

◇◇◇ シリーズ 「会員のつぶやき」 ◇◇◇

食品を学んでみませんか —自己研鑽のスズメー

(一社) 日本食品工学会会長
信州大学農学部

稲 熊 隆 博

タイトルを見られて怪訝な顔をされていることでしょう。今、食品に関わる仕事をしているのに、何故そんなことを言うのかと、その理由についてお話しをしたいと思います。

まずは事例として、私のことについて述べる。私は工学部を卒業して、そのまま大学院工学研究科に進んだ。専攻は、高分子化学であった。大学院修了時に、オイルショックが起り、就職氷河期となった。石油化学系の採用がほとんどなく、方向転換して食品会社へ就職した。食品のことはほとんど勉強していなかった。工場勤務では排水処理を始め、食品製造や品質管理などを担当した。ただ、食品のことは全くわからないまま、一作業員として働いた。特に、食品の品質管理において、検味というペロメーター測定(?)は、重要な項目である。私は、その検味、すなわち工程で採取したサンプルを口に中に入れることができなかった。工学部では、検味はない。検味をすると死との隣り合わせである。大変戸惑ったことを覚えている。研究所では野菜加工の研究や商品開発に従事した。その中で、酵素を学んだ。工学部では主に化学反応であったが、食品のにおいを作り出す、物性や味を変える、そして新しい物質を作る。食品の研究にも開発にも大きく影響していることがわかった。工学部にはない面白さが存在した。食品を知らず食品を扱っていることの反省も含め、食品を学びたい、と思った。幸いなことに4年間、大学で食品を学ぶ機会を得た。少し食品がわかるようになり、「キャロット100」という子供で

も飲めるニンジンジュースを開発することができた。今思うに、食品を勉強できる機会をいただけたことに感謝したい。食品関係の職場で働いている皆さんはどうですか。食品をもう一度学びたいと思いませんか。

実際、農学部をはじめ栄養系の学部・学科を含め、食品の教育や研究を行うことが減少している。食品の名がついていても食品と関係ない学部や学科も存在する。また、大学では、工場生産において大切な食品製造や食品工学が姿を消しているため、家庭で作る食品との相違が理解できない学生も多い。言い換えれば、調理学も、食品製造学も、食品工学もみな一緒と感じているのではないか。

就職状況を見ると、食品企業を志望する多くの学生は、食品開発を希望職種にあげる。食品開発であれば、すぐにでもできると考えているようで、食品開発を簡単に見ている気がする。ドラマではあるが、「医者には、人の命を預かるから大変な仕事だ。」というセリフを聞いた。確かにそうだろうが、どの職業も人の命を預かっている。食品もそうだ。問題が起これば、多くの方が被害を受けるし、起こした企業は倒産することもあり得る。問題が起こってからでは遅い。どうして問題が起こる前に手が打てなかったのか、ということになる。極論を言う。食品を学ばず、先輩の受け売りとわずかな経験で食品を作る。知識が乏しく、理論だった構築もできていない。知識がないところでは知恵は働かない。知識が少ないために、日常的に起こりうる問題に気が付かないのでは。やはり、食品についても一度基本を学ぶべきではないだろうか。

食の本質を学び、食に関する幅広い知識と技術を身につけるための資格として、フードスペシャリストがある。この資格は、栄養系の短大や4年制大学で所定の単位を取得して初めて受験資格ができる。取得科目は、表のとおりである。食品に関する知識が学べる。フードスペシャリスト資格の歴史を見ると、平成8年12月に、国民の豊かで安全・安心な食生活を支える人材を養成することを目的として誕生した。平成19年3月には、農林水産省の認可を受け、そして新しい公益法人制度の下で、内閣総理大臣より公益認定された。さらに、

Takahiro INAKUMA

1975年 同志社大学工学部工業化学科卒業
1977年 同志社大学大学院工学研究科(博士課程前期)修了
1977年 カゴメ株式会社
1985年 京都大学食糧科学研究所受託研究員
1999年 カゴメ株式会社総合研究所基礎研究部長
2010年 カゴメ株式会社総合研究所主席研究員
2013年 帝塚山大学現代生活学部教授
2018年 京都光華女子大学健康栄養学部教授
2019年 信州大学農学部特任教授

平成 25 年 4 月 1 日からは社会に開かれた公益社団法人として、フードスペシャリスト協会が、この資格の運営している。以前から、その協会が編集している食品に関する教科書（8 教科 表参照）を用いて勉強してはどうかと考えていた。

平成 26 年度からは、このフードスペシャリスト資格に加えて、食品開発と食品流通・サービスの 2 つの専門フードスペシャリスト資格が導入された。そして、一昨年度からは試験的ではあるが、食品企業の技術者も実務経験の年数により専門フードスペシャリスト資格の受験ができるようになった。

そこで、食品を基礎から学び、その学んだ成果を専門フードスペシャリスト資格を取得することで、自身に対して、また企業に対して、そして社会に対して、食品に関する知識のレベルアップがはかれる、と考え、いち早くインダストリー委員会に提案し、試行的ではあるが、資格取得に取り組んだ。専門フードスペシャリスト資格の合格率は、学生で 1～2 割であり、食品企業の技術者でも 6 割程度である。実際に難しい資格

試験となっている。

モノづくりの神様である本田宗一郎が現役を引退し、工場を行脚したそうだ。ある工場でみんなと握手しようとした時、走り去る行員がいた。理由は油で手が汚れていたから。彼は、「立派な手じゃないか。」といて握手をした。彼は現場に足を運び、現物に触れ、現実を把握し、問題を解決したそうだが、若い時には大学の聴講生となり、知識の習得に努めた。食品企業の技術者の中には、大学で食品を学んだ方もおられるが、現状と将来を考慮すると、今一度食品を基礎から勉強することは重要なことではないだろうか。

これも試みであるが、インダストリー委員会として、食品を勉強する会を開催しようと考えている。また、もう少し勉強していただき、専門フードスペシャリストの資格を取得されてはいかがかとも思う。まず、自分自身に食品に関して自信がつくことでしょう。「学ばずは卑し。」であり、「転ばぬ先の杖。」である。さあ、食品を見直すチャンスである。自己研鑽の意味からも、食品をもう一度学んでみませんか。

表 1 フードスペシャリストになるための必修科目

授業科目	内 容
フードスペシャリスト論	フードスペシャリストの概念、世界の食・日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、品質規格と表示など
食品の官能評価・鑑別論	官能評価法（統計処理を含む）、化学的評価法、物理的評価法、個別食品の鑑別など
食物学	食品の分類・成分・機能、食品加工、食品材料と加工品、貯蔵・流通技術、食品機能学など
食品の安全性	食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物、水質など
調理学	おいしさの設計、調理操作、食品素材の調理特性、調理と食品開発
栄養と健康	食事と栄養、食事と健康、からだの仕組、食生活指針、ライフステージと栄養など
食品流通・消費	食市場の変化、食品の流通、外食・中食産業、主要食品の流通、フードマーケティングなど
フードコーディネート論	食事の文化、食卓のコーディネート、サービスとマナー、メニュープランニング、食空間のコーディネートなど