



撮影者 山中湖村平野2733 神 忠 雄

最近ようやく、観光協会の努力もあって、『白鳥の湖』と呼ばれるようになった。

もうずいぶん長いこと、山中湖に白鳥が住みついている。山中湖は、白鳥が越冬をする南限だといわれている。小学生のころ、給食で食べることの出来なかったパンを持つては、湖畔に行き、白鳥にパンを与えた。子供を抱えているころは、親鳥の気がたっていて、かみつかれることもあった。それでも、小学生だった私たちにとって、身近にいる動物であり、教材でもあった。春は湖におりて、ヤゴ、おたまじゃくしをとり、教室で育てた。秋になると山に入り、栗・あけびをとり歩いた。遠足ともなると、まるで山菜取りになってしまふ。身の丈ほどの山うどを取ってきた子もいた。およそ20年前の話である。

いまでは、ずいぶんと山の奥にまで車で入ってしまう人がいるせいか、身の丈ほどの山うどを見ることが無くなってしまった。たらの芽やあけびでさえ、なかなか見ることができない。それはかりか、釣り人が捨てていく釣針を飲み込んでしまい、死んでゆく白鳥が、このところ後をたたない。毎年のように子供たちが生まれているのに、なかなか数が増えていかない。

この自然環境を守っていくためには、地元の人間だけの努力では、もうどうにもならないところまできている。モラルを持った行動をとってもらいたいものだ。

西年の会員に抱負をきく

四年前に初めて自分の献立を調理することになった時のことです。学生時代に大量調理を実習してきたのですが、いざ作り出すと、調味料、材料の計量など事前に計算していた

が、手はかかっています。患者さん達に昼食を出しています。通院なので一食だけですが、治療食として喫食してもらうので、常食とは異なる点がいくつかあります。まず塩分制限、カリウム制限、水分制限がポイントで占め、リン・蛋白質制限など個人に対応した食事内容を考えなくてはなりません。栄養士は、私と先輩の栄養士。二名で献立作成から始まり、調理、栄養指導など全て手がけています。

当院は、透析を行っている為に、患者さん達に昼食を出しています。通院なので一食だけですが、治療食として喫食してもらうので、常食とは異なる点がいくつかあります。まず塩分制限、カリウム制限、水分制限がポイントで占め、リン・蛋白質制限など個人に対応した食事内容を考えなくてはなりません。栄養士は、私と先輩の栄養士。二名で献立作成から始まり、調理、栄養指導など全て手がけています。

四年前に初めて自分の献立を調理することになった時のことです。学生時代に大量調理を実習してきたのですが、いざ作り出すと、調味料、材料の計量など事前に計算していた



医療部会 大森陽子

年頭にあたり

新年明けましておめでとございます。早いもので栄養士として就職してから、四年目を迎えることになりました。学生の頃は、お正月といえは家族と一緒に初詣に行ったり、テレビを見ながらおせち料理を頂いていたものでした。しかし、病院へ就職して以来、元旦から仕事をすることが一年の始まりになってしまいました。

私自身も経験したことや、学んだことをふまえたうえで、患者さんに栄養や調理技術など、様々な指導が出来るのだと実感しています。食生活の大切さは、患者さんを通して学ぶことが多いものです。私は、健康で毎日を送っていますが、病気になる、制限・治療など色々な制約と闘っている患者さんに対して、この私がどこまで指導していくことが出来るか、そしてどこまで応えてくれるのか、不安と背中あわせの日々ですが、栄養士になって本当に良かったと思っています。

まだまだ、勉強をしていかなければならないことがたくさんあるので、多くの研修会や、研究会に参加していきたいと思っています。栄養士を一生の仕事に出来るよう頑張りたいと思っています。

(鈴木泌尿器科医院)

割烹酒場

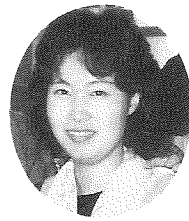
りどみ
利時弥

甲府市中央四丁目1番24号
電話0552-33-5001

西年の会員に抱負をきく

新年を迎えて

教育養成部会 藤井まさ子



山梨学院短期大学に
おめでとうございます。

就職いたしましたから、校外学習の担当を致しておりますが、実習生を受け入れてくださる先生方の御協力があるからこそ、感謝いたしております。

現在食物栄養科には、一・二年合わせて三八〇名が在籍し、栄養コース(栄養士資格取得コース)約三三〇名、生活総合コース約五〇名の学生がおります。また県外学生も従来の長野・静岡だけでなく、沖縄・四国・東北などからも来ております。JRが便利になったこともあり、東京などの近県から、遠距離通学する学生も増えていきます。バラエティーに富む学生が集まることはうれしい反面、校外学習担当としては県外のどの地域から学生が来るか、実は心配の種でもあります。県内でしたら実習生を快く引き受けていただけるのですが、県外では一人の学生につき、三か所、四か所と断られる場合がしばしばあり、実習施設を探すのに大変な思いをします。しかし、学生たちが実習施設で求

養士の仕事に対する姿勢や、やりがいのある素晴らしい仕事なのだという感謝を受けて戻ってくると、実習施設の先生方に厚く感謝申し上げます。あたりが軽くなります。実習施設の先生方から「栄養士にならないものまで実習にこさせないで下さい。」というお叱りをよくいただきます。非常に忙しいなかで、学生の面倒を見ていただくわけですから、おっしゃることは最もと思いますし、実習に取り組む姿勢や態度に違いが表れるのであらうと思います。

入学試験のときに栄養コース希望の学生は、ほとんどが栄養士になりたいと申します。しかし、「栄養士や栄養士の仕事」に接する機会がほとんどないまま入学し、栄養士像が見えてくる前に就職を決めなくてはならないという状況があります。学生の入学時の希望と実際の就職の状況をパターン化すると、初志貫徹栄養士型(栄養士を志し、栄養士になる)、途中変更栄養士型(一般職へ)、中途変更一般職型(一般職へ)、途中変更一般職型(栄養士へ)、途中変更一般職型(花嫁道具型(初めから資格取得だけを希望し一般職へ)にわかれるのではないのでしょうか。入学時の学生たちはいつ、どのようなことに影響を受けて自分の進路を変更し、決めるのか。また、それ

らは時代や社会情勢とも関わりがあるのか。栄養士の養成に携わるものとして、学生の意識変化の要因をつかみ、教育の中へ生かしていくことができたかと考えております。今年で三回目の西年を迎えた訳ですが、まだまだ勉強不足、備蓄不足です。次の西年までの期間が充実したものになるよう、研究にも、教育にも力を尽くしていきたいと、思いを新たにしております。

(山梨学院短期大学)

今、思うこと

産業部会 田辺立子

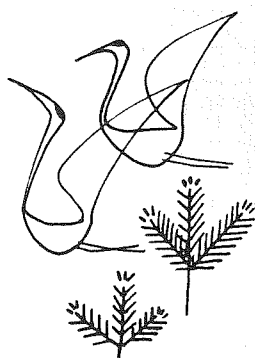


澄みきつた朝、通勤途中の富士見バイパスから、雄大な富士山を

見ると、悩みも何だかばかしくなり、つくづく、富士吉田に生まれてよかったと感じます。そこから、会社のある忍野村に向かいます。忍野村から見る富士山、寒い朝には樹氷、何とも言えない風景です。こんな景色を見ると心が和み、「よし。今日も一日、頑張るぞー。」という気になれます。幼い頃には、すぐ大人に見えた二十四才。私も今年、その大人になるうとしていきます。

栄養士として三年。あつという間でした。毎日毎日が勉強で、一生懸命です。調理師との意見の食い違いに、苛立ちを感じる事も多いのですが、反面、教えられる事も多いです。又、人間関係の難しさも痛感しています。まだまだ、これから先輩方に教えていただく事ばかりです。心身共に成長するように、努力したいと思います。

(備フアナック興産)



第39回日本栄養改善学会へ参加して

平成四年の栄養改善学会が、京都で開かれた。ねんりんびっくの開催があったためか、山梨からの参加者は少なかった。

一日目、早朝に三島の駅から新幹線に乗り込む。出発のころ、とても天気よかった。新幹線の中から、遠ざかっていく富士山がよく見える。京都に着き、京都タワーに昇って、景色を眺めた。まず西本願寺は、どこだろう。京都国際会議場は、どのあたりになるのだろう。正面に見

学会 雑 感

産業部会 神 真由美

ルギーの問題は相当複雑で、ドクターによってもそれぞれ見解も違い、これからまだまだ研究を進めていかなければならない問題だと言う事でした。その後の分科会では、病態栄養を中心に回ったのですが、どの会場も人であふれ、研究熱心な栄養士たちの様子を身近に感じる事ができ、いかに自分が与えられた仕事のノルマをこなすだけのみの日々を送っていたか、もっと向上心をもって仕事をしたい必要があるかと、自己反省の良い機会であったと思いました。今回の学会で新しく得た知識や感じた刺激を、これからの仕事に少しでも生かしていくことができればと思いました。

(県立中央病院)

感も覚えしました。

心の励みとなった学会

産業部会 渡辺公江

心から湧く感情は自分の道のノイズだと、いつも何かあるたび思いいます。学会に参加しなかった事への後悔を認めたくなくて、仕事に慣れないから、開催地が遠いから、仕事が忙しいから、と毎年自分自身に言い訳をしてきました。そして、きつと今年もそれを繰り返すだろう、今年はどうな理由で自分を誤魔化すのだろうか、などと思いながら過ごしていたのですが、今回思いがけないきっかけを頂き、そのお陰で心のノイズをやっと消す事ができ、栄養士生活六年目にして初めての学会参加となったのです。

どことなく、堅苦しそうで難しいうでと、「学会」という言葉の響きへの私の勝手な先入観は、殆ど覆されました。確かに受付では大勢の人と大きな会場に多少気後れしましたが、その反面、ここに集まった人は皆、全国各地で栄養士として頑張っているのだと思うと、不思議な安堵

第39回栄養改善学会に参加して

第39回日本栄養改善学会へ参加して

近頃、自分の中に今までは全く異なる「こだわり」が生じていたのですが、果たしてそれが良いかわかりなのか判断できず、人にも言えず、何にも自信が持てない状況にありました。今回の講演は私のこだわりに大変関係の深い内容でしたので、時間が短く感じ、一つ一つ終わるたびにもう少し時間があつたら、と残念な思いばかりしていた事を今でも思い出します。また、人との出会い、再会という貴重な財産も手に入れた事ができました。今までより確実に視野も広がった様に感じます。

学会に参加して、自分のこだわりが少なくとも間違いではないという自信が持てた事も、そのこだわりの関係の深い日本の文化の集結、とも言える京都の街を訪れる事ができたのも、決して偶然ではない気がします。とても貴重な経験のできた三日間でした。

来年は、宮城県で開催されるそうですが、学会も宮城県も今の私にとっては決して遠い存在ではありません。今回は様々な心の栄養をとる事ができました。そして何よりも栄養士としての自分に対する迷いが消え、少

しだけ自信が持てる様になりました。きっとこれからも自分に言い訳をする事なく、心のノイズも上手に消してやって行けると思えます。来年はどんな心の栄養をとる事ができるのか、今から楽しみに少しずつお金を貯めながら、今回の経験を生かして仕事に励みます。これから何年後に自分の人生を振り返った時、しっかり生きたという証しが語れる様に。

(全国モーターボート

競争連合会)

自己反省……

「学会に参加して思う」

医療部会 井上由紀子

日頃、品行方正な生活を送っている(?)せいか、今回の学会は、天候に恵まれ、10月の終わりにしては気温も高め、穏やかな秋の京都での学会となりました。

前日が日直で、午後八時近くまで勤務してから出張となったので少々疲れ気味ではあったけれど、新幹線の中で数時間しっかり睡眠を取り、屋過ぎに京都へ到着しました。

あまり時間も取れなかったのに紅葉が美しいであろう京の寺院などにはどこにも寄れず残念でしたが、観光ではなく学会で勉強することが目的なので、一応会場までの下見という理由付けをして京都の街を歩いてみました。

学会当日、地下鉄・バスを乗り継いで会場へ向かったのですが、受付時間が遅くなってしまったせい、前のほうの良い席は一杯で空気がなく、それでも私は一人の身軽さから、かなり後ろではあったけれど空席を見付けて座ることができました。

とにかく参加人数が多いのか、国際会議のできる広い会場ではあっても、席に座れず立ったままの人や、外へ出てモニターを見ている人ありと、学会の規模の大きさに驚きました。

特別講演では『成人病をめぐる最近の進歩』だったのですが、席が遠すぎてスライドのグラフや文字がまったく見えず、耳だけをたよりに講演を聴いていました。また、文化講演では歴史の町・京都らしく、二〇〇年以上にわたり伝統行事を今に受け継いでいる冷泉家の年中行事について、スライドを交えながら紹介してくれました。現実離れた風習に、日々忙しく生活している私たちが忘れていた日本の古き良き文化を思い出させてくれた、楽しいひとときでした。その後シンポジウムがあり、一日目を無事終えたのでした。

二日目のレクチャーでは、一番仕事に生かせる内容を選び、『アレルギーに関する最新情報』を聴きました。普段、母親学級などでアトピーなどアレルギーについて質問される事が多いので、何か良いヒントがあればと期待していたのですが、アレ

業務用総合食材卸販売

レストラン、喫茶店、食堂、ホテル、旅館
民宿、惣菜、弁当、冷凍加工食品、冷凍水産物
冷凍農産物、調味料、缶詰、乾物、洗剤



- 食材に情報とハートをのせて -

甲信食糧株式会社

代表取締役 中 込 豊 秋

中巨摩郡田富町流通団地 2-1-2

TEL (0552) 73-4561 (代)

FAX (0552) 73-6801

田 富 町

トピックニュース

県職員栄養士会が初めて発足

この会は、県厚生部傘下の健康増進課・社会福祉村・保健所・病院・県立の各種学校など十八機関延二十八名の勤務栄養士によって構成される。

平成四年十月八日（木）設立総会により発足した。会員相互の親睦と資質の向上を図ることを目的に、各種の事業を実施することとしている。とりわけ、職場における身分の確保や地位の向上に関して、できるだけ早い時期に行動を起こす必要がある。積極的な勉強会等により意見交換・情報収集などを実施することとしている。その成果は他の民間栄養士の職場の確保や地位・身分等に間接的な影響を及ぼすものと考えられている。

県職員栄養士に対するご意見・ご要望を、栄養士会員はもとより多くの関係者から寄せていただき、少しでも前進への歩みにつなげて行けるような行動ができるならばありがたいと考えられています。よろしくお願いします。



- トピックニュース
- 役員
- ・会長 牛山 孝友 日下部保健所
 - ・副会長 波木井 なつ子 県立中央病院
 - ・同 窪田 洋子 盲学校
 - ・監事 杉村 千代子 社会福祉村管理局
 - ・同 清水 正生 甲府保健所
 - ・理事 各職場から二名以内
 - スローガン
 - 一 県民の健康づくりに寄与しよう！
 - 二 管理栄養士で上級職採用基準を実現せよう！
 - 三 栄養士の複数配置・職場の拡大を目指そう！
 - 四 自己研鑽に努めよう！

話題提供者は三名。「私の農業—現在そして未来—」

一、果樹農家の立場から—宮町の久津間さん。

桃の有機栽培、つまり微生物農法というやりかたで消費地と固定したルートが確立されている。輸

入食糧の残留農薬問題が大きく見直されつつあるとき大切な問題の投げかけがあった。

二、野菜農家の立場から—明野村の清水さん。

従来は水稲一辺倒だったが、十一年前に野菜づくりに切替えた。外へ勤務で出ていたご主人も五年前から専業となった。インゲンを中心とするが、年々野菜の種類の希望が増えている。消費地との契約栽培のため広い土地が必要となり、病気予防の立場から輪作や転作をしなければならぬ。有機栽培、減農薬栽培に夫婦で体を張って頑張っている。

三、熱年農家の立場から—身延町の望月さん。

役場職員として二十三年で退職、自宅であちやんと二人で挑戦している。この道三年、農業を楽しみながら暮らす。地域を季節の花で埋めたいとの願望を実践している。そのために土いじりは素手で扱う。自分でつくった野菜に自己満足、また地域では男性だけのボランティア団体の中で、「恩返し的一年一事業」をモットーとして、地域づくりに張切っている。余生ではなく心はいつも青年でありたいとのこと。

全体討論は伊東代表が進行、「山梨にも、こんな素晴らしいタレントが居るとは頼もしい限りだ」と述べ褒められていた。特に、野菜栽培は除草

潮流

潮流

市町村栄養士の

設置へむけて

広報部長 牛山 孝友

社会保険事務研究所が毎週発行している「週刊・保健衛生ニュース」九月十四日号に、全国市町村保健活動連絡協議会の実施した調査結果が報じられていたので紹介する。宮城、栃木、三重、岡山の四県の一〇六市町を対象に行った栄養士の設置状況及び栄養士による保健活動の効果等のアンケート調査結果である。それによると、

一、栄養士を置いているのは五〇市町四二・七％であるが、宮城県の九八・六％から栃木県の八・二％まで大きな差がみられる。こうした差は、苦しい財政事情の中で、首長が栄養士の設置を判断するか否かで決まるらしい。しかし、市町村長がこの判断をする基準をどこにするかが重要な岐路となる。この調査では、設置していない市町村の八〇％、専

任の栄養士を必要と考えながら人件費の国・県による財政措置がない等が理由とされている。栄養士設置の必要性と効果等について、強力な説得力を持つ対応が必要と考えられる。

二、栄養士が設置されている市町村では、貧血・糖尿病等の事後指導がよく行われている。このことについて、同誌の十一月二日号では次のように論説している。

食生活の重要性を強く訴えることである。「でたらめな運動で死ぬ人よりも、でたらめな食事で死ぬ人の数の方がはるかに多い」。毎年交通事故死が全国で二万人を突破すると新聞報道が行われている。しかし、不適正な食生活で死ぬ人はその何倍もいる。例えば昨年の死亡者は八〇万人、このうち成人病で亡くなったのは五〇万人である。成人病の大半は食塩や脂肪など食事の摂り方が原因で起こる。また、がんも約四〇％が食事に起因するし、喫煙の影響よりも大きいといわれている。なんと、いっても食生活で成人病を予防することが健康な国民を育て、医療費の節減にもつながることを、もっともって強調していく必要がある。

第二に、管理栄養士養成カリキュラムの中には、健康管理概論・運動生理など健康づくりに関する科目が含まれている。このため、その卒業生である管理栄養士は、栄養だけでなく、運動・休養・ストレスなど健康づくり全般についても教育を受け

ている。栄養士は栄養だけしか知らないという巷の声は認識不足といえよう。管理栄養士は健康づくりという広い活動ができることを知らしめる必要がある。

三、栄養士設置が実現した理由として、首長の積極的判断が四三％、県や保健所等からの行政指導が三四％、また、栄養士未設置の理由は、保健婦のように設置の件数費の財政措置がない、が三一％と最も多い。更に未設置市町村の八〇％が、専任栄養士が必要としている。ここで再び同論説を引用すると次のとおりである。

財政措置等の問題では、いつも問題になるのは「鶏が先か卵が先か」、市町村では財政措置や行政指導がないから栄養士を置けないという。一方、国はある程度、市町村に栄養士が配置されているという実態がなければ、財政措置や行政指導に踏み切れないという。どちらにも理屈があるように思えるが実際問題として、これではなかなか進まない。

今こそ、国・県・市町村とも栄養士の必要性を理解し、一日も早い設置が期待される。栄養士は必置義務のない職種であるため、科学的な評価を意図した普段の工夫と努力が必要である。合わせて、栄養士の設置により、保健衛生行政推進面での効果は積極的に評価されている。例えば、多忙な保健婦業務の軽減と役割の分担により、評価や地区の民間組

織との連携で自主的な生活改善活動や健康づくりなど、時代のニーズに沿った事業活動の展開が可能になったことなどの評価は、自信をもってPRできるものであることも再認識すべきである。

今後設置率を高めていくためには、このような評価のPRとともに、外部へ向けての積極的な働きかけも必要である。特に保健栄養活動は地味で、かつまた女性で、数も少ないという、いわば「声の小さな職種」であるだけに、その活動を大きな理解につなげる設置を要する自治体間の組織化や、あるいは全国の町村会・市長会・知事会などのレベルへの強力な働きかけも必要であろう。

日本栄養士会では、積年のこの問題解決へ向けて大きな一歩を踏出したところだ。平成四年八月を期して、日本栄養士会・連盟とが共同で「市町村に栄養士設置の経費を地方交付税への算入方に関する要望書」を、厚生省・自治省等、国の機関へ提出し、各県ごとには知事・県議会議長・市長会・町村会等関係部所へも提出依頼したところだ。

こうした活動を行うとき、当栄養士会の組織力の小さなことを痛感するのはです。「有資格者皆会員」の意気込みで頑張ろうではありませんか。

(日下部保健所)

農家と顔の見える距離で

山梨の食を考える会

前号でもお知らせしたこの会は異分野の交流をねらいに設置されていて、当栄養士会長が運営委員として企画運営に参画しています。

去る十一月七日(土)午後、山梨学院短期大学四五号館を会場に、第二回研究会が開催されました。「やまなしの農業—その過去・現在・未来—」をテーマに、基調報告と三人の発表者の話題提供が行われ、全体討論で結ばれました。

今回は事務局からの通知のみでマスコミによる報道は行わなかったため、会員で関心があった出席できる人に限られ四十名の参加でした。

基調報告『昭和三十年代以降の山梨農業(変遷)』山梨大学教育学部・常秋美術教授により、農作物は主食になり得る物が減少し、これとは逆に果樹王国として成長した状況が数字で示された。農家戸数、就業人口、収入等も大幅に減少し、他事業にとつて変わっている姿が浮き彫りにされた。

話題提供者は三名。「私の農業—現在そして未来—」

一、果樹農家の立場から—宮町の久津間さん。

桃の有機栽培、つまり微生物農法というやりかたで消費地と固定したルートが確立されている。輸

入食糧の残留農薬問題が大きく見直されつつあるとき大切な問題の投げかけがあった。

二、野菜農家の立場から—明野村の清水さん。

従来は水稲一辺倒だったが、十一年前に野菜づくりに切替えた。外へ勤務で出ていたご主人も五年前から専業となった。インゲンを中心とするが、年々野菜の種類の希望が増えている。消費地との契約栽培のため広い土地が必要となり、病気予防の立場から輪作や転作をしなければならぬ。有機栽培、減農薬栽培に夫婦で体を張って頑張っている。

三、熱年農家の立場から—身延町の望月さん。

役場職員として二十三年で退職、自宅であちやんと二人で挑戦している。この道三年、農業を楽しみながら暮らす。地域を季節の花で埋めたいとの願望を実践している。そのために土いじりは素手で扱う。自分でつくった野菜に自己満足、また地域では男性だけのボランティア団体の中で、「恩返し的一年一事業」をモットーとして、地域づくりに張切っている。余生ではなく心はいつも青年でありたいとのこと。

全体討論は伊東代表が進行、「山梨にも、こんな素晴らしいタレントが居るとは頼もしい限りだ」と述べ褒められていた。特に、野菜栽培は除草

栄養改善学会講演要旨

(表1) 郷土料理の地域別延料数

地域	延料数	出現率(%)
北海道	17	3.1
東北	78	14.3
関東I	85	15.6
関東II	43	7.9
北陸	35	6.4
東海	30	5.5
近畿I	36	6.6
近畿II	40	7.3
中国	52	9.5
四国	47	8.6
北九州	72	13.2
南九州	10	1.8
合計	545	

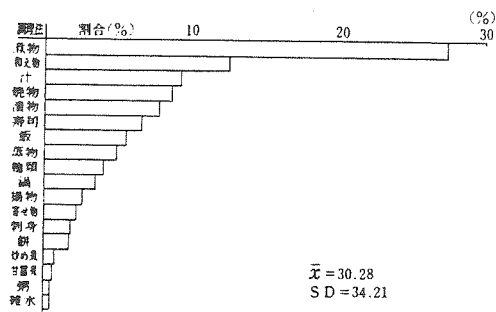
 $\bar{x}=45.42$ $SD=22.2$

(表3) 主食の種類

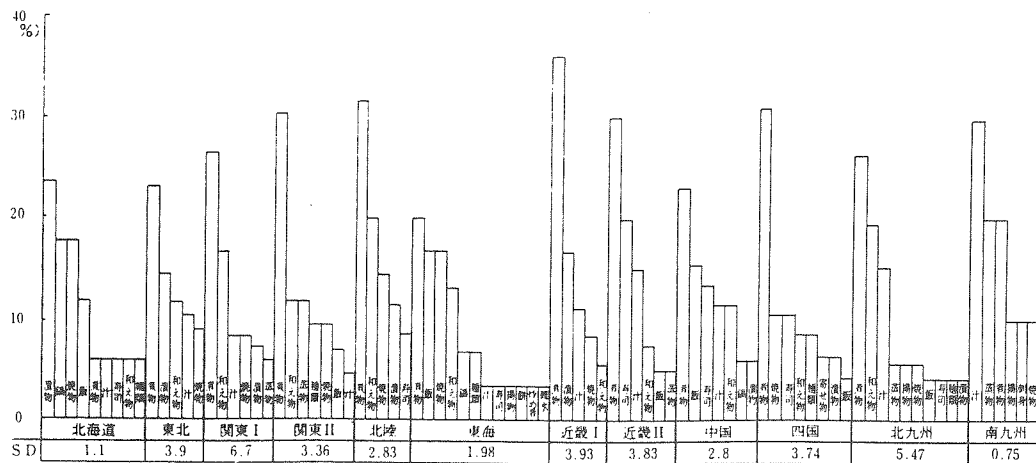
項目	出現回数	出現率(%)	主な料理名
4 司	36	35.6	鍋粥し、パッテラ、鮎の姿ずし、なれずし、はお粥ずし
飯	30	29.7	芋とろ飯、菜飯、蟹飯、松茸飯、ねぶか飯
麺類	22	21.8	せりそば、きしめん、わんこそば、鯛めし、長崎ちゃんぽん
餅	9	8.9	五平餅、焼き餅、五色寒餅、ずんだ餅
粥	2	2.0	小豆粥、茶粥
雑水	2	2.0	鮎雑水、うずら雑水

(表2) 郷土料理の主材料の出現頻度

順位	主材料名	出現頻度	出現率(%)
1	小麦粉	14	5.7
2	うるち米	13	5.3
3	大根	12	4.8
4	鰯	9	3.6
5	鮎	8	3.2
6	海老	6	2.9
7	鯛	6	2.4
8	鮎	5	2.0
9	そば粉	4	1.6
10	昆布	3	1.2



(図1) 調理法の内訳



(図2) 郷土料理のブロック別調理法の出現頻度

事務局だより

作業が最も大きな負担であるだけに、消費者の協力があればうれしい。誰がどこで作った農作物か顔の見える関係・つき合いで地元消費ができる方向で定着していきたい。などの農家の本音が聴かれた。

人生とは生涯を通じて勉強の連続、専門外、異分野の無駄とも考えられる雑学の中に楽しみを見出すのも生き甲斐の一つといえましょう。

・ 第三回研究会 (予定)

日時 平成五年二月六日(出)

午後一時三十分から

会場 甲府市総合市民会館

内容 県内産農林産物

地場産のこだわりにかける心意気！

淡水魚・地鶏・豚の生産

・ 入会希望者は事務局へ

山梨大学教育学部家政学教室・

常秋製作あて

会費 千円

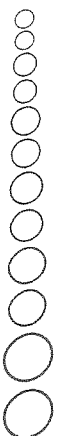
電話 〇五五二・五二・一一一

(代表)

(事務局 会計担当・牛山孝友)



事務局だより



一 平成五年度会費納入のお願い

平成五年度会費を三月一日から受け付けます。四月中に会費を納入しないときは、『栄養日本』が六月号までは継続して送付されますが、七月から停止されますので、ご注意ください。

(栄養日本送付は、会費を納入してから約二カ月後になります。)

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 甲府九一六七九五番

一退会しようとする会員は、その旨意思表示をお願いします。

二 平成四年度子どもの成人病予防食生活講習会

(1)主 催 山梨県・山梨県栄養士会

(2)と き 一月二十八日(木)

午後九時三十分～午後三時

(3)と ころ 山梨学院短期大学

甲府市酒折二一四一五

(4)講習内容

・ スキムミルクを使った料理示

範・実習

・ 講演『子供の健康と食生活を考える』女学養大学山梨生子。受講希望者は、一月二十五日(月)までに事務局へ電話で申し込んでください。

三 厚生大臣表彰受賞祝賀会のご案内

このたび、医療法人銀門会甲州リハビリテーション病院(栄養科長・斉藤正治)が、給食の運営管理が優れており、他の集団給食施設の模範となるとして、厚生大臣表彰を受賞されましたので、ご苦労にお応えするとともに、この慶びを分かち合うため、祝賀会を開催いたします。多数の会員の参加をお願いいたします。

(1)と き 一月三〇日(出)

午後一時三十分

(2)と ころ 厚生年金会館

甲府市朝氣一〇二

(3)会 費 五、〇〇〇円(記念品代二、〇〇〇円を含む)

出席できない方の記念

品代も受付ます。

四 管理栄養士国家試験準備講習会

(1)と き 二月七日(日)・二月二十一日(日)・三月七日(日)・三月二十一日(日)

午前九時～午後四時

(2)と ころ 山梨総合婦人会館

甲府市朝氣一〇二

(3)受講希望者は一月二十八日(木)までに、事務局へ必ず電話で申し込んでください。詳細については、ご通知します。

五 平成五年度栄養改善大会

(1)主 催 山梨県・山梨県栄養士会・山梨県栄養改善推進員連絡協議会

(2)と き 二月九日(火)

午前十時～午後三時

(3)と ころ 山梨県民会館大ホール

(4)内 容

①表彰・知事表彰

受賞者(山梨県栄養士会関係)

深沢清子(社会保険職労病院)

②事例発表

(山梨県栄養士会関係「栄養なんでも電話相談事例」・公衆栄養推進部会 日吉千恵子

午前十一時～十二時

③記念講演

『健康づくりと食生活指針』

厚生省健康増進課

栄養指導官 原 正俊

午後一時～一時四十五分

栄養改善学会講演要旨

表1 短大の栄養士課程卒業生の就職状況		
	全 国	本 学
栄養士業務就職者	3,287名 (22.7%)	43名 (34.4%)
その他の業務就職者数	10,315名 (71.3%)	74名 (59.2%)
未就職者数	850名 (6.0%)	8名 (6.4%)

表3 入学時の希望と実際の就職状況			
	入学時 専門職を希望 (N=64)	一般職を希望 (N=18)	未 定 (N=25)
卒業時 専門職	40 (62.5)	5 (27.8)	11 (44.0)
一般職	20 (31.2)	11 (61.1)	10 (40.0)
その他	4 (6.3)	2 (11.1)	4 (16.0)

表4 校外実習の就職への影響と実際の就職状況			
	専門職 (N=56)	一般職 (N=41)	その他 (N=10)
影響した	35 (62.5)	10 (24.4)	3 (30.0)
どちらでもない	11 (19.6)	12 (29.3)	2 (20.0)
影響しない	10 (17.9)	19 (46.3)	5 (50.0)

P<0.05

表5 校外実習の体験後の感想		人(%)
よ かった	86 (79.6)	
どちらでもない	19 (17.6)	
よ くなかった	3 (2.8)	

表6 校外実習の学習意欲への影響		人(%)
影響を与えた	61 (56.5)	
どちらでもない	41 (38.0)	
影響は与えない	6 (5.4)	

表7 校外実習終了後の栄養士像		人(%)
かなり相違していた	30 (27.8)	
やや相違していた	50 (46.3)	
思い描いた通り	28 (25.9)	

表8 校外実習での栄養士業務の理解		人(%)
非常に役にたった	58 (54.7)	
役に た った	41 (38.7)	
どちらでもない	6 (5.7)	
ほとんど役にたたない	1 (0.9)	

表9 校外実習体験後の感想と校外実習の学習意欲への影響				人(%)
	よかった (N=86)	どちらでもない (N=19)	よくなかった (N=3)	
影響を与えた	57 (66.3)	4 (21.1)	0	
どちらでもない	29 (33.7)	12 (63.2)	0	
影響を与えない	0	3 (15.7)	3 (100.0)	

P<0.01

表10 校外実習での栄養士業務の理解と校外実習の学習意欲への影響					人(%)
	非常に役にたった (N=58)	役にたった (N=41)	どちらでもない (N=6)	ほとんど役にたたない (N=1)	
影響を与えた	41 (70.7)	16 (39.0)	2 (33.3)		
どちらでもない	14 (24.1)	23 (56.1)	3 (50.0)	1 (100.0)	
影響を与えない	3 (5.2)	2 (4.9)	1 (16.7)		

P<0.05

栄養改善学会講演要旨

都道府県別の郷土料理に関する研究

○中 込 亜 紀 (株)日立京商甲府営業所)

依 田 萬 代 根 津 美智子 (山梨学院短期大学)

1. 目 的

郷土料理と言ってしまうことは、難しい。様々な形態で発祥した料理が日本料理の基盤を作り発達してきた。気候風土の異なる日本には、地域ごとに特産食品が生産され地理環境、生活習慣などにより多彩な伝統食とも呼ばれる郷土料理が生まれた。しかし、ここ数年社会状況の変化により日本人の食生活は加工食品や外食産業などへの依存性が急速に高まり昔ながらの伝統的行事や習慣が減り郷土料理に接する機会が少なくなってきた。私達は、こうした現況の中で全国各地の郷土料理について調査研究を進めた。

2. 調査方法

主に『日本の食生活全集』、『日本の郷土料理』を参考に都道府県別の郷土料理の素材、主食、調理方法等について調査研究を行った。

3. 結果及び考察

(1) 郷土料理の地域別料理数、主材料、調理法及び主食について

・郷土料理の地域別延料理数(表1)より1番多い地域は関東Iで85、15.6%を示め次いで東北の78、14.3%であった。逆に少ない地域では南九州の10、1.8%、北海道17、3.1%の順であった。平均は45.42でSDは22.2であり地域別の料理数のバラツキが見られた。

・郷土料理の主材料の出現頻度(表2)より主材料別に見て多く使われているのは小麦粉の14、5.7%又うるち米の5.3%が高くその他沿海地帯では鯖、海老、鯛及び湖では鮎、鮎が特に見られ山中部では大豆、さつまい芋、山芋が多く見られた。この要因として、気候風土の異なる日本の地形や長い歴史、文化の興亡などが考えられる。よって豊富多彩な主材料が数多く示されていた。

・調理法の種類(図1)より最も高いのは煮物の149、27.3%と高く次いで和え物12.5%であった。漬物、刺身、和え物以外は総て「加熱」調理で占め地域の特産物である素材の持ち味を十分に活かした郷土食が見られた。加熱調理は「煮る」という湿式加熱により食品を本来の素材の持ち味だけで味わうのではなく甘味、旨味、酸味、塩味他、変化に富んだ調理法でもある。又、主食、主菜、副菜の割合では殆どが主食、主菜で占め副菜は若干であった。寿司、飯、麺等の主食合計は18.6%と高く中でも米類が14.6%を示めたことは米依存型の食文化又行事食との関わりがあると見られる。その主食の区訳(表3)より寿司が35.6%と最も高く食品別ではうるち米、餅米、小麦粉が見られた。これら主食となる穀類は調整、加工、調理方法の異なりにより種々の主食物へと発展させた。

(2) 郷土料理のブロック別調理法の出現

・郷土料理のブロック別調理法の出現頻度(図2)より最も高いのは「煮物」の近畿Iで36.1%、次いで北陸31.4%であった。ブロック別より北海道の漬物、南九州の汁物を除いて総てのブロックで煮物が顕著に高かった。調理法の中で東海、次いで北九州は調理方法の幅が見られ、要因として素材の豊かさ、優れた庖丁技術や文化の交流の深さ等から数多くの調理性が生まれたものとする。以上どのブロックにおいてもバラエティに富んだ調理法は、主食、副食について共に複雑多彩な特色が見られた。

SDでは、関東Iの6.7北九州の5.5が高く逆に南九州、北海道が低かった。

4. ま と め

郷土料理の発生した要因としては自然(地理)的条件に民族の歴史、生活、文化等が結合されて生まれたものと謂っている。

郷土料理とは、各県の特色や伝統的文化、習慣を総て含んで構成されており昔の食生活を知る上でも重要なことと考える。人々は特産物の素材を活かすために沢山の調理法や繊細な味と風味豊かな郷土料理を生み出した。栄養的にも優れた郷土料理は最近特に見直され始め産業給食や学校給食などでも献立中に取り入れ大変好評である。

こうした現状を踏まえ郷土料理を更に多くの人々に伝えこれからは食生活を豊かにし、そして更に食文化を見直す食教育へと展開させてゆきたい。

第39回栄養改善学会講演要旨

厨房を科学する —食品衛生と作業能率の追求—

ホテル デュシェルブルー 大木 由枝

厨房は科学されなければならないと、強く感じております。なぜならば、現代、安全で美味しい料理を常に最高の状態で提供するには、調理人の経験と勘などの努力では追いつかないほど、複雑で、高度な問題を抱えているからです。

厨房には、多種多様の機器が設備されております。個々の厨房で、何の作業をどのような動作で行ない、料理を完成させていくかを基本に、正しい機器の選定が行なわなければならない。又、調理作業は、喫食者の命さえ左右する食物を作り出す行程ですから、食品衛生に十分な配慮が必要です。

とくに厨房機械は、使用者が専門家である事も手伝って、他の分野の進んだ技術や、既に解決されている問題点を取り入れられず、影響も受けにくい独自の世界を歩んできたと思われます。

ここで問題をもう一步進め、現状に合わせて考えてみたいと思います。

日本では長い間、調理作業をする人の意見が、厨房設備に反映される事が少なかったと思われます。又、調理作業を管理する人も、調理機械を使用する人も、機械のメカニズムに対する知識があまり多くないと思われます。

本来、厨房専門の設備会社は、これらの人の代理として、適切な機械を個々の厨房に合わせ検討して選定し、設計製作して設備しなければなりません。これらの人は調理作業を正しく理解していない面もあり、どうもアンバランスな設備にされてしまう現状が多いようです。これは作業が非能率的だけでなく、洗浄しにくかったり、清掃しにくかったり、動線が交差したり、食品衛生上の問題も引き起こしかねません。発生する食品事故も、正しい食品の取扱いを怠った時に起こるのはもちろんですが、正しく扱いたくてもできにくい設備より発生する場合も少なくありません。又、機械により発生する熱や騒音も、作業者の注意を緩慢にさせたり、イライラなどの精神衛生上好ましくないストレスを作業者に与えます。

これらの問題点が調理作業を重労働に導き、苦しい作業になるがゆえ、より良い人材を集める事が不可能となり、職場より離れてゆく人の数を増す原因の一つとなるのではないのでしょうか。

私は、病院栄養士の経験を通し、給食管理の基礎を学び、その後、独立自営したフランス料理のホテルにて、調理作業における食品衛生の実践と、作業能率の向上を日々追求めて参りました。

喫食者は24時間～48時間もしくはそれ以上滞在し、少なからず疲労を併う旅行先という現実、提供する食事の厳しい安全性を求められるものであります。

喫食者はお客様であり、ホテルの料理は最も重要な「商品」なのです。

料理の命である「一瞬の食べ時」をいかにして喫食者の食する瞬間に合わせるかは、調理人の経験と勘をささえる厨房設備にも深く関係して参ります。

限られた人員と限られた時間で、常に安定した技術をもって作業する為には、作業能率の向上とともに、温度、湿度、騒音など厨房内の環境にも十分に配慮する事が必要と思います。

今、厨房設備に一番不足しているもの、それは厨房を管理する者と調理作業をする者の意思の反映と、それを実現しようとする厨房設備業者の理解と努力ではないのでしょうか。

要求の無い所に発展はありません。要求を満たそうとする努力なくして実現はできません。

理想を高く持ち、他の分野の進んだ技術にもどうか目を向けて下さい。

食文化の最前線である厨房は、それにふさわしい技術の頂点でありたいものです。

紙上の構想ではなく、調理作業を管理してきた経験を生かし、安全で美味しい食事を常に最高の状態で提供する為に、又、作業者が衛生管理をしやすく、快適な環境で能率良い調理ができる様に、好ましい厨房を設備する為に、昨年新設された当ホテルの厨房を参考資料として、厨房を科学してみたいと思います。

学生の専門職志向と校外実習について

○深澤 早苗 藤井まさ子 岡本 裕子
(山梨学院短期大学)

【目的】 短期大学在籍期間内に、栄養士に必要な知識や技術を得得することは並々ならぬことである。その中で、校外実習は栄養士業務を直接体験できる貴重な機会である。そこで、校外実習と就職との関わりについて、実態把握を目的に本調査を実施した。

【方法】 調査対象者は平成4年3月栄養士資格取得者 108名である(回収率86.4%)。平成4年3月中旬に入学時の専門職志向と実際の就職状況、また校外実習に対する意識、就職および学習に及ぼす校外実習の影響などについてアンケートを行った。

【結果】

1. 本学の卒業生の動向について

表1に短大の栄養士課程卒業生の就職状況、表2に本学の栄養士就業者の職種別内訳を示す。専門学校及び三年制短期大学の栄養士業務就職率は非常に高いことが知られている。二年制短期大学では22.7%、本学では34.4%であった。また職種別内訳は病院が約4割、事業所が約3割であった。

2. 調査対象者の就業状況と就職への実習の影響について

調査対象者の就職状況は栄養士40名(37%)、検査員または食品開発等16名(15%)で、専門職への就職者はおよそ5割であった。一般事務職への就職者は42名(39%)、その他は進学、家事手伝いなど10名(9%)であった。希望就業期間については、いずれの職種でも約4割が「できる限り仕事を続けたい」と回答した。入学時の希望と実際の就職状況については(表3)、入学時に専門職を希望し実際に専門職についた者は40名(63%)であった。一方専門職希望から一般職へは20名(31%)おり、約3割の者に進路の変更がみられた。入学時に一般職を希望し、実際に一般職についた者は11名(61%)、一般職希望から専門職へは5名(28%)であった。校外実習の就職への影響と実際の就職状況では(表4)、専門職へ就職した学生は一般職へ就職した学生より、校外実習の影響した割合が高かった。

3. 校外実習に対する意識について

校外実習体験後の感想について表5に示す。86名(80%)の学生は「よかった」と回答した。校外実習が学習意欲へ影響を与えたか否かについては(表6)、「与えた」が61名(57%)、「どちらでもない」が41名(38%)であった。実習終了後の栄養士像については(表7)、「かなり相違していた」30名(28%)、「やや相違していた」50名(46%)、「思い描いた通り」28名(26%)であった。思い描いた栄養士像と実際の像との間に相違を感じた学生の割合が高かった。校外実習での栄養士業務の理解については(表8)、「非常に役にたった」58名(55%)、「役にたった」41名(39%)であった。校外実習体験後の感想と学習意欲への影響について表9に示す。校外実習を体験してよかったと答えた学生は学習意欲への影響が大きかった。また、校外実習での栄養士業務への理解と学習意欲についてみると(表10)、校外実習が栄養士業務を理解する上で非常に役にたったと答えた学生は学習意欲へ及ぼす影響も大きかった。しかし、校外実習の体験が、学習意欲へ直接結びつかない学生もかなりみられた。

今後、専門職志向に対する意識の変化を及ぼす時期、影響要因などについても合わせて調査するとともに、学習意欲や専門職への就職希望者をさらに高めるための校外実習のあり方について検討したい。

☆ 賛 助 会 員 ☆ (順不同)

平成5年1月1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
大塚製菓甲府出張所	0552-76-8581	針 生 均	ハイネックス、ボカリスエット
オギノ食糧(株)	0552-22-5181	荻 野 恒 男	給食材料
(株)オズプリンティング	0552-35-6010	小 沢 孝 男	印刷
(株)三和化学研究所甲府営業所	0552-26-9010	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	03-3486-3388	畑 中 凱 夫	ジャネフ、ヘルスフード
甲 信 食 糧 (株)	0552-73-4561	中 込 豊	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)	0552-73-6844	天野袈裟富	醤油、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	醤油、給食材料
(株)日新厨房企画社	0552-73-3881	井 上 寛	厨房企画設計管理
(株)はくばく	0556-22-8989	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	食品、雑貨スーパー
(株)アピオ	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	054-622-7371	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
山梨ヤクルト販売(株)	0552-37-8960	上 田 俊 一	健康化学ヤクルト
(株)やまひろ	0552-74-0714	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	03-3291-4576	栗 田 元	書籍
山 梨 食 品	0552-66-5175	成 沢 政 則	給食材料、厨房機器
新日本法規出版(株)	03-3269-2220	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	03-3498-3024	三 角 立 行	カルシウム強化米
スリーライン株式会社	03-3433-0021	岩 嶋 徳	プラスチック業務用機器
中央法規出版株式会社	03-3359-3861	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	03-3861-4331	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	03-3278-2683	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	03-3317-1212	日名田俊文	ふりかけ、レトルト食品
(株)林原商事東京営業所	03-3235-0661	結 縁 邦 彦	特殊栄養品、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)	03-3980-9571	外 川 賢 治	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	03-3253-2861	中 島 恭 助	食品模型
(株)東京書房	03-3263-3317	小 松 世 和	世界栄養文化大全
丸善ブックメイト株式会社	03-3264-5851	島 田 実	頭脳のよくなるCD・書籍
ダイナポット株式会社	03-3567-4621	高 木 英 明	ファイバー入り、リキッドタイプ「エンリッチ」
テ ー オ ー 株 式 会 社	03-3952-1381	河 内 釣 一	ファイブ・ヘルシーカレールー

賛助会員のページ

明日の豊かさをつくる、 kitazawaの新しい技術。

設計・施工からアフターサービスまで徹底した全国直販システムで活躍する

北沢産業は業務用厨房機器の総合商社として、常に業界をリードしております。

当社は、他の厨房機器メーカーと異なる大きな特長を有しています。単に製品の「製造」のみを行い、「販売」は代理店にまかせる方式ではなく、全国68都市に直販店をもち、実際に製品をお使いになるお客様とのコミュニケーションをより密にし、直接お客様との接触を通じて新製品や、今までにない新たなキッチン環境の可能性について着想を得、それを商品開発にフィードバックすることを可能にしているからです。

「製造」から「販売」そして「アフターサービス」-自社直販ネットワークをもつ北沢ならではの画期的なシステムといえるでしょう。そしてその過程では、各部門のエキスパートたちが、自らのもてる能力を最大限あますところなく発揮し、活躍しています。

「営業」「開発」「設計」「製造」「販売」「アフターサービス」など、技術系社員と事務系社員のチームワークがあるからこそ、北沢が業界のトップランナーとして躍進することができるのです。何にもまして人的資源の活用が、躍進の原動力といえるでしょう。

北沢産業株式会社
本社/〒150東京都渋谷区東2丁目23番10号(03)5485-5111(ダイヤルイン)

いまオッパイに、いちばん近い。



雪印ネオミルクPaiは、いつも新しい発見のある母乳がお手本。2,700人ぶんの母乳を調査し、最新のデータをもとにつくられています。栄養的にも機能的にも、また一步、ミルクは母乳に近づきました。

- 母乳に多く、消化吸収性に優れたα-ラクトアルブミンを増強。
- 抵抗力を高め、病気からカラダをまもる働きのあるシアル酸を強化。
- 腸内の悪い菌をおさえ、丈夫なおなかをつくるオリゴ糖を配合。
- ア-リノレン酸の配合 ●アルギニンの配合 ●タウリンの配合
- ビタミンKの増量 ●おなかにやさしい13%調乳 ●溶解性の改良

雪印乳業株式会社
甲府営業所
〒400 甲府市北口1-6-4(大成ビル)
TEL0552(51)7311 FAX0552(51)7380

新発売
雪印ネオミルクPai
ビーアイ

フジタカ



安心をお届けする、全国ネットワーク!!

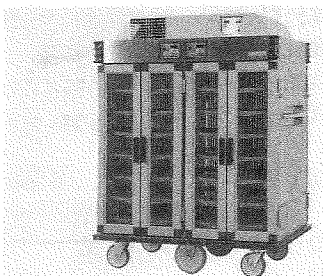
新しい病院の方向を提案する
病院快適化支援システム

HOAMS ホームス HOSPITAL
AMENITY
SUPPORT

適温配膳車

エスペランサーNFRW-IV型

▼NEW適温配膳車NFRW-IV型(温蔵・冷温タイプ)



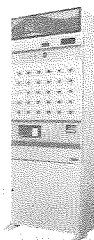
配膳システム

NEW適温配膳車
NFRW-IV型
(温蔵・常温タイプ)

病院 売店

従来の狭い、くらいイメージを
一新し、明るく優れたサービス
機能を持たせた新しい売店を
ご提案致します。

カード システム



▲紙券売機
PMB-I-3



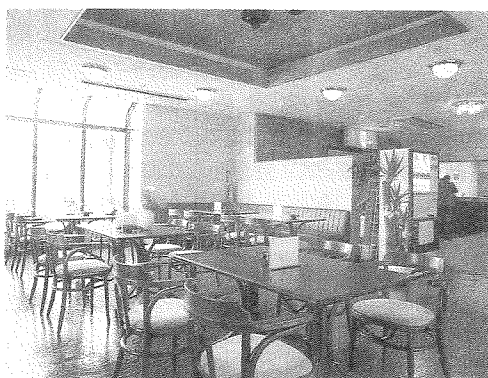
▲紙券売機
SVM-FT330TW



▲両替機
FBE-1512

食堂 喫茶

食堂・喫茶ルームの設計、
設備機器の設定、
レイアウトや内装工事まで
トータルにお手伝い致します。
また合理化・省力化に
最適な券売機なども
ご提供致します。



山梨県中巨摩郡竜王町竜王新町 1 2 7 2

株式会社 **フジタカ** 甲府出張所

〒400-01 TEL (0552) 76-5296

株式会社 フジタカ

本社・工場 〒617 京都府長岡京市神足神田15
TEL(075)954-3181(大代表) FAX(075)953-5115
東京支店 〒102 東京都千代田区一番町8-11 TEL(03) 265-5621代
名古屋支店 〒460 名古屋市中区松原3丁目16-11 TEL(052)331-9291代
大阪支店 〒543 大阪市天王寺区東高津町10-9 TEL(06) 763-4151代
広島支店 〒734 広島市南区宇品西1丁目2-24 TEL(082)253-4205代
福岡支店 〒812 福岡市博多区博多駅南3丁目17-20 TEL(092)441-1385代
その他販売サービスネットワーク全国150カ所