

序

本書「食品学II（食品学各論）」は栄養士・管理栄養士養成のカリキュラムに対応した「食べ物と健康」分野の食品学の一端を担い、食品加工学・食品保藏学、調理学、食品衛生学と接点をもつている。これらの分野は、管理栄養士の国家試験問題200問のうち25問程度出題（12.5%）されているが、ほとんどの栄養士・管理栄養士養成校では、低学年で食品学を学ぶことが多い。そのためであろうか、国家試験受験をひかえた学生にとって、再度学習しなければならず、苦手な分野であるらしい。

本書は、副題「食品の分類と特性、加工を学ぶ」に記されているように、食品成分表の分類法に準じて食品・食材の特性、加工や利用といった分野を解説している。食品に興味をもつ人にとっておもしろい分野であると思う。なぜなら、例えば食品に含まれる（外からは見えない）たんぱく質やでんぶんを扱うのではなく、ほとんどが動物・植物由来の食品・食材そのものを対象とするからである。国内外の旅行先の市場において、今まで見たことのないような形や色の魚や野菜を目にするとき、誰もが興味を示すのではないだろうか。そこに食品学のおもしろさがある。

食のグローバル化によって多種多様な食品が輸入され、また、食品成分表に記載されている食品数も増えている。本書はそれらの単なる羅列ではなく、私たちの食生活のなかで消費頻度の高い食品・食材について、その特性を述べ、調理・加工にどのように活かされているかを意識して執筆されている。もちろん、消費頻度が低い食品・食材であっても重要なものはとりあげている。

ところで、食品に3つの機能性（栄養機能、嗜好機能、生体調節機能）があるという概念はほぼ定着しつつあるように思われる。少子高齢化社会に生きる私たちが健康で健全な食生活の構築をめざすとき、食品の機能性はますます重視されるであろう。そのような状況のなかで、2015年にスタートした食品表示制度のなかに設けられた「機能性表示食品制度」は、ある意味で画期的なことである。これまで特別用途食品と栄養機能食品に限られていた機能性表示が、生鮮食品・食材についてもできるようになったのである。例えば、 β -クリプトキサンチンを多く含む温州みかんは、科学的データに基づき、「骨の健康に役立つ」という機能性表示ができる。消費者にとっては食品を選択する際の重要な情報源となる一方で、正しい知識が求められる。今後、消費者から栄養士・管理栄養士に相談を求める機会も増えるであろう。

このため、「食品学II」は食品成分と機能を扱った「食品学I（食品学総論）」と連動させて学習することが大切である。両者は縦糸と横糸の関係にあり、それぞれの糸で布を織ることによって、食品をより深く理解することができるからである。

本書は食品学の各分野で教育研究にかかわっておられる先生方によって執筆された。適切なイラストを多く採用し、わかりやすさを重点に置いた。本書により、栄養士・管理栄養士をめざす学生や社会人にとっても、食品学への理解が深まることを願う。

末筆ながら、本書の企画、編集、出版に際し、羊土社編集部の関家麻奈未氏、中川由香氏をはじめスタッフの方々にたいへんお世話になりました。ここに厚くお礼申し上げます。

2016年1月

執筆者を代表して
小西洋太郎