

# 改訂第2版の序

本書「食品学Ⅱ」の初版は2016年、栄養士・管理栄養士養成のカリキュラムに準拠し、食品の特性と機能の解説、栄養指導、食事設計・調理の実践に役立つテキストというコンセプトをもとに、全ページフルカラーで最新情報も取り上げて刊行された。なにより食品学を学ぶ楽しさを享受してもらうことを念頭に置いた。幸いにも好評を得、多くの大学等で教科書として採用された。しかし、この5年間に「平成30年度管理栄養士国家試験出題基準」の公表と、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」の全面改訂がなされたことにより、初版の内容を見直し、改訂することになった。

改訂版では、「平成30年度管理栄養士国家試験出題基準」に対応するため目次立てを変更した。すなわち内容の重複（例えば炭水化物としての砂糖と調味料としての砂糖）を避ける一方で、新たな項目（食品加工に関する項目、ゲノム編集食品など）を追加した。食品成分値については、特に食品エネルギー産生成分を見直した「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」に準拠し、更新した。

昨今、食品科学の分野では、化学・物理分析機器の性能向上などによって、新しい知見が生まれている。一方、健康維持・増進のためだけでなく、生活習慣病に対する食品の機能性に注目が集まっており、ヒトの臨床試験を含めた研究報告が増えている。改訂版ではそれらの知見もできるだけ収載して、初版の編集コンセプトを継承しつつ内容の充実を図った。

さて、2050年には世界人口が90億人に達すると予想され、また自然環境の変化や紛争や不穏な政情によって食料確保が徐々に難しくなり、世界の食料安全保障が脅かされている。食料自給率（カロリーベース）の低いわが国の将来を考えると他人事ではない。少子高齢化が進み、過疎化、農業従事者の減少が進んでいるわが国では食料自給率を上げるのは容易ではなく、今後も新規食材・食品の輸入は増え続けるであろう。逆に市場から消えていくものも出てくるだろう。

栄養士・管理栄養士をめざす学生やすでに食に携わっている人たちには、現在の食料事情も念頭に置いて、日進月歩の食品・食材の特性や機能性に関する知識・情報を学習することが肝要であろう。本書をそのための伴侶として活用していただき、食品学の面白さや奥の深さを味わっていただければ幸いである。

2021年8月

執筆者を代表して  
小西洋太郎