

日本フードサービス学会

RECIPE

VOL. 40

発行日／2019年10月15日

発行／日本フードサービス学会

◇巻頭言◇

日本フードサービス学会第24回年次大会を振り返って

日本フードサービス学会第24回年次大会実行委員長
東京海洋大学食品生産科学部門 准教授 小川美香子

2019年6月8日(土)に、東京海洋大学品川キャンパスで、日本フードサービス学会第24回年次大会が開催された。同時開催された外食インカレと併せて、320名もの方々に参加いただき、活発な議論を交わすことができた。これもひとえに、ご登壇くださった方々、日本フードサービス学会の多くの方々、大会実行委員およびスタッフの方々のご協力の賜物であり、この場をお借りして大会実行委員長として心からの感謝の意を表したい。

今大会のテーマは『フードサービス業の伝統と革新』であった。フードサービス業には、伝統を守りつつ革新を重ねること、サステナブルな社会の実現を担う役割が期待されている。そうしたフードサービス業を支える学会の大会として、本大会を、多様な研究発表の場、実務家と研究者との交流の場にしたいという思いで設定したテーマであった。



基調対談『フードサービスの現在・過去・未来』

「フードサービスの現在・過去・未来」と題した基調対談では、日本フードサービ

ス学会第2代会長である上原征彦先生と(一社)日本フードサービス協会 顧問の加藤一隆氏が、1960年代の黎明期からのフードサービス業を紐解いた。聴衆にとっては、歴史を踏まえ、改めて未来に向けて何をすればいいのか、考える契機となる対談であったと思う。

特別講演をお願いした(株)ブルーランジェリー エリックカイザー ジャパン 代表取締役の木村周一郎氏は、日本の老舗パン屋の創業一族ながら、フランスパンの伝道師として、日本をはじめアジアで新しい価値づくりを目指す。厳しかった起業の道を笑いに変える軽妙な語り口に会場が沸き、今後の事業展開にワクワクさせられた。

同じく特別講演で登壇いただいた勇心酒造(株)代表取締役社長 徳山孝氏は、ライスパワーエキスの発見と製品化で、伝統的な酒蔵に革新をもたらした研究者であり経営者である。万物に「生かされている」という哲学が、最先端の研究開発の精神として息づき、日本文化や“日本人らしさ”の内観を促すようなお話であった。

パネルディスカッション「サステナブル・シーフード～世界の動向と日本取り組み」では、海洋大らしさを意識した。企画段階から、日本の漁業の将来に警鐘を鳴らす勝川俊雄准教授に入っただき、(株)土佐料理司 代表取締役社長 竹内太一氏、(株)大傳丸 社長・船頭大野和彦氏、ヤフー(株) CSR推進室/フィッシャーマンジャパン事務局長 長谷川琢也氏にご参集いただいた。魚が沢山獲れて安いことが当たり前だった

過去とは状況が変化してきたなか、地域の活性化や、海を中心とした地球規模での環境保全、水産資源の持続可能性を模索する漁獲・漁業の現場での新しい取り組みを聞かせていただいた。

以上、基調講演、特別講演、パネルディスカッションについて、簡単に紹介させて頂いたが、今大会は、フードサービスの過去から未来まで、サプライチェーンの川上の水産業から川下のフードサービス業まで、理系の研究開発から文系の経営や哲学まで、といったように、ひとつのセッションを取っても、複数のセッションを並べても、実にテーマの振れ幅の大きいものとなった。ご紹介したほかにも、3本の研究助成報告や、4本の自由論題のセッションが開催され、実に多様な視点からフードサービスについて考えることのできた大会であったと思う。

次の大会は第25回大会となる。フードサービス業が、伝統を踏まえ、また新たな革新を重ねていく機会となることを期待しつつ、次回はどのような大会テーマが設定されるかを楽しみに、この辺でペンを置きたい。また来年、日本フードサービス学会第25回年次大会でお会いしましょう。



小川 美香子 第24回年次大会実行委員長

日本フードサービス学会第24回年次大会実行委員（役職・氏名50音順）

- 委員長 小川美香子（東京海洋大学食品生産科学部門 准教授）
 委員 伊藤 匡美（東京国際大学商学部 教授）
 大平 浩二（明治学院大学経済学部 教授）
 小林 征洋（東京海洋大学食品生産科学部門 助教）
 齋藤 文信（高崎健康福祉大学農学部 准教授）
 城島 孝寿（ロイヤルホールディングス㈱コーポレートコミュニケーション 顧問）
 戸田 史朗（㈱ヒューマックス 取締役総務部門担当役員 兼 総務部長）
 廣谷 直也（㈱マルヤ 取締役営業総務部長）
 松本 隆志（東京海洋大学食品生産科学部門 教授）
 薬袋 貴久（昭和女子大学グローバルビジネス学部 准教授）



◇RECIPEにご意見ご要望をお寄せ下さい◇

会員のみなさまからの、RECIPEに対するご意見、ご要望、またはご提案を編集委員一同心よりお待ちしております。どんな小さなことでも結構です。お気軽に事務局あてご連絡下さい。（E-mail info-gakkai@jfgakkai.jp）

◇My Business◇

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
企画部部長、産学連携教育推進室室長 尾藤 環 氏 に聞く

『辻調グループの調理師養成以外の顔 — G20 の首脳夕食会の料理監修および調理協力を中心に—』

インタビュー・構成 小林 哲 (大阪市立大学経営学研究科 教授)
赤岡 仁之 (武庫川女子大学生生活環境学部 教授)

2019年6月28日、G20大阪サミットの首脳夕食会が大阪迎賓館で開催された。その料理監修および調理協力を行ったのが、辻調グループ代表の辻芳樹氏をエグゼクティブ・プロデューサーとする辻調理師専門学校や辻製菓専門学校の教員たちである。そこで、今回は、G20の料理監修の話を中心に、教育以外の辻調グループの活動についても含めて、辻調理師専門学校・企画部部長の尾藤環氏にお話を伺った。



尾藤 環 氏

辻調グループの概要

—今日のテーマに入る前に、辻調グループの中核となる教育事業についてお聞かせください。

尾藤：メインとなるのは、「辻調理師専門学校」での調理師養成と、「辻製菓専門学校」での製菓衛生師養成です。2校の専修学校を中心としたコンソーシアムの総称が辻調グループです。調理師や製菓衛生師になるには、一定期間の実務経験を有する者が試験を受けて合格するか、厚生労働大臣が指定する養成施設を卒業する必要があります。2校は、厚生労働大臣指定の養成施設でもあります。

▽ 辻調理師専門学校

▽ 辻製菓専門学校

専修学校・厚生労働大臣指定

—辻調グループは、養成施設ではない「エコール 辻 大阪／東京（以下、エコール）」という教育機関もありますね。

尾藤：養成施設では、調理師や製菓衛生師になるのに必要な知識や実務を網羅的に学ぶ必要があります。ただ、カリキュラム内容や教員資格に規定があるため、例えば、フランスから著名なシェフが来日した際に臨時で授業を担当していただくといった即応することが非常に難しい状況にあります。そこで、養成施設の指導要領から離れて、柔軟なカリキュラムのもと、特定の料理を深く学ぶために設立したのが「エコール」です。

▽ エコール 辻 大阪

▽ エコール 辻 東京

▽ 辻調グループ フランス校

専修・各種学校以外の教育機関

—なるほど。同じ料理人や製菓技術者の養成でも辻調理師専門学校や辻製菓専門学校と「エコール」では、その目的やカリキュラム内容が異なるということですね。

尾藤：そうです。厳密に説明しようとする
と結構難しいのですが、誤解を恐れずざつ
くり説明すると、辻調理師専門学校や辻製
菓専門学校は、厚生労働省が認可する資格
を取得するために必要な知識や実務全般
を学ぶ場であり、一方、「エコール」は、
フレンチや和食など特定のジャンルの料
理について実践的に深く学ぶ場だと言え
ます。

—フランスにも学校がありますね。

尾藤：そうです。フランスのリヨン郊外に
も教育機関があります。ただし、こちらは
フランスの法律に則った訓練施設になり
ます。

—学生数は、どのくらいですか。

尾藤：学生数は、辻調グループ全体で
3,000名程度。内訳は、大阪が2,000名、
東京が800名、残りがフランスといった感
じです。

教育以外の活動

—辻調グループでは、教育以外の取組みも
精力的に行っていますね。

尾藤：そうですね。そのひとつが、日本の
食文化の発展に寄与する活動で、辻調グル
ープの創業者の名前を冠した「辻静雄食文
化賞」がこれにあたります。辻静雄食文化
賞は、食文化にかかわる幅広い領域を対象
により良い食のための優れた研究や出版
物、そして、食の現場で活躍する技術者
を表彰しており、2010年に辻調グループ
創立50周年記念事業として創設されました。

もうひとつは、地域社会や国際社会で卒
業生の活躍の場を広げるための活動です。
辻調グループは、地方からの進学者が多く、
約半分は大阪や東京以外の下宿が必要な
学生です。そして、彼らの約半数が将来的
にキャリアを積んだ後に地元に戻ることを
希望しています。そこで、都市部だけでは
なく地方へUターンする等のロールモ
デルの整備が必要で、地方創生なども意識
せざるを得なくなります。また、最近
は、海外からの留学生も増えており、彼らの母

国や日本でのキャリア形成支援をどうす
るかも緊急の課題となっています。

—これらの後者の活動を主に担っている
のが尾藤さんの部署ですか。

尾藤：そうです。専門学校の既存の部署で
は対応するのが難しいため、企画部の中に
産学連携教育推進室を作るなどして、地域
活性化支援などのCSV活動を行っています。

—具体的な活動例を教えてください。

尾藤：たとえば、鹿児島県長島町との地方
創生に関する連携協定などがそうです。こ
れは、辻調理師専門学校が地方自治体と初
めて行った取り組みで、IターンやUター
ンの促進、食による地域活性化の促進、食
×農水産×観光の人材育成のモデル化な
どを行っています。

—この協定は2016年に締結していますが、
その後いかがですか。

尾藤：継続的に活動を行っていますが、華
やかな成果が出ていないのが現状です。そ
の理由は、この協定というより、今の地方
創生のやり方自体にあるように思います。

—と言うのは。

尾藤：現在の地方創生は、成果がみえやす
いイベントに取組みがちですが、イベント
は瞬間的に盛り上がるものの効果の持続
性がありません。私たちは、地域の持続可
能な成長を担う人材育成に取り掛かって
います。長期的視野に立った人材育成は、
成果がでるには時間がかかります。ただし、
そこに辻調理師専門学校が果たす役割が
あると思うのです。

—2014年にユネスコ食文化創造都市に認
定された鶴岡市とも一緒に活動していま
すね。

尾藤：鶴岡市と辻調グループとの関係は、
第1回辻静雄食文化賞を在来作物研究会

と奥田シェフが受賞された頃からの付き合いです。さまざまな交流を行っています。最近では、学生が鶴岡市に滞在し、現地の食文化について学ぶ「鶴岡フィールドスタディプログラム」を実施しています。今年、そのプログラムのなかで、ショウナイホテル・スイデンテラスとコラボして、学生による一夜限りのレストランをオープンする予定です。（注：インタビューはオープン前に実施）

—学生によるポップアップ・レストランですか。面白そうですね。

尾藤：卒業生の活躍の場にかかわる大きなテーマとして地方創生とグローバル化がありますが、両者は一見無関係のようで密接にかかわっています。たとえば、鶴岡市がそうです。地域に伝承されている独自の食文化を尊重しサステナブルな仕組みを構築することで、世界的な評価を得ることができています。今、地域の食や地域創生を担う人材としてグローバルな感覚を有する料理人が求められています。

—そこに辻調グループの役割があると。

尾藤：確かに、食を通して地域産業を考えたとき、その地域の食材の価値をいかに高めるかが重要となります。しかし、生産者たちが特別だと思っても、様々な食材が揃う都市部では、他の地域と大差がないことが多々あります。都市部の価値観や先ほど話したグローバルな感覚をもった人材が、農業などの地方産業と連結する必要があります。それが料理人や製菓技術者であるべきだと思っています。

G20 に関して

—そろそろ今回の主要テーマである G20 の首脳夕食会についてお聞きしようと思うのですが、そもそもなぜ G20 の首脳夕食会を辻調さんが担当することになったのですか。

尾藤：日本で開催された主要国首脳会議（サミット）は、2000 年までは東京で開催されており、東京以外で開催された初の

サミットが沖縄サミットでした。そして、沖縄の首里城にて提供された首脳晩餐会の料理を担当したのが辻調グループなのです。その後、日本でサミットが開催されたのが北海道の洞爺湖と三重県の伊勢志摩の 2 回。どちらもホテル内にて会議と首脳夕食会が開催されました。G20 の首脳夕食会の会場は、会議場から離れた大阪迎賓館です。料理人、サービスマン、ソムリエは選抜チーム。食器や食材は特別に調達します。沖縄サミットの経験もあってお声掛けいただいたのだと思います。

—料理監修とは具体的にどのようなことを行うのですか。

尾藤：料理監修は、サミット開催中の提供料理にかかわるすべてを統括することで、メニューが重複しないよう調整をしたり、食材の調達や衛生管理など多くが含まれます。その中で思いのほか苦労したのが食材の調達です。と言うのも、今日、サミットやオリンピックなどグローバルな場で食を提供する際、安全で持続可能な農業生産の世界認証である G-GAP (Global Good Agricultural Practice) や、海のエコラベル認証 MSC (Marine Stewardship Council) を受けた食材を使用することが、半ば義務化されているからです。しかし、日本において、様々な国際基準への対応が大変遅れており、主要な食材調達への配慮すら難しいものでした。



—大阪での開催ということで大阪産の食材を使用するなどのリクエストはありましたか。

尾藤：ありました。今回のG20では、大阪産と東北産の食材をクローズアップしました。ただ、大阪産の食材はもともと品薄で、特定の生産地域を限定すると天候等の理由で品質や数量が安定して手に入らなくなる可能性があり、食材調達を難しくする要因のひとつになりました。

—なるほど。他にも何かありますか。

尾藤：他には、ハラール、ヴィーガン、グルテンフリーといった宗教、哲学、信条、アレルギー等への対応です。また、フードテロ対策も、今回のG20の大きな課題でした。

—フードテロ対策ですか。

尾藤：沖縄サミットのときは全く異なるステージで、今回のG20で考慮しなければならなかったのが、フードテロ対策です。2001年のアメリカ同時多発テロ以降、テロ対策の意識が高まり、食品に関しても2002年に世界保健機関が「フードテロに対するガイドライン」を作成しています。また、アメリカでは、2007年に「フードセキュリティ予措置ガイドライン」を作成し、フードテロ対策を法制化しています。日本でもオリンピックに向けたテロ対策の中で議論されており、G20の首脳夕食会でもフードテロに対する対策が強化されるだろうと想定していました。

—首脳夕食会のメニューに関しては何か特徴がありますか。

尾藤：実は、この種の夕食会ではフランス料理を出すのが一般的で、日本で開催された歴代サミットの首脳夕食会もフランス料理がベースです。今回は、初めて日本料理を提供したのです。

—それは凄い。

尾藤：G20の料理のテーマは、「サステイナビリティとガストロノミーの融合」「世界基準の日本料理」です。サステイナビリティについては、G-GAP等で触れましたので、ここではガストロノミーについて話そうと思います。今回、日本料理がもつガストロノミーとして特に重視したのが「日本の季節の移ろいを愉しんでもらう」ことです。たとえば、料理のひとつとして鰯を使った「椀物」を出したのですが、鰯は真夏の食材なので、6月のG20では“はしり”の料理として提供しました。ちなみに、鰯は世界的には利用価値の低い魚で、食材として関心が低いのですが、これを“骨切り”という日本独自の技を使って高級料理に仕立てることで、未利用魚の有効活用、技術によって高付加価値の料理へ昇華させるというストーリー性もあります。

—正に日本の伝統技術によるサステイナビリティとガストロノミーの両方を兼ね備えた料理ということですね。

尾藤：しかし、日本料理をこのような国際的にフォーマルな場で提供するのは簡単ではありませんでした。たとえば、先ほど話した鰯の「椀物」を提供する際にどのような議論がなされたか紹介しましょう。まず、コース料理のスープに位置づけられるため、箸を使わない人のためにスプーンを用意する必要があります。しかし、お椀は本来手に持って食べるもので、西洋のスープ料理のようにテーブルに置いて食べるものではありません。そこで、スプーンを使用した際に、どのように食べてもらうのがよいか議論しました。

また、日本料理の場合、箸は、料理の横では無く手前に、縦ではなく横に置くようになっていきます。これは箸が結界を示すからで、箸の置き方にも日本の食文化が表われています。しかし、箸が料理の手前にあると、ナイフやフォークを使用する際に邪魔になる。このような国際的にフォーマルな場で、真の日本料理を提供しようとする、様々な問題が生じることがわかります。



—この種の問題に加えて、先ほど話されたハラールやヴィーガンなどへの対応があったわけですね。

尾藤：そうです。今回、首脳夕食会には60名近くの方が参加されたのですが、宗教やアレルギーなど食事制約に関するアンケートを実施しました。その結果、ほとんど個別対応のメニューとなり、オペレーション的にかかなり難しいものになりました。

—大阪迎賓館の厨房で、これらの要望に対応できたのですか。

尾藤：大阪迎賓館の厨房だけでは狭く無理でした。また、ハラール料理を提供するには、通常の調理場と製造ラインを分けて調理する必要があります。そこで、大阪迎賓館の厨房の他に仮設厨房を設置し、さらにハラール料理の調理用に3tのキッチンカーを持ち込んで対応しました。

—ちなみに、首脳夕食会に参加された方の評判はどうでしたか。

尾藤：「完食された方が多かった」と聞いておりますので、評判は良かったと思います。

—ビジネス的にはどうですか。

尾藤：ビジネス的には非常に厳しいものがありました（笑）。今回は正式な受注時期が遅く、短期間で関係者の調整、準備に取り掛かりました。失敗が許されない、政府すら未経験の最大級の国際会議です。予算があるものの、想定外のことがばかりで、仕事は増えますがクオリティは落とせませんので。

留学生の動向と卒業後の進路

—今回のG20で日本料理が提供されたということですが、日本の教育に対しての世界的な関心を測る上で留学生の動向が気になるのですが。

尾藤：現在、全学生の約2割が留学生で、7～8年前から急に増えたように思います。地域的に多いのは韓国で、次いで、台湾、中国、アセアン諸国といった具合でしょうか。

—彼らは日本食を学びに来ているのですか。

尾藤：日本料理を学ぼうという人は多いですが、今同じように多いのはパティシエ志望の人でしょうか。また、韓国からの留学生は、カフェを学ぶ人もいます。

一パティシエ志望が多いのは意外ですね。

尾藤: スイーツ（洋生菓子）が普及するには、それなりのインフラ、つまり店舗の冷蔵設備や冷蔵冷凍輸送のための手段が必要となります。辻調グループの留学生が多いアジアの各国で、これらのインフラが整いはじめた都市からスイーツブームが起きています。パティシエ志望の留学生が増えている背景だと思います。また、アジア圏の人たちには、本場ヨーロッパのスイーツよりも日本のスイーツの方が高く評価しているように思います。日本でスイーツを学ぼうとする理由のひとつにあげられます。

一留学生の卒業後の進路はどうなっていますか。

尾藤: 原則、母国に帰らなければいけません。母国に帰ってレストラン等に就職をしたり、自分で開業する人もいます。ただ、留学生に関しては、卒業後の進路の追跡がしっかり出来ておらず、今後、留学生が増加していることを考えると、体制を早急に整える必要があると思っています。

一外国人の日本での就労機会を増やすために、今年、入管法が改正され、特定技能として、フードサービス業でも在留資格が得られるようになりましたが、調理師学校の立場からこの状況をどのようにお考えですか。

尾藤: 日本のフードサービス業で働きたい外国人は、大きく2つのタイプに分けられます。ひとつは、家族へ送金するなど出稼ぎ目的の人、もうひとつは、留学生のようにキャリアアップ目的の人です。入管法改正で懸念しているのが、前者の出稼ぎ目的の人です。と言うのも、フードサービス業の多くは繁華街にあり、風俗業など高収入な産業からの誘惑が多く、不法滞在を生み出す温床になりかねないと危惧しています。一方、後者のキャリアアップを目指す外国人にとっては、業界全体でのキャリアアップ制度の欠如が大きなネックにな

ると予想しています。特定技能の特徴は、同一の業務区分内又は技能水準の共通性がある業務区分であれば、転職が認められる点にあります。転職を前提とした際、企業の枠を超えた業界としてのキャリアアップ支援の確立が不可欠です。また、調理師専門学校の留学生が卒業後のキャリアアップを目的に、日本で実務経験を積みたいと希望した際、彼らと企業を仲立ちする仕組みも整っていません。そこで、現在、人材派遣会社などと包括連携を結び、都市部に限らず地方の国際的に評価の高いレストランとのマッチングシステムのつくることを検討しています。

学会に関する要望**一最後に、学会に関して要望等がありましたらお願いします。**

尾藤: 今回のG20での取り組みのように、フードサービスにおける最先端の課題に直面した際、専門家を探すことに苦労しました。学会を通して、その専門家にコンタクトがとれるような環境があれば大変嬉しく思います。また、現在、フードサービスは、破壊的イノベーションにより大きく変わろうとしています。この種の変化は、過去の成功事例から推察することが難しく、異分野の人も含め様々な専門家が集まって、今後起こり得るフードサービスの破壊的イノベーションに関して議論する「場」があればと思っています。

一確かに、現在、フードサービスは大きな変革期にあり、学会としてもその変革に対応するかを考える必要がありますね。今回は、辻調グループの教育以外の取り組み、その中でもG20の首脳夕食会の料理監修、そして、留学生の動向など、幅広く貴重なお聞きすることができました。ありがとうございました。

【以上、談】

※冒頭の尾藤氏の写真を除く、文中全ての図・写真は辻調グループ学校案内サイト (<https://www.tsuji.ac.jp>) より転載させていただきました。

◇My Study◇

視野を広げて、健康・食をキーワードに 他領域と連携をめざす

東洋大学食環境科学部
教授 辻 ひろみ

はじめに

私は、2014年東洋大学の板倉キャンパス（群馬県邑楽郡）に新設された食環境科学部健康栄養学科に着任して6年になります。本学科は管理栄養士として国民の健康増進および、医療・介護に至る問題を抱える人々を栄養管理や給食管理など食の面から支援する専門職の養成を行っています。

その中で私は、「給食経営管理論」という分野の科目を担当しており、病院・介護施設や学校・保育所内の給食施設の運営・経営管理や、当該施設での給食利用者を対象とした栄養指導について指導しております。

安定した経営があつてこそ適切な栄養管理サービスの提供が実現できる

管理栄養士は、戦後の国民の栄養不足の改善を使命とした栄養士の誕生が基になっています。

高度成長期、生活様式変化に伴って欠食や偏食などによる肥満、生活習慣病が増加しました。加えて、現在では若年女性のやせ・低体重出生児・生活習慣病予備軍の増加や、高齢者の低栄養・虚弱対策といった問題も顕在化しており、多様化する問題への対策が医療・介護領域まで拡大、それらの複雑化・高度化した部分を管理栄養士が担っています。

これに伴い、給食施設における給食の運営や栄養管理に関する授業についても、個々人に寄り添い、身体状況に合わせ科学的根拠を踏まえたアセスメントの実施や、利用者集団の栄養必要量の設定や献立、衛生管理等をどのように行うか等、利用者（ヒト）に重きを置いた教育内容が多くなっています。

その一方で、給食は「外食産業市場規

模推計」の分類で「集団給食」に位置付けられた市場規模3兆円を超える外食産業です。そのため、給食についても人口減少が大きく関係しています。人口減少の影響は、入院日数の減少、社員食堂、学校給食などの利用者数減少や、食単価減少など経済状態と密接に関係しており、給食施設の経営面を考慮せずに食材購入、調理員の増員はできません。このようなことから、2002年の管理栄養士の教育カリキュラム改正より、給食の教育は、従来の「給食管理」から「給食経営管理」という科目名を用い、管理栄養士が経営感覚を持ち合わせて給食の運営を管理し、かつ根拠ある栄養管理を行う能力育成の方向性が示されました。安定した経営があつてこそ適切な栄養管理サービスが実現できることは当然のことですが、その当時、私だけでなく、教員の多くは、給食における経営管理をどのように教えれば良いのか、部分最適から全体最適への視野を広げた教育改革に不安を隠せない状態だったと思います。

日本フードサービス学会との出会い

今まで触れることがなかった経営について、給食に特化した授業をどのように行うか探っていく中で、フードサービス学会と出会いました。1998年のフードサービス研究報告には、家庭内の食の問題を解決する「ホーム・ミール・リプレイスメント」「ミールソリューション」という考え方の論文があり、日本の食生活も時短調理・加工食品活用の方向へ動き出していることを確信しました。管理栄養士の栄養指導も「手作り推奨」から、「加工品をどのように選択するか」ということに、少しずつシフトし始めた時期だったと思います。2009年の年次大会では、「おひとり様サービス」の提案があり、外食サービス・役割が「ハ

レ」の日だけでなく、日常の食生活「ケ」の日をも担う方向に着実に動いてきたと認識しました。

その後もフードサービス学会は大変活力があり、その勢いが好きで、私も年次大会や研究会に参加しましたが、経営学、マーケティング領域のカタカナの専門用語が多く、理解困難な状態が何年も続いていました。経営学の本を読んでも、給食と経営との関係を見出すまでには理解しきれず停滞から抜け出せなかったため、以前の職場の時に明治大学のリバティ・アカデミーに通ってみました。そこでは年代も業界も異なる多くの方々とマーケティングの専門書購読をしました。参加者の発表を聞く度に、あまりの自分の視野の狭さに心が折れそうになった時期もありました。気が付くと少しずつ専門用語の中にわかるものが増え、自分の専門と関連付けができることが増えてきました。

これからの給食の進化

給食は労働生産性の低い業種です。その理由は、高齢者施設の場合を例に説明すると、摂食能力や嗜好に合わせて、同じ献立でも柔らかく茹でる、きざむ、ペーストにするなど、個人に合わせるための工程が多いからです。また、例えば体力の衰えを防止するために、食事量が少ない中でもエネルギーを多く摂取できるようにする、疾病治療の食事療法としてたんぱく質、脂肪、食塩など特定の栄養素を制限するために食材や調理方法を変更したものを準備する、等、同一の献立であっても、実際には数十種類の食事を準備するということがあります。調理食数が多くても衛生的に安全でどなたにも食べやすい食事作りは、調理員のウデに頼りたいところですが、人材不足はすでに起きています。今後は施設全体としてIoT、AIを活用し、アセスメント情報の共有、時短・効率を高める完全調理品の活用や、調理ロボットの導入等、自動化が進む方向にあります。近年の年次大会、食関係の展示会においても、これらの動きを垣間見ることができ、今後、給食にも導入されることでしょう。しかし、実際に、

個々人の体調に合わせた料理を利用者が選択し、調理ロボットなどにより自動で調理されたものも含めた食事提供サービスの実現までには、多くのエビデンスが必要となります。さらに、給食施設においては、献立が毎日毎回変わる生産工程だけでなく、入退所、病状変化などによる食数変化など個別対応の複雑さもあり、それだけでも膨大なエビデンスが必要であることは想像に難くありません。また、施設給食において利用者にとって満足の高い食事の品質や、食事を介したホスピタリティ、人がどのような体調のときは何を選択しどう食べるのか、大量調理の調理品を作る際に、その歩留まりや味付け、栄養補給量などの、人や料理に対するエビデンスは、現時点では自動化するにはデータが少ないことも事実です。「人にしかできないこと」、「自動化できること」を分類してゆくことが今後重要と考えます。

大量調理による料理品質の見える化

給食施設で提供する食事作りは、食材の調達から調理、提供に至る工程に衛生管理の「大量調理施設衛生管理マニュアル」による手順を加えた方法で行います。栄養管理の指標として献立作成時に各献立別に給与栄養量の目安量は把握していますが、大量調理においては、調理時の洗浄水の付着や吸水、加熱時の蒸発などにより歩留まりが異なると、味付けの濃度、食感、色などの変動に影響を及ぼします。栄養面についても同様です。



汁の食塩濃度測定



ほうれん草のお浸しの測定風景

本研究室では、給食は健康な食事の教材として継続的に給食の食事を残さず食べて頂くことが栄養管理であり、将来の食事選択能力を身に付ける食育の場と考えています。研究では、献立表に示された料理を、いかに品質よく調理するか、献立表の栄養表示に即した栄養量の食事を提供するにはどのような調理変化要因の制御が必要か、ということについて実験を重ねて検証しています。現在は、大量調理での食塩濃度変化、調理中の揚げ油の劣化や吸油量の変化に着目しています。1つの料理を少量で試作する場合と大量で調理する場合、同じ品質には再現することができません。蒸発量や熱の伝わり方など複数の変化要因が生じるからです。また、給食施設では多くの種類の料理を同じ食事時刻に一斉に提供するわけですから、大勢の人々に出来立てを提供するには、保温・保冷工程を必要とするため、その過程においても品質が変化することがあります。保温におい

ては、時間経過により、汁から具材への食塩の拡散が起き、食べたときの味の濃さが献立計画時とは異なることがあります。そんなわけで、世の中にある多くの料理のレシピを一つずつ取り上げ、大量調理機器を用いた料理の食塩濃度の変化を数字で見える化できるようにするため、日々実験を重ねています。

健康・食は総合領域

私は、2018年より本学会で編集委員を務めております。その理由は、本学会に投稿される論文が幅広い領域の研究になってきたためでした。編集委員会では異なる領域に踏み込む思いで、恐る恐る先生方とお話しをしておりますが、編集委員の先生方は、社会システム、マネジメントやテクノロジーなど広い視野で健康や食を見ていることに気が付きました。一方、私は給食の栄養管理という狭い領域で健康や食を見ていることを実感しました。健康・食は共通のキーワードであり、総合領域であることを認識し、自分にはない視野を持ち合わせた方々と連携することによって、多くの視点で研究が進み、給食を含めたフードサービスが進化する可能性を感じています。

今後も、食を様々な領域から見ることを学び、社会の動向や経営領域の視野を広げられるよう、今後もフードサービス学会で学び続けたいと考えています。



ゼミ集合写真【2019.06.08 日本フードサービス学会第24回年次大会にて】

◇書籍紹介◇

『食の社会史
一兵食からチェーンレストランへ』

茂木 信太郎 著

創成社 1,600円(税別)
2019年2月 単行本 240ページ
ISBN-10: 4794425392
ISBN-13: 978-4794425393武庫川女子大学生生活環境学部
教授 赤岡 仁之

本書の重要なキーワードは「集団食」である。筆者の言葉を借りると、集団食の組織化、実体化が国民食を發明して、それが生活の中心軸を作りだしていくという歴史の総括視点を描き出していくことにあるという。

日本における集団食の歴史を紐解いていくと、明治維新後の近代国家の形成と関わりが大きいと指摘している。近代国家となるためには、富国強兵（軍事力の強化）と殖産興業（経済力の向上）は不可欠の要素であった。まず、軍事力強化としての近代的軍隊の創出である。平準的な日本国民の食生活における粗食により、近代軍隊の創出ができない状況であったため、公衆衛生の考え方も取り入れながらの国家主導の食生活の大改革が始まった。それが近代的軍隊の創出が果たした食の近代化であるという。この中で、日本食の体系的な研究を推し進めて、軍隊食という集団食のあり方とモデルを構築しようとした第一人者として位置づけている森林太郎（森鷗外）についての記述が非常に興味深い。次に、経済力向上のための工場制度の創出である。経済的発展を目指すために、当時最大の輸出品であった生糸の生産体制を整える必要性があり、その代表的な国家の政策が官営富岡製紙所の開設となる。ここで働く400人の女子工員に対して、朝、昼、晩と集団に食事を提供すること、それが工場給食である。このように、近代国家の建設とリンクした二つの集団給食について詳しく論じている。

そして、話は第二次世界大戦後となる。戦後改革として、GHQの指導の中で、全国規模の栄養教育キャンペーン、そして学校給食プログラムが実施される。ここでは、クロフォード・サムス（連合国軍最高司令官総司令部公衆衛生福祉局長）の改革によるところが大きいことが記述されている。彼の考え方の根底に、日本を戦争へ導いた原因は日本固有の食糧・栄養問題によるところが大きいというものがあるという。

さらに、話は展開し、今日の外食産業の中心ともいえるチェーンレストランが、その提供するシステムにおいて集団食と相同であると筆者は指摘する。何故ならば、集団食の本質は、食事の場面ではなく、調理の集中を意味するからであるという。このことを、大阪万博におけるロイヤルの事例（郊外に調理場をつくり、下処理した食材を冷凍して店舗に運ぶというセントラルキッチン方式のスタート）をあげて説明している。

本書は、明治期に萌芽した集団食の仕組みが、チェーンレストランにおける大きなイノベーションである「セントラルキッチン」につながっていることを示しているが、その見解はすこぶる興味深い。また、明治期に牛鍋チェーンをつくった「いろは大王」木村壮平と、ビアホールを開店した「ビール王」馬越恭平の事例をあげながらチェーンレストランの歴史を描いているなど、食の社会史のみならず文化史としても読みどころ満載の一冊となっている。



日本フードサービス学会

学会賞推薦のお願い

賞金：10万円、1～2名を予定

フードサービスに関して書かれた、2019年4月から2020年3月までに発刊された図書、ならびに当会年報以外の雑誌（一般誌・業界誌・他学会誌問わず）に掲載された論文を対象とし、編集委員会での審査の上、学会賞として表彰します。2020年4月末日までに事務局までご推薦（自薦・他薦問わず）下さい。

尚、推薦の際には学会所定の推薦書を提出いただきますので、必ず事前に学会事務局までご連絡下さい。



日本フードサービス学会年報第25号

掲載論文募集中！

2020年発行「日本フードサービス学会年報・第25号」に掲載の投稿論文を募集しております。詳しくは、「年報24号」（2019年11月末発行予定）巻末の募集要項をご参照ください。皆様の積極的な投稿をお待ちしております。

投稿受付締切：2020年6月30日（火）

※当学会誌の発行は年1回です。投稿をご検討の方はご注意ください。

なお、年報掲載の論文から優秀と認められたものを、賞状と報奨金を持って通常総会時に表彰します。選考は編集委員で行います。表彰と報奨金の区分は以下の通りです。

【報奨金】

最優秀賞：5万円・・・1名

優 秀 賞：3万円・・・2～3名

奨 励 賞：1万円・・・1～2名（最優秀賞の該当者が無い場合）

【表彰対象の区分】

区分	最優秀賞	優秀賞	奨励賞	評価点
研究論文	○	○	○	独創性（知への貢献）
論説	—	○	○	主張のインパクト

※表彰の対象は、「研究論文」と「論説」としますが、編集委員会の判断により「調査研究報告」も表彰の対象とすることもあります。

◇編集後記◇

RECIPE 第40号をお届けします。

本号の巻頭言は、6月8日に開催された第24回年次大会実行委員長の小川美香子先生に、年次大会の企画意図や当日の状況等についてご寄稿いただきました。今大会のテーマは『フードサービス業の伝統と革新』。大きな転換期にあるフードサービス業にとってタイムリーなテーマであり、同時に開催された外食インカレの説明会も含めて320名が参加する盛大な年次大会となりました。あらためて、小川先生を含め年次大会の開催にご尽力いただいた方々に、この場を借りて感謝申し上げます。

My Business は、辻調理師専門学校・辻製菓専門学校の企画部部長・産学連携教育推進室室長の尾藤氏にG20大阪サミットでの料理提供に関してお話を伺いました。G20大阪サミットでは、辻調グループ代表の辻芳樹氏が首脳夕食会のエグゼクティブ・プロデューサーを務め料理の監修を行うとともに、辻調グループの先生方が調理協力を行っています。辻調グループは、日本を代表する調理師および製菓衛生士の育成機関ですが、教育以外にもさまざまな活動を行っており、今回のG20大阪サミットでの料理提供は、今後のフードサービスのあり方を考える上で大いに参考になると思います。

My Study は、編集委員の東洋大学食環境学部の辻ひろみ先生にご寄稿いただきました。本務校の担当科目である「給食経営管理論」の内容を中心に、これからの給食の進化やフードサービス学会とのかかわりについても触れていただき、非常に興味深い内容になっています。

書籍紹介は、茂木信太郎著『食の社会史－兵食からチェーンレストランへ』です。本著は、明治期の兵食から第二次大戦後のチェーンレストランの興隆に至る100年の流れを、評者の武庫川女子大学の赤岡仁之先生の言葉を借りれば「集団食」という視点から一気通貫した意欲作です。評価である赤岡先生の視点を通して、著書に対する理解が深まり、新たな気づきが得られれば幸いです。

最後に、学会賞の推薦依頼および年報25号の掲載論文募集案内も掲載しておりますので、お目通し下さいますようお願いいたします。

【日本フードサービス学会 理事・編集委員長 大阪市立大学経営学研究科 教授 小林 哲】



日本フードサービス学会編集委員（役職・氏名 50 音順）

委員長 小林 哲（大阪市立大学経営学研究科 教授）
 委員 赤岡 仁之（武庫川女子大学生活環境学部 教授）
 小川美香子（東京海洋大学食品生産科学部門 准教授）
 兼村 栄哲（駒澤大学経営学部 教授）
 川村 大伸（名古屋工業大学大学院おもひ領域 准教授）
 高力美由紀（新潟食料農業大学食料産業学部 教授）
 辻 ひろみ（東洋大学食環境科学部 教授）
 薬袋 貴久（昭和女子大学グローバルビジネス学部 准教授）

編集／日本フードサービス学会編集委員会

〒105-0013 東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル 10F

一般社団法人 日本フードサービス協会 内

TEL. 03-5403-1060 FAX. 03-5403-1070 E-mail info-gakkai@jfgakkai.jp

RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE RECIPE