

会長を退任して

—会員の皆さんにお願い—

(社) 山梨県栄養士会

会長 深山 武

指折り数えてみると、8月上旬の真夏の暑苦しい日、古屋菊男先生と親父との共謀による無断下宿引払いにより、己む無く大森機械工業徒弟委員会主事を辞任して、山梨県栄養技手に赴任してから47年余、日本栄養士会山梨支部を設立してから42年余の歳月が流れていることが解りなんだか夢のような気がしてなりませんでした。数々の辞令や文書・手数など整理してみると歩いて来た道筋が絵巻物のように脳裡に甦って参りました。

仕事がうまくいった時に仲間同士で挙げた祝盃。成果が挙らなくて扱み交した落胆の涙酒等々、その時々場面が懐しく想い出されます。そして、同時に、今日まで大過なく過すことができたのは、大先輩の小野徹先生や手塚嵩三先生や仲間の方々の暖いご指導、ご協力の賜であることを痛感し、改めて衷心より感謝申し上げます。

この間の長くて短い私の歩を振り返ってみると、私は何をするときにも、常に、一貫して、食生活を改善することによって、県民の栄養を向上させて、健康を維持増進することに専念しておったことが自覚されます。そして、この複雑困難な仕事を成し遂げる道は、これを専門職とする栄養士が強靱な意欲とこれに携るものの連帯感を基根とし、食生活に関する深淵な学術をもって指導に専念することであり、これが社会が栄養士に要求する資質であると信じ、又、如何に優秀な学術を備えた者であっても個人の力では成し遂げることができない仕事であり、組織的連帯的な活動が不可欠の要件であることを私は常に皆さん方に訴えて参りました。そして又、利己的な行動は、決して社会的評価を高めるような成果は得られないことをこの「栄養やまなし」の巻頭において、初めから、いつも、自信・自惚・失意・絶望をテーマにくどくどしく言張してきたところであります。「巧言令色少し仁」とは昔も今も変ることのない真理であります。

同じ事に対して、時により言を分つのは、仁のない証拠であり、利己主義の標本であり、決して、社会の評価を得る行為ではありません。

私は、先号第26号の「栄養やまなし」の「昭和63年度定期総会の開催に当って」の最後に“昭和63年度は、私どもが、長い間、力を併せて、助走・ホップ、ステップで培ってきた組織の力をもって永遠に発展するジャンプの歳である”として、「新しい酒は新しい革袋とは、利己主義を排除した連帯の袋であり、とりもなおさず、社団法人山梨県栄養士会定款、同施行細則、並びに諸規定、諸規則等を指すものであります。新しい革袋に入れるというのは、それを法人の掟として、役員は勿論会員一人一人がこれを遵守して組織的連帯的行動をする組織のことに外なりません。

このことが栄養士の社会的評価を勝ちとる基盤であることをご理解下され、実践されるようお願いすると同時に私も会員の一人として、それを義務として働くことをお誓いし、永い間のご支援、ご協力を感謝しながらペンを置きます。

栄養やまなし

〒400
甲府市丸の内
二丁目28-8
社山梨県栄養士会
☎ 0552-22-8593

No. 27
63年 7 月

会長就任に当って

(社)山梨県栄養士会長 藤 巻 一 雄

この度は、図らずしも会長に選任され、身に余る光栄と思うと同時に、その責任の重大さをひしひしと痛感しております。もとより微力ではありますが、会員の皆さんの絶大なご支援を戴きながら本会が21世紀に向けて更に飛躍的に発展するよう誠心誠意努力して参りたいと考えております。

栄養士の基本ともいべき栄養士法が施行されて41年、栄養士会が総力を挙げて実現した栄養改善法が施行されて36年が経過し、この間何回かの改正を経て参りましたが栄養士会は何時その時代々々に対応した栄養士の課題の実現に全会員が一丸となって努力して参りました。先般の栄養士法、栄養改善法等の一部改正も永年に亘る栄養士及び栄養士会の悲願の一端がようやく実現したに過ぎないと私は受止めております。

私達栄養士会員が永年その実現を望んできた管理栄養士国家試験の施行も、栄養士の社会的身分確立への第一歩と考えております。一方、施行の遅れている栄養改善法に基づく集団給食施設のうち、知事が指定する施設には管理栄養士を必置しなければならないとする厚生大臣の指定基準もやっと近々には定められる見通しが見えて参りましたが、施設の指定は県知事が行なうことになっており、私達はこの指定に大きな関心を払い注目していきたいと思っております。

県民の栄養や食生活等についての関心も年々高まってきておりますが、巷間に氾濫する誤った情報や非科学的な情報に惑わされる例も現われてきており、県民の栄養士に求めるものも益々多様化、高度化してきており、複雑な世相と困難さを感じますが、それだけに栄養士の適確な判断と指導力が問われる時代となってきました。単に大学を卒業して栄養士の免許を持っているというだけでは、これに対応できない時代に入ったという認識を栄養士自身が持つ必要があると痛切に感じております。

栄養士としての知識も技術も日進月歩であり、栄養士の資質向上なくしては、到底これに対応できないと思いますが、栄養士自身の自己研鑽を通して栄養指導の専門性を磨く以外に道はありません。栄養士会は栄養士の地域、職域を考慮した生涯学習の制度を組織的に発足させるための検討を重ね、全国的規模の中で実現を図っておりますが、本県栄養士会も、こうした動きの中でその実現に努力して参りたいと考えております。

栄養士会の大きな課題の一つに組織の強化があります。組織活動の成果は会員個々の組織人としての意識如何んに掛っていると言っても過言ではありません。会員の連帯意識の強固な組織は発展し、稀薄な組織は衰退すると言われております。本会の定款に定める目的に会員個々の力を結集し、その実現に向けて行動し努力することが21世紀に向けて本会が飛躍的に発展する原動力であると確信しております。更に組織の効率的運営を図るための諸規定も整備されましたので、それらの組織が機能するための努力と、会員増対策を進めて参りたいと考えております。

一人々々の会員が納得し、会員の意見や希望が反映できる会の運営を全力を挙げて努力して参りたいと考えております。会員の皆さんの率直な意見や希望を支部や職域部会を通して集約し、会員のための栄養士会、会員に愛され親しまれる栄養士会として参りたいと思っておりますので、ご支援、ご声援を切にお願い申し上げ、会長就任のご挨拶といたします。

深山先生の会長引退と私の連想

— 栄養士会員の一人として —

(社)山梨県栄養士会

副会長 梶 原 徳 蔵

昭和63年5月は、少なくとも私としては実に感慨無量の月でした。

私たち栄養士の大先輩の一人であります深山武先生が、40有余年にわたって、つとめられた県の栄養士会長を引退されることがきまった月でしたから。

5月21日の県栄養士会の総会で理事を退任され、続いて5月30日の新しい理事会で、15代目の会長に藤巻一雄先輩が就任されました。新しい役員体制づくりの最後の最後まで、精一杯、栄養士会という社会のために重責を背負いながらも無償の会長として尽力された深山先生と、先生の活動を支えたご家族の皆様は、私は、しん底から感謝する以外はありませんでした。

一昨年でしたか1～2年の間に3回も大手術の入院中にも拘らず、栄養士会の事業や運営について指示されたりの日が多かったように思います。

この精神力やエネルギーは一体どこから湧いてくるのだろうかと考えたりはしましたが、凡人の私などは到底わかりませんでした。

70のお齡をとうに超えられている先生の一途な情熱に、ただただ敬服するのみです。

どのように立派だと云われる人がおりましても、素直に『そうですね』と云えないことが多くなってきた世の中のように感じます。

いわゆる「価値感の相違」「現実的な打算」とでも云えばよいのだろうか。

そこで、一体人間は何を物指しにして考え、仕事をし、生きてゆくのか。ということがわからないと、活力のある毎日を生きようというには、大変不便のように思います。

ずっと以前のこととなりますが、身延山のお僧さんとお話をする機会に恵まれましたが『私は悪事をずい分と働いた者ですが、この寺に参りましてから、自分の目には色のついたセロハン紙が張られていたことに気がつきました。今は澄んだ目で世の中をみられるようになりました。』と申されました。私の目もできることなら、そんなになりたいと思います。

ただ今のところ、私の処世の據りどころといえば、容易にできることではありませんが『自他の幸せをますを善。それをへらすを悪』がよいかなと考えています。これは憲政の神様と云われた尾崎行雄先生のお言葉です。

なお、その奥のところに、いわば私ほご本尊様とも云える、確固とした宇宙観を私の心に安置させていただければ、これに過ぎる幸せはありません。

自分の身のこと、家族のことが精一杯で人生を終える人・小社会・大社会のお役にもたてさせていただいて生涯を全うする人等、人々の人生は様々です。

複雑多岐がますます増す世の中で、どれが正論と云えるだろうかということも又複雑多岐になるだろうか等と思惑するときに、こう生きてゆこうと考えることと、それを又実行してゆこうとするエネルギー・精神力の源は、その人・その人がもつ心の泉の大小・深さ・拡がりに起因するらしいように思うこの頃です。会員の皆様お互に精一杯今日を生きましよう。

前途に夢をもち、漲ぎる意気と不安を交錯させながら、それぞれの職域につき、栄養指導の専門職として2年、あるいは3年頑張っておられるフレッシュな方々にこれからの活躍と発展を期待して体験の中から学びとったもの、これから何をどのようにして行かなければならないか、抱負や希望を寄稿していただきました。

ある日、ある時…栄養指導

行政部会 四 條 さ つ き

ある日の乳児検診で栄養指導をした時のこと。対象は、5カ月になる乳児の母親で、既に3カ月の時に、離乳食初期の指導をし、今回はその経過を聞き、中期へとつなげていく目的の指導だった。離乳食に対しての子供の受け入れの様子や、どのようなものをどの位食べているかなど、一通り聞き、だいたい順調なスタートをしていることを確認し、念のために「味付けは、できるだけ薄くして下さいね」と付け加え、中期の指導に移ろうとした時、その母親が「実は…」と話しはじめた。その内容は、3週間程前、主人の実家へ一週間程遊びに行った時のこと。久しぶりに孫が来たということで、おじいちゃんもおばあちゃんも大喜び。しかも、離乳食が軌道に乗りはじめて、子供は目の前の食べ物はどれも手を出したい。母親はまだ初期の段階であり、おなかでもこわしたら大変と、大人の食卓にあるものは食べさせない。しかし、おじいちゃんおばあちゃんは、孫かわいさから、欲しいと言えば、食べさせる。ご飯やめん類、汁ものからはじまり、煮物、漬物、せんべいまで食べさせてしまった。母親は内心、ヒヤヒヤしながらも、口出しもできず、どうしたものだろうと思案していた。幸い、子供はおなかをこわすこともなく、無事に一週間の日程を終え、自宅に戻った。母親はホッと一安心。さてもとの離乳食のペースに戻して……と思った。ところが、子供が全く離乳食を受け付けなかった。きうまで、あんなに喜んでいろいろたべていたのに、なぜ……？と狐につままれたようであったろう。しかし、その、なぜ？の答えはすぐに見つかった。それは、味がうすい離乳食だから受け入れなかったのである。一週間、大人の食事をつまみ食いするうちに、しょっぱい味、甘い味に魅力を感じ、すっかりそのとりこになってしまったのである。

私はこの話を聞いた時に、ある栄養改善推進員さんが代表者研修会の際に発言したことを思い出した。「私は健康づくりに大きな興味を持っている。そして、そのためには、体力づくりも大切であるが、やはり食事が一番大切だと思う。だから、正しい食生活を送りたいと常々心がけている。幸い家族も私のこの気持を理解し、あれこれ文句も言わずに、私の作る食事を食べてくれる。主人も、成人病の発生しやすい年代であるが、毎年の検診でも何一つ問題となることなく、健康だと言われている。ところが、最近一つ心配なことがある。それは結婚の適齢期を迎えた息子のことである。この息子も食べ物に好き嫌いもなく、偏った食事せず、健康優良児だと思っている。しかし、この息子が近き将来結婚するであろうが、その生涯の伴侶として選んだ女性の食生活がメチャクチャなものであったらどうしようということである。確かに今は好き嫌いもなく、バランスよく食べている息子も、食事に関心もなく好き嫌いが多く、同じようなものしか食べない女性が作る食事を食べていれば、バランスが崩れてくるのは当然である。それに、息子よりもさらにその子供はもっと大きく、全面的に

影響を受けるのだと思うと、これは、大変なことだと思う。そして、隣近所の悪い食生活も、これは他人ごとではないと思い、ついつい、栄養改善推進員という名のもとに、他人の食生活にまで出しゃばってしまっている。」

栄養改善推進員さんは年令的にも、社会経験でも、社会に出てまだ三年目の私にとっては大先輩であり、常々、さまざまなことを教えていただいているが、この時も私は「あっ!!一本とられたな。」と思った。他人の食生活は他人事ではない。どこかで、自分や自分のかわいい子供達にまで影響してくるかもしれない。これこそ、地域における栄養改善活動の基本となるものであろう。わかっていたはずのことであるが、その時改めて実感としてそのことを感じた。

今、私が思うことは、この考え方は、私も栄養士として心に刻まなければならないということである。他人事ではない、いつかは自分にも反映してくることだからこそ、1回、1回の栄養指導がただこちらが一方的に話すだけのもので終わってはいけない。相手が本当に理解し、自分のものとし、次の瞬間から正しい食生活にむけて一步を踏み出せるような自分と相手が一緒に理解できる栄養指導でなければいけないと思う。

栄養の専門家として、自分に分る栄養指導は当然のことである。自分も相手も同時に分る栄養指導ができること。これが、これから先、恐らく一生の私の課題となることであろう。(大月保健所)

中央病院で働いて

公衆栄養推進部会 仲 村 千 秋

結婚して山梨県に来て、1年が「あっ」と言う間に過ぎ去った。25年間生きて来た中の激動の1年であったように思える

山梨と群馬、それほど遠い距離ではないのに、遠く感じた。言葉の違い、習慣の違い、何でも比較してしまう。比較しては、ため息というような事もあった。次第に、内向的になって行く自分だった。

そんな時に、中央病院の臨時の話が来た。病院栄養士の経験は二年間ある。だが、山梨へ来て、場所が代わり、人も代わり、屈折した自分には、栄養士としての自信を失っていた。

しかし、臨時という事と、短期間という事で、もう一度、自分を試めすつもりで、働く事になった。仕事は主に、現場であった。現場経験は少いが久しぶりだった。深爪の指で包丁を握り、危なっかしい手付で、じゃが芋の皮を剥く、懐しい気がした。

ベテランの栄養士、調理師達が勢揃い。特食もたくさんあるし、食数も、学生の時に、国立大蔵病院という所で実習したが、それにも劣らない。コンピューターが、めんどろな献立、エネルギー計算を打ち出してくれる。ワクワクして来る。

夕食の六時配膳も、なるほどこういうシステムかと、納得。複数献立の話も耳に入って来る。様々な経験から出て来る発言の数々、話を聞いているだけでも、勉強になる。皆、プロフェッショナルだ。

仕事以外の話でも、勉強になった。甲州小梅の漬け方を教えてもらった。来年こそは、漬けてみようと思う。おいしいお店も教えてもらった。そして、仕事を持つ主婦の在り方。と言うか、夫の操縦の仕方。これから経験するであろう、子供の育て方。共働きをして行こうと思う私には、切実であった。

色々な話を聞いたり、聞いてもらったり、2ヶ月弱という短い期間ではあったが、とても楽しく過ごし、ためになった。この出会いを大切に、これから、どんな仕事ができるのか判らないが、教訓

として行きたいと思う。

一年間を通して

医療部会 石原陽子

私が、病院栄養士として、加納岩総合病院に勤務するようになり、早くも二年目に入ろうとしています。この間、自分はいったい、何をしてきたのか？やらなければいけないことはこれでいいのか？など、悩むことは数々ありました。大学での授業は、その効果が就職して、すぐに現われるというわけではなく、むしろ、学んできたことが本当に活かされているのか？時として不安に思うことがあります。例えば病態により、料理の方法や素材、また食べ方までもがいろいろ変っていて当然のごとく、それに対応できるだけの知識と技量が要求されるようになるということです。しかし、これらのことは、これからの長期にわたる病院勤務の中で、じっくり、弛まず、学習し、研鑽することによって培われるものなのであせらず、職場での先輩栄養士の方々からの指導や、助言をいただきながら確実に専門性を身につけていきたいと思っています。

私の勤務している病院は、一般科と精神科の二つから成り立っています。また、リハビリを中心とする附属病院として、山梨温泉病院があります。これら両方の病院の入院患者に言えることですが、除々に、高齢化が進んできているということです。さまざまな患者さんがいる中で、個人の嗜好を生かした治療への対応、適時・適温給食事、質の向上を迫られている今日、私達病院栄養士は、少しでも患者さんに、栄養的にも、視覚のうえからも味覚のうえからも嗜好を満足させ、一箸でも多く喜んで食べてもらえるように、思いやりある家庭的なぬくもりが、伝わるような食事作りに努力することが、私達の最大の使命とも言えるでしょう。また、地域に根ざした栄養士として、住民の健康増進にも役立ってきたいと思っています。

まだまだ力不足の私ですが、今までやってこれたのも、良き先輩方に、励まされたお陰だと思っています。これから、病院栄養士を続けていく中で、さまざまな問題にぶつかるとは思いますが、この仕事に誇りと情熱をもっていきたいと思っています。

(加納岩総合病院)

老人ホームの栄養士になって

福祉部会 向山真理子

去年の4月、軽費老人ホームA型あやめの里の栄養士になってからまたたく間に1年と3ヶ月が過ぎてしまった。それまで、幼稚園の栄養士をしていた私にとって、60歳以上の人たちの対応は思っていたよりもはるかに困難であった。軽費老人ホームA型に入所している老人は、家庭事情等により家族と同居できないか身寄りのない人たちである。居室は一人一部屋で六畳和室で、洋式トイレ、流し台が付いている。二人部屋は五つあり八畳和室、六畳洋間となっている。各自生活するのに必要な物や家具は持参してきており、冷蔵庫はほとんどの人が持っている。楽しみと言えば、やはり三度の食

事や、友だちや面会客とおいしいお茶でも飲みながらのおしゃべり等である。買い物なども自由なので、つい間食を多くとりすぎ、食事がおいしく頂けない人が出てくる。50人定員の内、4分の1が男性であるが、やはり、女性の方が食べ物を買う事が多い。ふとり過ぎの人に、間食はなるべく少なくする様注意すると「どうせ先が短かいのだから好きな物を食べさせて」とか、「今まで何事もなく生きてこれたのだから今さら……」という答えが返ってくる。又、私の前では「ここの食事はいつもおいしいですよ」と言っていた人が、実は反対の事を寮母さんや看護婦さんに言っていたり……私は、老人のために献立てを色々と考えているのに、と一人自分の殻の中で悩んでいた。しかし、去年の8月、全国福祉栄養士協議会新人研修会に参加し、自分の頭の中だけで判断し、老人に接しようとしていない自分に気がついた。

学生の頃、夢に描いていた栄養士の仕事というのは、机に向かってまるで事務職の様なものだと思っていた。しかし、その研修会で一番強く言われていた事は、事務的な仕事だけで栄養士の仕事を終わらせてはいないかという事であった。本来栄養士としての仕事は栄養指導なのだと厳しくなげかけていた。私は、身につまされる様な思いがしてならなかった。自分の仕事に追われるばかりで、老人の話をゆっくり聞いてあげた事が何回あっただろうかと反省させられた。気が弱くて本当の事を言えない人もきっといただろうにと、自分が老人ホームの栄養士だと名乗っている事がとても恥ずかしく思えて仕方がなかった。

もちろん、栄養士の行なうべき事務処理は細かい上に多い。それが元になって毎日の食生活が動くのだ。しかし、そればかりに時間を費さず、色んなデータを栄養指導に生かせる様にならなければ意味がない。嗜好調査や残飯残菜調査の記録は、次の献立作成に役立ち事実に基づいた記録程、大切な物はないと思った。

そうは言っても、まだまだ思う様にはいかずついやり残してしまう事がある。しかし、常に老人に接していきながら、少しでも喜んで食べてもらえる食事を作っていきたい。私のあやめの里での栄養士の仕事はこれからだと思っている。

(甲西厚生会軽費老人ホーム・あやめの里)

新入会員の紹介

学校部会	河野 裕子 (都留第一小学校)	行政部会	藤原りつ子 (須玉町役場)
公衆栄養推進会	仲村 千秋、中島 要子、生野 愛子、生山みのる、原 崇子		
産業部会	渡辺 陽子 (宮坂醸造㈱)、小俣 陽子 (富士給食吉田営業所)		
	雨宮 弘江 (駿台西学園光耀寮)、和田 香織 (陸上自衛隊北富士駐屯地)		
医療部会	横森 麻美 (韭崎東ヶ丘病院)、桜林 美香 (ホスピタルサービス)		
	植松 孝子 (飯富病院)、新津 和美 (厚生連健康管理センター)		
	小池 初美 (山梨温泉病院)、羽場三佐子 (小野病院)、小林千恵子 (身延山病院)		
	坂本 一枝 (韭崎相互病院)、清水真由美 (甲府共立病院)、保坂 悦子 (県立中央病院)、赤池 紀子 (甲府共立病院)、田辺 道子 (甲府共立病院)		
福祉部会	岸野 真見 (県立もえぎ寮)、井上さなえ (増穂町役場)、望月 圭子 (養護老人ホーム慈生園)、宮下美恵子 (富士聖ヨハネ学園)、駒田 友子 (山梨市立養護老人ホーム晴風園)、幡野 厚子 (軽費老人ホーム泉ホーム)、井上貴美江 (三吉保育園)、横田 良美 (勝沼保育園)		

水無月の日記から

医療部会 小 沢 量 子

6月〇日 晴

梅雨入り宣言はあったが、このところ連日快晴つづき。我が家の少しばかりの麦畠もすっかり黄金の波を打ってきた。馴れない手つきで鎌を握り、さくさくと麦を刈る。シリシリと照りつける太陽、したたる汗、眼はチクチクして涙ばかり、久しぶりの重労働だった。昔はこの後に、苗代作り、お田植えが控えていて、天候が気がかりだった。今はお米をつくらないので、その心配はなくなったがその分体を使うことが少くなり、労働のすばらしさを実感した一日であった。近所のTさんが釣りから帰り、鮎をくださる。小さいが天然のものはやはり味が良い。

6月〇日 くもり後雨

6時起床、久しぶりに早起きし、甲府駅北口から貸切バスで「川中島史跡めぐり、信玄公のロマンを求めて——」の旅の人となる。同人誌「文学と歴史の会」の方々に私達有職婦人クラブの有志5名が便乗させてもらったのである。

八幡原古戦場、三太刀、七太刀の跡、武田・上杉両軍兵士の眠る首塚などで激戦の跡を知る。海津城、妻女山で両雄の戦略を肌で感じ学びとる。歴史小説作家・今川徳三先生の適切な解説でこの旅が一層興味深いものとなった。

雨宮の渡しでは、いよいよ雲行きがあやしくなり、ドシャ降りの雨、おまけに霧も流れて来て「鞭声肅々夜渡河」の碑文も判読するのがやっとの有様。信繁公の眠る典厩寺、千曲川のほとりに建つ山本勘助の墓はりんご園に囲まれ、住事を偲ぶようすがもないが戦死の場所とされている。何気なく通り過した川中島周辺が400年の歴史を越えて、祖先への懐古の情と一種の感慨を以て胸に迫る。同人誌の方々には、顔みしりの方も多くおられおかげさまで車中も賑やかに有意義な一日であった。

6月〇日 晴

井上内科小児科の栄養相談日

今日の相談者の内訳は、糖尿病3名、高尿酸血症2名、腎臓病1名、高脂血症2名、肝臓病1名、離乳食初期乳児1名です。

検査データ、家族歴、病歴、食物摂取状況、嗜好などを参考に医師の治療方針にそった食事療法の指導をと心がけるとともに患者さんとの対話を大切に治療の一環としての食生活の重要性を広めてゆきたいと思う。

相談も午後5時30分に終り、お茶と桜桃をいただきしばらく談笑。「今年は天候が不順つづきで桜桃も違いでした……」自根町の患者さんが話していた。院長、婦長さん始め中病出身者が多く、気どころが知れて働きやすい明るい職場だ。高い病態栄養指導の専門性をもった栄養士の育成と、家庭医となっている診療所等への職域拡大に力を注いで行きたい。

6月〇日 晴後小雨

山梨県栄養士会甲府支部の総会と研修会に出席。午前10時、甲府保健所前をサロン付デラックスバスで出発、一行25名。双葉町雪印ワイナリーに着き概況説明を聞き、生ワイン「ベルフォーレ」（森の精の意味）をチーズのおつまみで試飲。製造工程で、熱を加えないヨーロッパ本格派ワインで仲々

美味しい。快適な環境と設備、良い水、精選されたぶどう、条件の揃っていることに改めて感心する。

大泉村ペンション、デュ・シェル・ブルーでは経営者であり栄養士会々員の大木さんご夫妻のご好意により、料理講習と試食をさせていただく。メニューは、ポタージュスープ、マリニエール、牛肉の赤ワイン煮デュ・シェル・ブルー風、高原野菜のサラダ、パン、ブルーベリーヨーグルトアイスクリーム、コーヒー、爽やかな高原の風が、心のこもった手づくりの味を一層引き立たせる。自己紹介や仕事の抱負等々賑々しく総会も終った。調理室の見学も大いに役立つ。

美しが森、清里周辺を散策し午後5時甲府着。研修とふれあいの充実した一日だった。

6月〇日 晴

歌舞伎座開場100年の記念興行で、劇場前はかなり賑わいだ。新田次郎原作の新作もののためか、修学旅行中の高校生や、企業関係らしき男性客などが目立つ。席に着いて見廻すと、何時もの屋の部の中高年女性パワーが影をひそめていたのには少々異変を感じた。

信玄公の画像にならってメーキャップにも苦心したと云う団十郎さんの熱演、湖衣姫の玉三郎の嬌やかさ、颯爽とした幸四郎の謙信。舞台装置も良く、見ごたえがあった。

勘九郎親子の「お祭り」も先日亡くなった勘三郎の当り藝だっただけに感慨深かった。

帰りは銀座でショッピング、黄昏の銀座は、何度来ても美しい。並木の若緑につばめが低く飛び交っている。清月堂で食事をし、新橋まで歩きあづさ31号で家路に着く。（山梨県栄養士会副会長）

事務局だより

1. 会費納入のお願い

会費未納者は至急事務局へ納付するか、銀行振込か郵便振替で納入してください。

◎ 納入時会員番号を明記してください。例えば銀行振込のときは

氏名欄に 325 ヨシダ ミエコと記入。

・山梨県中央銀行甲府駅前店 普通預金口座 287296

・郵便振替 甲府9-6795 - (社)山梨県栄養士会あて-

(継続会員会費 10,500円)

2. 新入会員勧誘のお願い

昭和62年度会員数は280名、本年度は組織の強化対策として会員数300名を目標に会員増に努力しております。会員のすべてが会の命運が双肩にあることを自覚して本腰で会員の勧誘をお願いします。(新入会員の入会手続き等については事務局まで電話で照会ください)

3. 役員改選について

今年度は役員改選の年、5月21日開催した定期総会において理事が選任されました。会長、副会長は6月15日開催された理事会において理事の互選により公衆栄養推進部会の藤巻一雄先生が会長に就任、副会長は小沢量子先生、梶原徳蔵先生が再選されました。役員名簿は会員名簿に掲載しましたが、「栄養やまなし」№27号にも特集いたしました。

4. 第35回日本栄養改善学会について

すでに周知のとおり9月8日(木)、9日(金)岐阜県岐阜市民会館を主会場に開催されます。

出席者は8月31日までに所属、氏名を事務局までご連絡ください。

今、外食産業の栄養士として…。

産業部会 大木 由枝

栄養士の職について14年になる。大先輩の先生方の足跡に比べれば、まだスタートしたばかりの未熟者にすぎないが、仕事に夢を掛ける一会員として恥じない生き方をしたいと常に思っている。それはまず栄養士として、今自分が世の中にどう役立つか考える事により始まるのではないだろうか。

幸い、私は病院栄養士と、一種の外食産業でもある小さなホテルのシェフとの二つの経験を持つ事ができた。

病院栄養士として、医療スタッフの一員であったとき、栄養科長であった現在の千葉県立衛生短期大学落合敏教授より、病態栄養を通し、まさに人間の生死を分ける栄養の重要な働きを学び、栄養素を摂取する人間の生理の基本を叩き込まれた。厳しい師の教育には、忘れられぬ思い出がいくつもあがるが、この人こそ今の私の基本理念を確実に育てて下さった恩師である。又、八ヶ岳で独立するにあたって何事にも代えられぬ御支援を頂いた深山先生に、「私が育てた私の分身です。よろしく願います。」と、紹介して下さいた人である。

あれから満7年、独立して小さなホテルのシェフを勤める以上、フランス料理の腕を磨く事こそ今の自分に必要と私なりに努力し、ほんの少しグルメの時代を支えてきたつもりである。

そして今、飽食により多くの問題を抱える現代食生活に、あくまでもフランス料理の専門店として、メニューの一部に正しい理論を基本とした低エネルギーフランス料理を加え、健康上生活に気を使っておられる人々にも安心して食事を楽しんで頂くことにより、栄養士として世の中のニーズに答えてゆきたいと思う。

食生活が外食産業と切り離せなくなった現代、「外食産業に栄養士を！」と、深山名誉会長の願いを微力ながらお手伝いするため、会員の皆様にご賛同、ご支援頂きたく、低エネルギーフランス料理を紹介させて頂きます。

デュ シェル ブルー 低エネルギーフランス料理について。

<初めに>

本来フランス料理は、高エネルギー、高蛋白質、高脂質である為肥満予防には少々敬遠されることがあるようです。

しかしフランス料理は美味であり、コースで食べる事により色々な食品が組み合わされて、栄養のバランスを考えますと非常に優秀な料理であることも見逃せません。

東京の公立病院にて満7年間管理栄養士として食事療法に携わり、栄養学、生理学、病態栄養学、をとうして実践で学んだ栄養管理と、八ヶ岳の小さなホテル デュ シェル ブルーのシェフとして年間2000人の御客様に満7年間フランス料理を味わって頂いた経験の中から、味とボリュームをおとすことなく、栄養のバランスの整った低エネルギーのフランス料理がフルコースでできないかとオープン以来考えて参りました。

この間ヌーベルキュイジーヌ（新フランス料理）が流行して、その繊細な美しさと軽い味わいは世

界に広くゆきわたりましたが、私にはボリュームの点で今ひとつ納得ゆきませんでした。それは御客様に満足して頂くには、味と、ボリュームが揃っていないといけないからです。オープン以来14000人の御客様に料理をお出ししてきた経験から強く感じます。

栄養士として、また、フランス料理の料理人として両方の経験を生かして栄養バランスの整った低エネルギーのフランス料理が生まれたのです。

<デュ シェル ブルー低エネルギーフランス料理の特徴>

・フルコース合計エネルギーと1日の総エネルギーについて

スープよりデザート、コーヒーまでのすべての合計は、620～630kcalです。通常のデュ シェル ブルーのフルコースは1000kcal前後、一般のホテルは1500～2000kcal、本場フランスでは2000kcal以上あると言われております。一般ホテルの約1/3のエネルギーです。

デュ シェル ブルーのフランス料理は常に御客様の健康を考えてエネルギーを一般に比べ低く調整してあります。その上300kcal減じておりますのでこれに比べても約1/3のエネルギーです。

朝食と昼食を900kcalでバランス良く配分すれば1日1500kcalで食事が可能です。

日本の栄養所要量（厚生省発表昭和60～65年）によると成人女子20代2000kcal、30代1950kcal、40代1900kcalですので1500kcalはこれを約500kcal減じた数値です。成人男子はエネルギー所要量が女子より高いので500kcal以上減じた事になりますの言うに及びません。

個人差は当然あると思いますが国民栄養調査によればエネルギーの不足はないと報告されていますので、平均して所要量を満たしているとしますとこの面より論じても1日約500kcal減じる事になります。栄養士が管理する以上低エネルギーというなら1日の食事のトータルが大切で、また1日その範囲で食事が可能でなければいけないと思うのです。ただ、私共はレジャー施設の一つですから、御客様が私ども以外で食するのについてはあくまで自由という前提はあります。

なぜ500kcal減じる事に注目したかといいますと、1日1500kcalが低エネルギーとする上限と思われること、また体重1kg減ずるのにけずる7000kcal減じなければならない（椎名普一監修 食事療法の理論による）と言われますので計算上2週間で1kg1ヶ月で2kg減量できることになります。1ヶ月2kgの減量が適し、病態以外では1ヶ月2kg位が安全といわれておりますので、健康面を充分考慮したものであります。

・フルコース合計蛋白質と1日の総蛋白質について

スープよりデザート、コーヒーまでのすべての合計は40～50kg蛋白質がすこし高いと思いますが、営業施設のフランス料理となりますと、これでもおさえたほうです。1日の食糧構成の合計は80kgとなりますので前記同様ですが、エネルギーを低くしてあるため寒気を感じさせないように蛋白質のSDA（特異動的作用）を利用しさらにエネルギーを減じた為蛋白質がエネルギーに利用され貧血などの障害をおこさないよう配慮したいと御理解下さい。

・フルコース合計脂質と1日の総脂質について

スープよりデザートまでのすべての合計は25g前後、1日の食糧構成の合計は、45gで脂肪のエネルギー比の目安20～25%より高いのですが、低エネルギー食で空腹感が生じないように配慮したと御理解下さい。又フランス料理の風味を味わうために調理にも必要と思われます。

・フルコース合計糖質と1日の糖質について

スープよりデザート、コーヒーまですべての合計は70g前後、1日の食糧構成の合計は180gです。糖質については栄養所要量で定めておりませんが1日200～300gと言われておりますので平常値より低くしかも不足による低血糖の心配はありません。

以上重要な栄養素について述べて参りましたがこの外に、食物繊維なども考えておりコレステロールの代謝や、食事制限による便秘もおこしにくいように考え合せております。

もちろん夕食フルコース内のコレステロール量は海老や牛肉を利用しても、朝食も合せて、通常1日食物から摂取されるという400～800mgより少なく調節されております。又、コレステロールも大切な栄養素であることも忘れてならないと思っております。

健康を考える人の為に、何らかの理由でエネルギーを調節しております人の為に、あくまでフランス料理専門の高原のホテルとして利用して頂く目的で、この低エネルギーフランス料理が出来上がったのです。

※ 低エネルギーフランス料理の食糧構成、メニューは次号へ掲載します。

(デュ シェル ブルー)

図書紹介

食べものを教える ～歴史と地域の再発見～

行政部会 牛 山 孝 友

農文協 人間選書104 熊本県家庭科サークル著 定価1,300円

まえがきの一部にこんなことが書かれています(熊本弁で書かれています)。
「そざんたい。……ほら、昔の人の暮らしば考えてみるとわかるじゃない。鶏を飼って、その糞で野菜をつくって、できた大根や茄子を煮物にして……暑すぎても涼しすぎても、また、雨が降りすぎても具合が悪か……。なにしろ『おてんとうさまのお陰』をうけ、自然と一体となって暮らしを営んできたただけん……。

そして、そざんきびしなかでも、盆や正月、祭のときは、山盛りのごちそうばつくって、みんなで腹が痛うなるくらいたくさん食べて飲んで……やってたでしょう。

もともと『食』には『きびしさ』と『遊び』の要素があったとじゃなからうか」(中略)

子を産む性をもつ私たち女は、なによりも子どもたちが平和な世の中ですこやかに「自立した生活者として」育つことを願います。「自立した生活者」とは、まわりの人と連帯しながら主体的で自覚的に生活を楽しみながら暮らす人。

この本は「平等で平和な暮らしを創る子ども」が育つことを願う、全国のなかまへのラブコールとして、熊本県家庭科サークルがまとめた実践集です。(前書きから抜粋)

内容は三章から構成されています。

第一章 なぜ“地域の食べもの”なのか。

第二章 作って食べて子どもたちは何を学んだか。

第三章 食べもの教育をどうつくるか。

殊に、サブタイトルに～歴史と地域の再発見～とあるように、第二章ではこの実践体験が生き生き

と紹介されていて納得させられる山場でもあります。その事例は、なたねをしぼる、焼米から炊飯まで、納豆を作る、だご汁を作る、味噌を作る、切り干し大根を作る、野菜を食べる、ヨモギだんごをつくる、豆腐をつくる、ウィンナーソーセージを作る、甘酒をつくるの11種類の紹介があります。

「子どもの実態から授業を！」これがサークルの先生方の合言葉となっています。サークルでは例会のたびに子どもの姿を出し合います。その一例が示されています。「玄米」と「なたね」の実物を見せて「これ何かな」とたずねた。その結果、玄米を知っているのは10人に1人くらい、なたねでは男子で20人に1人、女子で20人に3人でした。そのうえ、なたねを米とか麦とか大豆とか、明らかに姿・形のちがう食品を答えた生徒が5パーセント前後もいたのです。(中学1年生)

ついでにインスタントラーメンとマヨネーズ、子どもたちは大好きな食べもののはずですが、これが何からつくられているのかほとんど知りません(中学生の男女)。インスタントラーメンが小麦または小麦粉からつくられていると答えられたものは、男女とも3人に1人、マヨネーズになると、卵・油・酢の正解者は1人もいません。卵を書いたのは男子が3人に1人、女子が2人に1人で、油を書いたのはゼロに近いありさまでした。

大好きな食べものが何からできているのか、まして、その食べものがどういう過程でつくられているかという、全く見当がつかない子どもばかりです。これでは自分の食事のバランスや安全性について問題がないのかどうかを判断し、食生活上の課題を見つけようなどといっても無理なはなしです。

子どもたちが、食べることに無知・無頓着で、なんだか生活力を失ってきたみたい…。子どもって本来食べることが大好きなはずなのに…。食べることが暮らしのなかに根づいている子どもはもはやいなくなったのだろうか…。

このように考えると、米や麦など原材料の科学であり、食生活史であり、食文化なのです。

物質的に豊かな生活、その豊かさの陰で生きる力を失いつつある私たち…。生きる力を奪われつつある子どもたち…。人間だけが持っているはずの自らの生活を創る力、生活を創り変えていく力、暮らしに根ざしながら暮らしを切り拓く力…。いわゆる「生活力」を失いつつある人間…。

しかし、まだ諦めるには早すぎます。育つ環境によっては、食べものに強い関心をもつはずですが、実践が物語るように、食べものをつくって食べることに、他のことよりも関心を示します。今からでも遅くはありません。

最後に家庭科教育は、1人の人間として育てる立場から、男女共学を主張しています。その根拠として、今の世の中ではいわゆる、社会的労働に従事している限りは家庭人としての「予見性」が身につかない。

つまり、世の中は変り、好むと好まざるとにかかわらず「家庭の外側」でつくられたものを購入し「家庭の外側」でなされる家事サービスを受けずには、暮らせなくなってきています。「家庭の外側」でつくり、やることがもうかることに目をつけた人がいたからでもあり、もうかるためには、より多くの利潤をあげることに。それを利用する人の健康とか暮らしの安定、いわゆる福祉は二の次のことにされています。

だからこそ、家庭科も「家庭の内側」のもろもろのことがやれるだけでなく、「家庭の外側」のしくみを見つめ、そのしくみが私たちの暮らしの福祉を充実させるように働きかけられる子どもを育てていかなければなりません。

問題は子どもばかりではなく、若いお母さんがたの中にも似たりよったりの状況があるのではないのでしょうか。私たちは、栄養士または、管理栄養士の名称で栄養指導の業務に従事している専門職として、足をとめ、耳を傾けてみる問題の一つと感じましたのでこの本をご紹介します次第です。

(日下部保健所)

社団法人
 山梨県栄養士会
 シンボル・マークの募集!!

本会は、昭和22年に日本栄養士会山梨県支部として産声を挙げ、昭和60年には会員の長年の念願であった法人化を達成し、社団法人山梨県栄養士会へと大きく脱皮しましたが、この間40有余年の歴史を刻みつつ、時代の変遷の中で幾多の苦難に遭遇しながらも、懸命に組織の強化と、会員の資質の向上、社会的地位の確立などに努力し、県民栄養の改善向上にも弛まぬ努力を続けてまいりました。先に開催された昭和63年度総会で作成を決定した「シンボル・マーク」は、本会のシンボルとして県民に栄養指導専門職能団体の存在をアピールし、併せて会員が誇りを持って使用できるものを広く会員から募集します。ふるってご応募下さい。

募 集 要 領

- * (社) 山梨県栄養士会員としての誇りと、栄養指導の専門職能団体として未来に向かって生々と発展する姿を表現し、会員に親しまれるデザインを募集します。
- * シンボル・マークは会旗、会員バッチ、その他会の象徴として使用します。
- * デザインの大きさはB 6 版 (はがき大) とし、色は 3 色以内とします。
- * 応募は 1 人何点でも結構です。作品には必ず会員番号、住所、氏名を裏面に明記し作品について簡単な説明を付してください。(未発表の作品で自作のものに限ります)
- * 募 集 期 間 昭和63年 8 月 1 日から11月30日まで (郵送の場合は当日消印有効)
- * 審 査 及 び 発 表 本会内に審査委員会 (専門家及び理事で構成) を設けて審査し、入選は、最優秀作品 1 点、優秀作品 2 点とし、に入選者には賞状及び次の賞金を贈呈します。
(応募者全員に粗品を贈呈します)
最優秀作品 1 点 賞金30,000円 優秀作品 2 点 賞金各10,000円
- * 入選作品の発表 その作品のデザイン及び入選者を「栄養やまなし」に発表します。
- * 作品の送付先 〒400 甲府市丸の内 2 丁目38-8
(社) 山梨県栄養士会「シンボル・マーク」係 宛
- * 問 合 せ 先 (社) 山梨県栄養士会「シンボル・マーク」係 TEL0552 (22) 8593

☆ お断わり 応募作品の著作権は (社) 山梨県栄養士会に帰属し、いかなる理由があってもお返しいたしません。また、作品の一部を審査委員会で修正して採用することがあります。あらかじめご了解ください。

顧問・名誉会長・参与名簿

役 職 名	氏 名	所 属	所 在 地
名誉顧問	望 月 幸 明	山 梨 県 知 事	〒400 甲府市丸の内 1 - 6 - 1 0552-37-1111
顧 問	杉 田 吉 男	山 梨 県 厚 生 部 長	〒400 甲府市丸の内 1 - 6 - 1 0552-37-1111
〃	刑部源太郎	山 梨 県 医 師 会 長	〒400 甲府市丸の内 2 - 32 - 11 0552-26-1611
名誉会長	深 山 武		〒409-14 東八代郡一宮町国分680 05534-7-0796
参 与	烏帽子田彰	山梨県厚生部健康増進課長	〒400 甲府市丸の内 1 - 6 - 1 0552-37-1111
〃	水 上 和 夫	山 梨 県 教 育 委 員 会 ス ポ ー ツ 振 興 課 長	〒400 甲府市丸の内 1 - 6 - 1 0552-37-1111
〃	長 田 正 五		〒400 甲府市大津39 0552-41-2824

(社) 山梨県栄養士会役員名簿

役職名	氏 名	勤務先名及び所在地	現 住 所	担 当
会 長	藤 巻 一 雄	〒400 (社) 山梨県栄養士会 (非常勤) 甲府市丸の内 2 - 38 - 8 ☎ 0552-22-8593	〒400 甲府市千塚 4 - 8 - 26 ☎ 0552-51-1650	統 括
副会長	小 沢 量 子	〒400 井上内科小児科医院 甲府市朝日 1 - 4 ☎ 0552-51-7700	〒400 甲府市緑ヶ丘 1 - 8 - 20 ☎ 0552-52-5057	会長補佐 組 織
〃	梶 原 徳 蔵	〒400 山梨県老人クラブ連合会 甲府市丸の内 1 - 10 - 5 ☎ 0552-35-1348	〒409-14 東八代郡一宮町下矢作63 ☎ 05534-7-1473	会長補佐 総 務
理 事	石上三千子	〒400 甲府市教育委員会学校教育課 甲府市丸の内 1 - 18 - 1 ☎ 0552-37-1161	〒400 甲府市大里町3866 - 6 ☎ 0552-43-3811	組 織
〃	岡 本 裕 子	〒400 山梨学院短期大学 甲府市酒折 2 - 4 - 5 ☎ 0552-33-1111	〒192 東京都八王子市暁町 1 - 5 - 12 ゴトウマンション ☎ 0426-26-2386	学 術
〃	牛 山 孝 友	〒405 山梨県日下部保健所 山梨市小原西649 ☎ 0553-22-2161	〒406 東山梨郡春日居町熊野堂99 - 1 ☎ 055326-3376	広 報

〃	宮川善美	〒400-13 境川村役場民生課 東八代郡境川村藤岱2600 ☎ 0552-66-2111	〒400-13 東八代郡境川村藤岱2425-1 ☎ 0552-66-3519	広 報
〃	秋山智恵子		〒400-03 中巨摩郡檜形町下宮地442-3 ☎ 0552-82-4782	事 業
〃	林 芳江		〒403 富士吉田市竜ヶ丘3-12-7 ☎ 0555-22-1347	組 織
〃	内田好子		〒405 山梨市北381 ☎ 0553-22-4152	事 業
〃	中村大家	〒400 (社)山梨県栄養士会事務局 甲府市丸の内2-38-8 ☎ 0552-22-8593	〒400 甲府市山宮町3000-2 ☎ 0552-52-5449	事 業 事務局長
〃	老沼喜久江	〒401 大月市立中央病院 大月市花咲1221 ☎ 05542-2-1251	〒401 大月市富浜町鳥沢1865 ☎ 05542-6-2610	学 術
〃	中村栄子	〒407 山梨県社会福祉村管理局 韮崎市旭町上条南割3313-1 ☎ 0551-22-6111	〒400-01 中巨摩郡竜王町新町130 ☎ 0552-76-2746	総 務
〃	斉藤正治	〒406 銀門会甲州病院 東八代郡石和町四日市場2031 ☎ 0552-62-3121	〒400-02 中巨摩郡白根町在家塚1060 ☎ 0552-83-0601	組 織
〃	小沢正子	〒400-03 巨摩共立病院 中巨摩郡檜形町桃園340 ☎ 0552-83-3131	〒400-01 中巨摩郡敷島町牛匂2750 ☎ 0552-77-4615	学 術
〃	渡辺富雄	〒406 石和温泉病院 東八代郡石和町八田330-5 ☎ 0552-63-0111	〒400 甲府市東光寺町1-8-15 ☎ 0552-35-5129	広 報
〃	水地民子	〒400 特別養護老人ホーム尚古園 甲府市和田町村の内2948-6 ☎ 0552-53-7231	〒400 甲府市古府中町855 ☎ 0552-51-0601	総 務
〃	沢村和子	〒409-24 大島保育園 南巨摩郡身延町1949 ☎ 0556-62-2763	〒409-25 南巨摩郡身延町塩沢1735 ☎ 0556-62-1031	広 報
監 事	田草川憲男	〒407 山梨県韮崎保健所 韮崎市若宮1-10-41 ☎ 0551-22-1231	〒409-14 東八代郡一宮町金田1023 ☎ 05534-7-2744	
〃	深沢清子	〒400-06 鯉沢病院 南巨摩郡鯉沢町1764 ☎ 0552-62-3135	〒409-01 中巨摩郡若草町加賀美3017 ☎ 0552-83-3571	
〃	河南洋子	〒403 昭和大学富士吉田校舎 富士吉田市上吉田4562 ☎ 0555-24-3239	〒403 富士吉田市上吉田4562 ☎ 0555-22-8285	

部 長 ・ 部 員 名 簿

総務部、事業部	統括	梶原副会長
学術部、組織部 広報部	統括	小沢副会長

部	部 長	部 員
総 務 部	梶 原 理 事	中 村 (栄) 理 事 水 地 理 事
事 業 部	中村(大)理事	秋 山 理 事 内 田 理 事
学 術 部	老 沼 理 事	小 沢 理 事 岡 本 理 事
組 織 部	小 沢 理 事	林 齊 理 事 石 藤 理 事 沢 上 理 事 渡 村 理 事 宮 辺 理 事
広 報 部	牛 山 理 事	

支 部 長 名 簿

支部名	氏 名	所 属	所 在 地	担当理事
甲 府	長田松子	住 吉 病 院 0552-35-1521	〒400 甲府市住吉町4-10-32	水地理事
日下部	牛山孝友	日下部保健所 0553-22-2161	〒405 山梨市小原西649	牛山理事
石 和	依田明子	石和保健所地域保健課 0552-62-2155	〒406 東八代郡石和町市部448	斉藤理事
小笠原	平嶋万里	峡 西 病 院 0552-82-2151	〒403 中巨摩郡檜形町下宮地421	小沢理事
吉 田	佐藤文子		〒403 (自宅)富士吉田市上吉田559 0555-22-3281	林 理 事
身 延	望月邦子	身延保健所地域保健課 0556-62-1071	〒409-24 南巨摩郡身延町丸滝宮の前569	沢村理事
韮 崎	田草川憲男	韮崎保健所 0551-22-1231	〒407 韮崎市若宮1-10-41	中村(栄) 理 事
大 月	中野輝子	回生堂病院 0554-43-2291	〒402 都留市四日市場270	老沼理事

部 会 長 名 簿

	氏 名	所 属	所 在 地
学 校	尾 上 葉 子	富士吉田市学校給食センター 0555-22-4466	〒401-05 富士吉田市大明見487-1
教 育 養 成	鈴 木 道 子	山梨学院短期大学 0552-33-1111	〒400 甲府市酒折2-4-5
行 政	清 水 正 生	山梨県厚生部健康増進課 0552-37-1111	〒400 甲府市丸の内1-6-1
公 衆 栄 養	沢 登 京 子		〒400-03 (自宅) 中巨摩郡檜形町吉田342 0552-83-0111
産 業	森 田 園 子	森永乳業㈱甲府営業所 0552-22-7164	〒400 甲府市丸の内2-14-13 (自宅) 甲府市国母5-16-2 0552-24-4756
医 療	老沼喜久江	大月市立中央病院 0554-22-1251	〒401 大月市花咲1221
福 祉	水 地 民 子	特養老人ホーム尚古園 0552-53-7231	〒400 甲府市和田町村の内2948-6

日本栄養士連盟山梨県支部役員名簿

役 職 名	氏 名	住 所
会 長	深 山 武	〒409-14 東八代郡一宮町国分680 05534-7-0796
副 会 長	長 田 正 五	〒400 甲府市大津39 0552-41-2824
	藤 巻 一 雄	〒400 甲府市千塚4-8-26 0552-51-1650
	小 沢 量 子	〒400 甲府市緑ヶ丘1-8-20 0552-52-5057
幹 事 長	梶 原 徳 蔵	〒409-14 東八代郡一宮町下矢作63 05534-7-1473
財 政 部 長	中 村 大 家	〒400 甲府市山宮町3000-2 0552-52-5449
幹 事	内 田 好 子	〒405 山梨市北381 0553-22-4152
	平 嶋 万 里	〒403 中巨摩郡増穂町大久保317-1 0556-22-1443
	佐 藤 文 子	〒403 富士吉田市上吉田559 0555-22-3281
	沢 村 和 子	〒409-25 南巨摩郡身延町塩沢1735 0556-62-1031
	白 須 そ の	〒409-01 北都留郡上野原町鶴島1650 0554-62-5145
監 事	竹 口 は る 子	〒400 甲府市幸町12-15 0552-33-7948
	斎 藤 正 治	〒400-02 中巨摩郡白根町在家塚1060 0552-83-0601

☆ 賛 助 会 員 ☆ (順不同)

昭和63年7月末日現在

商 社 名	電話番号	代表者氏名	業 務 内 容
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	0552-22-1151	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	大久保 篤	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
シキシマ醬油(株)	0552-73-6844	天野袈裟富	醬油、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	醬油、給食材料
(株)日新厨房企画	0552-73-3881	井上 寛	厨房企画設計管理
白麦米(株)	0556-2-2121	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①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 麵
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	厨房設計管理
山梨県牛乳協会	0552-22-5144	斉藤正健	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機器
中央法規出版株式会社	03-359-3861	莊村多加志	食品衛生、栄養関係書籍出版
三信化工株式会社	03-861-4331	鳥谷好夫	メラミン、ポリプロ食器
武田薬品工業(株)東京食品営業部	03-278-2683	赤松順一郎	強化米「新玄」



全国で愛用されている
信濃化学の
給食用プラスチック食器

好評発売 保温食器 (飯井、汁椀大小、菜皿、コップ)

民芸調メラミン食器 益子 (特許第941944号)

フォイル絵付メラミン食器

◆タフトレイ (FRP 角膳)

ダブルカラーポリプロ食器 六花

◆ポリプロ食器

透明食器 (ポリカーボネート製)

◆流動食コップ (700, 400, 250, ml)

重度心身障害者用食器

◆食札ケース (大・小)

製造直売

☎ J I S 表示許可工場

信濃化学工業株式会社

〒380 長野市大字古野583番地 TEL 0262-43-1115(代)

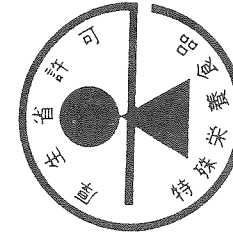
FAX 0262-43-1520

東京築地
直入

高級鮮魚卸



甲府市相生二丁目3-16
電話 0552(35)7648(代)



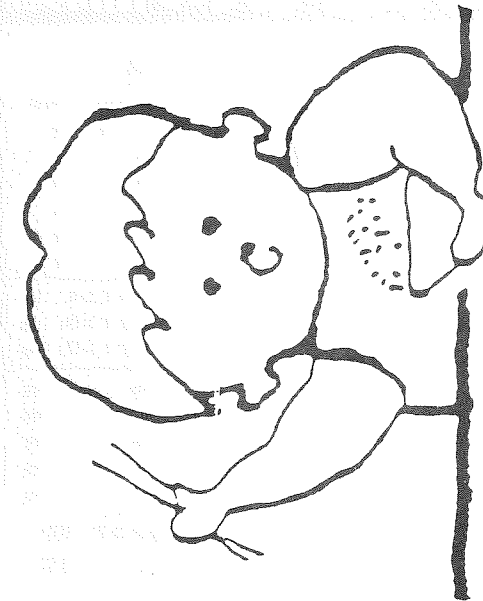
おいしい白米

に欠かせない

ビタミンB₁

強化米

玄米タイプ
も出来ました



農林水産省・厚生省 共管

社団法人

栄養食糧協会

会長 武田 誠三

〒100 東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル932号室 TEL 東京(211)5628

深山 武先生『感謝の集い』のお礼

(社) 山梨県栄養士会 会長 藤 巻 一 雄

去る7月23日に岡島デパート7階クリスタル・ホールで開催いたしました深山武先生「感謝の集い」には、大変お忙しい中を、来賓の方々をはじめ多数の会員のご参加を戴きまして盛大に、また終始和やかな雰囲気のなかで開催できましたことを心から厚くお礼申し上げます。忙しい時間を差し繰っての、ご出席の会員も多かったことと思いますが、最後まで盛会裡に終了できましたことは、ご参加戴いた会員の皆様のご協力の賜ものと感謝申し上げます。

何人かの方々のスピーチの中にも、心暖まる深山先生のお人柄が垣間見え、大きな功績と同時に私達に大きな感銘を与えたひとときでした。先生には今後も、本会の名誉会長として更に県民栄養の改善向上に意欲を燃やしておられますが、名誉会長としては勿論、栄養士の大先輩として私達の良き先達としてのご指導と、益々のご健康と、ご活躍を心からお願い申し上げる次第です。

この「感謝の集い」に寄せられました会員の皆様のご協力とご好意に対しまして改めてその力強さを痛感しました。栄養士を取りまく社会環境はかつてない程の厳しさ、多難さを増してきております。本会が一人々々の会員の力と努力によって更に飛躍的に発展していくために本会に対するご協力を切にお願い申し上げますとともに、会員の皆様のご健勝とご発展をお祈りし、お礼のご挨拶といたします。ありがとうございました。

効率の良いたんぱく質の補給に！



乳清たんぱく食品

サンケンラクト

特 長

1. 乳清たんぱく質を主体にしたアミノ酸スコアの高い動物性たんぱく補助食品です。
2. 高たんぱく・低脂肪でしかも消化吸収がすぐれています。
3. 濃厚流動食に配合し、病状に応じた組成の濃厚流動食を手軽に調製できます。
4. 溶けやすい粉末ですから、色々な料理に手軽にご利用いただけます。

〈風味〉 ストロベリー味、プレーン味

〈包装〉 10g×100パック、1kgスタンディングパウチ



販売者
株式会社 三和化学研究所
名古屋市中区東外堀町35番地

〈分析値〉

(100g中)

エネルギー	kcal	364
たんぱく質	g	72.2
脂 質	g	0.3
糖 質	g	17.9
繊 維	g	0.1
灰 分	g	4.1
水 分	g	5.4
ビ タ ミ ン	ビタミンA	IU 4300
	ビタミンB1	mg 2.25
	ビタミンB2	mg 3.55
ミ ネ ラ ル	Na	mg 1280
	K	mg 350
	Ca	mg 218
	P	mg 532
	Fe	mg 0.77

アミノ酸スコア 100

Fischer比 3.92