」という科目を設けました。10名前後の小グループに分け、オムニバス形式で基礎数学や基礎化学、食事摂取基準や食品成分表の使い方などそれぞれ担当教員をおいて行なっています。

まず、入学が決まった高校生にはプレカレッジ（入学前教育）で数学を中心とした学力確認テストを実施、その際苦手な部分の勉強をしておくように促します。さらに入学後に再度確認テストをおこないクラス分けの参考にする旨を伝えておきます。そうすることで苦手な部分を入学前までに復習してくる学生もできます。

入学後におこなわれた数学に関する確認テストの結果を元に、4グループに分け、数学の修得が不足しているグループは基礎数学からスタートさせます。その他のグループは基礎化学、食品成分表の使い方、食事摂取基準に分かれグループローテーションをしていきます。授業回数は3回しかありませんが、ある程度のレベルに満たない学生は授業以外に個別指導をしています。また基礎数学では、グループのレベルに合わせて、濃度計算やモル計算などの化学に関しての復習や調味パーセント、食品の廃棄量計算やグラフの読み方なども加えて授業をおこなうことがあります。

合格率向上に向けて

2年前にリメディカル教育を導入しましたが、この導入効果を評価する指標のひとつとしてフードスペシャリスト資格の合格率を考えています。学生が基礎から専門科目へスムーズに学ぶことができるよう、合格率の向上につなげるためにも試行錯誤を重ねているところです。

地域に貢献できる食のスペシャリスト養成をめざして

釧路短期大学 生活科学科 講師 佐々木 可奈恵

釧路短期大学は、日本列島最東端に位置する生活科学科生活科学専攻・食物栄養専攻と幼児教育学科の二学科で構成される地域密着型の私学です。総定員200名と小規模ではありますが、昭和39年の創設以来、約4,000名の卒業生を輩出してまいりました。食資源の宝庫である北海道東部において、食物栄養専攻は食と健康を総合的に追及する唯一の大学拠点です。

大学生の基礎学力低下には多くの要因が複雑に絡みあっており、一概にゆとり教育に限局することはできません。しかしながら、本学がこの世代を受け入れるようになった約10年前から、学力に限らず積極性などの総合的な力がやや足りないのではないかという意見が出されるようになりました。本学の使命は、2年間という限られた期間で、食に関する幅広い知識と技術を身につけた専門家を養成し、地域に送り出すことにあります。入学時に不足していると判断された基礎力をも身につけさせなければいけない。本学も悩みながらカリキュラムを構築してきました。

基礎教育の対応状況

平成22年度に、生体物質の性質の理解を目的とした「生化学物質論」を、1年前期に設置しました。高校で化学を履修していない学生もいることをふまえ、有機化学の基礎を学び、次いで生体物質すなわち糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、無機質および酵素についてその化学的構造や特性を学びます。食品、栄養、代謝などを学ぶ礎となる科目です。

平成25年には、食のスペシャリストに求められる基礎力を養うことを目的とした「食物栄養基礎演習」を、同じく1年前期に設置しました。内容は、会話表現、自己紹介の仕方、挨拶、敬語の使い方、文章表現、電話のマナー、メールの書き方、小論文の書き方、文献や資料の選択方法などです。さらに同時期に開講される「食品学基礎実験」とリンクさせることにより、レポートを書く力を向上させる工夫もしています。

このほか従来どおりの1年前期科目としては、「食

品学総論」があります。限られた時間の中で高校化学を意識した内容も積極的に取り入れています。既存の「栄養指導論」では、栄養計算の要領をはじめて伝える折には、板書で詳しく解説するなどきめ細かく指導しています。専門教育科目以外では、英語のリメディアル教育も展開しています。このように学生の潜在能力を引き出すような支援を全学体制で実践しています。より有効なカリキュラムを模索して、ようやく現行カリキュラムが軌道に乗ったところ です。

調理学系科目の対応

筆者が担当している「フードコーディネート論」「調理学」「調理学入門実習」「調理学基礎実習」「調理学応用実習」など調理学系科目について詳述します。「調理学入門実習」は食品衛生や基本調理ならびに、安全な調理操作の体得が主目的です。本学はフードスペシャリスト養成施設であると同時に栄養士養成施設でもあるので、毎回提出する実習ノートには実習内容等の記録、考察に加えて給食実務に活用しうる栄養価計算や食材料費計算も取り入れています。本学の場合は、実生活での調理経験が全くない現役学生がいる一方で、給食施設やホテルでの調理師経験をもつ社会人学生も入学しており、知識にも技術にもバラつきがあります。一様な指導が困難である以上、調理技術を引き上げ一元化する工夫が必要です。たとえば、1本のきゅうりを制限時間内に厚さ2ミリ以下の輪切りにする実技テストを単位認定条件に含むことで、家庭での練習機会を増やすよう努めています。また、調理者、洗浄者など役割が固定されることを防ぐ目的から、料理ごとに責任者を指名するなど様々な工夫をしています。

山本五十六さんの言葉「やってみせ、言って聞かせて、させてみせ、ほめてやらねば、人は動かじ」を、全身で日々実感しています。学生は着実に力をつけ、なかには大化けする者もいます。近くで成長を目の当たりにできることは、この職の醍醐味を感じる瞬間でもあります。

理系基礎科目への興味を

共立女子大学 家政学部 食物栄養学科 教授 村上 昌弘

原稿執筆の依頼を受けた直後、「化学の知識を使えば、誰でも料理上手になれる」(<http://t.co/2jg9kUaKw0> #スマートニュース)という記事がアップされた。当然、料理には“科学”が関係してくるわけで、料理を専門的、理論的に考察するには、理系の知識が必要になってくる。しかしながら、拙稿「フードスペシャリストと化学教育」(会報45号)でも書いたようにフードスペシャリストの卵達に求められる化学の知識は、多くないのである。他の理系の科目でも同じである。

例えば、食品分析によく用いられる比色分析法では、Lambert-Beerの法則が基本になる。モル吸光係数に戸惑いを感じつつも卵達は納得してくれる。しかし、吸光度 $= -\log_{10}(I/I_0)$ 、と対数が出てくると危なくなってくる。透過度 (I/I_0) は、理解してくれているので、分光光度計が、吸光度をデジタル表示してくれるので問題はない。標準物質からの検量線の作成も必要となってくる。最小二乗法に関わる公式の求め方は理解していて欲しいのだが、教えるとなると“Σ嫌い!!Σやりたくない!!”となってしまう。“Σは単なる足し算記号”と論しても、数列の公式を覚えさせられたことに嫌悪感を持ってしまっているのか? 検量線は、エクセルで簡単に引けるので、これも問題はない。この程度のことをクリアしてもらえればよい。

しかしながら、根本的な問題はここにあらずと私は思っている。理系基礎学力以前の“常識的”な考え方ができない卵達が多くなっている。酢酸(17mol/L)から1mol/Lの酢酸溶液500mLを作りなさいと指示を出して、卵達は眺めているとあれやこれや議論しながら答えが出てくるが、やたら時間がかかる。グルタミンの標準液を25ng/20 μ Lの濃度になるように50mL作りなさいと指示すると議論は白熱、しかし、後無口になって、結果、終了しないことがままある。

担当する食品学実験では清涼飲料水に含まれる砂糖の含量を求めるといふ実験を行っている(液糖も砂糖に換算してしまっていることは見逃して下さ

い)。「清涼飲料水5mLを三角フラスコに採取し、蒸留水95mL加えた後、15mLの希HClを加え、加水分解する。加水分解した溶液をNaOH水溶液で中和した後、蒸留水を用いて200mLのメスフラスコで定容する。」ここで、清涼飲料水は、何倍に希釈されたかと質問しても、“40”という数字がなかなかでてこない。“HClを15mL加えたから”とか、“中和するのに使ったNaOH水溶液の量が分からない”とか、えっ!!と思う発言が頻発する。とにもかくにも、グルコースの標準溶液、試料ともにキレイに発色し、吸光度が求められ、X軸の単位(この実験では $\mu\text{g/mL}$)を間違える学生もいるが、エクセルを使って検量線が引けた。得られた一次関数のyに試料の吸光度を代入すれば、試料のグルコース濃度($\mu\text{g/mL}$)が求まるのだが、これができない学生が多い。次に、卵達の多くは、砂糖の含量(g/100mL)を求める式の中の $10^{-3}\times 10^{-3}$ という数字に戸惑いを見せる。0.95という数字(グルコースを砂糖に換算)は意外にクリアできる。ということは、卵達に求められる基礎的な化学の知識はある。しかし、希釈倍率が求められない。単位換算が理解できていない。困った。これは、大学で教えることではないと思う。戸惑いを感じる卵達には、もう一度、中学、高校(一部は小学校高学年)の教科書に戻って学習してもらう必要があると思う。卵達は、嫌がるかもしれないが、その方が近道である。全ての卵達にあてはまるわけではないが、理系科目の必要性を議論する以前の現実があることは、残念ながら事実である。

最後になるが、優秀な学生のレポートに「私は、原子、分子の存在なんか絶対に信じない。私に見えるのは物だけである。」という感想が書かれていた。なるほど、かくいう私も理論物理学者が対象にしている“さらに細かい粒子”の存在を考えることはまずない。卵達も、私も、それぞれの非現実の世界には興味がないという点で全く同じである。卵達ばかり責められない。少しでも、私達の世界で必要とされる理系に興味を持ってくれるように努力しなければならない。

高等学校レベルにおける 理系教科再教育の重要性

帝京平成大学 健康メディカル学部 健康栄養学科 講師 川名 伸二

近年のフードスペシャリスト資格認定試験 問題の傾向

近年におけるフードスペシャリスト資格認定試験の内容を見ると、理系科目の基礎や専門知識を求める問題が中心となっているといっても過言ではありません。「フードスペシャリスト論」では、食品の開発や食育活動があり、「食品の官能評価・鑑別論」では、食品のレオロジーや化学的品質評価・水分活性・色素等の知識が要求されております。「食品の安全性に関する科目」では、微生物・有害汚染物質と有害金属・食中毒等が該当してくるところです。

また「栄養と健康に関する科目」では、臨床栄養学の基礎知識が求められ、「食物学に関する科目」では、食品学の基礎知識が、さらには「調理学に関する科目」では調理科学の知識が不可欠となっております。

平成26年度の資格認定試験から、今までのフードスペシャリスト資格から更に専門性を高めることを目的とした専門フードスペシャリスト資格（食品開発と食品流通・サービス）が新設されました。

以上のことから、フードスペシャリスト教育に



においては高等学校レベルの「生物」「化学」「数学」といった理系科目の基礎知識の修得が必須となっております。

理系科目の再教育

本学における管理栄養士養成学科である健康栄養学科の歴史は浅く、平成18年4月に設立され本年で10年目を迎えるところです。学科開設当初より今日まで多種多様な学生を受け入れて参りましたが、高校では文系の教科を中心に学習してきた学生も多く受け入れて参りました。

当然のことながら、管理栄養士養成の基礎分野である「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち」における生化学、解剖生理学、病理学といった内容にはついてこれなくなってしまう学生がおり、基礎知識の再教育の必要性を痛感しております。また専門分野における各科目においても、極めて簡単な計算ができないとか、文章の構成がまったく理解できていないために、思いついたことや感じたことを話し

言葉そのままに文章化してしまう学生が多いというのが現実です。

そこで、平成22年の新入生からカリキュラムに高等学校基礎レベルの「生物・数学・化学」を必須科目として取り入れ現在に至っております。

教員によって方法は様々ですが、基礎栄養学実習における実験実習では、実習終了15分前に、実習とはまったく関係のない単純な計算問題を実施させ終了後に答え合わせをします。その際に個々の問題の解き方を解説しながら解答を示すため、その時点まで計算の仕方を理解していなかった学生が初めて理解できたことに感激し、以後計算することに興味がでてきます。生物や化学も同じような再教育方法で確実に実力が向上してくるのです。この方法で、入学当初は卒業さえも危惧された学生達が、四年次での管理栄養士資格国家試験では見事に合格した学生を多く見てきました。



入学当初は卒業さえも危惧された学生達が、四年次での管理栄養士資格国家試験では見事に合格した学生を多く見てきました。

実習授業内容の充実

本学の“建学の精神”の中に「実学の精神を基とし、幅広い知識と専門分野における実践能力を身につけ、創造力豊かな逞しい人間愛にあふれた人材を養成する」とあります。

このことを修得する意味において、健康栄養学科では各種実習授業の時間を多く設定するとともに実学の精神を基に、就職後に即戦力となる人材を養成しているところです。



フードスペシャリスト資格の必要性

管理栄養士としてのジャンルは多岐に亘っております。しかしながらどんなジャンルにおきましても基礎知識は共通です。今後のフードスペシャリストにおきましては、栄養士・管理栄養士の知識とスキルが必須となって参ります。

この意味からも管理栄養士を目指す学生は、全員がフードスペシャリスト資格を取得できるよう推奨して参ります。



「食」の学びに「深み」と「奥行き」を与えるものは？

東京家政学院大学 現代生活学部 生活デザイン学科 准教授 奈良 一寛

高等学校の新学習指導要領のもと、数学、理科などの教科を、多様な形で履修し、異なる習得状況にある学生が入学することから、近年、学生間の理系教科の基礎学力の差が見られる傾向にある。この対応策として各大学では様々な取り組みがなされていると思われるが、本学においても、入学前教育としての課題設定や、オフィスアワーによって学業や大学生活全般に関して、教員と学生とが対話する機会を多く設けること、学習支援室といった修学についての窓口の設置といったことなどを行っている。さらに本学科では、基礎科目と専門科目とを結びつけられるように、複雑化する社会を広い視野から理解するために、生活に関わる衣食住の領域を融合した科目の配置なども充実させている。



これらの取り組みによって、習得すべき知識に対する理系基礎科目の理解度は深まり、ある一定の効果や成果が期待される。しかしながら、十分な検証は行われていないが、知識の定着が十分に行われていない学生も中にはいるように思われる。これは学習する側が理系基礎科目を学ぶことの意味を明確につかんでいないこと、その重要性についての理解が指導する側と十分に共有されていないことなどが原因になっているように思われる。

実際、「食」という学びに興味を持ち、また、食領域に将来のステージを望んでいる学生の中にも、調理学などの専門科目は履修するが、理化学実験の基礎となる理系基礎科目などは履修しないというように、関係ない、必要ないという誤解から、相互の関連性につかめず、知識が分散し、理系教科と「食」

の学びが分離されている学生がいる。

食の本質である「おいしさ」、「楽しさ」についてよく見てみると、それらには、物理学、化学、生物学などの理系教科による科学的視点が関わっていること、必要であることに間違いはない。また、そのような科学的視点を加えることによって、「食」の学びに「深み」と「奥行き」が生まれてくると感じている。「どうしてやわらかくなるのか?」、「どうして色が変わるのか?」、「どうしておいしくなるのか?」、それらについて理解するため、また、明らかにするためには、理系教科との関連付けをしておく必要があるのかもしれない。関係ない、必要ないという誤解を、「食」との関わりについてきちんと把握し、十分な知識として理解へ変えることができれば、確実な習得ができるものと期待される。さらに、その学習内容に対する興味、関心が自発的学習活動をも促してくれるものと思われる。

したがって、我々指導する側もまた、より生活に密着した科学を、理科基礎教育にて十分に引き上げられるような仕組みや方法を具体化して行くことが求められると考えられる。それによって、学習する側も、興味、関心を引き起こし、学習への動機づけを高めることができ、正しい知識の定着ができるものと考えられる。

調理において、出来上がりに「深み」や「奥行き」を与えるものとして「出汁」が知られている。日本食にとって、なくてはならない「出汁」であるが、まさに「食」の学びにおける「ダシ」は、理系基礎科目にあたるのかもしれない。



授業への基礎化学内容の盛り込みについて

鎌倉女子大学 家政学部 家政保健学科 准教授 岩田 建

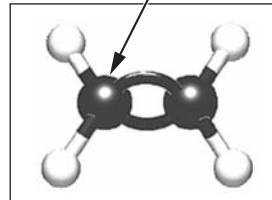
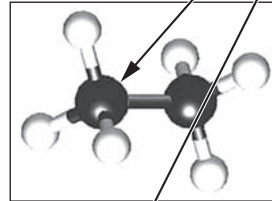
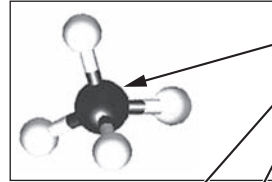
現在、フードスペシャリスト養成課程の講義では、フードスペシャリスト論と栄養と健康に関する科目を担当させていただいている。栄養と健康に関する科目では、日本フードスペシャリスト協会「栄養と健康」を教科書に用いて、この内容に準じて講義を組み立てているが、特にこの科目は、養成課程の中でも、化学・生物の知識がないと理解が難しくなる科目の一つではないかと考えている。

出題傾向の分析から

平成18年から25年までの資格認定試験の栄養と健康に関する科目、計48問の出題傾向を自分なりに分析した。最新の三訂版の教科書では目次が大幅に変更されたため、改訂第2版のままで恐縮であるが、第2章「食事と栄養」からの出題と思われる問題が13問（毎年平均1.6問）、第3章「食事と健康」と第5章「健康とダイエット」から11問（同1.4問）、第4章「食品の機能性と栄養」から8問（同1.0問）と、第2章～第5章で6問中平均4問が出題されていることになる。

ビジュアルに訴える

特に、第2章では、栄養物質の構造式に加え、かなり詳細な代謝や生体中での反応までが、さりげなく網羅されている。第3章、第4章、第5章も同様で、新課程ならば、基礎化学、基礎生物だけでなく、化学、生物までの十分な知識、加えて、基礎物理の知識も必須になるのではないかと考えられる。しかし、高校時代、生物、基礎化学、化学、基礎物理などの範囲は全く手付かずの学生が多いように思える。このため、つめこみになるのは間違いないが、炭水化物の最初には、まず周期表を表示し、水兵リーベの呪文を唱えながら（この暗記法は学生には意外と知られている）、Hが水素で、水素のH、Cが炭素でカーボンのCというところから始めている（正確には違うというお叱りを受けることは承知している）。困るのがカリウムとナトリウムで、ここでグルソーの話を持ってきて、など、栄養に関する興味を無くさせないように試行錯誤しているのが現状である。構造式を説明する際にも、メタンの構造から始め、C-C間の共有結合や2重結合など、可能



この炭素の大きさと位置を固定して図を作り、説明しながらスライドを変えると、炭素結合が伸びたり、2重結合が形成されるように見える。

な限りビジュアルに訴えるようなスライドを考えている。また、トリアシルグリセロールが出てくる際には、以下のスライドも示し（表中の対応に問題があるのは承知済み）、ついでにモノアシル、ジアシルも説明するようにしている。

知っ得?			
数え方(時々使う)			
番号	化学	英語	
1	モノ(ユニ)	ファースト	プライマリー
2	ジ(ビス)	セカンド	セカンダリー
3	トリ	サード	ターシャリー
4	テトラ	フォース	フォースリー
5	ペンタ	フィフス	フィフスリー

プラスの話題も考えて

こちらのかけた手間に対し、どこまで効果があるのか検証する術はないが、少なくとも、寝たりしゃべったりの抑止には役立っているように思われる。実際のところでは、化学は得意という学生もいるので、そのような学生には「復習と思索」と言いつつ、例えば、上の「知っ得?」であれば、テトラポットとか、ペンタゴンとか、少しだけ関連ある内容を盛り込んでおくと、納得してもらえようである。

今年の入学生からは新課程となるため、学生は、これまで以上に理科に精通しているものと、大いに期待するところである。

本学におけるリメディアル教育の現状と今後の課題

中京学院大学中京短期大学部 健康栄養学科 助教 藤岡 美香

短期大学は2年間という短い期間の中で、栄養士資格に必須な科目の単位を取得していく必要があるため、1年前期から専門科目を履修しなければならない。このような状況の中、化学・生物の理系科目を高校で受講してこなかった学生はかなりの苦痛を強いられることとなる。「基礎化学」や「基礎生物」が同じ1年前期に開講されてはいるものの、同時進行のためついていくことが難しく学習意欲を失ってしまう学生が出てきている。さらに、少子化に伴う学生数の減少で、さまざまな学生を受け入れなければならない現状もある。

入学前導入教育

この現状を踏まえて、本学では平成18年度より入学前導入教育をリメディアル教育のひとつとして取り組んでおり、①学習に対する意識づけ、②学習意欲の向上、③学科教育に対する理解の向上、④入学後の指導及び生活・学習支援の早期実施を目的としている。内容としては、数学・理科及び栄養の基礎的知識の課題を含めた教材を本学に入学が決まった学生に送付し、郵送にて解答用紙を送ってもらう。その後、担当教員が採点やアドバイス等を記載し返却をするといった通信教育の形で実施している。さらに、大学での学習に対する意識づけを目的として入学前ガイダンスを実施している。そのガイダンスにおいては、グループワークを通じた大学での学びの体験や、栄養士としての心構えに関する講義そして、入学前教育として実施している科目に関する質問についても受付ける体制を整えている。本ガイダンスに対するアンケートの結果では「入学が楽しみになった」「意欲が向上した」などの意見があり、実施に手ごたえを感じた。



大学での学びの体験を語る



栄養士としての心構えを

入学後は、入学前教育の内容を基にした化学と生物のプレイズメントテストを実施し、学生それぞれの理解度を把握し、それを基礎化学や基礎生物などの理系科目に活かしている。その結果、学生の基礎化学や基礎生物に対する意識の持ち方が変わってきているようである。

しかしながら、課題はある。現在、私は基礎化学を担当しており、図やイラスト等を使用することができる限りわかりやすく説明をしているつもりではあるが、理解力に差が生じている。一方では理解できていない学生、もう一方では既に知識があり退屈する学生となかなか照準が合わせられない現状がある。やはりさまざまな学生を受け入れている以上、教育する側もその理解力の差を埋める努力は必要である。

新しい取組み—「スキルUP講座」

したがって、本年度から新たな取り組みとして基礎化学や基礎生物の知識及び講義内容の理解が不足している学生に対して「スキルUP講座」という補講を設けることとなった。これらの学生の抽出にはプレイズメントテストの結果や、講義内で定期的に行う小テストを利用し、補講は演習を中心とした双方向型の授業スタイルで行い、各学生の理解力に合わせてフォローアップする計画である。

研究のみならず質の高い人材を育成し社会に送り出すことも大学の使命である以上、教授する側も努力を怠ってはならないし、より時代や学生に合わせたティーラーメイド型の教育がますます大学には求められてきていると感じる。

本学におけるフードスペシャリストの理系教育

神戸松蔭女子学院大学 生活学科 准教授 武智 多与理

本学は2009年4月1日より養成校として認定され、今年で7年目となる。これまでに計9人のフードスペシャリストを輩出している。資格導入後昨年度までは年平均2～3名が合格する程度であったが、近年資格取得希望者が増加傾向にあり、今年度以降はもっと多くなることが見込まれている。増加傾向にあるとはいえ、この人数は一般的な養成校が輩出する人数としては少ないという印象であろう。これは本学の学科構成、教育課程編成やカリキュラムに起因するところが大きいので、簡単に述べたい。

本学の学科構成及び教育課程について

本資格を取得できるのは生活学科都市生活専攻で、同学科には管理栄養士養成課程の食物栄養専攻がある。都市生活専攻では旧家政学系の学びである「衣」「食」「住」に加え「社会学」「経済・経営学」「人間心理」に関する科目を置き、生活についてモノ、ヒト、社会、生活を支えるシステムの4つのレベルから理解するカリキュラム構成となっている。フードスペシャリスト資格をはじめ、テクニスタイルアドバイザー（TA）資格や社会調査士、認定心理士など多くの資格を取得可能であり、さらに「家庭科」の教職課程も持っている。複数の資格を取って卒業する学生も少なくない。入試の科目は国語、英語、理科（化学・生物）から2科目選択するが、理科を選択する学生は少なく、大半が文系の学生である。入学時には専門分野が決まっておらず、1年、2年次で生活学全般を幅広く学び、3年時以降ゼミナールを中心に専門的学びを行う。そうはいつても、1年次からある程度学びの領域を絞っておく必要があり、各領域に履修モデルが存在する。図は食領域の

履修モデルである。現在では、入学生の約1/3がフードスペシャリスト資格取得を希望し、資格試験に合格というハードルを経て、今後は年に10名程度のフードスペシャリストが誕生すると見込んでいる。

理系基礎学力を養成する科目

図の中で理系基礎学力養成可能な科目は「生活の科学Ⅰ（化学）」、「生活の科学Ⅱ（生物）」、「生活科学Ⅱ（食）」、「基礎演習」である。

「生活の科学Ⅰ・Ⅱ」は必修科目で、1年次全員が履修する。必修科目として位置付けているのは、生活科学を学ぶためには自然科学の基礎知識が必須で、理科（化学と生物）を重視するという考えに基づいている。高校の化学Ⅰと生物Ⅰ（いずれも旧課程おける）程度の内容を復習するが、入学してくる学生は理科を多様な形で学んできているので、特に化学は学力の差が大きく、理解できない学生が出るという問題が生じた。そこで、高校での履修の有無によるクラス分けを行い、授業が十分理解できるよう工夫している。

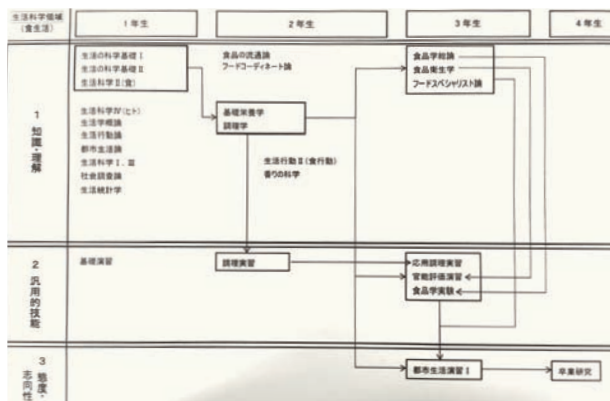
「生活の科学Ⅰ・Ⅱ」では一般的な理科の知識を習得するが、「生活科学Ⅱ（食）」では食に関連する化学や生物の知識（食品化学、栄養素など）を補っている。

「基礎演習」は、高校から大学への導入的役割を担う演習形式の必修科目である。私が担当する授業では、食の最も基本的な実験を体験させる。実験レポート作成の際、数学や理科の基礎教育の必要性を痛切に感じる事が多く、ある程度時間をとって具体的な説明をしている。これは学生にとって、座学での講義では得られない何かを感じるよう、食領域に進むきっかけとなることも多いようである。



基礎演習での実験風景

以上のように、本学では、1年次の上記4科目において、講義・実験の形で理系基礎教育を実施している。



食領域の履修モデル

『まぜる』がキーワード! 『八丁味噌』伝統の味と新しい味

愛知学泉短期大学 生活デザイン総合学科 准教授 後藤 恵子



岡崎(愛知県)といえば「徳川家康公」と「八丁味噌」といわれるくらい「八丁味噌」は岡崎を代表する食材です。家康が生れた岡崎城から八丁(約870m)離れた八丁村(現在の岡崎市八帖)で作られていたのでこの名前がついたといわれています。

「八丁味噌」は蒸した大豆に麹菌をまぶして豆麹を作り、塩と水を加えて杉桶に仕込み、二夏二冬以上熟成させて作る天然醸造の豆味噌です。一般的な味噌が半年から1年の醸造期間であるのに対して、八丁味噌は、熟成期間が長いので、大豆のうま味が増し、濃厚なコクと少し酸味や渋味が効いた独特の味で、色も濃いのが特徴です。

八丁味噌は、煮込むほどに味わいが深くなることから、味噌汁だけではなく、「煮込み料理」にも使われてきました。「味噌煮込みうどん」や「田楽味噌」がよく知られています。また、「煮味噌」と呼ばれる四季折々の野菜を煮込んだ伝統料理が今でも家庭の味として残っています。大根、人参、ごぼうなどの根菜類に里芋、こんにゃく、ねぎ、油揚げなどを一口大に切って八丁味噌とみりん、だし汁を加えてじっくり煮込みます。大量に作って煮返しながら食べると味噌と野菜の味がよくなじみ、濃厚な味になってご飯もすすみます。

一方、新しい味づくりの活動が岡崎市内の飲食店の間で始まり、3年ほど前から「岡崎まぜめん」として食べることができます。「岡崎まぜめん」は「煮

味噌」のように味噌の味をベースに、いろいろな食材を混ぜ合わせることで、より一層おいしさや楽しさが増す八丁味噌を使った新しい「麺料理」です。麺であれば何でも良いなど、その定義は、以下の通りで、「具材をまぜる」「人と街をまぜる」「料理のジャンルをまぜる」のメッセージを込めたご当地グルメです。

岡崎まぜめん ～定義 八ヶ条～

- 一、八丁味噌を使用!!
- 二、なたね油赤水を使用!! (注1)
- 三、汁なしである!!
- 四、麺料理である!!
- 五、ちゃんとまぜる!!
- 六、自分オリジナルの食べ方を見つける!!
- 七、まぜめんを食べ歩こう!!
- 八、まぜ友を増やそう!

今、岡崎市は「徳川家康公 顕彰400年祭」のイベントで盛り上がっています。「岡崎まぜめん」に続き、さらに岡崎の新たな名物づくりのプロジェクトも立ち上がり、八丁味噌をこよなく愛する多くの人を混ぜながら進化しています。歴史と食文化を味わえる岡崎に是非お越しください。

(注1):「なたね油赤水」とは、岡崎で昔ながらの压榨製法で作られている菜種油



八丁味噌を使った伝統料理の「煮味噌」



岡崎市内の洋食屋さんの「岡崎まぜめん」

ごちそう『ぐじの若狭焼』と 日常の『にしんそば』

京都聖母女学院短期大学 生活科学科 准教授 西 彰子



京都には、ご存じのとおり洗練された京料理から家庭のお番菜まで、魅力的な料理が数多くあります。今回は、ごちそう「ぐじの若狭焼」と、京都の人たちが日常的に食べる「にしんそば」を紹介します。

京都の食は外から流入した食材で支えられてきました。野菜は、肥沃な土壌と豊かな水源を利用して「京野菜」として生まれ変わりました。海産物は福井や大阪から、川魚は滋賀から陸路・水路で運び込まれます。それらが優れた技術を持つ料理人、目と舌の肥えた町衆によって「京料理」へと洗練されていきました。

海産物の多くは、「鯖街道」を通り、福井・小浜から京都へ運搬されました。最もポピュラーなのが、若狭町熊川を經由して滋賀県高島市朽木を通り、京都・大原を抜け京都・出町柳に至る「若狭街道」です。若狭で浜塩された鯖は一昼夜駆けて京都まで運ばれたころには塩が馴染んで身が締まり、旨味も増えています。その鯖を酢で締めて、さずし（刺身）や、「鯖寿司」のごちそうにしました。

鯖街道を運ばれたのは鯖だけではなく、一汐の「若狭ぐじ」や「若狭カレイ」も京都の人は心待ちにしていました。中でも「ぐじ」（アカアマダイ）は冬のごちそうです。アマダイのことを京都や大阪では、ぐじと呼びますが、『海魚考』（饒田諭義著）によれば「屈頭角（クズナ）：頭がケツタイにして屈むがごとし」から転じて名付いたと説明されています。

ぐじは、一汐や昆布締めにして水分を除き身を締

めると、粘弾性のある食感とうま味、甘味が増加します。向付（刺身）、かぶら蒸し、そして若狭焼にすると美味しい高級魚です。料理人の腕が試されるのが、鱗を落とさずにそのまま焼き上げる「若狭焼」です。ふっくらジューシーな身と、香ばしい皮と鱗も美味しくいただけるのが魅力です。京都の入口にある『山ばな平八茶屋』の「ぐじの若狭焼」、若狭出身の『一子相伝 京料理なかむら』の「ぐじの酒焼き」が特に有名です。

一方、北前船で運ばれる塩干物も重要な食材です。中でも「身欠きにしん」はお番菜に欠かせない食材でした。番茶や米のとぎ汁であく抜きをして戻してから甘辛く調理します。独特の香りとうま味が魅力です。出会いもののナスと煮る「鯨ナス」、鯨を芯にした昆布巻きは定番のお番菜です。そして、身欠き鯨の棒煮をかけそばにのせたものが、「にしんそば」です。にしんそばを考案したのは『松葉』という蕎麦屋。明治初期に発売すると、すぐに人気商品になったそうです。醤油、みりん、砂糖などで調味された鯨棒煮の甘さとコクがそばとだし汁になじんで、それぞれに引き立て合います。にしんとそばは相性が良い「出会いもの」、京都の人の好物となりました。今では京都のどの蕎麦屋でも、「にしんそば」があり、温かいお蕎麦を年中いただきます。

このように京都では外からもたらされた食材を生かし郷土の食として大切にしています。皆さまも是非ご賞味ください。



ぐじの若狭焼（山ばな平八茶屋HPより）



にしんそば

和食の魚料理のおいしさを探る —科学で見る伝統的調理法—

下村 道子 著／公益社団法人 日本水産学会 監修
ベルソープブックス 定価1800円+税

日本の魚食文化が日本人の健康、長寿を支えている一因であることは世界で知られるようになった。「アジ」の塩焼き、「ブリ」の照り焼き、「サバ」の味噌煮等、魚名が冠になっている料理名が多いことから、日本人の食生活に魚食が浸透していることがうかがえる。私たちはどの魚にはどの調理法がよいか、過去の食経験とも照らし合わせながら選択するのであるが、調理法により引き出される魚のおいしさには科学的な裏付けもある。魚の調理形態ごとに実験データを交えながら「なぜこの調理法がいいのか？」を紐解いているのが本書である。

本書の構成は第1章「調理で魚はおいしくなる」、第2章「生で食べる」、第3章「煮る・蒸す—水を使って加熱—」、第4章「焼く・揚げる—水を使わない加熱—」、第5章「汁物—うま味の極み—」、第6章「漬け物—発酵を使った食品—」、第7章「骨

も内臓までも食べつくす」、第8章「日本人が食べてきた魚—伝統的調理に活きる生活の知恵—」から成る。あとがきでは、著者が日本の魚食文化を概括し、その特徴を提示している。また各章には語句の説明やコラムがあり、理解をより深める一助となる。

本書には多くの魚料理の写真が掲載されており、まずは写真から見始めるのもお勧めである。日本人がこれまで季節や地域に応じて多種多様な魚を食べてきたのがよく分かる。魚の食べ方は日本の文化であり、日本のアイデンティティでもあることを実感し、同時に科学的な視点から魚を眺めることができる書である。調理科学を学ぶ人、教える人はもとより、食に関心がある人、一般の人にも「魚の科学と文化」の世界に引き込まれてしまう。是非多くの方に読んでいただきたい一冊である。

和洋女子大学 大石 恭子



高校生レストラン、本日も満席。

村林 新吾 著
株式会社 伊勢新聞社 定価1800円+税

『調理の心』を伝える真摯な教育実践記録

おいしい食事は、人を幸せにし、生きる力を与えてくれる。そこで必須なのは、食材の個性を存分に活かす調理人の技量である。熟練の技が求められるこの仕事を、現役高校生たちがプロ並みにこなしている場所—それが三重県立相可^{おうか}高等学校食物調理科生徒の運営するレストラン「まごの店」である。まだ16～18歳の生徒たちを厳しくも温かく指導しているのが、相可高等学校教諭の村林新吾先生であり、本書は、先生の教育実践記録であると同時に、彼を通して、ひとりの人間が多くの人との出会いによって成長し、あるいは助けられて、ついには「夢」を実現していく物語ともなっている。

本書前半は、村林先生自身の職業人としての成長記録である。大学卒業と同時に入学した調理師専門学校での厳しい修行生活、さらに同校の指導教員となっても、調理技術上達のための「地道に一步步階段を登っていく」努力の積み重ね。この経験が、高校生たちに調理技術教育を施す礎となり、先

生のその後の生き方を決めたともいえる。本書後半は、その真摯な職業教育の実践記録である。高校赴任当初は調理技術習得中心に厳しく教育し、成果も上がる。しかしその厳しさについていけない者が頻出するに及んで、先生は自身の教育方針を大きく見直すことになる。周囲の多くの人たちに支えられ、様々な試行錯誤の末、辿り着いたのが、高校生レストラン「まごの店」であり、ここでの調理及び運営体験を通して、生徒たちは「ほんまもの心」を持った大人に育っていく。ここに、『技』を通した『教育』の真髓があり、生徒たちが心を込めて作る料理、きびきびとした接客サービスを求めて多くのお客様がはるばる足を運ぶ。よって、『高校生レストラン、本日も満席。』なのである。

〈なお、本書刊行にあたっては、フードスペシャリスト資格を取得した本学卒業生が、株式会社伊勢新聞社社員として編集に携わったことを付記する。〉

愛知江南短期大学 吉尾 信子



会員数、養成機関、資格取得者数の動き

平成27年5月末現在の正会員数は156校（大学79校、短期大学77校）となりました。これは前年度に比べ短期大学の4校がカリキュラム変更のため退会される一方、下記の新たに2校の学科がフードスペシャリスト養成機関として認定され、正会員として入会されたことによるものです。

正会員	学科等	都道府県
大妻女子大学	家政学部食物学科 食物学専攻	東京都
名古屋文化短期大学	生活文化学科 食生活専攻 調理師・フードスペシャリストコース	愛知県

専門フードスペシャリスト資格認定試験が新たに加わった平成26年度のフードスペシャリスト資格認定試験は昨年12月14日（日）、全国148校で行われ、延べ7,160人が受験し、本年1月13日の専門委員会での合否判定の結果、延べ5,102人が合格されました。うち、従来のフードスペシャリスト資格認定試験の受験者は5,542人、合格者は81.8%の4,535人、専門フードスペシャリス（食品開発）資格認定試験の受験者は956人、合格者は26.7%の255人、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格認定試験の受験者は662人、合格者は47.1%の312人となりました。資格認定試験の合格者のうち養成機関の卒業者に交付される資格認定証は3資格合計で4,587人に交付されました。内訳は下表のとおりです。

【フードスペシャリスト資格認定試験】

	受験者(人)	合格率(%)	認定証交付数(人)
26年度	5,542	81.8	*4,326
25年度	5,850	81.8	*4,853
24年度	6,328	83.2	*4,829
23年度	6,122	83.5	*4,954
22年度	6,447	81.1	*5,224
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	*5,404
18年度	7,118	82.6	*5,675

*前年度合格者も含む

【専門フードスペシャリスト資格認定試験】

食品開発部門	受験者(人)	合格率(%)	認定証交付数(人)
26年度	956	26.7	138
食品流通・サービス部門	受験者(人)	合格率(%)	認定証交付数(人)
26年度	662	47.1	123

ファベックス2015への出展

食の専門展ファベックス2015（主催：日本食糧新聞社）が、平成27年4月15日（水）～17日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催されました。

今年の「ファベックス2015」は、「デザート・スイーツ&ドリンク展」、「食品&飲料P・B・O・E・Mビジネスフェア2015」「ハラルマーケットフェア」「2015食肉産業展」「ワイン&グルメ2015」「2015麺産業展」も同時開催されました。ファベックスゾーンには拡大するシニア・ヘルスケア市場をターゲットとした「ヘルスケアフードExpo」、またデザート・スイーツ&ドリンク展ゾーンには「カフェ&ベーカリー Expo」の新併催企画が加わり、セミナー・イベントも大変充実していました。この7展の3日間の来場者数は昨年を上回る75,129名となりました。

なお、当協会は食品メーカーなど食関連の企業や来場者へのフードスペシャリスト資格の紹介・PR及び食品産業界の情報の収集を目的にここ数年出展していますが、食品企業の商品開発の動きなどをみてもらうため、会員校および個人会員の希望者に無料招待券を送付しております。今年も多くの方に当協会の展示スペースにお立寄りいただき、情報交換ができました。

また、今年で3回目となる関西での「ファベックス関西2015」「関西デザート・スイーツ&ドリンク展」が、「アジア・フードショー2015」も合同で10月21日（水）～23日（金）の3日間、インテックス大阪で開催されます。当協会は引き続き「ファベックス関西2015」に出展することにしています。大阪での出展は西日本の食品産業関係者にフードスペシャリスト資格の紹介・PRを直接行うことができ、また、中食・外食業界の最新動向・トレンドが一望できるなど、西日本の会員校や個人会員にも喜んでいただけるものと思っています。このフェアの詳細は9月早々に当協会のホームページに掲載予定です。フェアへの無料招待券をご希望の会員校と個人会員に送付しますので、当協会にご遠慮なくお申し込み下さい。

平成27年度
食に関する一般向け啓発活動助成事業

平成27年度は、26団体からの応募がありました。5月7日の審査会での審査の結果、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、次頁のとおり（開催日程順）です。

(開催日程順)

学校名	事業の名称
1 美作大学短期大学部	食育推進活動-園児の食生活の在り方を考える-
2 函館短期大学	野菜スイーツでTEA PARTY!!
3 奈良佐保短期大学	私たちの奈良をもっと知りたい～奈良の食べもの～
4 精華女子短期大学	健康講座「男子ごはん」
5 別府大学	公開講座「親子料理教室」ピザを作ろう!
6 東海学園大学	2020年東京オリンピック・パラリンピック 食の「おもてなし」を考えよう
7 羽衣国際大学	頑張ろう福島～福島の安全・新鮮・美味な果物の製菓への活用～
8 シニア世代食育推進協議会	シニア世代のための食育ランチワークショップ
9 昭和学院短期大学	食と健康講座～健康な食事～
10 日本災害食学会	シンポジウム「要配慮者の被災と災害食」
11 東京聖栄大学	見直そう東京食材! 東京都の食材を使った加工食品・料理メニュー展
12 香蘭女子短期大学	「Allez cuisine!」～さあ、一緒にフレンチを作りましょう～
13 松本大学	食物アレルギーっ子も、おいしく楽しく食べようね!
14 中国学園大学	中国学園大学公開講座 仮名称: 地域住民を対象とした食・栄養教育の実践
15 日本女子大学	手軽においしく、もっと野菜を食べよう!
16 公益財団法人すくすく食生活協会	シニア食育講座「健康長寿実現のための食品開発と生活習慣」
17 愛知みずほ大学短期大学部	和食の文化は家庭から!!
18 聖徳大学	聖徳大学“食”に関する講演会 赤ちゃんのための食品-乳児用食品はどのように作られるのでしょうか?-
19 日本大学	「質の高い食」に関する講演会及びパネルディスカッション
20 愛知江南短期大学	江南市・江南市消費生活展運営協議会主催 江南市消費生活展への出展
21 愛国学園短期大学	小松菜でつくる簡単デリと簡単おやつ・ラッピング
22 北陸学院大学短期大学部	金沢の食をふまえた「いいい食育教室」
23 愛知学泉大学	地域の食材を利用した調理品開発
24 郡山女子大学短期大学部	～ハッピーバレンタインデー withファミリー～ バイブ&キッズキッチン
25 京都文教短期大学	京都から和食を未来につなげよう

フードスペシャリスト養成機関研修会

平成27年度フードスペシャリスト養成機関研修会は、「新しい食品表示制度について」というテーマで9月1日～2日の開催を予定しています。今年4月1日施行の「機能性表示食品」制度は、食品機能性が表示できるものとして特定保健用食品(トクホ)、栄養機能食品に続いて、第3のジャンルです。この新制度の対象は加工食品から生鮮食品まで幅広

☆恒例となったファベックスへの出展も六回目を迎えました。今年、新たに注目されたのは、「ハラルマーケットフェア 特別セミナー」です。国内外イスラム市場進出と商品開発のポイントをめぐって、さまざまな話題が提示されていました。東南アジアを中心とした大きな市場を対象にした食品の販売には、イスラム教徒に向けた「ハラル食品」の理解が欠かせません。イスラム教徒(ムスリム)の多いインドネシアとマレーシアからの来日客は、20年前の5倍の40万人にもなっているとのこと。在日ムスリムの数も10万人に及ぶとされます。フードスペシャリスト教育のうえでも、宗教と食文化のテーマは大切なポイントです。

☆このイベントで提唱された、新しいスマイルケア食(介護食品)の呼称にも目をとめたいと思います。

(沢)

編集後記

☆高等教育の分野も、最近では情報工学、事業構想などと、学部名も旧来の文系・理系と単純に区分できないところもあります。しかし、高校での生物・物理・化学の基礎的な知識は、依然として科学技術の分野の教育では必須のものとして残っています。本号の特集は、このような意図から、理系教育への取組みを各校から寄せていただきました。中京学院大学短期大学部の入学前からの対応など、それぞれの大学から細やかな実践の報告が届きました。

☆理系・文系の対比で言えば、理系の中に文系⇨文化の要素を取り込むことも望まれるところです。「フードビジネスの窓」の味の素食の文化センターの実績は、見事にその役割を果たしているのです。フードスペシャリストとしての活動の分野も、食品開発、流通、食情報の発信と多岐にわたっている時代、ぜひご活用いただきたいと思っています。

いのが特徴です。

参加申込みの締切りなど研修の具体的な内容については、会員校に直接案内をするとともに、6月末頃には当協会ホームページに掲載を予定しています。

平成26年度特別表彰者

特別表彰は、フードスペシャリスト資格認定試験において特に優秀な成績で合格された方を特別に表彰するものです。平成26年度は資格認定試験の出題や合否判定を行う専門委員会の推薦により、各資格認定試験のトップ合格者に最優秀賞を、10位以内の合格者に優秀賞が贈られました。最優秀賞の受賞者及び優秀賞受賞者の所属教育機関(五十音順)は以下のとおりです。

《フードスペシャリスト資格認定試験》

- (最優秀賞) 寺師 菜央 大阪成蹊短期大学
- (優秀賞) 大阪成蹊短期大学、関東学院大学、神戸山手短期大学、相模女子大学、仙台白百合女子大学

《専門フードスペシャリスト(食品開発)資格認定試験》

- (最優秀賞) 嘉山 瑞穂 相模女子大学、半澤 夕菜 仙台白百合女子大学
- (優秀賞) 岡山学院大学、関東学院大学、尚絅学院大学、帝塚山学院大学、日本女子大学、藤女子大学

《専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格認定試験》

- (最優秀賞) 小林 彩音 東京農業大学
- (優秀賞) 共立女子大学、神戸女子大学、十文字学園女子大学、女子栄養大学、女子栄養大学短期大学部、聖徳大学、東京農業大学、日本女子大学、東筑紫短期大学、福山大学、松本大学