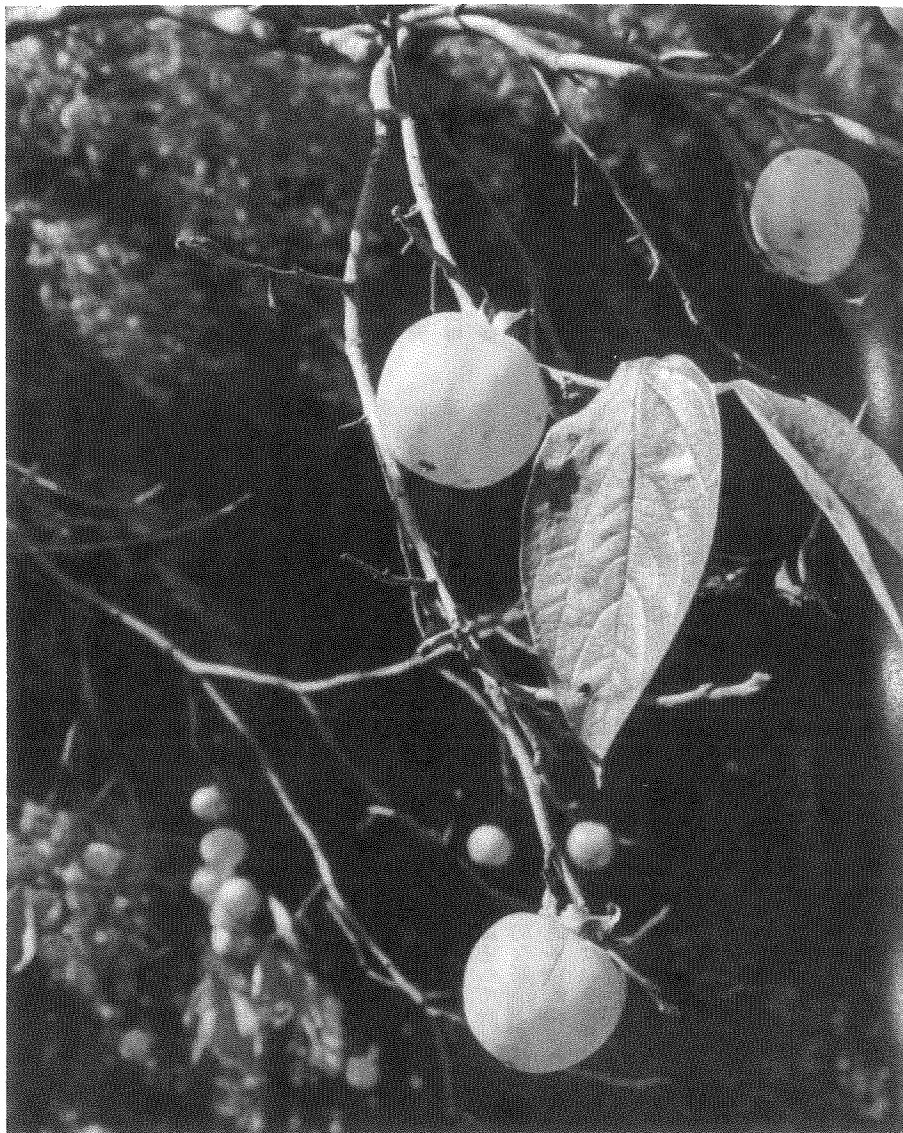


社団法人 山梨県栄養士会 〒400 甲府市丸の内二丁目38-8 ☎0552-22-8593 平成2年10月



「灘の生一本」とは
なにか？

いきなりお酒のはなしで恐縮ですが、何かにつけて酒は日常生活とは切っても切れないうれしい存在。左利きの向きには寒さが加わるにつれて「徳利」の熱燗がなつかしくなる。近年若い人の日本酒離れが目立つといわれるが、鍋物と相性がいい。よく「灘の生一本」というが、これを製品に表示するには、お上の示す条件に合致しなければならぬ。日本酒造組合中央会が定める品質基準に合致するお酒であることが必要です。その条件は次の三つです。

- 1 米と米こうじだけを原料にしてつくられたお酒であること。つまり、アルコールや糖分などを加えていないこと。
- 2 搾ってから一切水を加えていない原酒であること。
- 3 自分の蔵でつくった酒。自醸酒であること。よそから買い入れた酒を混入してはいけない。

こういう厳しい条件を満たした酒でなければならぬのです。

(広報部長 牛山孝友)

ちかごろ考えていること...

栄養士の方々の活躍に期待して

山梨県厚生部健康増進課長 関 英一

この秋、米国農務省のタフツ大学内老化栄養研究所の研究グループから、ひとつの精緻な研究結果が発表された。彼らは、パイロット調査から得られた、「閉経後五年以内では骨の消失がかなり速く進み、六年以降は安定したペースで少しずつ消失していく」、「ある一定レベル（BMD_{sp}/日）以下のカルシウム（Ca）しか食事から摂取していない人は、それ以上摂取している人に比べて一段と骨の消失が速いようである」といった知見をふまえて、ダブル・ブラインド、プラセボ・コントロールド、ランダム化という周到なデザインで、閉経後の女性の経口Ca摂取が骨の密度に与える影響についての研究を実施している。この研究の結果は、「一日BMD_{sp}以下のCaしか摂取していない、閉経後六年目以降の健康な女性は、Ca摂取を一日BMD_{sp}以上に増やすことによって骨の消失を有意に減少させることができる」と要約されている。「Ca摂取量が少ないことと骨の消失が速い

の場面だけでなく、政策決定のレベルにおいても重視されるようになってきた。一方で、先の例に見られるように、相当基本的と思えることであっても、強い証拠による裏付けの過程はまだ現在進行形であり、裏を返せば、本当に強力な根拠をもつ「正当な」科学的知見というのは意外と多くないのである。健康に関する情報は氾濫しているが、その裏にある知見の質はどれも高いというわけではなく、多くの人々が納得するルールに基づいて蓄積された「正当な」知見は今後も長く尊重され続けなければならない。そのような過程を経ないで喝えられている知見は、はやりすたりの波に洗われていくものと考えられる。とすれば、「正当な」知見を知識として身につけるためには、効果的な筋道さえ見つけられれば、情報過多に翻弄されて自分の勉強の時間のなさを嘆く必要も少なくなってくるような気もする。これからのヘルス・プロフェッショナルは、いろいろな知見の「正当性」のランク付けをよく認識しておくことが必要になってくるということだろう。米国で昨年出された「ダイエット・アンド・ヘルス」という本は、栄養と疾病との関連について、そのような「正当性」まで含めてこれまでの知見を整理・集大成しようという大変な努力を要する試みに正面から取り組んだ、おそらく初めての作業の産物である。これが、この本の

貴重な点である。さて、保健活動を支える科学的な知見について述べてきたが、ヘルス・プロフェッショナルの実際の活動の形態についても大きな変化が進行している。保健スタッフに期待されている役割の中心は、もはや科学的知見を知識として地域住民に伝達することではなく、住民ひとりひとりの健康づくりへの自主的な取り組みが円滑に進むよう支援していくカウンセラー的・コーディネーター的活動になってきている。健康科学の諸分野に関しては専門家としての見識で武装してはいても、地域の人々から「先生」ではなく、寧ろ「気軽に相談相手」や「面白い話題の提供者」と見られることを今後とも目指していくべきなのだという気がする。専門的なアドバイスの中にも、個人個人の嗜好や家庭環境等への考慮を取り入れ、それを通じてひとりひとりの行動変容に専門家としての働きかけをどう結びつけていけるかが大切になってきている。こんな流れの中で、保健指導・健康教育の「評価」という、従来あまり正面から取り組まれてこなかった分野にも光が当たり始めている。また、カウンセラー的・コーディネーター的技量はその人の素質によるだけでなく、トレーニング次第でかなり進歩するということも言われてきているし、そのようなトレーニングの必要性も喝えられてきている。栄養や運動に関して

ヘルシーやまなし健民プラン

は、このような技量を発揮して取り組んでいくべき課題がたくさん存在している。たとえば、青年層や平均的な男性に自分の生活をまじめに考えてもらうにはどうしたらいいかということはまだまだこれからの課題であり、取り組みのいとうちはおそらく地域によってかなり異なるの

だろう等々…。食や運動を通じた地域づくりの支援者、地域の食文化づくりのキー・パーソンとしての栄養士の活躍は、このような議論の延長線上でますます盛んになっていくのであろうし、また、盛んにしていかななくてはならないと感じている。

県がヘルシー健民プラン策定

10歳若返り運動展開

県は五月末「ヘルシーやまなし健民プラン」を策定した。人生八十年の高齢化時代に向けて、県民が「自らつくり、自ら守る」健康づくりの指針とするもので、①行政施策②健民プランの推進方策③生涯各期における具体的な健康づくり④健康読本⑤資料⑥の五章から組み立てられている。プランの実践に当たって、県は本年度から三カ年計画で「県民十歳若返り」をテーマに、自然に無理なく健康的なライフスタイルを身につける県民運動に乗り出すほか、市町村での事業推進に補助制度を設け、「健康県やまなし」の実現を目指す。

同プランは、平均寿命の延び、成人病の増加など疾病構造の変化、余暇時間の増大に伴う意識変化などを背景に、日常生活での健康づくり

の実践を通じ、栄養・運動・休養・心の調和が取れた生活スタイル、社会の一員として自立した高齢者観の確立が狙い。

プラン推進のテーマに位置付けた「県民十歳若返り」運動は、運動、休養、高齢者（本年度）、栄養、成人、母子（三年度）、婦人、児童・思春期、青年（四年度）に重点を置いて進める。五年度以降に事業の見直しを行い、新たな重点項目を定める。生涯各期における健康づくりでは、胎児・周産期、乳児、幼児、学童、思春期、青年、壮年、更年期、後期、老年前、後期の十一期に分け、それぞれのステージに応じた健康目標、注意する心身の問題、病気の予防、健康づくり、日常生活に関し、指針を掲げている。

散歩気分楽しいお買物！

ハナミズキ並木の朝日通り

鮮魚・酒
こばやし

甲府市朝日五丁目5の9 TEL (52) 2947



受賞者にきく

受賞者にきく

六月五日東京都で開催された、(財)日本栄養士会第三回通常総会の席上、顕彰規定に基づき、永年にわたり職務に精励し、その功績が顕著であるとして、渡辺富雄先生（医療部会）が受賞されました。

この栄誉を讃え、足跡や仕事に対する考え方、抱負などお伺いいたしました。

会長表彰を受賞して

医療部会 渡辺 富雄

去る六月五日第32回日本栄養士会通常総会に於いて、会長表彰を受賞いたしました。

昭和45年、山梨学院短期大学栄養科を卒業し、今年で丁度20年になります。

その間、事業所一ヶ所と現在勤務している職場を含め三ヶ所の病院を経験する事ができました。

各々の職場に於いて、多くの事を学ぶ事ができたわけですが、最初の職場は、あく迄も経済優先を主眼としている、給食委託会社でした。

そこでは、コスト意識をもつ事の大切さを教えられた。その時の上司に、「玉葱一個であつても、月給と同じだ」と言われた事は昨日のことのように記憶に残っています。

現在の職場に就職して13年になり

ます。当然就職するにあたり、病院幹部との面接があったわけですが、

最初は事務局長、統括企画室長（現在事務局長）との面接でした。それから数日後に、当院の経営者である、天野建理理事長との面接になりました。

既に私も栄養士として7・8年の経験があったわけですが、その面接のやり取り、天野理事長より「渡辺君、私は君の今迄の栄養士としての経験には期待していない。当院の性格に合った栄養管理、給食管理をしてもらいたい。要するに、君のオリジナルを期待している。」と言われました。

私にとって、理事長のこの一言は大変大きなインパクトだった事は言うまでもありません。

当院に就職して今日迄、理事長に言われた、その一言を自分のバックボーンとして働いてきたように思います。

私が従事している病院給食は種々の問題を抱え、大きな曲がり角に

場合、審査会構成メンバーの互選による。

五 審査会の招集は会長が行う。

（提出の期限）

第八条 顕彰の関係書類の提出期限は、原則として毎年3月15日より4月15日とする。

（規定の変更）

第九条 本規定の変更は、理事会の議決を経なければならない。

理事会概要報告

於 (財)山梨県栄養士会事務所

第1回 4月24日(火)

出席者 七名

○議事

1 平成2年度（第6回）通常総会議案審議について

(1) 平成元年度事業報告・収支決算報告の承認

(2) 平成2年度事業計画・収支予算の各案についての承認

(3) 役員改選に伴う各職域部会推薦理事・監事の決定

(4) 本会の会員パッチ作製の廃止案についての承認

2 社団法人山梨県栄養士会並びに日本栄養士連盟山梨県支部役員の慶弔規定案についての承認

3 常任理事のポスト新設についての承認

中村事務局長をあてること

4 その他

・本来の姿の総会とするため研修会、講演会は併催しない。

・総会終了後に出席希望者で立食パーティーを行う。

・日米発行「健康増進のしおり」配布について

従来は支部単位に会員に配布していたが、新年度からは職域部会単位に配布することとした。

第2回 6月15日(金)

出席者三名（栄養士連盟と合同）

1 経過報告

定期総会以降の各種行事・事業等への出席、参加状況

2 議事

ています。しかし、食事を通して、入院している方々の「心」に栄養を届ける事ができるような、病院給食をめざしていきたいと思っています。

いづれにいたしましても、今回の会長表彰受賞は、当会会長をはじめ、先輩諸兄、同僚の皆さんの御支援の賜物と感謝する次第です。ありがとうございます。

（医療法人 石和温泉病院）

参考

顕彰規定

制定施行 昭和47年6月17日

（目的）

第一条 本会の正会員、職員、賛助会員及びその他の者に対する顕彰は、本規定による。

（表彰状授与基準）

第二条 正会員の表彰は、次の各号の一に該当する者について行う。

一 正会員として20年以上在籍している者

二 法人設立（昭和34年）以降、理事、幹事、代議員（旧定款による評議員）、都道府県栄養士会役員（旧定款による支部運営委員）として3期（6年）以上在籍し、その業務にげみ他の規模となり年齢が40歳を超える者

三 その他、特に表彰に値する者

認められる者

二 職員の表彰は、次の各号の一に該当する者について行う。

一 永年にわたり職務に正礼詩、その功績が顕著である者

二 その他、特に表彰に値すると認められる者

（感謝状贈呈基準）

第三条 賛助会員及びその他の顕彰は、次の各号の一に該当する者について行う。

一 賛助会員として永年にわたり本会の事業を援助し、その功績が顕著な者

二 その他、本会の事業に特別な協力をなし、顕著な功績のあった者

（顕彰の方法）

第四条 表彰状授与及び感謝状の贈呈は会長がこれを行う。

二 表彰には、副賞を添えるものとする。

（顕彰の時期）

第五条 顕彰は、通常総会において行う。ただし、特に必要がある場合は随時に行うことができる。

（顕彰の手続き）

第六条 第二条の規定に該当する者があるときは、正会員については、その所属都道府県栄養士会長、職員、賛助会員その他の者については理事長が、所定の様式により顕彰審査委員長に提出する。

一 表彰内申書（別記様式1省略）

二 顕彰調書（別記様式2省略）

する日本栄養士会職域協議会連合体構想について

組織強化がうたわれている今、細分化ではなく連携を密にする方向での物の考えかたが必要であらう

(3) 生涯教育専門栄養士認定のための研修コース策定について

日米から示された実施概要の考え方を検討

三種の専門別コースは選択制で5年以内に各単位を修了した者に認定試験のうえ専門有資格者として日米台帳に登録し、その証を発行する

今後実施へむけて検討する

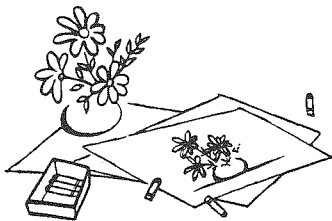
(4) 日米第4次組織強化長期計画案の策定について

日米から示された案を検討

(5) その他

県栄養改善に関し、先進県の例を調査している

（広報部長 牛山孝友）



理事会概要報告

第1回 4月24日(火)

出席者 七名

○議事

1 平成2年度（第6回）通常総会議案審議について

(1) 平成元年度事業報告・収支決算報告の承認

(2) 平成2年度事業計画・収支予算の各案についての承認

(3) 役員改選に伴う各職域部会推薦理事・監事の決定

(4) 本会の会員パッチ作製の廃止案についての承認

2 社団法人山梨県栄養士会並びに日本栄養士連盟山梨県支部役員の慶弔規定案についての承認

3 常任理事のポスト新設についての承認

中村事務局長をあてること

4 その他

・本来の姿の総会とするため研修会、講演会は併催しない。

・総会終了後に出席希望者で立食パーティーを行う。

・日米発行「健康増進のしおり」配布について

従来は支部単位に会員に配布していたが、新年度からは職域部会単位に配布することとした。

第2回 6月15日(金)

出席者三名（栄養士連盟と合同）

1 経過報告

定期総会以降の各種行事・事業等への出席、参加状況

2 議事

第3回 9月5日(水)

出席者 七名

1 経過報告

第2回理事会以降の各種行事・事業への参加、出席状況

2 議事

(1) 今年度下期の事業計画について

各担当部から報告・承認

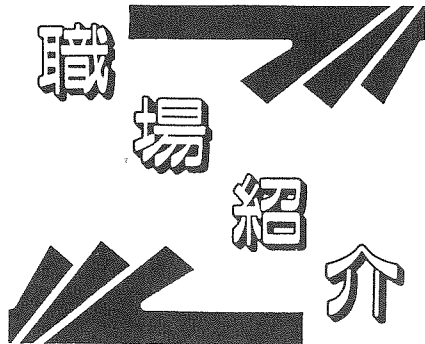
(2) 全国病院栄養士協議会が提案

ふれあいやまなしことぶき祭り

スとしていき、病院給食を考えていくべきと思い実践しております。第二点は、より人間的な食事への配慮という事です。私達は常にお膳の向こう側に患者さんの姿をみて仕事をしなければいけないと思うのです。患者さんが常に良い気分です事をとれる様にと全員一致で努力しております。又この複雑な人間社会の中でどれだけ患者さんの心に残る食事の話が出来るか多くの勉強をし、毎日に生かす様にしています。それぞれの段階でのレベルは少しずつでもクリアしていかなければ……と。コンピュータについても、昭和六十三年八月に院内ではトップをきって導入させていただく事が出来、以来事務的業務の効率化を計りソフト面での活動に少しでも多くむけていく様努力しております。入院時の栄養指導、担当栄養士制をとり、ベッドサイド訪問をスムーズに行う事等現在準備中であり、新病院発足時には実施する予定であります。職場紹介といっても、とりとめのない文章になってしまいましたが、誌面をおかりして、山梨県でただ一つの赤十字病院栄養課を書かせていただきました。この様な機会を与えて下さった事に感謝してやみません。そして、これからもご指導をお願いすると共に、会の発展と会員の皆様のご健勝をお祈りし、筆をおかせていただきます。

(山梨赤十字病院)

職場紹介



私にとつての社員食堂

産業部会 武川美穂

私の勤めている会社は、委託給食を行っている会社で約四〇ヶ所の部署があり、それぞれの部署に配置されて仕事をしています。

私は、松下電器産業コンプレッサー事業部の社員食堂で、栄養士として働いています。この会社の食堂は、二年前に創られたばかりの新しい食堂です。

まず、食堂の形態について説明します。利用者が三〇〇名以上と多いため、キャフェテリア方式を取り入れて、各自、好きなものを取って食事をしています。メニューの種類は一品物がほとんどで、井物・カレー・うどん・そばなどがあります。それとは別に、サラダバーをもうけて、

好きなだけ食べられるようになっていました。

値段も、とても安く、五〇円から二五〇円までとなっています。

次に、仕事の内容は、主に献立作成、栄養価計算、発注などを行っています。中でも、献立作成に苦労しています。栄養のバランスを考えながら、メニューに季節感を出す為に旬の野菜を使ったり工夫しながらなので、大変です。会社の従業員が若い人が多く、肉類が中心になってしまっています。そのため、メニューがマンネリ化してしまうことが多いです。肉類だけでなく、魚類も食べてもらうように、色々な工夫をしながら献立を考えています。

これから、企業が進出してくる中で、社員食堂としての役割も大きくなると思います。単に、食事だけを提供するのではなく、企業側の従業員の健康管理や、成人病の予防等の健康面にも関わって行くと思います。毎日の生活の中で、私の仕事は小さい事かもしれないけれど、自分なりに勉強し、努力していきたいと思っています。(例富士給食)

私達の職場：山梨日赤

医療部会 深沢幸子

私達の勤務先である山梨赤十字病院は、富士山といくつかの山々に四

方を囲まれ、富士五湖の一つである河口湖の南岸の風光明媚な場所に位置しております。現在の施設では医療ニーズの高度化に対応して行く事も大変むずかしく、又患者サービスにも支障をきたす為移転新築の工事が急ピッチで進められ来春には富士山のふもとに新山梨赤十字病院が皆様の前に姿を見せるのではないかと思います。

当院は、昭和十六年に大日本赤十字社山梨支部岳麓病院として設立され以来幾多の変遷を経ながら今日迄、終始地域医療を支える基幹病院としてその使命を果たして来ており、栄養課としても地域に貢献するという事を大きな目標の一つにおき、スタッフ一同努力を重ねている毎日です。

前おきはこの位に致しまして、大切な栄養課のスタッフを御紹介致します。係長以下男性二名女性九名と圧倒的に女性の職場であり(課長は事務係の男性が兼務)職場の内訳は、管理栄養士三名、栄養士二名、調理師五名、調理員二名で編成され、経験年数も長い人が多く、大変恵まれた職場環境となっております。それ故かなり細かな所まで配慮がなされ、患者さんのニーズに添えているつもりではありますが、いかがなものでしょうか? 三悪を取りざたされ、治療の一環としての食事の強制が多い中全員に喜ばれ満足がいただける食事にならないのが現状です。現状はさておき私達が心がけている

汗・快い疲労、頑張った初秋の一日

「ふれあいやまなしことぶき祭り」に参加して

人生八〇年時代を健康でいきいきしたものにしてしよう。

高齢者から子どもまで、家族そろってふれあいの輪を広げたい。そんな願いをこめて、九月九日(日)「第四回ふれあいやまなしことぶき祭り」が甲府・小瀬スポーツ公園で開催された。参加者約三万人。

栄養士会は実行委員の一員として参加し、すでに四回を数える。不順な天候続きで心配していたが、青い空は高く、秋晴の一日。ふるさと味展コーナーで「ことぶき汁」を提供。早朝七時、住吉病院調理場へ搬入とされた若手会員十余名集合。白い作業衣装も凛々しく、馬鈴薯、玉葱、牛蒡、こんにゃく、しいたけ、豚肉等三〇種の材料は1時間30分で手際よく処理された。数個のビニール袋に材料は詰められ、下拵え作業完了。小瀬スポーツ公園のテントに設営された二基の大釜の周囲に、すでに数人が待機する。九時材料搬入、下拵え作業班も現地に移動、直ちに作業開始。大釜に水が漲られ、大量の煮干が投入される。ガスの焔は勢よく音をあげ、材料は次々と加熱され、味噌で味がととのえられる。大

釜二基で三回、忙しく調理が繰返される。汗、歓声、会場のどよめき、まさに祭気分十分。11時配食開始、長蛇の列、器による手は休む暇はない、喫食者は次々と列に加わる。12時30分、熱気とうまいうまいの声、喜びの笑顔、働く会員も喫食者も共に充足感を満喫し、配食終了。隣の栄養改善推進員の南瓜のほうとうの仕込みは、まだ続いている。

別の相談コーナーに設けられた栄養相談会場は、行政部会員七名が問診、コンピュータ操作、ベテラン先輩医

療部会員四名が栄養相談に従事。ひとときの休憩時間もなく、額の汗を拭つてのうれしい悲鳴。被相談者約一〇〇名、男女ほぼ同数で七〇才代が最も多く、次いで六〇才代、八〇才の高齢者も数人。病態別では高血圧・糖尿・高脂血症等の順で三〇余種の疾病に及んだ。

(事務局長中村)

事の中から二つ程書いてみたいと思います。まず第一点としては、食物を扱うプロとして食材料の安全性に最重点をおくという事です。現在の食材料の供給されるルートの中で全てわかつている物を購入するという事は集団で食事を提供する施設にとっては困難な事ではない事です。しかしそれだからといって全てをあきらめる訳にはいきません。健康人ならともかく、常に心身共に病んでいる人達ををあらかじめ三〇五食を提供している訳ですから「キケン」とわかっていて、その風に無防備にさらす訳にはいかないのです。しかし、その様な事を考えていくと材料費用のアップは避けられず、会計とも多くの衝突をくり返しなら、まず化学調味料の徹底排除より始め、次に煮干を安全でなおかつ安価な物を求める事が出来る様検討を重ね、現在に至っております。が、患者さんは、だしの素等の味になれている為、当初はまじいの連発でしたが、現在はとても喜んで下さっている様です。あとは、それに続いて価格的に検討を重ねながら追加していき、数種の物を私達が安心して患者さんに提供出来る物へと変えて来まして百のうち一つでも出来る事はやるという精神で毎日をはりきって過ごしております。よりおいしく、あたたかくはもちろんです。が、食物を扱うプロとしてはこの「キケン」がいっぱいの世の中では原点に帰った所から患者サビ



SEP 9 '90

書籍紹介

1 平成二年度会費納入のお願い
会費は、会運営の基本財源です。
未納の会員は至急、次により納入をしてください。(納入時会員番号を必ず記載のこと)
会費 一〇、五〇〇円
○山梨中央銀行甲府駅前支店
普通預金口座二八七二九六番
○郵便振替
口座番号 甲府九一六七九五番
退会しようとする会員は、その旨意志表示をお願いします。
2 第四回管理栄養士国家試験合格者
合格おめでとうございます。
七月六日合格者が厚生省から発表されました。
第四回管理栄養士国家試験の受験者数は五六一七名、合格者二五八名、合格率四四・八%でした。
会員の合格者は次のとおりです。
学校部会
河野裕子(中道北小学校)

行政部会 牛山孝友
食生活環境の多様化の中で、食物によると考えられる「アレルギー」問題が注目されてきているが、新しい分野であるだけに、難解なことが多い。となれば専門書によってこの知識を得て整理してみるのが一つの手段と考えられる。そんな立場から関連書籍をご紹介します。
専門の先生のご意見によれば、食物によるアレルギーに関する見解は、ようやく日の目をみるような時世になった。というも生体に関する特殊な現象であるだけに、なかなか確立されにくい分野だからだという。その意味からキャリアの長さから次第に認められてきた専門家として折り紙がつけられてきた松村龍雄先生の著書である(群馬大学医学部名誉教授)(発行順)
1 母乳主義・あなたの子どもは牛ではない
光文社 昭和47年2月初版 三三〇円
体質病とよばれているものが、実はミルクによって体質をゆがめられたために起こるのだということです。乳児期にミルク栄養で赤ちゃんの体質をゆがめてしまうと、その影響は一生つき、虚弱な体になってしまいます。この本では、母乳がなぜよいのか、ミルクがなぜ悪いのかについて、

3 クルック博士のアレルギー読本(監訳) かくれた食物アレルギーを探し出そう
農文協 一九九九年三月初版 一、二五〇円
この本は、国立療養所小樽病院 軽部幸治先生の日本語訳によるもので、先生自身が患者さんたちから、実に多くの事を学んだ。漢方という「医食同源」という言葉とても心に深く残ったと書いている。食物ア



て、体と心の両面からできるだけわかりやすく説明し、そのあとでどうしたら母乳が出せるか、その母乳を出すための妊娠中の注意、授乳中の注意を具体的に書いてくれています。
2 子どものアトピー
食物アレルギー入門
農文協 昭和64年2月初版 一、〇〇〇円
著者は、自らが半生にわたる苦い経験の後にはじめて食物アレルギーに目覚め、ようやく健康を回復するに至った。身をもって知り得た体験から、難病を含む万病の治療に当たっている。本書では、重症アトピーの根本療法である厳格食療法を主題として、アトピーの新たな根本療法を詳しく解説している。アトピーは、食物アレルギーの代表疾患であるから、食物アレルギーの基礎についてかなりページを割いているので理解しやすい。
著者は、自らが半生にわたる苦い経験の後にはじめて食物アレルギーに目覚め、ようやく健康を回復するに至った。身をもって知り得た体験から、難病を含む万病の治療に当たっている。本書では、重症アトピーの根本療法である厳格食療法を主題として、アトピーの新たな根本療法を詳しく解説している。アトピーは、食物アレルギーの代表疾患であるから、食物アレルギーの基礎についてかなりページを割いているので理解しやすい。

アレルギーについて、研究すればするほど、群馬大学の松村龍雄名誉教授のすばらしい業績に出合うことができます。と書いています。
本書は、食物アレルギーの治療法として、除去食A、除去食B、回転食をそれぞれイラストで親切に紹介している。アメリカではロングセラーとなった。
・除去食Aー牛乳・卵・小麦・トウモロコシ・チョコレート・イースト菌・オレンジや着色料・添加物を避ける。
・除去食BーAで除くもの全部と、これまで一週間に一度以上食べていたものを制限し、同じ食物は一週間に一度以下しかとらない。
・回転食ー毎日がうものを食べるようにし、4日から7日以内は同じ食物をくり返さない。
(石和保健所)

事務局だより

事務局だより

産業部会
長谷部美恵子
(森永製菓東京支店府営業所)
医療部会
小林明美(石和温泉病院)
日向純子(富士吉田市立病院)
望月はるみ(桃花会・宮温泉病院)
新津和美
(山梨県厚生連健康管理センター)
3 講演会・研修会のお知らせ
◎歯科保健のつどい
主催 山梨県(山梨県歯科医師会)
後援 (山梨県栄養士会)
講演「フ라운管監獄の内と外」
NHKニュースキャスター
平野次郎
○日時 十月三十一日(水)
午後一時
○場所 山梨県民文化ホール
(小ホール)
◎山梨県の食を考えるつどい
主催 山梨の食を考える実行委員会
後援 山梨県・甲府市・山梨大学・山梨学院短期大学・山梨県

農業会議・(山梨県栄養士会・農山漁村文化協会 他)
テーマ「いま、食生活はこれだよのか」
食べ物の問題を農業・健康・教育・消費等さまざまな領域との関連のなかで、それぞれの立場にあるパネリストが発表。医師、歯科医師、保健婦、栄養士、食の研究者等の立場の専門家がコメントする。(参加費無料)
○日時 十二月一日(土)
午後一時から四時四〇分
○場所 山梨大学T-101教室
○記念パーティー 午後五時から「郷土の味・手づくりパーティー」
会費三〇〇〇円(詳細は栄養士会事務局へお問合せください)
◎山梨県理学療法協会主催研修会
後援 (山梨県栄養士会)
講演「肥満と運動」
井上胃腸外科医院院長
井上勝六
○日時 十二月二日(日)
午後一時
○場所 山梨県立中央病院
八階会議室

ゴ糖)の臨床応用
講師 東京大学医学部名誉教授 細谷憲政・他
○日時 二月初旬
午前九時から午後四時
○場所 山梨県総合婦人会館
◎研究発表会・新人研修会
発表主題は自由。日常業務を通じての研究や調査等について各職域で一題発表する。発表時間約十分。
○日時 二月二十三日(土)
午後一時 から
○場所 山梨県総合婦人会館
◎日本栄養士会会員バッジの斡旋について
大きさ 直径一・六cm
重量 四g
材質 銀・中央・金
価格 一、五〇〇円
照会(山梨県栄養士会事務局)



☆ 賛 助 会 員 ☆ (順不同)

平成2年10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)	0552-41-1755	宮 沢 公 広	防鼠害虫駆除
和泉産業株式会社	0552-22-1153	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	針 生 均	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
(有)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	サンエットA・サンエットL・サンゲンラクト
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
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、ジャネフ製品
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
株式会社マルハチ村松	0546-28-7371	村 松 善 八	鰹の素、だしの素
森永乳業(株)東京支社甲府営業所	0552-73-3249	増 田 敏 雄	ミルク、乳製品
山梨県製麺協同組合	0552-26-6768	石 原 竹 市	製 麺
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(株)甲府営業所	0552-51-7311	木 村 義 男	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
第一出版株式会社	03-291-4576	栗 田 元	書 籍
山 梨 食 品 (株)	0552-66-5175	成 沢 政 則	給食材料、厨房機器
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	荘村多加志	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」
(株)ニチブン名古屋支店	052-204-1505	原 野 克 己	ビジュアル栄養科学事典、「サルビオ」
三島食品(株)東京営業所	03-317-1212	日名田俊文	ふりかけ、レトルト食品
林原商事(株)東京営業所	03-235-0661	角 南 佐 利	特殊栄養食品、低エネルギー食品「マービー」
ブリistol・マイヤーズスクイブ(株)	03-980-9571	青 柳 慎 平	アイソトニック液状栄養食「アイソカル」
(株)京都科学東京支店	03-253-2861	中 島 恭 助	食品模型
(株)創 学 社	06-311-5013	藤 若 重 治	書籍グループ・フィーディング
(株)東 京 書 房	03-263-3317	小 松 世 和	世界栄養文化大全
丸善ブックメイツ株式会社	03-264-5851	島 田 実	頭脳の良くなるCD・書籍

賛助会員のページ

武田食糧は、テンヨブランドの調味料づくりと、12,000種類以上の酒類・食品の供給を通じて、県民の食生活や食文化の向上・発展を目指し業務を展開しています。

今回は、日頃国民の栄養改善の仕事に取り組まれている専門家の皆さまに、テンヨブランド調味料の中から、特に健康関連食品をご紹介します。

うす塩しょうゆと減塩しょうゆ

○普通のしょうゆの食塩分は約17%ぐらいですが、うす塩しょうゆは食塩分を1/4カットし、13%前後になるよう醸造されたものです。しょうゆから直接摂取する食塩の量はさほど多くはないので、直接減塩の効果は期待できませんが、毎日続けて使うと味覚がうす味に慣れ、食生活すべてを低塩にすることができます。つまり、知らず知らずに減塩効果があらわれます。

○減塩しょうゆの食塩分は9%。普通のしょうゆの半分になるようつくられたものです。厚生省許可の特殊栄養食品で、これに関してはあらためてご説明するまでもないでしょう。塩分の摂取を制限された方のために開発されたものですが、最近では健康が気になる方にまで広く愛用されています。

ノンオイルドレッシング

○健康管理のためにサラダを食べる習慣は、もう我が国では常識。特に若い人は毎日食べるようになりました。しかし“気になるドレッシングの油”これではダイエット効果も半減”こういったご要望にお応えして開発されたのが、テンヨのノンオイルドレッシングです。ビミサンで培われた技術と経験で、油をまったく使わない新しいタイプのドレッシングを作り出しました。青じそ・中華・うめ・ゆずと一般的なタイプから、エスニック風味のものまで全5種類。カロリーは通常のドレッシングの1/6。安心しておいしさをお楽しみいただくことができます。

味のコミュニケーション



武田食糧株式会社

本 社 〒400 山梨県甲府市幸町9番30号 私有地:77号
 総務部・商事本部・管理本部 電話:0552-35-1141(大代表) ファクシミリ:0552-35-1184・0552-35-1185
 製品本部 〒400-15 山梨県東八代郡豊富村高部1921-8 電話:0552-56-5251(代表) ファクシミリ:0552-66-5381
 甲府南工場 〒400-15 山梨県東八代郡豊富村高部1921-8 電話:0552-56-5251(代表) ファクシミリ:0552-66-5381
 東京営業所 〒112 東京都文京区小石川5丁目1番7号 電話:03-813-6456(代表) ファクシミリ:03-813-6450
 駐在員事務所 札幌・旭川・新潟・長野・金沢・沼津

心のふれあいが私どものモットーです

厨房設備・企画・設計・施工
 管理及びコンサルタント業務

愛豊鉄工(株) 代理店

三洋電機特機(株)・松下電機産業(株) 特約店

(株)マルゼン・日本デューボイス(株) 特約店

三信化工(株)・(株)岩城ハウスウェア 特約店

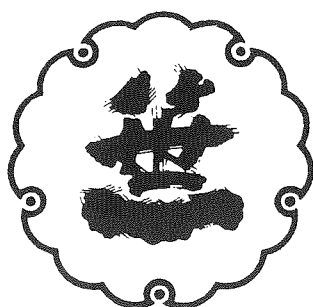
心のふれあい



株式会社 日新厨房企画

〒409-38/山梨県中巨摩郡田富町流通団地

TEL 0552-73-3881(代) FAX 0552-73-7177



自主流通米
ば ら 印
き く 印
小 沢 米

米穀・酒類・燃料・食料品

小 沢 商 店

大月市花咲 TEL(0554) 22-1006(花 咲 店)
22-3331(富士見台店)

精肉と肉料理

(有) 小島精肉店

甲府市相生 2 丁目 16-5

TEL 甲府(0552) **33-4043**(代)

33-4037

FAX

33-7685