

序

本書は、栄養士や管理栄養士をめざす学生が、食品学の基礎を理解し、栄養指導や食事設計・調理の実践に役立てるためのテキスト（教科書）をコンセプトとして企画、刊行された。栄養士・管理栄養士は、食の知識に基づいて健康を管理するのが本務であるため、栄養学の基礎である食品学を習得することは必須である。

2015（平成27）年2月16日に管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改定検討会の報告書が公表された。「食べ物と健康」分野においては、出題のねらいが3項目あり、そのうち「食品の分類及び成分を理解し、人体や健康への影響に関する基礎的知識を問う」に対応するテキスト（教科書）が『食品学Ⅰ』（従来の「食品学総論」に相当する分野）である。そのため副題として『食品の成分と機能を学ぶ』を加えた。本書の特長として、最新の管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）に準拠した目次立てをしており、食品を構成する成分を化学的にとらえつつ、化学構造式ばかりの堅苦しいものにならずに基礎からよくわかる内容になるよう努めている。

一方で、食品を取り巻く法律については、近年の大きな動きとして、2015（平成27）年4月1日に食品表示法が施行された。この新法は、現行の法律（JAS法、食品衛生法、健康増進法）の義務表示の部分を1つにしたものである。さらに、新法のもとで機能性表示食品制度も導入された。本書は、これら法・制度などの改正・公表の変化にもいち早く対応している。

本書は、羊土社の「栄養科学イラストレイテッド」シリーズの1つであり、その名のとおり全体構成として、図表を多くカラー刷りにすることで、他の教科書よりも親しみやすく、見やすく、かつ理解しやすくなるように心がけた。また、各章の冒頭にポイントと概念図を明示することで、その章の概要を理解できるようになっている。コラムでは各章に関連する身近な話題を提供することで、より興味をもってもらえるように配慮した。章末のチェック問題では学んだ内容を確認・復習できるように、章末のコーナーでは、学んだ内容が現場でどのように生きてくるのか学生がイメージしながら楽しく読めるように工夫した。

栄養士・管理栄養士として現場で活躍する際に必要となる食品学の知識をわかりやすく解説しているので、親しみやすい道案内として本書を役に立てていただければ幸いである。また、栄養士・管理栄養士養成課程の学生だけでなく、食品学を学ぶ多くの学生に活用していただくことを願っている。

2015年9月

執筆者を代表して
水品善之