

社団法人設立記念祝賀会が開催されます

栄養士法及び栄養改善法の一部改正と
社団法人山梨県栄養士会の設立について

会長 深山 武

「栄養士法及び栄養改善法の一部を改正する法律」（法律第73号）が衆参両院とも全会一致で可決成立したことは、会誌（栄養日本）で詳しく報道されてご承知のとおりで、誠に結構なことと思う。

私ども栄養士は、発祥以来、「栄養士規則」次いで「栄養士法」の規定のもとに養成され、業務に携わってきたが、これらの省令、法律は単なる名称法に過ぎず、栄養士の社会的位置づけは、極めて低く、労働条件も劣悪で、他の衛生関係職に比べて、年々格差が広げられてきたことは、お互いに痛感しておるところであり、医療即治療としか考えられていない民度とはいえ、疾病の予防、健康の維持増進、そして、疾病の治療においても重要な役割を果たしている栄養士が、医療職と考えられない現実がこれを裏付けている。

こうした現況に対し、栄養士法の全面改正は、栄養士の悲願であったことは間違いない。

それが、僅かばかりであるが、必置の拡大と管理栄養士の全面試験制度が制定されたことは、”行革、小さい政府づくり、マイナスソーリング”等が叫ばれ、各種免許制度がチェックされるなかでは評価すべきである。

法は、国民福祉向上のためにあるもので、栄養士法は栄養士のために作られたものでもなければ、栄養士養成施設のためにあるものでもないことは言うまでもないことであるが、国民の健康への志向、栄養に対する関心の高まりと栄養士会員の熱意と努力が国会に反映したものであると言えよう。

今回の法改正には、私どもの要望とは遠くかけ離れた点多々あるが、その改正条項を国民栄養の向上のために活用する途は、私ども栄養士の双肩にかかる課題である。この課題を完了させることは誠に複雑なものであり、単に自然人としての栄養士が権利義務の主体として活動するのでは成し遂えない課題である。

如何に優秀な者であっても個人の生命や能力には自ら限界があり、個人の力を超えた永続性、社会的信頼を勝ち得るには、同一目的により結集した団体そのものに権利義務の主体となり得る地位を与えることに大きな意義がある。

本会が一人一人では限界のある目的を達成するために、社団法人を設立し、社会的認知を得て、社会の発展に貢献する目的はここにある。

栄養やまなし

〒400
甲府市丸の内
二丁目38-8
山梨県精麦工業
協同組合内
TEL 0552-22-8593

No.18
60.10月

ご家族の健康づくりに麦ごはんを食べましょう。

山梨県精麦工業協同組合

甲府市丸の内二丁目38-8 TEL 0552-22-3545

山東昭子先生後援署名を完遂しよう

会長 深山 武

今度の「栄養士法」及び「栄養改善法」の一部改正の経過については、会誌「栄養日本」7月・8月号に掲載されているので、よくご承知のことと思います。

「法は特定の個人や団体のものではなく、全国民の為のものである」ことが法の精神であります。なかなかそうは参らぬのが現実の姿であり、「政界は一寸先は闇だ」とはよく言われるとおりで、言い換えれば、「政治は掛け引きである」と言えましょう。

そこに栄養士法改正についても非常に難しさがあったわけです。

国民栄養確立のために必要な法律が、単なる栄養士の名称法に過ぎないという事は、誰でも納得できないことで、このような法は、政府が提案して改正すべきであるのに、国では手をつけず、国会第一党である自民党ですら議員立法として踏み切れなかったのは、どんな訳、どんな掛ける引きがあったのでしょうか。そのものずばり言うならば、主張、要請の相反する日本栄養士会と全国栄養士養成施設協議会のどちらの要求を通した方が党策として有利であるかとする掛け引きがあったものと推測される。

国民栄養の改善向上のために栄養士の指導能力と労働条件を確立する法改正（学校教育法第56条に規定する4年制大学の卒業を受験資格として国家試験を課すること。専門職として必置規定を制定すること。現栄養士の既得権を確保すること等）を目指す日栄の要求と学校経営確守を第一義とする法改正（養成、資格取得の現状維持、専門職、必置規定の拡大）を主張する全栄施協と対立することは当然であります。

この二者択一に迫られて、政党が掛け引きすることは、あり得ることと思うが、政府の態度は、全く理解できなくて、私はかつて、「厚生省の態度は、敢て火中の栗を拾わないということだ」と言ったことがあるが、これは少し酷な話かもしれない。なぜなら、厚生省のお役人方がとても成し得る事柄でなく、むしろ身の程を知っての処置であったかもしれない。それほど法律の制定は難しいことでもあります。

そこで、厚生省と調理師栄養士議員連盟の先生方は、名案を編み出しました。それは「両者が合意した事項から改正するから、十分協議して出直せ」という仰せ付けであった。

これは、もう、5・6年も前のお達しで、私も数回にわたり、全栄施協幹部と懇談したが、とても合意など出来るような代物ではなかった。

ただ、必置と専門職の規定についてのみ合意しただけで、話し合いの内容を逐一話すと噴飯ものかも知れない。

そこで、日栄の対策委員会は、これ以上話し合いを続けても時間の浪費であると判断して懇談の打ち切りを理事会に提案し、確認した始末でした。このことを、厚生省栄養課に報告して、栄養士法は、厚生省の方針に基づいて改正されるよう陳情した。

厚生省と全栄施協との話し合いがあった結果だろうと推察されるが、全栄施協は、森川会長（当時）の不信任を表明してその責を日栄に転嫁したものである。この裏話もさることながら、田島会長が「栄養日本」の8月号に「栄養士法の一部改正ついに実現」（P. 2）に書かれたことに当たるかどうか知らないが、全栄施協とこのような経緯があったこともこの法改正の難しさを察知してもらえらると思う。

その後の経過は、会誌掲載の通りであるが、日栄は、全栄施協と忍耐強く懇談を続けながら、政府は国会に強く要請した結果、調栄議連の先生方（本県選出の、衆議院議員 堀内光雄先生の御尽力もいただいております）の推進により昭和58年5月に自民党社会部会に「栄養士制度検討小委員会」（委員長 小沢辰男衆議院議員、副委員長 橋本龍太郎衆議院議員、事務局長 山東昭子参議院議員）が設置され、法改正が加速したのであるが、全栄施協との係わり合いは前述のとおりですが、必置規定については、経団連や日本医師会等の接渉等を3先生が一体となり奔走してくだされた結果、やっと、国会提案の運びとなったのであります。

そして、衆参両院において、全会一致で通過成立したのも、先生方の政治力と国民栄養に対する深い御理解の賜物と深甚なる敬意と謝意を表すところでありますが、かてて、加えて、先生方に全会員の総意をもって、法改正を懇請する際、この御恩に必ずお報いしますとの意志表示に対して、小沢、橋本両先生から来年の参議院選挙にあたって、山東昭子先生の後援署名を依頼され、これを固く約束したことは、すでに報道された通りであります。

会長の約束は、日栄の約束であり、私ども日栄会員一人一人の約束であります。これが連帯であり、組織の在り方であることは申すまでもありません。信義のあるところに本会の生命があります。

日栄は、各都道府県別に署名数を配分しましたが、本会でも役員や会員が協力し合い署名集めを実施しておりますが、日栄からの目標数（3825名）の48%（9月15日現在）の低率です。会員には、「昭和60年度定期総会」の折に署名用紙をお渡ししお願いしましたが、未提出の方はもちろんのこと、既に提出された方ももう一枚ずつ御努力のうえ日栄の約束を果たし、先生方の御恩に報いましょう。

用紙は県事務局にありますので、お電話ください。

県事務局への提出は10月26日までです。

どう見る？患者給食の動向
病院栄養士の立場から

(医)石和温泉病院 渡辺 富雄

昭和56年6月の平均8.1%の診療報酬引き上げ以来、実に2年9か月ぶりに、昨年3月「平均16%という大幅な薬価切り下げ」と同時に2.8%程度の診療報酬改正がなされた。

その後引き続き同年10月、今年3月にも改正が行なわれ、その間給食料についても若干の上乗せがあった。

社会保険診療報酬給食料推移
臨床栄養59年6月号より(1点単価=10円)

実施年月	33年10月	36年7月	36年12月	40年1月	40年11月	45年2月	47年2月	49年2月	51年4月	53年2月	56年6月	59年3月	60年3月
給食料	15点	17	17	20	20	30	40	55	80	100	115	120	127
基準給食加算	5	5	5	8	8	11	15	20	28	31	40	41	43
特別加算			5	5	8	11	11	15	25	28	30	30	30
医療用食品加算										10	14	14	15

我々、病院勤務栄養士にとって、改正時には給食料が何点上がったかが、一番の関心事であるが、昨年厚生省と厚生大臣の試問機関である中央社会保険医療協議会との間で、治療上不可欠な患者給食の一部個人負担案が、提起され議論がなされた。

その理由として、

①病院に入院していなくても毎日食費は使っている。

②病院給食以外のものを個々で用意している。

③外来患者との均衡を図る という内容のものだ。

現状では未だ給食費(1日600円負担案)の保険摘要除外は見送られているが、病院給食が果たして来た本来の役割、重要性を無視した非常に浅はかな見解内容であり、栄養思想が高まっている今日、昭和33年以来築かれてきた基準給食を全面的に否定するものだ。

国がこのような姿勢で、医療行政を継続するとなると、病院はもとより、病院栄養士の存続的立場は、益々厳しい状態に追い込まれそうだ。

ごく近い将来、この問題は再燃するだろうが、これら一連の問題と現実押し寄せて来ているサービス低下を招くであろう委託給食(学校、病院等)問題等をも含めて、各々が身近な問題として捉え、意識し、総じて反対の断をとりたいものだ。

《 事業部だより 》

本会の取り扱い物資を積極的に利用しよう！

- ☆ ソフクリーン(台所用ふきん)
 - ・台湾産の特殊な繊維で作った布ですから、手ざわりが柔らかく吸水性が抜群です。
 - ・醤油や油の汚れが、水洗いで落ちます。
 - ・蛍光染料を使っていないので、人体に無害です。

幹旋価格 家庭用 (30cm × 30cm) 1枚 220円
大量調理用(30cm × 45cm) 3枚 1,000円

- ☆ も ず く (沖縄漁連産)
 - ・利用法いろいろ、珍味な海藻

幹旋価格 1袋 500g入り 350円

- ☆ 検食(保存食) 容器
 - ・検食(保存食)は、各食品とも50g以上72時間の保存が必要です。(保健所の指導より)
 - ・ポリプロピレン製ですので変形することが極めてすくない。
 - ・食品を区分する容器6個入り。

幹旋価格 1個 1000円

- ☆ 調味料その他の食品

品名	容量	価格	メーカー名
減塩醤油	1.8l/6	420	タイハイ
減塩醤油	1.8l/6	590	ヤマサ
減塩醤油	1.8l/6	700	ジャネフ
減塩醤油	10ml/50*8	6	ジャネフ
減塩醤油	5ml/50*20	4	ジャネフ
減塩醤油	3ml/100*20	3.50	タイハイ
減塩ソース	10ML/50*8	10	ジャネフ
マヨネーズ	12g/50*8	12	ジャネフ
マヨネーズ	1kg/9	695	ジャネフ
Eマーガリン	10g/50*12	14	ジャネフ
減塩みそ(生)	500g/15*1	220	ジャネフ
うす塩みそ	1k/10*1	420	北海道みそ
低塩のり佃	10g/100*6	18	三島
低塩のり佃	7g/50*20	18	ジャネフ
味付海苔	100g*8	7.40	潮宝
米ひじき	1kg	1800	潮宝

注文先 ◆ ソフクリーン、もずく、検食(保存食)容器・・・県栄養士会 TEL 22-8593
◆ 調味料その他の食品・・・シキシマ醤油 樽 TEL 73-6844

☆ 賛助会員名簿 ☆

昭和60年9月27日現在

社名	電話	代表者	業務内容
イカリ環境サービス㈱	0552-32-8177	宮沢公広	防鼠害虫駆除
和泉屋名取㈱	0552-35-2351	名取忠彦	食器、厨房機器
上田商店	055266-2331	上田昭雄	ソフクリーン、もずく、煮豆
魚日出㈱	0552-35-7648	山田日出男	鮮魚卸、小売り
大塚製菓甲府出張所	0552-76-8581	加茂信泰	ハイネックス、ホカリスィット
オギノ食糧㈱	0552-22-5181	荻野恒男	給食材料
オザワプリント社	0552-35-6010	小沢孝	印刷
木村屋㈱	0552-41-4155	有賀充	製パン、和洋菓子
㈱くぼた	03-682-6681	窪田栄松	煮豆
甲府東洋㈱	0552-73-2511	大沢康二	即席カップめん
シキシマ醤油㈱	0552-24-4415	天野袈裟富	醤油、減塩調味料
信濃化学工業㈱	0262-43-1115	小野清	食器、トレイ
武田食糧㈱	0552-35-1141	武田辰男	醤油、給食材料
白麦米㈱	0556-22-2121	長沢利久	麦の総合食品メーカー、”はつらつ”
ファミリコマート	0552-33-0121	二子石宣威	食品、雑貨スーパー

社名	電話	代表者	業務内容
みしな食品㈱	0552-28-1347	三科喜男	総合食品卸
宮坂醸造㈱	0552-41-8181	宮坂伊兵衛	味噌
湊興㈱	0552-26-3742	飯島忠	鮮魚、煮貝
村松商店	05462-8-7371	村松善八	鯉の素、だしの素
森永乳業㈱甲府営業所	0552-22-7164	塩出一彦	ミルク、乳製品
山梨県製麺共同組合	0552-22-5510	清水清富	製麺
山一水産㈱	0552-28-1592	村田翠	鮮魚
山梨食品	055266-5175	成沢政則	給食材料、厨房機器
㈱山梨鶏卵市場	0552-26-0005	細川勝吉	鶏卵
山梨県豆腐商工組合	0552-28-1675	菊原甲子男	豆腐、大豆加工品
山梨ヤクルト販売㈱	0552-37-8960	上田俊一	健康科学ヤクルト
雪印乳業東京西支店	0425-28-2527	田川祐次	ミルク、乳製品
キューピー㈱関東支店	03-320-0800	氏原信夫	ジャワ、ヘルスード
甲信食糧㈱	0552-73-4561	中込豊秋	惣菜用食品 材料卸
㈱日新厨房企画	0552-73-3881	井上寛	厨房企画設計管理
丸十山梨製パン	0552-26-3411	梅本薫	パン製造
㈱やまひろ	0552-51-1121	広瀬順作	総合医薬品卸
㈱平安閣	0552-22-1111	秋山章	結婚式場、儀式産業

1日30食品で 栄養バランス

厚生省が食生活指針

脂肪や食塩 控え目に 何より大切 家庭の味

栄養の過剰摂取、運動不足、一家だんらの機会減少など生活の変化の中で食生活、健康管理をどう進めるか。厚生省は十六日、「健康へのための食生活指針」をまとめた。一日三十食品を目標に様々な食品で栄養バランスをとると、脂肪や食塩のとりすぎに注意することなどのほか、特に家族がそろって食事をとり、できあいの加工食品よりも家庭の味や手づくりのものを大切に心の触れ合う食生活を重視するなど五項目で、行政がこうした食生活指針を示すのは初めて。同省は都道府県を通じてPRする。残業に追われたり単身赴任で一家だんらの機会が減っているサラリーマンにはいささか耳の痛い内容だ。



家族そろって、心の触れ合う食事を――

指針の五項目は別表の通りで、十六日の公衆衛生審議会ですべて

れた。このうち栄養バランスについては、最近の日本人は主食の穀類の摂取が減って動物性食品の摂取が増える傾向にあり、このままでは欧米のように心臓病や糖尿病などの患者が増えると同指針、食品を魚肉などの「良質たんぱく質供給源」、牛乳、骨ごと食べられる魚など「カルシウム供給源」、緑黄色野菜など「カロチン供給源」、その他の野菜、果物は「ビタミンC・ミネラル供給源」、米、パン、めんなど「慣習エネルギー供給源」、油脂など「脂肪性エネルギー供給源」の項目に分け、毎日、六群を揃れな組み合わせ三十食品を食べることを提唱している。

また食事は主食、副食という考え方を、主食(穀類)、主菜(魚肉卵大豆など)、副菜(野菜)という考え方に改め、バランスのとれた食事をすることを勧めている。

生活活動に見合ったエネルギーの項目では、食べすぎに注意して肥満を予防し、特に活動量の少ない人は食事量を減らすのではなく、積極的な運動を心がけて、ゆとりある食事をとるべきだとしている。日本人の脂肪摂取量は適正水準(一日の総摂取エネルギーの二〇―二五%)を超える心配がある

ため、成人病予防のためとりすぎに注意し、動物性の脂肪より植物性の油を多め(二対一が理想的)にとるべきだとしている。一日十歳以下という自標値をまだ上回っている食塩については、調理を工夫して無理なく減塩(十歳以下を必ず)することを提唱している。

一四項目が食品そのものをとりあげているのに対し、五番目の項目では、食事に家族だんらんの潤いを含めたいのが特徴。日本人の食生活は豊かになったが、単身赴任、夫婦共働き増加などで家族がバラバラに食事をとる家庭が増えている。同省の五十七年の調査でも、子供の五人に一人は一人だけで朝食をとっている。さらに加工食品などそのまま食べられる食品だけで済ませるなど食生活の風潮もみられ、食事を味なめるものにしては、栄養バランス上の問題も出ている。

健康づくりのための食生活指針

- ①多様な食品で栄養バランスを
 - ・一日30食品を目標に
 - ・主食、主菜、副菜をそろえて
- ②日常生活活動に見合ったエネルギーを
 - ・食べすぎに気をつけて、肥満を予防
 - ・よくからだを動かし食事内容にゆとりを
- ③脂肪は量と質を考慮して
 - ・脂肪はとりすぎないように
 - ・動物性の脂肪より植物性の油を多めに
- ④食塩をとりすぎないように
 - ・食塩は一日10g以下を目標に
 - ・調理の工夫で、むりなく減塩
- ⑤こころのふれあふ楽しい食生活を
 - ・食卓を家族ふれあいの場に
 - ・家庭の味、手づくりのころを大切に

日本人の食生活は「一良好の栄養状態(厚生省)だが交通機関の発達や職場の機械化などの影響で消費エネルギーが減少しているため、相対的にエネルギーをとりすぎているうえ、加工食品の普及で栄養バランスがくずれやすくなるなど問題は多。さらに人生八十年代を迎え、高齢化社会が進むとともに、疾病対策も感染症対策から、成人病対策へと重点が移っているが、成人病は正しい食生活をとることからなる予防効果が見られる。このため厚生省は米国のガイドラインなどにならった食生活指針作りを進めていた。

1日30食品のモデルメニュー

朝食	ごはん(みそ、ワカメ、油揚げ、納豆、のり、キャベツ、キュウリ漬物)	トースト(小麦粉、卵、バター、ジャム)	エビフライ(小麦粉、卵、油)	豆腐(大豆、水)	味噌汁(大豆、小麦粉、油)	バナナ(果物)	りんご(果物)	ヨーグルト(乳)	バナナ(果物)	りんご(果物)	ヨーグルト(乳)
昼食	焼肉(豚肉、鶏肉、牛肉、キャベツ、トマト)	カツ(小麦粉、卵、油)	カレー(小麦粉、油)	豆腐(大豆、水)	味噌汁(大豆、小麦粉、油)	バナナ(果物)	りんご(果物)	ヨーグルト(乳)	バナナ(果物)	りんご(果物)	ヨーグルト(乳)
夕食	ごはん(鶏肉、卵、小麦粉、油、ポテト、ナス)	スープ(鶏肉、卵、小麦粉、油)	サラダ(キャベツ、トマト)	豆腐(大豆、水)	味噌汁(大豆、小麦粉、油)	バナナ(果物)	りんご(果物)	ヨーグルト(乳)	バナナ(果物)	りんご(果物)	ヨーグルト(乳)

(注)厚生省の「健康づくりのための食生活指針」を作ったメンバーの一人、財団法人日本食生活協会の松谷鶴子会長は、三分の二のモデルメニューを作った。