

令和6年度 事業報告
〔令和6年4月1日～令和7年3月31日〕

I 主要業務日程

令和6年

- | | |
|----------------|------------------------------|
| 4月16日 | 監事監査（協会事務所） |
| 4月26日 | 第1回理事会（アルカディア市ヶ谷） |
| 6月6日 | 通常総会・記念講演会（アルカディア市ヶ谷） |
| 6月25日 | 第1回専門委員会（アルカディア市ヶ谷） |
| 8月21日 | フードスペシャリスト養成機関研修会（アルカディア市ヶ谷） |
| 9月3日～
9月18日 | 科目別出題調整検討会（協会事務所） |
| 9月26日 | 専門委員会 3科目出題調整検討会（協会事務所） |
| 10月10日 | 専門委員会 出題調整分科会（協会事務所） |
| 12月4日 | 専門委員会 養成機関認定分科会（協会事務所） |
| 12月15日 | フードスペシャリスト資格認定試験 |
| 12月17日 | 四者会議（協会事務局） |

令和7年

- | | |
|-------|---------------------|
| 1月10日 | 第2回専門委員会（アルカディア市ヶ谷） |
| 2月10日 | 第2回理事会（アルカディア市ヶ谷） |

II 事業内容

1 教育内容の企画、指導及び助言に関する事業

(1) フードスペシャリスト養成の充実に向けた検討

新たなフードスペシャリスト資格制度の周知を図るため、食品関連企業就業者向けの専門フードスペシャリスト資格認定試験に関するパンフレット、試験問題を掲載した資料(会報)を食品関連企業(127社)の研究開発部門等の担当者に送付した。

(2) 協会指定テキストの改訂

協会指定テキストについては、「食品の官能評価・鑑別演習」の改訂を行った。

2 資格認定試験に関する事業

(1) 令和6年度フードスペシャリスト資格認定試験の実施

令和6年度フードスペシャリスト資格認定試験を令和6年12月15日(日)に全国116校で実施し、延べ3,159人が受験した。その後、合否判定の結果、延べ2,517人が合格した。各資格認定試験の種類別の受験状況は以下のとおりであった。

また、フードスペシャリスト養成機関を既に卒業した受験希望者に対しては、受験申請書を協会が直接受け付け、出身校以外での受験を含め協会が受験校をあっせんした。

	受験者数 (人)	合格者数 (人)	合格率 (%)
フードスペシャリスト資格認定試験	2,586	2,382	92.1
専門フードスペシャリスト (食品開発)資格認定試験 ※1	403	94	23.3
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	170	41	24.1

※1 各数値には就業者を含む

なお、就業者向け資格認定試験を全国試験と同日に実施した(参考1を参照)。

(2) フードスペシャリスト資格認定証の交付等

フードスペシャリスト資格認定試験の合格者のうち養成機関の卒業者に対し、申請に基づき資格認定証を交付した。その際、特に頑張ってきた方々の努力を評価する観点から、新たに、試験合格者の上位10%以内(同点者については、人数を加算)の者を「Sランク」と位置づけ、資格認定証に「フードスペシャリスト(Sランク)」と記載した。なお、分野合格者についても申請に基づき資格認定証を交付した(参考2を参照)。

また、フードスペシャリスト資格を優秀な成績で取得した方に対し、会員校の推薦に基づき会長表彰を行うとともに、各資格認定試験の上位合格者に対し、専門委員会の推薦に基づき特別表彰を行った。

3 養成機関の認定に関する事業

専門委員会（養成機関認定分科会）における審査報告を踏まえ、理事会での審議の結果、次の4校4学科を新たにフードスペシャリスト養成機関として認定した。

○ かなざわ食マネジメント専門職大学（新規申請）

所在地 石川県
学 科 フードサービスマネジメント学部（40名）
適用年次 1年次
申請者 学長 岡内 祐一郎

○ 西武学園医学技術専門学校（新規申請）

所在地 埼玉県
学 科 栄養士科（40名）
適用年次 1年次
申請者 校長 近藤 陽一

○ 国際調理製菓専門学校（新規申請）

所在地 新潟県
学 科 栄養士学科及びフードプロデュース専攻科・スポーツフードアドバイザーコース（10名）
適用年次 1年次
申請者 学校長 石田 道子

※備考：栄養士学科（40名）を2年間の履修期間を経て卒業した後、フードプロデュース専攻科・スポーツフードアドバイザーコース（10名）において栄養士学科で取得できない科目（フードスペシャリスト論、食品の官能評価・鑑別論、フードコーディネーター論）を追加的に修得し、フードスペシャリスト資格認定試験に臨む。

○ 大妻女子大学短期大学部（専攻の追加）

所在地 東京都
学 科 家政科 食と栄養コース（55名）
適用年次 1年次
申請者 学長 伊藤 正直

※備考：平成13年度から養成機関（専攻は、家政科 家政総合コース）として認定されたが、今回、「家政科 食と栄養コース」を追加専攻。

4 助成、研究、研修等に関する事業

（1）食に関する一般向け啓発事業

名誉フードスペシャリストの活動と連携する形で行われる広く国民一般を対象とした食に関する啓発活動推進事業については、6校（甲南女子大学、日本女子大学、愛国学園短期大学、聖徳大学、郡山女子大学短期大学部、函館短期大学、）から応募があり、審査会による審査の結果、これらの6事業を採択し、その取組に対して支援を行った（参考3を参照）。

（2）研究・調査等

令和5年度のフードスペシャリスト資格取得者を対象として、就職状況等に関するアンケート調査を行い、その結果を会報及びホームページに掲載した。

（3）研修会の開催

令和6年度フードスペシャリスト養成機関研修会については、「新しい「食品の官能評価・鑑別論」」を主題とし、下記のとおり、アルカディア市ヶ谷の会場で実施した。

なお、参加者は、教職員44名、個人会員3名、食品関連企業2名の計49名となっている。

1. 主 題 新しい「食品の官能評価・鑑別演習」

2. 趣 旨

健康志向や環境志向等、消費者の食に関する価値観の多様化を踏まえ、食品関連産業において嗜好性の高い新製品の開発や改良等が進む中、食品の品質を主観的、客観的に評価・鑑別することの重要性は益々高まってきています。

このような状況の下、先般、食品の官能評価・鑑別演習のテキストが改訂されました。

このことを踏まえ、今回の研修では、テキストを執筆された先生方から、改訂テキストを学生に教える際のポイントの解説や、ご自身の研究内容・成果等を織り交ぜな

がら、食品の官能評価や個別食品の鑑別について、ご講演いただきます。

3.開催日時 令和6年8月21日(水) 13:20～

4.会場 アルカディア市ヶ谷 6階「阿蘇」【千代田区九段北4-2-25】

5.研修日程

12:30～13:20 受付

13:20～13:35

●開会挨拶及び「食品の官能評価・鑑別演習」改訂のねらい

【講師】女子栄養大学 名誉教授 青柳 康夫氏
日本フードスペシャリスト協会会長

13:35～14:20

●講演1 新しい「食品の官能評価」

【講師】日本女子大学 教授 飯田 文子氏

14:20～15:05

●講演2 個別食品(米・イモ類)の鑑別

【講師】実践女子大学 教授 奈良 一寛氏

【15:05～15:15 休憩】

15:15～16:00

●講演3 肉類の分類と食肉の部位別特性及び低利用資源の食品素材への有効活用

【講師】酪農学園大学 教授 船津 保浩氏

16:00～16:45

●講演4 個別食品(卵とその加工品・機能性食品)の鑑別

【講師】静岡県立農林環境専門職大学 准教授 上菌 薫氏

16:45～17:00 質疑応答

5 情報の収集及び提供に関する事業

(1) 会報の発行及び配布

協会の会報「JAFS NEWS LETTER」(No. 65) を令和7年2月に発行し、会員、関係機関等に配布するとともに、ホームページに掲載した。

(2) 広報活動

ア. 令和6(2024)年度名誉フードスペシャリストとして、5名(参考4を参照)の方々を令和6年4月26日に開催された理事会において決定し、これらの方々のご意向を踏まえ、令和6年6月6日に開催された令和6年度通常総会に2名の方々(筒井知己様、眞下利晴様)をお招きし、当協会の青柳康夫会長から直接表彰状を授与する授与式を実施した。

また、協会のホームページ(「名誉フードスペシャリスト」のコーナー)にこれらの方々のプロフィール等を掲載した。

イ. フードスペシャリストの養成機関でない専門学校を含む132の管理栄養士及び栄養士養成施設に対し、フードスペシャリスト資格認定試験に関するパンフレット等の関係書類を送付し、フードスペシャリストの養成機関となることについての掘り起し活動を行った。

ウ. フードスペシャリスト資格の企画記事広告を、「全私学新聞」(全私学新聞運営委員会)に1回、資格紹介のPR広告を「日本食生活学会誌」に1回、「全栄施協月報」(全国栄養士養成施設協会)に12回、それぞれ掲載した。

(3) フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集の発行

「フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集」を令和7年2月20日に発行した。

(4) 養成機関への資料提供

フードスペシャリスト養成機関に対し、関係機関から提供された各種資料を紹介した。

就業者向け資格試験の結果について

1. 試験結果の概要

①専門フードスペシャリスト（食品開発）資格認定試験

	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年
申請企業数	5	3	5	5	4	5
受験者数（人）	12	4	14	9	8	7
合格者数（人）	5	2	6	5	6	5
合格率	42%	50%	43%	56%	75%	71%

②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

	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年
申請企業数	2	1	0	1	1	0
受験者数（人）	2	1	0	1	1	0
合格者数（人）	1	0	0	1	1	0
合格率	50%	—	—	100%	100%	—

2. 参加企業

令和元年：池田食研（株）、（株）栄養セントラルジャパン、ダンフーズ（株）、ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）、山崎製パン（株）

令和2年：ケンコーマヨネーズ（株）、株式会社TUSダイニング、鉄茂器工（株）、山崎製パン（株）

令和3年：ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）日東アリマン（株）、（株）Mizkan Jplus Holdings、山崎製パン（株）

令和4年：ケンコーマヨネーズ（株）、日清食品ホールディングス（株）日東アリマン（株）、明治チューインガム（株）、山崎製パン（株）

令和5年：（株）萩原農場、ケンコーマヨネーズ（株）、ハナマルキ（株）ポッカサッポロフード&ビバレッジ（株）、山崎製パン（株）

令和6年：（株）創健社、東洋水産（株）、新潟県水産海洋研究所、山崎製パン（株）、ラス・スーパーフライ（株）

令和6年度 専門F S資格認定試験における分野合格者について

(1) 分野合格の仕組み

令和元年度から、専門フードスペシャリスト資格試験については、今年度及び昨年度における共通科目と専門選択科目の試験結果を踏まえて合否を判定する方法を追加している。

この分野合格の仕組みにおいて、専門フードスペシャリスト資格試験に合格したと判定されるのは、以下の3ケースである。

- ① 今年度（2年目）に共通科目と専門選択科目の総得点で合格ライン（72点以上）の得点を獲得した場合
- ② 昨年度に共通科目が合格ライン（36点以上）の得点を獲得して不合格とされたものの、今年度の専門選択科目において合格ライン（36点以上）の得点を獲得した場合（合わせ技合格）
- ③ 昨年度に専門選択科目が合格ライン（36点以上）の得点を獲得して不合格とされたものの、今年度の共通科目において合格ライン（36点以上）の得点を獲得した場合（合わせ技合格）

(2) 分野合格の結果

	受験者数	合格者数	
		総得点で合格	合わせ技合格
専門フードスペシャリスト (食品開発)	22	8	3
専門フードスペシャリスト (食品流通・サービス)	9	1	0

専門フードスペシャリスト（食品開発）においては、受験者22名のうち、総得点で合格した者は8名、合わせ技合格の者は3名である。また、専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）においては、受験者9名のうち、総得点で合格した者は1名、合わせ技合格の者は0名である。

(注) 分野合格の候補者数

専門フードスペシャリスト資格試験（食品開発）

	候補者数	共通科目	専門選択科目
令和7年度	39	27	12
令和6年度	61	57	4

専門フードスペシャリスト資格試験（食品流通・サービス）

	候補者数	共通科目	専門選択科目
令和7年度	25	7	18
令和6年度	33	8	25

(参考3)

令和6年度・啓発活動推進事業の概要(事業実施順)

教育機関	甲南女子大学
事業名称	「行くぜ!にっぽんの和食」和食の魅力を知る!
開催日	令和6年7月30日(火)・31日(水)
事業概要	ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」を継承する意識・行動力を高める観点から、名誉フードスペシャリストの濱口郁枝教授の企画・運営により、兵庫県内の中高生を含む学生が、和食の良さをしっかりと学び、友人や家族にも伝える力を身に付けるための講義と和食の調理実習を行った。

教育機関	日本女子大学
事業名称	災害発生後3日間を自宅で乗り切ろう
開催日	令和6年10月19日(土)・20日(日)
事業概要	ライフラインが全て停止すると予想される災害発生時3日間を乗り切るため、①備蓄食品とその必要量等の災害発生時に役立つ情報の調査・展示、②ポリ袋調理に使用する袋の耐熱性等の比較実験、③カセットコンロを用いたポリ袋調理の実験、④ポリ袋で調理できるレシピの考案・QRコードによる配布、⑤考案したレシピに基づくポリ袋調理の再現と食事提供を行った。また、これらについて、名誉フードスペシャリストの飯田文子教授が講評・講話を行った。

教育機関	愛国学園短期大学
事業名称	世界から見た日本料理
開催日	令和6年11月9日(土)
事業概要	名誉フードスペシャリストであり江戸時代から続く近茶流の宗家である柳原尚之氏を招き、「世界から見た日本料理」というテーマの講演会を開催した。柳原氏からは、海外の料理専門家が日本の食材や調理法に関心を寄せている現状、学術学・醸造学等の多面的視点から見た海外料理と日本料理との違い等についてご講演いただいた。 講演会の対象者は、学生とその保護者、地域住民、関係学会員等。

教育機関	聖徳大学
事業名称	聖徳大学“食”に関する講演会
開催日	令和6年11月9日(土)
事業概要	高度不飽和脂肪酸の機能について、栄養学的知見から理解を深め、医薬との違いを理解するため、サントリー食品インターナショナル(株)商品開発部専任部長の秋元健吾氏から、アラキド酸及びアラキド酸含有油脂を例示とし、「医薬と栄養学を同じ土俵で論じてはいけない」というテーマの講演会を開催した。また、講演会の後、秋元講師に加え、聖徳大学教授の齋藤昌義氏、聖徳大学教授で2021年度名誉フードスペシャリストの佐々木弘子氏によるパネルディスカッションを行った。講演会の対象者は、松戸市並びに周辺一般住民及び学生。

教育機関	郡山女子大学短期大学部
事業名称	親子料理教室「キッズ・キッチン～野菜でXmasトライ!」
開催日	令和6年12月22日(日)
事業概要	安全・安心な福嶋ブランドの野菜を使用し、伝統的な家庭料理や郷土料理の美味しさを発見することにより、「食」の大切さ感謝の心を身に付けるため、郡山市内近辺の小学生から高校生の親子等を対象とした調理体験実習を行うとともに、地元ブランド野菜を用いたオリジナルメニューを紹介した。また、2023年度名誉フードスペシャリストの會田久仁子教授から、「福島食文化の特徴と魅力」というテーマの講演会を開催した。

教育機関	函館短期大学
事業名称	「は・こ・だ・て・たん・だい」発信!食育講座「昆布」
開催日	令和7年2月8日(土)
事業概要	食育の正しい知識の取得と健全な食生活を推進するため、名誉フードスペシャリストの澤辺桃子教授による事業の企画・運営の下、地場産物の代表である「昆布」の生産・流通・消費について学ぶとともに、地元高校生とフードスペシャリスト資格取得を目指す学生等が「昆布」とその加工品を用いた調理実習を行った。また、食後には、食育に関する復習クイズを実施するとともに、食育に関する情報発信資料を作成し、調理実習の参加者に提案した。

(参考4)

◆令和6(2024)年度名誉フードスペシャリスト名簿(5名)

- 1 島本 国一 ケンコーマヨネーズ(株) 代表取締役社長
- 2 筒井 知己 東京聖栄大学 特任教授
- 3 寺原 典彦 学校法人 南九州学園 理事長
- 4 眞下 利晴 学校法人 大阪青山学園 理事長
- 5 柳原 尚之 近茶流宗家・柳原料理教室 主宰

※職名は受章当時のものです。