

新版 第2版にあたって

このたび日本人の食事摂取基準（2020年度版）が発表された。ここでは2015年度版をベースとしつつ、『社会生活を営むために必要な機能の維持および向上』を策定方針とし、これまでの生活習慣病（高血圧、脂質異常症、糖尿病、慢性腎臓病）の重症化予防に加え、高齢者の低栄養・フレイル防止を視野に入れて検討された。また食品衛生法も HACCP 導入の義務化など大きな動きがあった。このような時代の流れを先取りして本書の内容を新しくした。本書を使って、学生が自発的に勉学できれば幸いである。

2020年1月

新版にあたって

2006年4月に6年制の薬学教育が開始してから9年が経過した。日本薬学会が策定にかかわったコアカリキュラムのもと日本全国の薬学部・薬科大学で実施してきた6年制薬学教育は、薬学教育のさらなる検討や科目間の再調整などによって微調整が迫られた。

このような背景に従い、新コアカリキュラムが編成された。さらに食品栄養の分野では機能性表示食品制度が発表され、保健機能食品においてもさらなる変革があった。「日本人の食事摂取基準（2015年版）」も新しく制定された。行政では消費者に軸足を置く消費者庁が発足し、様々な制度の策定が行われた。

このような背景のもと、第2版の内容を大幅に加筆修正し、新版として発行することになった。いまさら言うまでもないが、教育は暗記より自ら考える学生を育てることが基本である。本書はその考えに立脚して執筆編集されている。激務の中執筆に当たった著者一同にとって、2年間の調査と検討、まさに睡眠時間を削る執筆であった。遅筆ではあったが、完成したものは執筆者の思想を反映した内容で、学生の期待に応えられる内容になっている。

薬剤師国家試験への勉強の教科書として使用できるのはもとより、薬学部の学生が科学的な判断力・理解力をつけるのにはぴったりの本になっている。薬学部のみならず、農学部・理学部・栄養学部でも利用できる。多くのデータを引用し図表が豊富であるので、参考書として用いることもできる。多数の学生の勉強に役立つことを願っている。

2015年2月

伊藤 順子

序

本書は薬学，農学，水産学，畜産学，食品学などを学ぶ学生が栄養学・食品衛生学の分野を理解しやすいよう執筆したものである。これらの知識は，食品衛生監視員・食品衛生管理者を目指す学生にとっても必須であり，業務に関する知識や技術を系統的に勉強しやすいように工夫した。

薬学部は2006年4月から従来の4年制に加え6年制も設けることになった。日本における薬学教育では大きな転換点になることは間違いない。さらに薬学教育の中に栄養学・食品衛生学の分野が「栄養と健康」として位置づけられることとなった。国民の健康をあずかる薬剤師は健康の保持・増進のために，薬だけでなく栄養や運動など生活スタイル全般に関わる知識が必要となった。2001年厚生労働省で保健機能食品制度を設け，薬局で保健機能食品など取り扱うこととなったが，薬剤師にその知識が大幅に求められるようになったことも影響している。

薬剤師の実務が薬学教育の柱のひとつであっても，科学的な基礎力のある学生を育成することが教育の根幹であることはまちがいない。本書はこのような視点から編集したものである。科学的な視点を踏まえつつ，わかりやすく表現することを心がけた。各SBOはCBTおよび薬剤師国家試験の分類にしたがっている。学生にとって栄養学・食品衛生学の知識が体系的に書かれているので整理しやすい。さらに，SBO毎にCBT対策問題・薬剤師国家試験過去問題が整理されているので，勉強しやすい。本書を使うことによって，暗記だけでなく科学の基本から考え，その知識を生かして社会で活躍する志の高い学生が育つよう希望する。

最後に本書の企画・刊行に関して企画の段階から有益な助言をいただき，遅筆の原稿をこころよく引き受けてくださった三共出版の秀島功氏，ならびに編集・校正作業を迅速，的確に行ってくくださった飯野久子氏に心から感謝申し上げます。

2010年2月

伊藤 順子