

’ 8 8 年 飛躍の歳を迎えて

社団法人 山梨県栄養士会
会長 深 山 武

会員の皆さん方が、健やかに、輝かしい新春を迎えられましたことはご同慶に甚えません。

昔から「一年の計は元旦にあり」と云われていますが、新春の清々しい気分で一年の生活設計を樹てることは、誠に意義深いことと思います。

私は従来、本会発展の活動方針を三段飛びに喩えて提唱して参りました。即ち、(1) 助走。日本栄養士会発足から1960年まで。

昭和20年に作られた名称法に過ぎない栄養士規則に始まった栄養士制度が、この度、栄養士法及び栄養改善法の一部改正で曲りなりにも、資格規定となったこと、又、本会が、長い間の念願であった社団法人となったことも、栄養士会が40余年に亘る努力の成果であります。この間の栄養士会の活動は、栄養士が飛躍的發展を成し遂げるための誠に厳しい助走であつと考えます。助走は、次のホップ、ステップ、ジャンプのエネルギーを生産するために重要な活動であることは申す迄ありません。

(2) 次は、ホップの段階であります。1961年度

ホップは前号でも申したとおり、セーフで踏み切ることができたと思います。この段階では、助走で培ったエネルギーを弱めることなく、加速することが大切なことですが、それには、正しい姿勢が必要です。そのために本会では、本会の定款施行細則をはじめ、諸規定を定め、法人としての体制を整備してきたことはご承知のとおりであります。スポーツに於ける三段飛びにおいては、ステップに移行する前の重心の移動に気をつけるようにと注意しております。

(3) 次は、ステップの段階です。1962年

この段階では、「地面に対して、垂直な姿勢をとれ、前傾するな」と競技指導者が云っているとおり、私どもは、昨年度には、胸を張って本会の諸規定に準拠し、栄養指導のスペシャリストとして恥じない各職域における業務に邁進するとともに資質の向上に努め、管理栄養士の国家試験にも12名が合格しました。

(4) 本年度は、ジャンプの年であります。1963年

飛躍の年であります。助走、ホップ、ステップと40余年に亘って蓄積したエネルギーを振り絞って、ジャンプする時が参りました。いったい、栄養士のエネルギーとは何でしょうか。指導する相手に、正しい食生活を実行させる指導力でしょう。このエネルギーは、食生活に関する知識・技術の学習と食生活指導の専門職としての意欲と根性によって体得した力であると思います。目まぐるしく変転する社会に対応する正しい食生活の指導の重要性和困難性を的確に把握することのできるエネルギーです。

今年は、雲を掻き分け天に昇ると云われる辰の年であり、私どもにとっては、信玄公の年であります。風林火山の教えを体して待望のジャンプする年であります。その成否は、会員一人一人の飛距離の総和であります。個人的努力と連帯の組織的生涯学習に期待する1963年であることを確認し合った新春であることを祈念いたします。

栄養やまなし

〒400
甲府市丸の内
二丁目38-8
山梨県栄養士会
☎ 0552-22-8593

No. 25
63年 2月

管理栄養士国家試験受験対策

— ま え が き —

栄養士法の改正により管理栄養士資格取得が国家試験制度となった。栄養士が専門職として位置づけられ、今後活動して行くためには、すべての職能栄養士が管理栄養士の資格を取得しなければならないことは必至である。

第1回管理栄養士国家試験が去る7月17日に実施された。本県の受験者数は32名で、合格者は12名であった。合格率は37.5%で、全国平均合格率は40.6%となっている。

これからの受験者のために、合格者の受験対策の参考に特集した。

長 か っ た 1 年 6 カ 月

医療部会 土 屋 都

管理栄養士の資格を取らなければと思ったのはもう随分前になります。しかし、実際に行動を開始したのは61年の3月でした。なにはともあれ願書を取りよせることから始め、テキストもそれから揃えるような状態でした。

勉強もどこから手をつけてよいかわからず手探り状態でした。そんな時に、食生活協会の準備講習会があるのを知り、勤務を交替してもらい受講しました。これにより、一応全科目を1通りすることができました。内容は試験問題を中心に過去にさかのぼって行なわれたので試験の傾向をつかむのには大変役に立ちましたが、この年は見事に不合格となりました。しかし、試験場の雰囲気、問題のレベルや出題の仕方の把握には良い経験でした。

それから1年、第1回の管理栄養士国家試験をめざしたのですが、常に気持ちのうえでは勉強しなければいけないと思いつつも実際にはあまり勉強らしい勉強はあまり出来ませんでした。テキストとして使用したのは、(社)日本栄養士会・栄養指導研究所発行「管理栄養士試験問題－解答と解説－」、医歯薬出版の「管理栄養士国家試験全科の要点」、第一出版の「管理栄養士国家試験受験講座」の中の新科目を中心にした数冊です。又、「栄養日本」も大変良い参考書となりました。(栄養士法の改正点、国民栄養調査結果、健康づくり事業等)。それと共に新聞の栄養に関係する記事は切り抜きをしてしっかりと頭にたたきこみました。とにかく問題を理解することから始めましたが、毎日の業務に追われ計画どおりには進みませんでした。そんな中で心がけたのは、まず試験に関する講習会が開かれるとできるだけ受講するようにしたこと。山梨県栄養士会の試験準備講習会はもちろんのこと、松本での解剖生理学と病理学の「栄養学術講習会」にも参加しました。さらに、試験直前の6月には、東京都栄養士会主催の準備講習会も最後のチャンスと思い受講しました。

2回目の挑戦で運良く合格することが出来ましたが、思ったことは、基本が大切だということを実感しました。又、毎日の仕事の中での積み重ねも大事な勉強と思えました。病院勤務であった為に他の人よりは臨床に拘わる事が多かった分だけは、少しは有利だったかもしれません。

幸いな事に、同じ目的を持つ仲間が職場内にいたため、互いに励ましあって頑張る事ができました。一人でもくもくと勉強することも大切ですが、大勢で意見交換しながら進めていくことも良いことです。(県立中央病院)

〔専門性の自覚〕

栄養士は、国民の栄養改善・健康づくりの指導者として誇りと責任をもって社会に貢献する。

管理栄養士国家試験に臨んで

教育養成部会 深 澤 早 苗

昭和60年3月に山梨学院短大を卒業し、そのまま母校で未熟ながら後輩の指導に携わり2年がたちました。日々の雑事の中で、己の知識不足を痛感し、学生および自分自身のためにと管理栄養士の受験に臨みました。

ご承知のとおり、今回から試験の要領が大きく変わりました。五枝択一方式になり、試験科目が新しく加えられたもの、削除されたもの、また独立したものなど13科目と定められました。前回までのように減点法ではありません。従って90問以上正解すればよいのですが、一科目全て不正解なものがあると不合格になってしまいます。

これから受験する皆様に、とにかく読む訓練をすることを勧めます。集中して150問(午前70問・午後80問)を読み回答することはとても苦痛でした。1問当たりの回答時間は昨年までとほとんどかわりありませんでしたので、短時間で問題の主旨を理解する訓練を、日頃からつけておく必要があると思います。

また、管理栄養士国家試験ガイドラインが示されていますので、勉強の計画をたてる時参考になさるとよいかと思ひます。

私の受験対策について、簡単ですがご紹介します。

管理栄養士国家試験第1回目ということで、問題の傾向はつかめず、また試験方法が途中で変更になったり、回答方法がなかなか示されなかったりで、たいへん苦勞しました。とりあえず、問題集、「管理栄養士試験問題解答と解説61年度版」(栄養士会発行)と「管理栄養士全科の要点」(医歯薬出版)にとりくみ、とくに不得意科目を重点的に勉強していきました。不明なところは、辞書や参考書等でそのつど調べ、解説などを利用しながら理解していきました。

さらに理解を深めるように、また新科目に対する1つの対応策として、できるだけ講習会に参加するようにしました。(10/3,4長野、12~3/月1回山梨、6/11~14東京 いずれも栄養士会主催 管理栄養士国家試験受験準備講習会、6/20山梨学院短大 管理栄養士国家試験模擬試験と解説)これで傾向の把握や、勉強不足のところが発見でき、自主学習のステップになりました。

新科目については、講習会での講義と「管理栄養士国家試験全科の要点」(医歯薬出版)を繰り返し読み、「食生活」(国民栄養協会)掲載の問題や、講習会でいただいた問題を解きながら理解に努めました。不十分なところは、「管理栄養士国家試験受験講座」(第一出版)の中の本で補い、自分なりに整理していきました。

最新情報などは、「栄養日本」「食料・栄養・健康」で収集し、とくに国民栄養調査結果や統計資料、関係法規資料はコピーをとり、いつでも見れるようにしておきました。時間的にゆとりがあれば「第三次改定 日本人の栄養所要量」(第一出版)を一読するとよいでしょう。

最後に、問題を回答する際に気をつけていただきたいと感じたことを述べておきます。問題が「正しいもの」を選ぶのか、「誤っているもの」を選ぶのか、読み間違えないということです。私自身緊張していたこともあり、反対に問題を解いてしまったものが若干ありました。

また1つの問題につき5つの正誤をつけなければなりませんので、わからないところには長くこだわらないということです。90問以上の正解があればよいのですから、1つでも多くの問題をこなした方が得策かと思ひます。

受験をとおして、働きながら学ぶことの厳しさと同時に、努力することの尊さをかみしめたように思ひます。一人でも多くの方が管理栄養士となれることを、心から希望します。

(山梨学院短期大学食物栄養科)

私は、このように国家試験準備にとりくんだ

産業部会 古屋 和子

現在、私は工場の社員食堂の栄養士です。

これからの栄養士は、時代が移り変わるにつれ、食物と疾病の関係も増々複雑になり、より深く、また、様々な知識を必要とされるであろうと考え、またそれに対応していくために、受験することになりました。

試験の準備を始めたのは、去年の1月の長野県栄養士会主催の受験準備講習会（1日目病理学、2日目解剖生）へ行ってからでした。でもその後もその講習会のノートに目を通して、具体的には何も手につけていませんでした。

12月、1月、2月、3月は月1回山梨県栄養士会主催の受験準備講習会がありました。が、半日だけだったので、毎回、少しわかり始めると終わってしまうというかんじでした。1日ばかりで講習が受けられたら、もっと理解が深くなったのでは……と思います。

本格的に過去4年間の問題集（栄養士会発行）を解き始めたのは、3月の終わりだったと思います。問題集中心にわからないところは、学生時代の教科書やノートを引っ張り出しました。やはり、1度目を通した本、ノートは再度目を通すことで記憶し易くなりました。

夜は8時近く帰宅していたので、あまりはかどりません。そこで会社で過ごす昼休みの時間を利用しました。1日のうちで必ず、この約30分間は、試験問題を解くことにしました。毎年毎年の類似問題を整理し、ノートに書くので、2・3問しかできない時もありましたが、集中してやったので、結構理解しました。夜帰宅して再度目を通すと、より効果的でした。

始めに手をつけたのは、栄養学です。栄養学は出題数も多く、重要な科目であり、臨床栄養にもつながるからです。そのように出題数の多い科目から仕上げていきました。今年からの新科目は、講習会のノートを中心に勉強しました。

5月は、3日間東京での日本給食指導協会主催の受験準備講習会を受けました。日程的にもハードでしたが、有名な講師の先生方も多く、試験のためのポイントを押さえて話を進めてくれました。また受験準備のためでなく、今後の仕事の上で役立つ話もあり、自分のものにしよう努めました。周りの方々も熱心で、私も頑張らなければと決意を新たにしました。

6月から試験前までは、職場の人達の協力でほとんど残業なしで帰ることができました。

試験前になったら、自信をつけるため簡単な科目に力を入れました。

講師の先生方に言われたことで、特に印象に残っているのは、「満点をとるのが理想的だが合格点をとればいい」ということです。それから、新科目に関連していることですが、「体の中の生き生きとした働きを学びなさい」と言われました。暗記するのもよいのですが、“理解する”ことが大切だと思います。

私は、試験の2、3ヶ月前から、遊びに行くのも、映画やテレビを見ることも我慢し、試験が終わってから、全てが思う存分できるんだと自分に言いかけました。（実際には思う存分なんてできませんでしたが。）今になってみると、それが全てを支えていたような気がします。

これから受験される方々、今からでもまだまだ間に合います。頑張ってください。

※その他役に立った本など

- ・食生活（国民栄養協会）
- ・臨床栄養1986、9月号臨時増刊号「食中毒」（医歯薬出版）・日本人の栄養所要量（第一出版）
- ・栄養日本 ・学生時代の教科書

（株）シャトレーズ

リポート

東京都多摩医療センターを見学して

医療部会 中村 栄子
〃 中野 輝子

委託給食が話題になっている折ですが、去年、委託給食を実施している「東京都多摩老人医療センター」（東京都東村山市青葉町1丁目7-1）を県内病院栄養士20名で見学してきました。

当日は、うららかな春の陽気から一変して身体の中まで冷えてしまいそうな寒さと、電車やバスの乗りつぎが多く大変でしたが、近代的な素晴らしい建物と親切な案内を受け、有意義な研修ができました。

多摩老人医療センターは昭和61年7月に120床で開院し、主に多摩地域に在住の65才以上の人に高度で専門的な医療サービスを行う老人専門病院で診療科目は内科、呼吸器科をはじめ19科目に達しており、昭和63年度には320床になるという全て新しい病院です。

給食業務については、岩谷栄養科長が委託の経緯から業務内容に至るまで、同じ栄養士の立場から心を開いていねいに説明してくださいました。

委託に至るまでの経過は、都の活力懇談会の答申により業務の見直しをする中で民間活力を活用し、給食部門に於ても患者へのサービスの改善をして都民の期待に応えられるような体制にしいといことで委託したといことです。

委託給食を実施するにあたり、つぎの三点をセンターの特徴としてあげています。

1. 適時適温給食の実施（業務内容）
2. 主菜の選択（週2回） 1. 職員数
3. 患者のベッドサイドまでの配膳

以下項目別に説明があった点はつぎのとおりです。

- （契約方法） 1. 業務委託
2. 材料購入委託

2. 食事時間等

	配 膳	喫 食	下 膳
朝	7:00～7:30	7:30～8:00	8:30以後
昼	11:30～12:00	12:00～12:30	13:00 〃
夕	17:30～18:00	18:00～19:00	19:00 〃

※夕のみ20:00に再度下膳する。

3. 勤務時間

都職員は通常勤務、

委託側職員は早番・遅番・日勤の三交代、

パート社員は五交代勤務となっている。

4. 委託する業務の内容

- (1) 病院給食の主旨を充分認識して、病院の献立により適正な材料を購入し、管理する。
- (2) 選択メニューを行うこと。(週2回主菜の選択を実施している。)
- (3) 分食を必要とする患者には、指定した時間にベッドサイドまで配膳すること。
- (4) 病院の指示する食数に基づいて、厳選した給食材料で調理すること。
- (5) 配膳、下膳を行うこと。
- (6) 適温給食については、病院提供の「保温配膳車」を使用すること。(9台で実施)
- (7) 食器洗浄は当日処理すること。
- (8) 厨房内外及び配膳室の清潔の保持につとめること。
- (9) 業務遂行上止むを得ない事態を生じた場合は明らかにし、代行、保障を考えること。
- (10) 病院で行う栄養指導を補助すること。
- (11) その他病院の指示する事項に従うこと。

5. 業務報告

- (1) 委託料の請求に要する事項
- (2) 基準給食の監査関係に要する事項
- (3) 指示する作業日誌、宿直日誌等の書類
- (4) 従事職員の健康管理の状況
- (5) 従事職員の変更、勤務計画の変更
- (6) 他指示する事項

6 委託会社のそん守事項

- (1) 基準給食の事務整理
- (2) 厨房、関係設備の清潔につとめる。
- (3) 災害防止につとめる。
- (4) 衛生管理をきちんとし、食中毒及び院内感染の防止につとめる。
- (5) 業務を再委託しないこと
- (6) 業務上知り得た秘密を守ること
- (7) その他指示する事項

7. 経費の負担区分

病院側	主食、副食、調味材料
	施設、什器、備品費
	光熱水費
	食器、器具の補充
	話料
委託側	基準給食用書類一式
	労務費
	保健衛生被封印費
	官公署手続き費用
	衛生検査用費用
	営業用諸費用
	運営費
	食器洗浄用消耗品
	その他一切の費用

8. その他

- ・コンピューターによる栄養管理を実施している。
- ・調理室内の食数表示板は栄養科のコンピューターにより操作でき、食数管理上良い方法だと思った。
- ・栄養指導の内容は糖尿病と高脂血症が多い。
- ・各科の連絡等の為、ドイツ製の自走式台車(容量8kg)が設備されており、連絡機能の最先端を感じた。

以上給食業務を委託することにより、円滑に運営される為には、細部にわたり責任分野が明確にされている事が必要であり、書類上管理できる部分については大体言及してくれましたが、問題点としてあげている次の点を見逃してはならないと思います。

- 問題点 1. 委託会社の社員とパートの入れかわりが激しく教育するひまがない。
2. 命令系統の違いから意志が充分伝わらず苦勞する面がある。

業務多忙な折にもかかわらず、私達を単なる見学者として扱わず、委託給食の現状を仲間の教育という高い観点から詳しく説明して下さった事について本当に感謝したいと思います。

給食施設の栄養士は、どんな立場に置かれても患者や入所者の為の望ましい給食の実践の為に前向きに取り組んでいく事の大切さを改めて感じた研修でした。

(山梨県社会福祉村管理局) (回生堂病院)

カンナのいらない鰹節

焼 津

鰹の素

(だしの素)

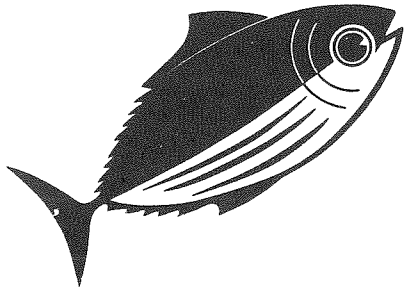
パウミー®

〔製造発売元〕

静岡県焼津市城之腰65の1

株式会社 村松

TEL (05462) ⑧-7371 代表



「発表改善大会」栄養改善事例発表

昭和62年度の「栄養改善大会」ー減塩運動推進ーが2月5日（金）山梨県、（社）山梨県栄養士会、山梨県栄養改善推進員連絡協議会の主催で山梨県民会館大ホールで1,000余名の参加のもとに盛大に開催された。

大会式典の席で、栄養改善功労者として医療部会 中込文江（山角医院）が知事表彰を受賞された。また、本会々員により栄養改善事例発表がおこなわれたので掲載します。

公衆栄養推進部会の活動状況 ー地域に結びついた食生活指導をめざしてー

公衆栄養推進部会 小林 章子

私たちは、栄養士法にもとづいて栄養士の免許をもっているが、家庭等の事情で、常勤できない者の集団で、俗に、在宅栄養士と呼ばれておりますが、山梨県栄養士会の7部会の中の公衆栄養推進部会に所属するものであります。

人口の高齢化、成人病の増加等により、地域住民の健康への志向、栄養への関心の高まるのなかで私どもに対しての栄養指導、調理講習等の要請が年を追って繁しくなって参りました。国の健康づくり事業の推進や昭和58年に施行された「老人保健法」の規定にもとづく保健事業は市町村が実施主体となって推進しなければならないことになっており、栄養士の業務も明示されております。これらの事業は本来市町長が実施しなければならないことであるのに、専任の栄養士が置かれているのは、現在、64市町村のうち11市町村（17％）にすぎないので、やむを得ず、臨時的に、あるいはつなぎの形で在宅栄養士を活用する現状です。私たちの仕事の責任は重大であると常々考えているところであります。

このような事態から、山梨県は、昭和60年に私どもの栄養士会に「在宅栄養士活用システム整備事業」を委託しました。この事業は、(1)時間帯により栄養指導可能な在宅栄養士の調査。(2)研修会・講習会の実施。(3)登録名簿の作成。(4)登録栄養士の市町村への紹介。(5)公衆栄養推進部会だよりの発行等を3年間実施してきました。

公衆栄養推進部会は、各保健所単位に支部を作り、本会や他の支部並びに保健所と緊密な連撃をとりながら、行政や栄養改善推進協議会と表裏一体となって活動していますが、私どもの日下部支部の事業をとおして、部会活動を紹介することにいたします。

山梨県栄養士会の在宅栄養士登録数は47名ですが、私どもの支部は7名前後に定着しております。

(1) 地域団体などからの要請にもとづく指導活動

最も身近かで関係の深いのは栄養改善推進員の組織ですが、栄養改善推進員は、地域の食生活の実情もよく承知しておりますし、同じように主婦、婦人といった立場で共通の理解をもっているのです、連絡・協調が容易で、協力し合いながら有効な指導が行われております。

(2) 市町村の事業への協力

前に述べたように市町村の健康づくり推進事業。老人保健事業等の協力。栄養改善推進員の養成や講習において調理指導を担当し、保健所に協力、また健康診査の事後指導、更に糖尿病や高血圧などの成人病の予防教室、また「健康まつり」等に於ける栄養指導や歯科保健のための栄養相談事業にも従事します。

(3) 県や保健所の栄養行政への協力活動

栄養行政は地域住民の生活の実態を詳細に把握して、それに即応した指導を綿密に、継続的に行われなければ、実行不可能な画餅に終わりがちであります、保健所には栄養指導の専門職である栄養士の数が少く、国でも、複数設置の予算を計上しておりますが実現することが困難で、住民のニーズに対応することが不可能な状況であります。県の在宅栄養士活用システムの整備計画に応えるのが私たちの責任であることを確認し、ボランティア活動として、行政と車の両輪のごとく活動している心算です。

(4) 支部独自の活動

わが国は世界の長寿国となったが、厚生省で昭和61年に実施した「国民生活基礎調査」によると、有病者率は、国民の28.8％、つまり10人に3人の割合で病人がいるという。健やかに老いるという理想とは程遠いものであり、又、国民栄養調査の結果、オーソドックスに平均値のみをみると理想的な数値が出ているが、国民全部が適切な栄養量を摂取しているということではありません。前者を併せて、健康づくりの三原則である。栄養、運動、休養の指導はおろそかにはできない実態です。正しい食生活を実践させる指導を任務とする私たちは、ただ、要請があるからと云うばかりでなく、積極的に社会に進出することの必要性を確認し、栄養相談事業を実施することにいたしました。

先づ、地域住民のニーズを把握するために、スーパーの客にアンケート調査を行い、回答者449名の意見を集約して、毎月1回、スーパー・マーケットにおいて、成人病予防を主体とする試食も混えた栄養相談を実施することにいたしました。

1回に4～5人の在宅栄養士がこれにあたり、今のところ、1日に2時間程度に限定して、農繁期を避けて11月から5月までに約7回位実施したいと考えております。

この相談において、マスコミ情報などを通して、ある程度の栄養に関する知識は持ち合せいるけれども、日常生活に実行されていないということを知り得ました。

そして、この活動により、地域の人々の食生活の生の声を聞くことができ地域の問題点を知り、これからの指導に尊い手がかりを得、本当に有益なことであるとみんなで自己評価しております。

（日下部支部）

栄養士の皆さん！

どうしても不足するCaをカルライスで

文献、資料等ご請求ください。

〒107 東京都港区南青山4-26-4・南青山108 (株)マインド

(社)山梨県栄養士会副会長 梶 原 徳 蔵

『ファー・ファー』と乾いたような泣き声をたてて、母が勝手口のドアを開けて、よろけるように、突然台所にかけ込んできた。

昔、母の泣き声を耳にしたのはいつ頃のことだったかと憶い出してみた。

いくつも、いくつも長いトンネルを抜けて、東京から山梨に引っ越してきた汽車の中だったような気がした。それは私がまだ小学校の二年生の頃で、もう今から50年も昔のことになる。

私は、そのとき台所に立っていたが、あまりに急なことで、呆氣にとらわれて母をしばらくみつめていたが、ようやく『どうしたの』と云った。

『徳蔵が花をみんなこいじゃったあー』と、どこへ向ってでもなく母は云った。私はトッサに『ああ、そうだったか』と思った。そして、つい先程まで気分もよく草花をヒョッ、ヒョッとこいでいたことを、シマッタと悔んだ。

飛び石にかぶさるような草花は、ご近所の方などが私の家の入口までくるのに朝つゆが足などにふれてジャマだなあと思っていたので。

10 mにも満たぬ小道の飛び石伝いの屋敷内の草花なのだが、母が植えて花を咲かせるようになっていたのである。

この草花をこぎおわったときは、『あゝ、サッパリしたなあ』と思ったのだが、まさか母に泣かれることになるうとは予期しないことであった。

それから幾日かは心にひっかかっていたが、草花を命とまでに母は思っていたのかもしれない。我が分身のように育ててきたのかもしれない。きっと、そうでもなければ泣くようなことにはならなかったはずだ、と私は思った。

私も58歳になったが、まだ母の子として口論する時もあるが、ヒョッとした瞬間に、母には、とうから夫のいなかったことに気づくようになってきていた。夫を亡くしてから、もう30年を超えているのに、母には、夫がいなかったのか、と憶うようになったのは近年のことである。

同じ家族が何年、何十年と一緒に暮らしていても、その時々心の動き具合をみんな承知しているつもりが、そうではなかった、そして家族の誰れが、今どんな立場にいるのかも。

母は家の庭に空きがあると知らぬ間に花の苗や、自然に生えた草花を育てているので、物干しをしたり、私が歩いたりするのにとてもジャマになったりするので、母には場所をきめてあげて『ここなら、いくら植えてもいいよ』と話したので、今度は大丈夫と安心していただけの間で、いつか気がついたら、その場所以外に、又いろいろの草花がいっぱい咲きはじめてしまっていた。

一度泣かれたのには、ほんとにこたえたので、もうあきらめたのだが、そこで又思いついたことは、歩くところが私にとっては狭いわけだが、ただ母にとっては何の不自由もなかったのだ。

母の体は少し前こごみになっていて、体は小さかったのである。それに、もう82歳で歩く速さはのろいのである。だから私には都合が悪くても、母には丁度よいのであり、母は反対に私の若さ？と動作の速さには気がつかないのであろう。お互いにお互いをわからなかった。ということになるのかと考えついた訳である。

今は冬。母は春の花が咲きはじめる頃から活気づき、四季折々の草花を、ご近所のあの家には何本、あのお宅には何の花をと夜寝てからでも？考えをめぐらして、たいがい、家族が勤めに出かけてしまう前の朝方、去年

私を買ってあげた乳母車？にのせて、とどけるのです。

『あの家でも、この家でもよろこんでくれたよ』と云うのである。乳母車？を使うようになってからは、ご近所とはいえ母の行動範囲は少し広がって（これも思わぬ出来事であった）時には農家などでいただいた桃やぶどうを、この乳母車に入れて、ニコニコしながら帰ってくるのである。

妻が勤めから帰るや否や、飼猫のように、知らぬ間に妻のいるところに寄っていて、一日の出来事を知らせているのを見るにつけ、あゝ、長い一日をこの家に一人でいる母のさみしさもあるのかと思ってしまうのです。

どうして、これがわかってくれないのかと、腹のたつこともあるが、それは、きっとお互いさまかも知れない。この秋は私が球根を買ってきて、野菜をつくるスペースをさいて、私としては、はじめて気前よく割合と沢山に、自分で植えつけました。

来春になると、母はきっと球根の芽が出はじめる頃には、毎日手入れをはじめて、花花が咲き誇る頃には、一本切り、二本切りして、ご近所にくぼりはじめることだろう。

((社)山梨県老人クラブ連合会)



創立20周年記念 大 展 示 会

「食材に情報とハートをのせて」

日 時 昭和63年3月30日(水)
時 間 11:00 ~ 16:00
場 所 平 安 閣 (甲府)

業務用総合食品、冷凍食品・展示メーカー41社

田富町流通団地 TEL 73-4561

 **甲信食糧株式会社**

一 事務局だより

1. 昭和62年度全国栄養改善大会において、厚生大臣表彰を受賞された佐藤文子先生（吉田支部）並びに医療法人石和温泉病院の受賞祝賀会を去る11月14日春日居町国民保養センター「かすがい」で開催したところ、多くの来賓と会員のご理解とご協力を頂き、お陰で盛会裡に会を催すことができました。厚くお礼申し上げます。
出席者は来賓として厚生部長外3名、会員の出席者は35名、記念品をくださった会員は48名でした。記念品は受賞者に贈呈いたしました。重ねてお礼申し上げます。
なお、佐藤文子先生から本会へ多額のご寄附がありましたのでご披露させていただきます。
2. 管理栄養士届出票の提出はお済ですか。（栄養日本12月号45頁参照）未提出の方は至急提出してください。
なお、非会員で有資格とおきづきの方がいましたら、このことについてお知らせください。
3. 管理栄養士試験準備講習会を2月28日（日）公衆栄養学、生化学（於：県立中央病院）、3月13日（日）科目未定（於：県立総合婦人会館）、3月27日（日）科目未定（於：県立中央病院）に開講します。受験者はもとより公栄部会員の受講をとくにお勧めします。受講希望者は事務局まで「電話」もしくは、「はがき」でご連絡ください。詳細につきましては、開催要領が決まり次第通知いたします。
4. 第1回管理栄養士試験（7月17日実施）合格者は次のとおりです。
土屋 都（県立中央病院） 早川マサジ（県立中央病院） 依田明子（甲府養護学校）
依田萬代（山梨学院短大） 深沢早苗（山梨学院短大） 古屋和子（シャトレーゼ）
田中真太郎（不明） 望月邦子（小笠原保健所） 大石正子（吉田保健所）
金子義憲（身延保健所） 前田治子（やまびこ養護学校） 中島みやこ（三生会病院）
5. 昭和63年度栄養士会費（10,500円）の受付を開始いたしました。なるべく早めに納入ください。
・銀行口座 山梨中央銀行甲府駅前支店・普通預金 287296、（社）山梨県栄養士会
・郵便振替 甲府宝郵便局 甲府9 - 6795、（社）山梨県栄養士会
6. パネル（90cm×60cm）食生活指針解説、肥満、成人病予防等10点、幼児の食事フードモデルを購入しました。ご利用ください。
7. 昭和62年度食品衛生優良施設知事表彰を産業部会員 大木由枝氏（デュシェールブルー経営）が受賞しました。不断の努力に敬意を表しご披露いたします。

編集後記

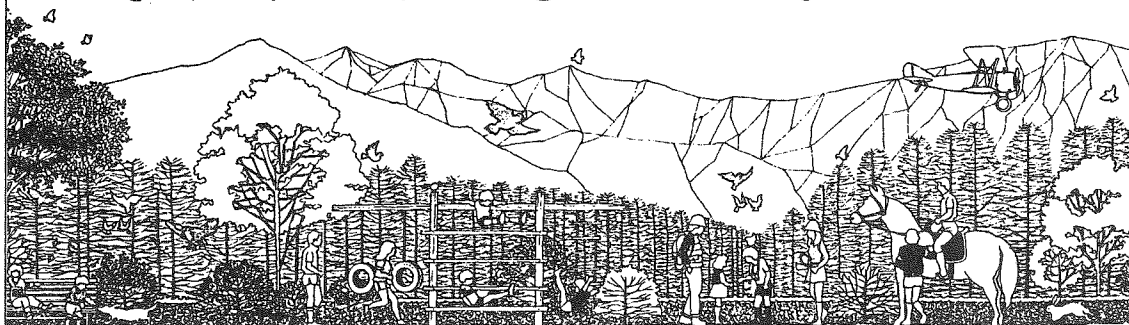
- ◎ 昭和47年以来的暖冬だと言う。1か月以上も季節を先どりしているとか、梅の蕾もふっくらと開花を待っているこの頃です。
- ◎ 凝滞のない自然の推移ははやい。もう立春も過ぎ春に向かって進んでいる。平穏で活気と飛躍のある年でありたい。そして「栄養やまなし」が魅力のある記事で編集できるよう願っている。ぜひご投稿を。
- ◎ 「栄養日本」が管理栄養士国家試験受験準備の参考資料として、たいそう役立ったとS氏が記している。また、2人のF氏も新しい情報収集資料として役立てている。栄養士会の唯一の機関紙である、ぜひ熟読を、そして「栄養やまなし」も。

（中村生）

☆ 賛助会員 ☆ （順不同）

		昭和63年1月末日現在 業 務 内 容	
商 社 名	電話番号	代表者氏名	
イカリ環境サービス(株)	0552-32-8177	宮沢公広	防鼠害虫駆除
和泉産業株式会社	0552-35-2351	名取忠信	食器、厨房機器
上田商店	0552-66-2331	上田昭雄	ソフクリーン、もずく、煮豆
魚日出(株)	0552-35-7648	山田日出男	鮮魚卸、小売り
大塚製薬甲府出張所	0552-76-8581	加茂信泰	ハイネックス、ポカリスエット
オギノ食糧(株)	0552-22-5181	荻野恒男	給食材料
オザワプリント社	0552-35-6010	小沢孝男	印刷
(株)三和化学研究所甲府営業所	0552-73-6521	太田 徹	医薬品製造、販売
キューピー(株)関東支店	03-320-0800	原田純男	ジャネフ、ヘルスフード
(株)くぼた	03-682-6681	窪田栄松	煮 豆
甲信食糧(株)	0552-73-4561	中込豊秋	惣菜用食品材料卸
甲府東洋(株)	0552-73-2511	大沢康二	即席カップめん
シキシマ醤油(株)	0552-24-4415	天野袈裟富	醤油、減塩調味料
信濃化学工業(株)	0262-43-1115	小野 清	食器、トレイ
武田食糧(株)	0552-35-1141	武田辰男	醤油、給食材料
(株)日新厨房企画	0552-73-381	井上 寛	厨房企画設計管理
白麦米(株)	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	0552-33-0121	二子石宣威	食品、雑貨スーパー
(株)平安閣	0552-22-1111	秋山 章	結婚式場、儀式産業
みしな食品(株)	0552-28-1347	三科喜男	総合食品卸
宮坂醸造(株)	0552-41-8181	宮坂伊兵衛	味噌
湊興(株)	0552-26-3742	飯島 忠	鮮魚、煮貝
株式会社④村松	05462-8-7371	村松善八	鰹の素、だしの素
森永乳業(株)甲府営業所	0552-22-7164	塩出一彦	ミルク、乳製品
山梨県製麺協同組合	0552-22-5510	清水清富	製 麺
山一水産(株)	0552-28-1592	村田 翠	鮮 魚
山梨食品	0552-66-5175	成沢政則	給食材料、厨房機器
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(株)	0552-37-8960	上田俊一	健康科学ヤクルト
(株)やまひろ	0552-51-1121	広瀬順作	総合医薬品卸
雪印乳業東京西支店	0425-28-2527	田川祐次	ミルク、乳製品
北沢産業株式会社甲府支店	0552-26-2800	森沢茂男	厭房設計管理
山梨県牛乳協会	0552-24-2201	細川勝人	牛 乳
第一出版株式会社	03-291-4576	栗田 元	書 籍
山梨リコー株式会社	0552-73-7151	加藤 卓	ワープロ、パソコン、コピー
新日本法規出版(株)	03-269-2220	河合善次郎	栄養関係法規、栄養コンピューター
株式会社マインド	03-498-3024	三角立行	カルシウム強化米
スリーライン株式会社	03-433-0021	岩嶋 徳	プラスチック業務用食器
中央法規出版株式会社	03-379-3861	荘村多加志	食品衛生、栄養関係書籍出版

やさやかな風をみにきませんか



デュ シェル ブルーは、カラ松林に囲まれたフランス料理の小さなホテル。

高原のさわやかな風にさそわれて、ゆとりある旅の心を満喫して下さい。

お食事だけでも受けたまわります。

御予約により、フランス料理フルコースで、ランチ、ディナーがお楽しみ頂けます。

3,000円～5,000円、3日前までに御予約下さい。

M E N U

スモーク・サーモン

コンソメ

伊勢海老の冷製デュ シェル ブール風

牛ヒレ肉のロースト バターソース

高原野菜のサラダ

パン

メロンシャーベット

コーヒー又は紅茶

5,000円コースより



なお、低エネルギー フランス料理をスープよりデザートまでのフルコースにて特別に調理致します。御予約時にお申し出下さい。通常フランス料理フルコースの平均エネルギーの1/2に調節してあります。

●お申し込み・お問い合わせ

八ヶ岳・南麓高原・デュ シェル ブルー

〒409-15 山梨県北巨摩郡大泉村西井出8240番4628

☎ 0551-38-3208(代表)

Du Ciel
Du Bleu. デュ シェル ブルー

●客室/全室バス・トイレ付。8部屋。

●定員/26名 ●料金/1泊2食付 8,900円(税込・サービス料なし) ●チェックイン/PM3:00

●チェックアウト/AM10:00