

米養やあじ

N04

昭和52年11月
日米山梨県支那

自信・自惚・失意と絶望

(社)日本米養士会 山梨県支部長

深山 武

中村大家編集委員より、予定していた原稿が入らないので大至急、何が書けと云われた。

常日頃、米養の仲間云いたこととは山程あがが、云いたことでも、米養士以外の人々が居るところでは、遠慮し勝ちであった。

よして文章にすることなどは差し控えて来たところであるが、それが悪いのか悪いのか凝わしくなつて来たと言ふのが最近の心情である。現今、米養士の中で重要な課題になつてゐるのは、どういふ取柄にあろうとも、共通して、米養士の処遇、米養士の社会的位置づけがこれではよいのかと云うことである。

これに対して、イエスと云う者も、ノーと答へる者も、同一の視野に立つての判断でないことが、この問題解決の重大な支障となつてゐることは否めないことである。

私がこの問題に取り組もうとするとき、私の頭から這い押うことができない、強く纏う付くものが三つある。

その一つは、米養問題に深い理解のある某県の衛生部長が、「深山君、僕は米養指導車の運行予算を半分に削つたよ」。私は驚いてそれはどういふ理由ですか」と訊ねると、「君、学生省で作った献立が、俺の県内で、どの家庭でも実行されると思ひますか。米養士がそのことを自らなされた時に、必ず三徳の予算をつけますよ」と云われたことだ。

その二は、才ニ十一四、日本米養改善学会（昭和四十九年横浜市）のシンポジウム「米養の未来像とその教育」で、山口和子講師の「周知のように、現在は、米養素とその代謝と概念とする米養指導ではなく、人間と生

生活環境条件を背景とした食生活指導へと転換している。したがって、食生活を規定する諸因子についての追求とそういうことでの人間的健康生活に連なる食生活の解明という未開の分野が広々と横たわっている。いわば健康学の一領域であり、生活科学の一分野としての食教育の研究と実践とが今後の栄養士の専門分野となろう」という発言に対し、栄養食糧学枝の森教授が「メタボリズムすら解らない栄養士の多い現状を認識して、うーの目解かしとの質問である。

その三は、最近しばしば新聞、雑誌等にみられる「現在の栄養学を否定しなければ、国民の栄養改善はできない」というような自稱自認栄養学者の発言である。

以上で私が「自信、自惚、失意と絶望」と云う標題で何を云おうとしているか、何と訴えたいとしているか、各自めいめいが想定されたことと思うが、前記のシンポジウムの講演で、前厚生省栄養課長柳孝悌氏が

「いかしなから、栄養士は本来、栄養指導、栄養改善を実践する技術者として、認識されるべきであるが、調理人なのか、賄の帳場の存在なのか、お料理の先生なのか解らないと云うように、社会における栄養士の評価は決して高いとは云えない現状である。……

かゝる観点から栄養士養成のための教育内容については、更に充実を図る必要があると考えられる。」と云う発言を附記して、子えられた字数になつたので、次号にゆすり縮筆する。

藤巻一雄事務局長厚生大臣表彰をうける

昭和三十年度栄養指導業務功労者として十月十七日広島市公会堂で開催された全日本栄養改善大会において表彰された。功績内容の詳細は次号に譲りますが、戦後から今日まで、三十余年一貫して栄養改善業務に従事し、本県の栄養改善史上大きな足跡を残し、今なお後輩の指導や、育成に努力しているというものです。



料理放談

清水八束酒院長

清水八束

世界のどこで云われているのか知らないけれど、生活の最高の楽しみは中国の料理を食べ、政米風の家に住み、日本の婦人と妻君を持つことだ、という言葉があるそうである。住居や妻さんについてとはともかく、食べ物について云へば、外人たちにとれば、日本料理は見た目には美しいが、食べてみれば中国料理が一番うまいということだと思ふ。一口に中国料理と云つても中国は広く、土地によつては生産物も調理の事さうな

土地だから騎馬民族と農耕民族が入り混つていろいろ昔から獸肉を食べていたこと、保存食として乾燥食品が多く、しかも美しい水が豊富に湧き出ないために、煮たり、焼いたり、油でいためたかり、て、手をかけた料理を、最高に評価したものだと思つてゐる。

日本は島国で長い海岸線に取、囲まれ、新鮮な魚類に恵まれ、しかも野菜が豊富である。宗教的影響などもあつて、日本では肉、足はほとんと食べず、もっぱら野菜と魚が食べられていただけに、その方の調理法は世界に冠たるものがあると思つてよからう。私はなんでも食べものがうまいと思つて食べようは日

本料理である。概して日本料理は淡泊だが、世界的な流水から見れば、一つの料理の方が好みに合うであろう。流水に煮え、煮るようだが、食品の持つ風味を殺さない調理法が好きだから、板前さんが腕を振るう、コナシモノと云つて、原形をすっかり崩して、ませ合したものと、膜前が言ふが、私の好みではない。山縣某に限つていへば、ホテルや旅館の料理は私の眼に合わない。山縣某の経済的地盤が低いから、東京と標準にとれば半値くらいだから、むしろ心を通じた料理に合ふことはまれである。か之つて斯の小料理屋などでは、いさゝか、お

私の満腹は基準給食と云って、厚生省の規格にそつた栄養価を持つた給食を出しているが、産婦人科から婦人が対象で、しかも年配者は少なく、お腹を術患者やお産後の人が多い。栄養価だけを問題にしていれはよいようなものの、食欲のよい患者さんたちが、見ただけで食欲をそつるような配慮がゆゑで、栄養士や調理に当たると人たうはいつとも心とくばつていゝようである。これは実益の上のことだが、料理にも目で見た美しさは大切なことで、盛り付けにも調理した後が見られたり温かい心遣いが伺われたりして、ほりばつとした思ひになることである。

目で見て楽しみ、舌で味わつて楽しむというのは、きわめて日本的な古い時代と生きて来た私だけの好みであろうか。

一年をふり返つて

行政部会

望月邦子

採用当時は正直なところ不安の連続でした。保健所では栄養士の配属は一名しかありませんで、一つの仕事を一人でいくのにも、すぐ先輩に教えて貰う訳にもいかず、全くといってよい位、何かうどうやって良いのか分らず、困ったものでした。毎日の何もない、無事に過ぎていく事だけ

に、ほつとーいよした。

一年過ぎた今、やっと仕事の様子かわかり、慣れたきた様な気がします。初めは何をするにも様子が分らず、「これで良かったんだらうか」、「これで良かったらうか」、「あうすね、良かったのだ」と自問自答のくり返してました。そんな具合でしたので、まず仕事をすゝには自力自身、栄養士というものを充ちて認識し、保健所においてはどのような仕事をすゝのかよく理解していなけり、はなりませんで根拠法令について何回となく読み返しをいたしました。

栄養士法の第一条に、栄養士の定義として、「この法律で栄養士とは、栄養士の名称を用いて、栄養の指導に従事する者と

業とする者という。とあり、

あたりきえのことだけで、具体的には何とどうするんだと云う事は書かれてありませんでした。栄養士の職域は保健所、学校、病院、事業所等でありすが、中でも保健所については業務が他と異なり、地方庁の指示に基き、末端の行政機関として、一定の地区を担当し、その地区の衛生教育、疾病予防、栄養改善、健康増進等の指導を行なうもので、関係法令として、栄養改善法が昭和二十七年からあり、設けずが、国民の栄養改善を目的として、健康の維持向上と目的としています。

それから二十四年間に於いて、いふのは、現在の国民の

健康状態や 食生活はどうて

ようか。なにが主で平均寿命は長い、食生活も西欧化が進み、食品も店売にはありとあらゆる物が手に入るし、送状すも倒も迷ってしまいう位です。それうとうよく組み合わせせてバランスのとれた食生活であらう。何ら問題もなく、健康で長生きが出来るのだと言っても、過言ではありません。しかし実際にはどうていふか。

最近では、成人病特に、食生活に起因するところの脳卒中、心疾患の増え、死の原因の上位を占めています。また、幼児の虫歯や、若者の脚気、女性の貧血、それに肥満、例

生が原因と思われるもの、疾病が増えてきています。これは一体どうした事でい

う。食生活が豊かになるといふ事は、非常に好ましいことなのに、それに伴って疾病が増え、くるのは理解しにくいことです。これらは皆、偏った食生活を続けることからくるもの、と思われるすが、それを改善する意に、一人一人に理解させ実践させていくのが、栄養の大切な目だと思えます。そして地域の食生活を改善させるということ、はとても地味な仕事ですが、やはり甲斐のある仕事だと思えます。これから食生活の続く限り、また、栄養の仕事は終わることもないではないでしょうか。しかも指導対象が様々であり

「栄養士は、健康を維持し、病気を予防し、そして、生活の質を向上させるために、科学的な知識と技術を駆使して、食事の計画を立て、調理を行い、評価を行います。」
「栄養士は、大層な仕事で、専門的な知識と技術を必要とします。そして、患者の健康を第一に考え、常に最新の情報を取り入れ、自己研鑽を怠りません。」
「栄養士は、大層な仕事で、専門的な知識と技術を必要とします。そして、患者の健康を第一に考え、常に最新の情報を取り入れ、自己研鑽を怠りません。」

(おまけ 保体所)

栄養士の専門性

医療部会

中江文江

ヒトは生れ、死ぬ、その間、完全か不完全かは別として、食生活を送る。栄養士は、その食生活をサポートする専門家です。

「栄養士は、健康を維持し、病気を予防し、そして、生活の質を向上させるために、科学的な知識と技術を駆使して、食事の計画を立て、調理を行い、評価を行います。」
「栄養士は、大層な仕事で、専門的な知識と技術を必要とします。そして、患者の健康を第一に考え、常に最新の情報を取り入れ、自己研鑽を怠りません。」
「栄養士は、大層な仕事で、専門的な知識と技術を必要とします。そして、患者の健康を第一に考え、常に最新の情報を取り入れ、自己研鑽を怠りません。」

「社会一般の人には、栄養士の仕事は」と聞いてみますと、「おい、料理が出来ることからいって、それと答えて来ます。食べ物の専門家、或は料理人の一部と考えている人もおるようです。」

病院給食に関する栄養士業務のあり方

厚生省公衆衛生局から、病院給食栄養士業務要領（昭和25年5月18日）が発表された。これは現在、

の栄養士業務そのものの内容です。病院における患者給食

専門性追求」と事業のあり方に

「栄養士は、健康を維持し、病気を予防し、そして、生活の質を向上させるために、科学的な知識と技術を駆使して、食事の計画を立て、調理を行い、評価を行います。」
「栄養士は、大層な仕事で、専門的な知識と技術を必要とします。そして、患者の健康を第一に考え、常に最新の情報を取り入れ、自己研鑽を怠りません。」
「栄養士は、大層な仕事で、専門的な知識と技術を必要とします。そして、患者の健康を第一に考え、常に最新の情報を取り入れ、自己研鑽を怠りません。」

「病院栄養士は、患者の健康を第一に考え、科学的な知識と技術を駆使して、食事の計画を立て、調理を行い、評価を行います。」
「病院栄養士は、患者の健康を第一に考え、科学的な知識と技術を駆使して、食事の計画を立て、調理を行い、評価を行います。」
「病院栄養士は、患者の健康を第一に考え、科学的な知識と技術を駆使して、食事の計画を立て、調理を行い、評価を行います。」

その条件は、おい、ということ

「おい、ということ」

「おい、ということ」

「おい、ということ」

「おい、ということ」

「おい、ということ」

「おい、ということ」

診療研究、給食研究と充実し
た院内組織を通じて、研究に
努めております。トーカー最近

の豊かな一般社会の食生活と
病院給食の内容が必ずしも一
致してはいなく、むしろ時代的
食生活変化進展テンポと、病
院給食内容に、ズレがあるよ
うに思われるのです。この大き
い問題は、栄養の原理だけで
は解決できない、むしろい
面が見えます。

私の勤務する病院は、開院半
七十年という歴史を持ち、臨床
治療、検査、心理テスト、ソ
ーシヤルワーカーと、医療チ
ームが充実しており、その医
療の中にあつて人間的な渴望
を、十分満足する要素を備え
た治療食、栄養管理がなされ

ます様、生活指導と併せて、
慢性疾患、また合併症の食事
指導をしております。

主治医からの臨床検査課、
日頃の食生活習慣状況等、必
要なポイントの指示があり、
この時こそ非常に役立ちます
のが、満腹栄養学講習で受け
た講義です。

現在入院患者280名前後の内、
特別食22%です。精神障害で
理解力の乏しい患者といえど
も、自分の生命を守ろうとす
る、積極的な態度に接するに
つけ、自分に課せられた責務
を痛感し、「頑張らなくちゃ」
と勇気が湧いて来ます。

当院の自慢とする所は、患
者、職員が非常に家族的で、
食事の内容に力を入れても、個

人の意見を尊重し、要平に衣
いたまめの細かい、食事内容
です。特別食、老人刻み食、
その他食の20種類と複雑多
様化しており、給食室一同フ
ルに活躍しております。

特別食個人指導栄養カルテ
が、私達栄養士室の自慢の一
つになっております。常に突
食、状況を把握し、その指導の
追跡調査も行っており、医療
チームの一人として、治療効
果をあげるよう努めておりま
す。献立の内容につきまよいて
も、食品流通機構の情報を把
握し、値段調査をしながら購
入技術を開発し、献立と価格
と嗜好度との相関度による、
サイクルメニューをとり入れ
て、嗜好度50%で価格に適

に献金し、口... 行っておりま

また入院治療から退院後家
庭で引続き食事療法、或は社

会復帰の患者に付いて、病院
と患者の連絡の中で、栄養士

自身の専門指導も大事な一つ
と考え、退院後の食生活の不

安、危機感もなく、安んじて
生活できるように協力体制を、

進めております。

一 物資の幹施について

本文部の事業として次のも
のを幹施しております。

分會へお由合わせ下さい。

(1) ふきん (ソフキン)

一、タース 二千四百六十円

(2) 病態栄養ハンドブック

高血圧編五〇円、糖尿編五〇円

炊飯機、補助金を獲得して

学校部会

丸山なが子

学校給食に米飯がとり入れ
られて一年になる。

米飯給食の導入は、一般に

云われていた様に、米がとれ

すぎ、あまったからとり入れ

ると云うのではなく、基本的

な考え方を以ては、食事内容

の多様化を図り、栄養的に配

慮した米飯の正しい食習慣を

身につけさせ、又教育上の意

識も大きいため、その普及を

はかるといふ大前提でおし進

めているのだが、いさという

と人の内題、施設、設備など

が何処でもあてまらぬ門外であ

る。本校も御多力に申しす。

パン給食の設備は、二十名の
給食数に付いて、平釜が三機、

かき。しかし釜が、

うと云って、米飯給食がでさ

い。児童生徒の要望としては、

週一、二回だが、週一回でも

容易なうなことをなして、月

に二回ということにしてゐる。

それと一週間の終りの給食日

の全曜日にもっていつてゐる

な、せがと云うと、明日か上曜

日だからである。これは児童

生徒の要望をとりいれたため

の必要の策である。米飯給食

の一日は次の通りである。

とくに米を水洗する一番出

勤者は、六時五十分より七時、

全員が早出して、次々に六釜

を炊きあける。又その釜でお

かすを煮る。で、先に八所、炊き上った粥飯は冷めて、うり、煮えたあけく、食器消毒の熱風消毒庫に入れて、配膳まで暖めるとにいた。

それからその釜で、おかずと煮て、汁を作つて出すわけだが、それはよいとしても食べると時の食器が、パンの時とは違つて、一枚、汁わんが増えるわけ、午後の洗い物に對する影響も大です。パンの時は、使つた皿が汚れないが、米飯の時は裏表に米粒がつき、容易なことではきれいに出来ない。パンの時の二倍はかかる。食器洗滌機もパンの皿と洗うのにやつと違ったきいもので、調理員の労働過重は一段と増し、疲労が甚だしい。

そこで休養をとるには、仕事に比較的に軽減される明日土曜日に、この目にもつていくしかない。この様に、人手不足、設備はないのでは、学校給食の多様化の中での米飯給食ものびない。何とか炊飯機だけでも設置してほしいというところで、学校に予算をお款いしたところ、國費の割当てが少なく、百万円近いお金はとて、出せないという事で、これでは直接文部省へお款に行くほかはないと考へ、昨年より現状説明をし、新三統りて再三斗四の上京、今年の二月以後は、一週間おきの電話で、予算折衝、相手にしてみれば、熱心と思ふより、恐ろしいと思つたが、もし水

ないが、延び——に延び、決まらぬ予算に、いづれをきらした私も、いつとしておれず、膝つめてお願ひしようと思つて、五月四日早朝に上京したところ、頼みの担当係長さんが他へ異動しており、又これから説明しなかなければならぬと失意し、茫然として、から、新任の係長さんにお会いした。幸い、前任係長さんから詳細な申し送りがあり、私は忽ち、救われたと思つて、あつた。スムーズに話が進み、あつた。米飯給食とパン給食についての内容比較について、や、米飯給食の問題、美点と、欠点と、愛憎と、新係長の熱心な研究ぶり、は、さすかと思ふこともない。

この様にして、半月の間に
金いの中が、この理解を頂き

八十万円の補助金を頂くのこ
とになり、八十万円下さると

云った時は、本当にうまいく
うまいやつと炊飯施設が出来

る、子供達の希望回教に近づ
けることが出来ると思ふこと

帰りは、何とも足どり軽くな
る思いであった。五月四日は
私にとって忘れられない日に
なるのであるかと思う。

(山梨大学付属小学校)

— 随 想 —

昔、困った話

行政部会

梶原徳蔵

私は、いま四十八才、栄養士
になってから約二十六年位、

栄養学校を卒業して間もなく
谷村保健所（いまの大月保健
所）に就職。

質実剛健な校風とする旧制

日川中学を卒業。当時すい
就取難時代、背に腰はかえら

れず（なんでいるというのを叱る
人何人かあり）たがたが県庁

というおかしなところに入れ
る一念で栄養学校に入学、何

になぬ学校とも知らず、（お低
能）入ると女の中に男二人、

男の学校から来た。女の学校
それにも増して男子として恥
ずかしい（当時そう思ってい
た）お料理が、授業科目に何
時回もあり、ビツクリ御天、
いつもサボる、やめにくくなる
叱られてといまる、そして二
年過ぎて卒業。

保健所に就職したのが当時
は仕事が見当らず、婦人会長
宅を巡回して仕事をさせてく
れとたのむ。そしてまず、料
理講習の仕事がとれる。

前述の状況故、料理を知ら
ず又不得手、然し、当時は郡
内方面では料理の先生、教
方なし、就取れてから、作
た事のない料理も本を読め、
頭で賣えて、早速料理講習会
講師として出張す。



前日、何處も——料理
法、手順を流しかえす。

(セリフ憶えと同じ)

—困ったこと—

正月料理講習会、四方津の
学校の階段教室(階段教室な
んでめずう——教室あり、こ
の形式での師範料理は苦手)
で開催。私一人が料理するの
を、婦人達見おろして、
順々に仕上げて得意顔にて最
後になって、ハタと困りはじめ
る。「矢羽根はす」の切り方
を全く忘却——しまった、
のに気付く。動揺を男は教に
出すな、そして、この場を絶
体先生としての体面保持に全
力投訴すべし。よし、はすは
煮てあるが、料理の最後いき
てのトサウサるにまわされて、

矢羽根は作らず、ハイ以上で
料理は全部すまえた」と宣
言した。ところが、いやなやつ
(矢羽)がいて、云う「先生
また矢羽根が残っています」
サア大変、「あ、そうそう」
と煮てあるはすを組板にのせ
包丁を手にとる。もとよりど
う切断すれば矢羽根になら
かの記憶未回復、こうなりやど
うとでもなれと覚悟(はめう
れ、つりでもなし)を固め、
とにかく切り初め(ゆつく
りと)、そして二枚の切れ口を
合わせる。一回目矢羽根にな
らず、二回目矢羽根にならず
皆いっと思っている。その時私
のそばにいた婦人の小声耳に
入ってくる。「あんなに細い
はすだよね、うまく矢羽根
にならないうね」あ、これ
こそ神の声なり、涙のまよほ
どうれし。「皆さん材料費の
関係もあり、よいはすが今日
はなく、このはすはよく皆さ
んに見えないで、ようが、残
りのはすは後で皆さん分けて
食べて下さい。
『それでは時間もおそくなりま
したので、これで料理の実演
は終了とします。よいお正月
を』と私は講義をとした。
料理の先生である私は、夢
にもみなかった想像——まじり
つたこの危機を突破した安堵
をかみしめるべく早速手を
ふいて一服つする。
と、この階段教室を、かっか
やとおりてくる婦人の雑談ハ
中、う一声、先生の貴録かく

あるべきと一服してゐる私の
耳に、さう遠のごとくでなく
低音ながらハツキと聞えた。
『先生は、はすく斜めに切り
ないうう駄目よねえ』 静か
に——五体かう冷や汗が急に
ふき初めるときを感ず。知る人
ぞ知る、この場合聞かえなが
つたことと、自前に云ひ聞か
せ、役員さんのおさそいで別
室にお茶をいたたきにゆく。
人は一人のみにてぼさうれ
るものではなし、人を恥ずか
しめず、恥ずかしめずとも人
は自らを戒め、少しづつ／＼
人々のお蔭で伸びてゆくなり
そして又このお蔭をまた熟
さぶる人々う上にお返しする
ものなり。自らの知らぬ所で
さえ、私は人々から助はられ

てゐることを忘れた。いたず
らに驕るべからず。なんて生
意気云（るのし、あの二十何
年前の四方津の名も知らぬ、
人の世の苦難もまた、ご婦
人のいたわりの草いばなり。

（石和保健所）

米食學術講習会開催のお知らせ

米の栄養価 経済性などを

再確認し、食料需給の将来展
望の上から、米を正しく理解
し、合理的な消費を目ざすた
め次により開催します。

日程 才一日 十二月九日（金）

才二日 一月十九日（木）

会場 甲府信用金庫本店

大ホール

内容 (1) 中央講習会参加報告

(2) 米の科学

(3) シンポジウム「集団給食にお
ける炊飯について」

(4) 映画及び討議

◆編集後記◆

。吸い込まれそうな紺碧の澄んだ初冬
の空を見あげておると、この一年の姿バ
様々に然も徹刺に回想されます。

。深山支部長以下役員各位の会務

の多忙ぶそれを処理する労苦と、常々
身近かにし、痛く敬意をもちております
会の組織の一員である自見と積極性と
会員諸氏に期待して止みません。

。一九七七年も一ヶ月を残すだけと

なりよーた。やつのこととで才四号

がお届けできます。ご返稿下さいた

方々に厚くお礼申し上げます。いつもなが

ら編集要領の平凡さが気がかわります。

すばらしい栄養やまなこを育てる

ためにぜひご助言下さい。