

改訂第2版の序

本書は、食品学の基礎を理解して、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いる。したがって、管理栄養士をめざす学生の管理栄養士国家試験に準拠する構成となっているが、一方で生物学や農学の分野における食品学の参考書としても活用いただける内容となっている。

今回の改訂の方針は、主に次の2つであった。1つは最新の「平成30年度管理栄養士国家試験出題基準」に対応するように章立てを変更した。もう1つは、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」に対応した内容にアップデートした。また、2015年に第1版が発行されてからこれまでに読者の方々から修正のご指摘やご提案をいただいたので、これらを本書に反映させた。一方で、読者の多くの方々から現在のボリュームでちょうどよいとの評価をいただいているので、できるだけページ数を増やさないように努めた。

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、その名のとおりに全体の構成として、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しやすくした。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、学んだ内容が日常の場面でどのように活きてくるかイメージしながら楽しく読めるように工夫した。

本書が食品学の入門書として、食べ物と健康に興味のある多くの方の手にとっていただされることを願っている。

2021年8月

執筆者を代表して
水品善之