

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6年10月



「きのこ」

秋の訪れと共に、「きのこ」の季節となりました。今年は猛暑に加えて雨量が少ないこともあっていわゆる「違い」かもしれません。それでも富士山のような大きな山では例年のように豊作だと愛好家達の便りを耳にします。ともあれ事故もなく、環境破壊の無いよう楽しいきのこ狩りを期待したいものです。

数多いきのこの中でも色鮮やかな赤いきのこに目を見張ります。食用の「タマゴダケ」です。

一見毒々しくも見えますが、じーっとみつめていると「森の小人」を思わせるような愛らしい雰囲気を感じさせるから不思議です。マツタケが王様ならタマゴダケは女王にふさわしくさえ思われます。

何年も前にタマゴダケの存在を知りドキドキしながら採取したことを思い出します。今は足を痛め山歩きをする機会も少なくなりましたので、せめて図鑑をみては楽しんでおります。すてきな秋の味覚との出会いを祈りつつ、きのこ中毒にはくれぐれも御用心を!!

事務局だより

1. 平成6年度会費納入のお願い

9月末現在90名の未納者がおります、速やかに納入をお願いします。
退会しようとする会員は、必ず事務局まで連絡してください。会費の納入は、銀行口座、郵便振替、あるいは支部長、保健所栄養担当者までお願いします。

●会費	(株)日本栄養士会費	5,300円
	(株)山梨栄養士会費	6,500円
	日本栄養士連盟会費	700円

計 12,500円

*納入時は会員番号を必ず記載してください。

●納入要領

☆山梨中央銀行 甲府駅前支店 普通預金口座 287296 (株)山梨栄養士会
☆郵便振替 口座番号 00490-9-6795 (株)山梨栄養士会

2. 業務用冷凍食品ゼミナールのお知らせ

栄養士を対象に冷凍食品の現況とその基礎知識等を研修し試食等とおし一層の理解を図る目的で開催します。

◎日時	10月26日(木) 午前9時30分から午後2時
◎場所	山梨県総合婦人会館(甲府市朝気1-2-2 ☎0552-35-4171)
◎主催	(株)山梨県栄養士会
◎協賛	(株)日本冷凍食品協会
◎内容	①PR映画 新鮮・多彩冷凍食品(30分) ②講演 「冷凍食品の基礎知識」(90分) ③試食品 メーカーによる試食会と商品説明(60分) (メーカー16社・調理等はメーカーで実施・試食会が昼食となります)

◎受講の申し込み 10月24日(月)までに栄養士会事務局へ電話で申し込むこと。

3. 子どもの成人病予防食生活講習会

◎日時	11月18日(金) 午前9時から午後4時
◎場所	山梨県総合婦人会館(甲府市朝気1-2-2 ☎0552-35-4171)
◎主催	(株)山梨県栄養士会
◎内容	①調理実習(調理実習可能な服装を用意すること) ②講演 「すこやかな老後を子どもたちに」 。講師：(財)子ども未来財団調査研究部 調査課主任 管理栄養士 岡林一枝

◎受講対象者 栄養士・調理従事者

健康増進課長が交替になりました。

本県の健康づくり、栄養改善業務の事業担当主管課である厚生部健康増進課の課長はある期間ごとに厚生省から交替で勤務されています。

これまでの福田裕典氏には去る7月11日で厚生省大臣官房政策課へ転出されました。その後任は7月12日付けで文部省学校健康教育課から北島智子氏が着任されました。

現代人の健康を考える

厚生部健康増進課長 北島智子

方が男子よりも夜ふかし傾向が見られます。

一方、朝起きる時刻は、小学生から高校生までは同じで6時間50分前後になっていますが、高校生女子のみ、約10分くらい早く起きる傾向が見られます。朝シャンなどに時間がかかるのでしょうか。これも、10年前のデータと比較しますと、平均3～10分程度遅くなっており、次第に子どもたちが、夜ふかし朝寝ぼうになってきているようです。また、朝どのように目覚めたかについては10年前は、「一人で自然に目が覚める」と答える者が多かったのに比べ、今の子どもたちは「家の人に起こされて目が覚めた」と答える者が多くなっています。今の子どもたちの中で、「すっきり目が覚めた」と答える者は男女とも10数%程度と少なく、高校生では約3割が「眠くてなかなか起きられなかった」と答え、約6割が睡眠不足を感じています。

次に食事の状況を見ると、夕食の時間は夜7時くらいが平均的ですが、10年前のデータと比較すると夜10時過ぎに食事をした者の割合がかなり増えています。また、年齢が高くなるほど一日に摂る食品の種類が少なくなるなどの傾向が見られます。

もう一つ興味深いのは、排便の習慣です。女子に比べ男子の方が規則正しい排便習慣を身につけていますが、10年前に比べると、今の子どもは男女とも、排便が不規則になり、便秘傾向の者も増えているようです。

以上のように、今の子どもたちは、夜ふかし、朝寝ぼうで、食事は不規則、便秘がちという傾向がうかがえるわけですが、これも都市化、少子化と言われる中で、子どもたちが忙し過ぎるせいでしょうか。このような状況の中で、現代人の健康をどのように増進していくかは、重要かつ難しい課題であると思います。

7月12付けで、福田課長の後任にまいりました北島です。よろしくお願い申し上げます。

昭和61年に日大医学部を卒業し、埼玉県衛生部、厚生省、文部省での勤務の後、本県にまいりました。7月まで文部省体育局学校健康教育課というところで、児童生徒の健康教育、健康管理を担当しておりましたので、そういった観点から健康について少しお話し申し上げたいと思います。

(財)日本学校保健会では、文部省からの委嘱で、「児童生徒の健康状態サーベイランス事業」を実施しています。この事業では小・中・高校生約9千人を対象に、血圧・コレステロール値等の「成人病に関するリスクファクター」と、日常生活習慣や食生活、運動や遊び等の「ライフスタイル」、及び「アレルギー様症状」をアンケート方式で調査しています。

特に「ライフスタイル」については、昭和56年度に同様の調査が行われていることから、今回(平成6年度)の調査結果との比較によって、約10年の間に子たちのライフスタイルがどのように変化したかを見ることができます。それらの結果から少々興味深い傾向が見られておりますので、若干、ご紹介させていただきます。

子どもたちのライフスタイルということで、まず睡眠についてですが、平成4年度の調査では、「就寝時刻」は小学校3・4年生で21時37分、5・6年生で22時05分、中学生で23時10分、高校生では23時49分となっております。皆さんのお子さんは、この結果と比べてどうですか？

これを約10年前の昭和56年度の調査結果と比べますと、今の子どもの方が平均10分から30分程度夜ふかしになっています。また、特に中学生では女子の

職域部会の紹介

栄養士法の規定に基づいて免許された栄養士の職場は多岐に亘る。日本栄養士会の会員証にはこのことが明記されています。当県の職域は7部会に区分されています。同じ栄養士の資格を持ちながら、他の人の職域内容が理解できないまま、時が経過している傾向もあるので各職域部会の代表者から職域の概要を紹介してもらうことにしました。会員の相互理解と組織の連帯にお役に立てば幸いです。

《学校部会》

学校給食は、明治22年山形県鶴岡町で行われたのがはじまりとされており、戦後は困難な食糧事情の下で、主として経済的困窮と食糧不足から児童生徒を救済するために、アメリカ等からの脱脂粉乳等の援助物資を受けて再開されました。その後、学校給食の意義に対する理解が深まり、保護者等の学校給食実施への強い要望を受けて学校給食法が昭和29年に制定されました。山梨県でも昭和22年に開始されて以来47年が経ち、今日では児童生徒の健全な育成になくてはならないものとして定着しています。

学校給食法（抜粋）

（この法律の目的）

第1条 この法律は学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、国民の食生活の改善に寄与するものであることにかんがみ、学校給食の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実を図ることを目的とする。（学校給食の目標）

第2条 学校給食については、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の各号に掲げる目標の達成に努めなければならない。

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること。
4. 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第4条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるよう

に努めなければならない。

児童生徒の体位が向上し、人生80年代といわれる長寿社会をむかえ、一般には豊かになりましたが、それと同時に栄養の偏り、不規則な食生活や運動不足などによる肥満、貧血、疲れ、集中力の欠如など、また、社会の変化に伴い家庭のだんらんも少なくなり、一人で食べたり、朝食抜きで登校する児童生徒も見受けられます。これらの食環境におかれている児童生徒に対して、心身の成長はもとより、生涯を通じての健康な食生活—栄養バランスのとれた食事、楽しい食事のあり方などを日常生活に生かす能力を育てる—についての理解を深め、健康な生涯を過ごせるようにすることが、今、学校給食の重要な役割と考えられています。「せめて子ども達には一日に一食でも栄養のあるものを食べさせてあげたい」という思いからはじまった学校給食は社会の変化とともにその役割を変えつつあります。

より豊かな学校給食を目指し、郷土食、行事食、各クラスの希望献立、我が家の自慢料理などを取り入れたり、バイキング給食やカフェテリア方式によるものなど、自らの意志で選択できるよう様々な取り組みをしています。また、昼の給食時間は、学校生活の中で一日の節目となる時間であり、気分転換を図ったり、午後への活力を養う時間です。みんなで一緒に楽しく「食べる」という体験を通して、望ましい食習慣を身につけ、様々な人々とふれあうことができるよう異学年、異学級、世代の異なる人々、地域の人々との交流を図るための会食の工夫なども行われています。

学校給食は年間の食事回数の六分の一しか実施されていませんが、学校教育の一環として、たいへん大きな役割を果たしています。これからも125名の学校栄養職員が一丸となって明日を担う児童生徒の食教育を家庭・地域と共に行っていきたいと考えて

います。

参 考 学校給食実施状況（山梨県）

小学校 学校数92.0% 生徒数97.0%

中学校 学校数83.3% 生徒数76.7%

（平成5年度基本調査より）

山梨県教育委員会スポーツ健康課 武井 栄子

《教育養成部会》

今年の夏の暑さは、格別でございましたが皆様におかれましてはご健勝にてご活躍のこととお喜び申し上げます。

本年は、不況のどん底の中の幕明けであり、新聞を開くと「不況はいつ上向くか」、「失業率は3%」、「A社倒産」、「暗雲晴れるか日本経済」等あまり明るい話題はありません。不況が長引くと気に成る事の一つに学生の就職活動があります。この経済状況の中で取り分け女子学生にその影響が強く厳しい就職戦線と成っています。秋には何とか、この不況を脱し景気も上向き学生達が安心して勉学に集中できるように成ってほしいと願っております。

さて、教育養成部会を紹介してほしいとの旨、簡単に説明したいと思います。当部会は皆様のご存じの通り山梨学院短期大学と山梨栄養学園の両校の教員により構成されております。

改めて『栄養調理六法』をひもときますと栄養士法は、昭和22年12月29日施行され〔栄養士及び管理栄養士の定義〕第一条として「この法律で栄養士とは栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者をいう」と示されています。〔免許〕第二条に「栄養士になるには、厚生大臣の指定した栄養士養成施設で2年以上栄養士としての必要な知識及び技能を修得し、なお都道府県知事の免許を受けて栄養士に成る」としてあります。

調理師法は、昭和33年5月10日に施行され第一条調理師の資格等を定め調理の業務に従事する者の資質を向上させる事により調理技術の合理的な発達を図りもって国民の食生活の向上に資する事を目的とする。第二条「調理師」とは調理師の名称を用いて調理の業務に従事する事ができる者として都道府県知事の免許を受けた者と掲げられています。このよ

うな法律の基に養成施設が設置されております。

栄養行政関係統計資料より年間卒業数は、管理栄養士課程30校1,600名、栄養士課程の4年制36校1,700名、2年制の栄養士養成施設166校15,000名、専門学校35校4,400名であります。一方、調理師養成施設卒業と試験合格者等57,000名が毎年社会に巣立っております。

本校においても例年3月「栄養士」、「調理師」を山梨県はもとより全国に多勢卒業生を送り出しています。

某先生は、栄養士に期待する項目として専門知識と技術それに行動力という事を言われております。さらに、栄養士養成に対する苦言や叱責の声も聞かれ職業意識の問題、勤めてもすぐ辞めるとかいろいろ問題があります。

次に、栄養士の専門性についてふれてみたいと思います。特に他の職種と比較した時、栄養士が社会の中で小さくなってはいないかどうか、本来栄養士がやるべき仕事を栄養士以外の人達で展開していないか、栄養士制度の変遷中で例えば、栄養士教育年限を見ればそれなりに内容は移り変わり実際の教育現場の中においては教員と学生が日夜奮闘中であり養成制度の枠組の中でそれ以上に一生懸命取り組んでいるわけであります。栄養士の社会的な地位とか専門性といったものを見た時、教育を行っている立場の者として栄養士制度は今のままで良いのか、もし変えるとすれば一体どこを変えればいいのかといったような事を養成校の中で積極的に考え総意として整理していかなければならないと思っています。

次に、栄養士としてどういう場に置かれようともやらねばならない仕事は、今までの慣習にとらわれず遠慮なく先頭に立ってやり始める積極性がこれからの栄養士には不可欠ではないかという事です。「食」は人間生活の要でありこの要を軸として業務は何だって栄養士が手がけて不自然な事はありません。栄養士は一歩外に出て他機関、他職種と交流を深めてほしい。周囲をリードしながら活動を進める積極性が、今現在栄養士にかせられた一番の大切な事と思っております。

山梨学院大学 食物栄養科 依田 萬代

《行政部会》

この部会は県保健所・市町村役場に所属する栄養士によって構成される部会で、現在会員数は31名です。

保健所と市町村では業務の内容が違うのでそれぞれの立場から紹介させていただきます。

保健所の業務

1. 準拠法規等

「保健所法」にはどんな業務を行うかが示されています。これによる栄養士の具体的な根拠は「栄養士法」「調理師法」のいわゆる栄養三法によっています。その他厚生省の通達や事業に伴う要綱などによります。

2. 主な業務の内容

(1) 地域栄養改善推進体制の整備

この項では県健康増進課や保健所が主として実施する事項になっています。企画・調整・基盤整備・地域の指導者の養成やその地域組織の育成指導・それに調査研究・地域の情報管理や提供などです。

(2) 地域住民の健康教育

ライフサイクルに沿った保健・健康増進のための指導や各種の病態のための指導とそれに伴う広報活動などです。

(3) 集団給食施設の指導

各種施設の巡回指導や集団給食講習会、それに伴う喫食者の健康教育などです。

(4) その他

栄養士や調理師の免許資格に伴う事務や指導、栄養士・看護婦・保健婦・医師などになる人のためのいわゆる学生指導などです。

このように箇条書きにすれば大したことはなさそうですが、日常的にはこれらが複雑に絡み合って同時進行するので、連絡調整ということが不可欠かつ重要な業務です。もう一つの特徴は人間の生まれる前から死ぬまでの一生にわたってかわりを持つ業務であることは本当に意義あることだと考えています。なお、部会研修会として隔月1回開催しています。（行政部会長 吉田保健所）大石正子

市町村の業務

1. 準拠法規等

市町村栄養士業務の基本的な準拠法規等は、「地方自治法」を主体に推進され、その他、各種事業の要綱に従って行われています。

2. 主な業務

(1) 地域栄養改善組織の育成指導

食生活改善推進員を主体に一般住民を対象としてテーマごとに健康づくりのための栄養料理講習会の開催などです。

(2) 母子栄養指導

妊婦・離乳食・1歳6ヶ月児・3歳児などを対象として栄養指導・むし歯予防など。

(3) 成人病対策健康づくり事業

病態栄養のための教室・栄養健康づくりのための歩行マップ・成人病予防の資料づくりと提供・健康まつりなどによる普及・啓発・実演など、食生活改善推進員の協力も得て展開しています。

(4) 児童福祉の給食

保育所給食の実施に伴う献立作成・献立検討会・給食従事者研修会など

(5) その他

町行政の執行に伴う資料や予算の作成など、また老人福祉給食への今後の取組を検討していくことにしています。業務の実施にあたっては、管轄保健所と十分に連携協調して行うように努力しています。

栄養士の配置されていない市町村では保健婦が代行してくれていますが、今後は未設置市町村への配置に努力することが大切と考えます。当面は保健婦との仲間づくりから始める信念を持って当たらなければ挫折の念にかられることがあると思います。

県行政でも地域保健法の施行に伴って市町村が統一された栄養指導ができるよう強力な指導に当らることを希望してやみません。

業務内容

(次ページ)

平成5年度 栄養士業務内容

牧丘町役場 民生課 佐藤百合江

平成5年度 栄養士業務内容

(牧丘町)

区分	事業項目	事業内容	対象者	期日	会場
栄養改善推進員の組織育成	健康づくりのための料理講習会	1. 牛乳、乳製品料理講習会	栄養改善推進員(一般婦人)	5月	総合会館 (各地区伝達)
		2. 骨粗しょう症予防食講習会		7月	
		3. 貧血予防食講習会		9月	
		4. 高血圧予防食講習会		11月	各地区
		5. 正月料理講習会		12月	
		6. 男性料理講習会		2月	
		7. 視察研修会		2月	
母子栄養指導	妊婦栄養相談及び指導(妊婦教室) 離乳食指導 乳幼児栄養相談	・妊婦の栄養指導 調理実習(貧血食)	妊婦	年3回	総合会館
		・離乳食の指導 調理実習	該当児の親母	年3回	〃
		・1歳6ヶ月児 むし歯予防とおやつとの与え方 ・3歳児 栄養指導、むし歯予防とおやつとの与え方	該当児の親母	年3回	〃
成人病対策健康づくり事業	病態栄養教室 栄養改善事業 各地区ミニ健康まつり	・各地区栄養相談、料理展示 ・糖尿病教室料理講習会(1,200Kcal 基礎食) ・私の歩行マップの作成 ・成人病予防資料集 ・各地区愛育のつどい(料理展示、試食、塩分測定)	一般住民 糖尿病患者 栄養改善推進員 栄養改善推進員 栄養改善推進員	年3回 年6回	各地区 総合会館
児童福祉	保育食給食	・保育所給食献立作成 ・保育所給食献立検討会 ・保育所給食研修会(給食づくり担当者)	保育園児 保育所 給食関係者	年12回 年12回 年6回	役場 〃 総合会館
その他	予算の作成	・栄養改善に関する予算の作成 ・保育所給食に関する予算の作成		年1回 〃	役場 〃

《公衆栄養推進部会》

昭和58年、県に於いて在宅栄養士の発掘が行なわれ、再教育講習会を終えた者による「在宅栄養士バンク」の設置を機会に、昭和60年4月「社団法人日本栄養士会山梨県支部公衆栄養推進部会」が発足しました。日本栄養士会職域協議会の定義によると栄養士会の会員で「公衆を対象に自営又は非常勤で栄養改善指導を行う会員、及び他のいずれの職域にも属さない会員」と定められていて、栄養士として常勤困難な者が大半です。平成5年度は63名の会員で、うち3分の1は管理栄養士です。昨年は50歳半ばになって受験し、みごと合格した会員もおります。今年もまた、合格者がわが部会からもでました。皆、研修意欲満々で頑張っております。会では、会員相互の親睦と、資質の向上を図る事を目的とし、次の事業を行う事を規約に掲げております。

1. 栄養指導の専門職としての知識・技術の向上に関する事業
 2. 会員の福利厚生に関する事業
 3. その他の本部会の目的達成に必要な事業です。
- 又、平成6年度の活動課題は、
- (1) 地域における健康づくり事業への参加
 - (2) 市町村老人保健事業に積極的に係わっていく体制づくり
 - (3) 子供の将来に正しい食の自立を
 - (4) 地域における食文化の育成
 - (5) 独立事業の促進と連携
 - (6) 会員相互の親睦をはかり、仲間づくりをすすめる。
- 年間事業は、
- ① 定期総会
 - ② 研修会……年3回
 - ③ 視察研修……年1回

(今年度は9月17日東京で行なわれる公開講演会「食物繊維を科学する」基礎と臨床応用……、にマイクロバスにて出掛けます。)

- ④ 栄養なんでも電話相談(毎週火、木曜日)
- ⑤ 県栄養士会事業への協力参加、委託事業の実施等

です。全会員の参加が目標です。又、各保健所毎に支部を設け、それぞれ学習会や、事業をも行なっており

ます。大月支部だけは、これからです。

「在宅栄養士」という名称から始まった私達、今は「フリーの栄養士」として、要請があれば県内どこにでも出掛けます。

私達の仕事は、市町村からの依頼が大部分です。乳児から老人まで、食に関係する事すべて、と幅広く、正しい知識と、調理技術も必要です。乳幼児栄養相談、離乳食教室(実習)、成人病検診後の健康相談、各種健康教室(糖尿病、腎臓病、高血圧、高脂血症、貧血予防等)、食生活改善推進員関係教育事業、老人給食サービス、料理講習会、社会教育関係の講話、そして、病院、工場にての健康相談や健康教室等が主な仕事です。新聞やテレビ等マスコミでとりあげられる情報に一喜一憂している現状を見聞するたびに、今こそ正しい食生活に関する知識を普及する必要性を強く感じております。病気になってからの治療や介護より、健康な時から、望ましい生活習慣を身につけ、「自分の健康は自分で守る」大切さを認識して欲しいと思っています。

一回ごとに、評価される私達。常勤とは違う緊張感を持ちながら仕事にのぞんでおります。「栄養なんでも電話相談」も3年がたちます。食品の化学的な事から、栄養学、病態について、又食事療法、お料理の方法、そして日頃さわがれている食品についてや、農薬、添加物等々と、多種にわたります。私達にとってはとても良い勉強課題です。

高齢化社会にむけて、一番必要なものは『栄養士』が高く評価されるよう頑張りたいと思います。医院や工場等での健康相談や訪問栄養指導の実現のために研修を積み重ねたいと思います。役員として全国大会に参加し、他都道府県の様子を聞くのはとても楽しみです。独立事業を夢みつつ、今年も多くの研修会(他県や東京中央での)に皆で参加し、楽しい栄養指導に頑張ります。

櫛形町 沢登京子

《産業部会》

産業部会とは職域協議会の定義によると、「事業所(外食産業を含む)、寮、寄宿舎及び学校食堂等の栄養管理に関する部門又は関係行政機関、団体に勤務する会員」と記されております。

職域部会発足の当時は、産業給食(事業所給食)で栄養管理を職務とする栄養士が中心でありました為、今だに事業所の集団給食をイメージする人々が多いと思います。

しかし、現在では産業部会員の活躍する職域は幅広く、食品企業、ファミリーレストラン本部、食料宅配企業などで、商品開発や研究、メニュー開発にたずさわる栄養士がかなり多くなって参りました。皆様にご記憶にある「金メダリストの一言」でクロージアアップされたオリンピック等のスポーツ選手をささえる栄養士も、産業部会の仲間達です。

集団給食施設における産業栄養士の職務も大きく変化しつつあります。従来はバランスの良い日々のメニューの考案及び栄養価計算、食材の発注、調理指導などが主で、喫食者に喜ばれる給食を提供する事でおよその仕事が成立しました。しかし現在では成人病予防及び健康づくりに対する日常の食事の大切さが重要視されて参りましたので、産業栄養指導者の名のもとに、産業医などのスタッフとチームワークを組み、企業戦士の健康をささえるのも重要な職務であります。健康診断で注意すべきと診断された人々への食生活指導のため、病態栄養の知識さえ必要となるのが現状です。

一方、食品メーカーに勤務する部会員は、機能性食品の研究が進むにつれて、自社のどの製品にどの様に組み入れたらよりその機能を生かせるか、新製品の開発にたずさわる人が日々に増しております。日進月歩の最新の知識を学び展開し、応用してゆく柔軟な発想が要求されているとの事です。

さらに注目されている仕事の1つが前記したスポーツ栄養学の分野です。「勝つための食事」から始められたスポーツ選手の栄養管理は、更に発展し、日常の選手の健康を守る事も重要視され、心身ともに健全なスポーツ選手を育成しております。トレーナーとチームワークを組み、金メダルを影でささえる栄養士は、今後さらに注目を浴びると思います。

そして最後が独立して事業を営む栄養士です。全国視野で見ますと、給食管理の豊富な経験を生かし株式会社を設立し、給食委託会社を営んだり、食に関係する種々の仕事に進出しております。

この様に産業部会の部会員が職務としている仕事の内容は多種類にわたります。社会の異なる職種の人々とチームワークを組む事も多く、また、必ずし

も栄養士の必置規定がある場合ばかりではありません。職種によっては栄養士の資格が無くとも良い場合もあります。その中において、いかに栄養士の専門を生かし、栄養士の必要性を理解して頂き、その職場で栄養士としてどの様に活躍してゆくか、常に大きな課題を背負っております。大変きびしい現実ととなり合わせになっているのです。しかしこれは言いかえれば、無限の可能性を生むチャンスと常に対面しているとも思えます。この2つの現実をしっかりと受けとめ、一步一步確実な仕事をしつつ、時には大胆に、時には慎重に、柔軟な幅広い思考力をもって、仕事をしてゆきたいと思っております。

1人の栄養士の実績がやがて大きな渦となり、社会のニーズを生み、国民の健康をささえる力のひとつとなり得る事を信じて、私達は今日もそれぞれの職場で、それぞれの仕事に全力で向かっております。

ハヶ岳南麓小さなホテル

デュシュルブルー 大木由枝

《病院部会》

病院部会においては紹介の筆頭にあげたいのは、多くの山梨県栄養士会々員にご協力を頂いた(患者自己負担問題)診療報酬改定の件ですが、別に掲載されるのでここでは部会員の日常業務と部会活動を紹介します。

1. 病院給食の設置について

病院給食の施設整備、人数については医療法で示され、栄養士数は100床につき1名とされています。これを基に病院給食が設けられています。

2. 業務の実際(内容)

- ① 業務の企画、運営、実施に関すること。
- ② 施設、人事、事務等の管理に関すること。
(事務の中には入院時の患者の把握～栄養管理、カルテ等々多くの業務があります。)
- ③ 食品、器具、環境等の衛生に関すること。
- ④ 栄養指導に関すること。
- ⑤ 効果判定に関すること。
- ⑥ 他部門との連絡に関すること。
- ⑦ その他業務にかかわる事項等々。
(これから10月1日より業務量が一層増え、患者のベットサイドにたつ機会は最低でも日

に一回は訪問せざるをえないと思います。)

3. 病院部会組織について

会員は、県内の病院、医院（64施設）より163名の人員構成となっています。

会員→地域役員（運営委員20名）で構成され、運営委員より7名が山梨県栄養士の理事として活躍しています。

4. 会の目標とすべき事項。

- ① 上部団体に準じた「皆管理栄養士」となる事。
- ② 自己の研鑽に務めると共に、皆で学び、協力し、皆の会である事等。

5. 会の課題

- ① 今年の10月1日より発足する診療報酬改定に伴い「新栄養管理マニュアル」の作成等。

6. 会の年間行事

- ① 病態栄養研究

本年は7月20日に「糖尿病の食事療法について」実施。

（講師—山梨医科大学第3内科の保坂先生）

- ② 栄養事務研究

9月22日「社会保険診療報酬改定について」学習。（講師—県保険課医療専門官池川先生）

- ③ 特別研修

11月26日「病業協常任理事による研修」（講師—日栄病業協会長立川先生）

- ④ 先進施設見学

平成7年3月上旬～中旬予定。

- ⑤ その他

山梨県栄養士会、病業協、日栄の行事に参加等々。
〔最後に〕

病院部会としては、日常業務の山積みの中で、まだまだ多くの研究課題や改正事項等の政治とのからみの問題、連盟の力をお借りしたい医療法の人数の件、医療食見直しの件、（冷凍食に加算がつき栄養士、調理師の技術が評価されない現状）等々みんな改善し、真の医療、自分が患者になった時満足できる医療かを考えられる医療人となることも必要と思います。それが私達栄養士の見直される職場、働き易い職場づくりとなるのではないかと思います。部会紹介とさせていただきます。

社会保険鰍沢病院 深沢清子

《福祉部会》

福祉部会は、一口に福祉と言っても、対象となる方が、あまりにも違うため、数年前より、老人・身障・児童の3部門に分かれております。

老人部

我が国は、長寿社会が実現し、人生80年時代を迎えました。65歳以上の高齢人口は、平成3年には、1558万人に達し、総人口の12.6%を占めるようになりました。そのような状況の中で、私達福祉部会・老人部の会員が職場とする施設等を紹介させていただきます。「老人部の対象となる職場は、一般に老人ホームと言われる施設と、それらに附随する施設又は老人保健施設等です。

・特別養護老人ホーム 県内に27ヶ所

65歳以上の者であって、身体上または精神上著しい障害があるために常時の介護を必要とする者（いわゆるねたきり老人等）であって、居宅において適切な介護を受けることが困難な者を入所させる施設です。現在のベット数は、1818床です。

・養護老人ホーム 県内に12ヶ所

65歳以上の者であって、身体上もしくは精神上または環境上の理由および経済的な理由により居宅での生活が困難な者を入所させる施設です。現在のベット数は、733です。

・軽費老人ホーム 県内に3ヶ所

低所得階層に属する60歳以上の者（夫婦で入居する場合はどちらかが60歳以上）であって、家庭環境、住宅事情等の理由により居宅において生活することが困難な者を低額な料金で利用させる施設です。この軽費老人ホームは、A型とB型に区分され、A型は給食サービスが付いており、B型は自炊が原則となっていますが、県内に3ヶ所ある施設はいずれもA型です。現在のベット数は、150です。平成元年度からはケアハウスが創設されましたが、県内には対象となる施設はまだありません。

・有料老人ホーム 県内に2ヶ所

常時10人以上の老人を入所させ、給食その他日常生活に必要な便宜を供与することを目的とする施設です。利用料は、全額入所者の自己負担です。

・老人福祉センター 県内に49ヶ所

地域の老人に対して、無料又は低額な料金で、各種の相談に応ずるとともに、健康の増進、教養の向上及びレクリエーション等のための便宜を総合的に供与する利用施設です。

老人福祉センターのなかで、食事を提供している施設は9ヶ所です。

・老人ディサービスセンター 県内25ヶ所

在宅の虚弱老人やねたきり老人を送迎リフトバス等を用いてディサービスセンターに來所させ、又は居宅に訪問して各サービスを提供することにより、心身機能の維持を図り、介護している家族の負担の軽減を図ることを目的とし、特別養護老人ホーム、又は養護老人ホーム等に設けられています。

・老人保健施設 県内に12ヶ所

ねたきり老人等に医療と生活サービスを提供する施設です。一般的には中間施設ともよばれています。

以上、それぞれの施設等の紹介をいたしました。老人福祉法、又は老人保健法に基づき、厚生省令、又各局長通知といった指導によって、毎日、それぞれの施設等のなかで、生活している方、又利用している方のため、私達栄養士は何をすればいいのかという原点にもどり、本当に喜んで食べていただける食事ケアをめざしてがんばっています。

それぞれの施設の中には、1名の栄養士しかいません。毎日の業務は、栄養士としての基本的業務ばかりではなく、時としては、お年寄りとのふれあいもあり、又他の職員との人間関係等でなやむことも多く、他の施設の栄養士同志の交流も大切な糧となることもすなくありません。平成5年度には、当県において、関東ブロック老人福祉施設給食研究会が開催され、全県栄養士の協力により大成功に終わりました。これからもお年寄りのため、毎日が勉強の心を忘れずがんばっていききたいと思います。

県立特別養護老人ホーム 桃源荘 高石 梅子

身障部

心身障害部の栄養士は、福祉施設の中でもその所属する施設の種別（別表）が多様であるため、対象者のそれぞれの障害に応じた給食業務を行なっていかなければなりません。

栄養士は、関係法令により、定員41名以上の施設に配置され、それ以下の小規模施設では、非常勤あるいは、調理担当者が保健所の指導を受けながらその業務にあたっています。

しかし、いずれの施設においても、利用者の生活の中で、食事は、健康増進、情緒安定を図るため重要な役割を果たしています。したがって、ただ単に栄養や給食単価等の基本的な条件をみたすのみでなく、障害の程度に応じた安全性の確保とともに、精神的豊かさの充足も要求されるということを十分考慮しなければなりません。

また、最近では、新しい福祉理念によるサービスや施設運営の変化に対応した給食が望まれてきています。そのため、利用者の人格を尊重し自発性を伸張させるため、複数献立を用意する施設も多くなってきています。また、季節に係る行事食や祝い食などを用意し、献立に変化と潤いを持たせるよう配慮しています。

これらのことを踏まえ、栄養指導も個別性を重視した内容となってきています。そして健康保持、疾病予防のため、いかに食生活が大切であるか、利用者に理解を促すために、各施設、対象者にあった様々な媒体を苦心しその実践にあたっています。しかし、自分自身をセーブすることが困難な利用者、また運動障害を持つ利用者の、食事や間食の過剰摂取、運動不足によると思われる肥満は、どの施設も深刻な問題となっています。また、咀嚼、えん下困難な利用者、治療食を必要とする疾病を持つ利用者に対する個別処遇など各施設が独自の方法で取り組んでいます。部会としては、各施設の事例等を持ちより情報交換と学習の場として研修会を開催しています。しかし、福祉栄養士の多くがそうであるように、一施設1名ということ、週休二日制の導入による業務多忙など、研修会の出席率を低下させています。

このようなことを考慮すると、心身障害部としては、一人でも多くの会員が出席できる意義のある、そして魅力ある研修会を持ち、各施設間の連携をとりながら、利用者の様々なニーズに対応できる体制をつくること、今後の課題といえます。そして、福祉施設職員として、自らの専門性を高め福祉向上のため寄与していきたいと考えます。

福祉事業会 宝山寮 河西 順子

主な福祉施設（心身障害関係）

施設の種類	法令	施設の性格	県内施設数	定員
①生活困窮者に対する施設 ・救護施設(入所)	生活保護法 28条	心身の著しい欠陥のため、日常生活の用を弁じ得ない者を入所させ生活の扶助を行なう。	3	41名以上
②身体障害児(者)に対する施設 ・肢体不自由児施設(入所)	児童福祉法 43条の3	肢体不自由な児童を治療し、独立自活に必要な知識、技能を与える。	1	70名
・ " 通園施設	"	肢体不自由な児童を通所によって治療し、独立自活に必要な知識技能を与える。	1	50名
・身体障害者授産施設	身障法31条	障害者で雇用困難又は、生活に困窮する者を入所させ必要な訓練を行ない、職業を与え自活させる。	1	50名
・ " 通所授産施設	"	身障者で雇用困難又は、生活に困窮する者を通所させ必要な訓練を行ない、職業を与え自活させる。	4	10～25名
・重度身体障害者授産施設	"	重度の身体障害者で雇用困難な者等を入所させ必要な訓練を行ない、職業を与え自活させる。	1	50名
・重度身体障害者 更生授産施設	身障法29条	重度の身体障害者を入所させ、更生に必要な治療及び訓練を行なう。	1	60名
・身体障害者療護施設	"	身体障害者であって常時の介護を必要とする者を入所させ、治療および養護を行なう。	3	50名～2、 100名～1
・重度心身障害児施設	児童福祉法 43条の3	重度の精薄、重度の肢体不自由が重複している児童を入所させ、治療及び日常生活の指導を行なう。	2	120名、40名
③精神薄弱者(児)に対する施設 ・精神薄弱者更生施設	精神薄弱者 福祉法18条	精神薄弱者を入所させ、保護するとともに更に必要な指導を行なう。	10	41名以下～2
・ " 授産施設	"	精神薄弱者を入所させ、自活に必要な訓練を行なう。	4	" 以上8
・ " 通園寮	社会福祉 事業法2条	精神薄弱者を職場に通勤させながら一定期間入所させて独立自活に必要な指導を行なう。	1	41名以上3 41名以下1 20名
・ " 通所授産施設	精神薄弱者 福祉法18条	精神薄弱者を通所させ自活に必要な訓練を行なう。	4	10名、15名 20名～2
・精神薄弱児施設	児童福祉法 42条	精神薄弱の児童を入所させ保護するとともに独立自活に必要な知識技能を与える。	2	160名、40名
・ " 通園施設	" 42条の2	精神薄弱の児童を保護者のもとから通わせて保護するとともに独立自活に必要な知識技能を与える。	2	30名

児童部

山梨県栄養士会福祉部会・児童部は、公立私立合わせて約247園・児童養護施設4ヶ所・栄養士62名で構成され活動しています。1年にひとつのテーマを設定し、そのテーマに関する調査、研究活動を行なうことを通して、お互いに経験を交流し合い、児童福祉施設のより良い給食の実現に努めています。前年度は、県児童家庭課の協力をいただき、『手作り大好き楽しいおやつCOOKING』の小冊子を刊行、平成5年10月に石和温泉で開催された全国児童福祉施設給食関係者研修会（第2ブロック）で配布し、好評を得ました。今年度のテーマは『保育園の主食調査』で年数回主食に関する実態調査を行なって、今後の給食、献立作成に役立てていく方針です。また、『栄養カルタ』（仮名）の製作の準備も始まっています。以上が児童部会の概要ですが、今回は養護施設で働く栄養士の立場から、その課題の一端を紹介させていただきます。

昭和26年5月5日に設定された、児童憲章には、
児童は、人として尊ばれる
児童は、社会の一員として重んぜられる。
児童は、よい環境のなかで育てられる。

1. すべての児童は、心身ともに、健やかに生まれ、育てられ、その生活を保障される。
2. すべての児童は、家庭で正しい愛情と知識と技術をもって育てられ、家庭に恵まれない児童には、これにかわる環境が与えられる。
3. すべての児童は、適当な栄養と住居と被服が与えられ、また、疾病と災害からまもられる。等12条にわたって正しい観念を確立し、すべての児童の幸福をはかるために規定されています。この憲章にもとづき養護施設は、児童福祉第41条『養護施設は乳児を除いて保護者のいない児童、虐待されている児童、その他環境上養護を要する児童を入所させてこれを養護する』このことを目的として設立された施設です。

養護施設の給食は栄養上の問題ばかりでなく、子供の心身ともに健全な発達、より良い生活習慣、健康の増進等、大きな役割と使命を持っています。1年365日、休みのない三度、三度の食事、一年を通してさまざまな行事、例えば、春のお花見に始まって、子供の日、サマーキャンプ・クリスマス・お正

月・毎月の誕生会・保護者会・退園式等の特別な食事、幼稚園児・高校生の毎日の弁当・中学生の休日の部活の弁当作りなど一般家庭の子供達と同じようにと心掛けている毎日です。さらに、子供は、よく病気をします。その対応、子供の健康上のおおきな問題になっている食物アレルギー・アトピー皮膚炎児童への配慮等、施設での給食の役割と使命を実践するために悪戦苦闘、試行錯誤の連続です。しかし保護者のもろもろの事情で、施設に入所せざるを得なかった子供達が背負う計り知れない荷物の一端を支えていることの幸せ、そして、日々生活を共にするなかでその成長を確かめられる毎日は、養護施設で働く者の大きな喜びでもあります。

今後は給食業務に携わっている我々ばかりでなく施設全体で『食』に関心を持ち、学び合い、より良い給食実現の体制づくりに努めたいと思います。また、ほとんどの児童が、中学、高校卒業と同時に自活を強いられます。その自活にむかっの栄養指導にも力を入れていくつもりです。養護施設に勤めて日の浅い身ですが、みなさまの経験に学び、給食を通して、子供達の幸せに微力をつくしたいと思っています。

大月市 葛葉学園 田中一子



第8回管理栄養士国家試験

合格者のよろこび 一口コメント

日本栄養士会では組織をあげて「会員皆管理栄養士」化を標榜して、組織強化に向け推進しているところです。

今年7月栄養士の業務にかかわる新たな関係法律の改定が行われ「管理栄養士」の立場が一段と明確に位置づけられることになりました。

今年度の全国の合格者は4,622名 合格率は44.2% 本県は出願者70名 受験者61名 合格者19名 合格率31.1%とのことです。

合格された会員によるこびを100字以内でまとめていただきました。合格の栄に拍手を送り、今後益々のご精進をご期待申し上げます。

行政部会 上杉まゆみ

私は大学で4年間、管理栄養士を目標に勉強してきましたので、合格しまして、本当に嬉しいです。

管理栄養士の勉強をして、一人でも多くの栄養士さんが管理栄養士の資格を取得することでより、喫食者や多様化している社会に良い影響を与えることができると思います。

そのことが栄養士の社会への浸透、地位向上につながると思います。(吉田保健所)

病院部会 小川奈津美

今まで、試験勉強といっても、なかなか手につかず、今回は講習会参加をきっかけに始め、問題集を解くなどし、偶然にも合格することができました。これからは、毎日が勉強ですが、頑張っていきたいと思っています。(湯村温泉病院)

病院部会 長田美紀

“喜びの声”

『度胸だめしだから落ちて当然』と思っていたので合格と知った時は本当に驚いてしまいました。運良く手に入った資格なので仮免許だと思っています。合格を目標達成と安心せず、早く本免許になる様に頑張ります。(一宮温泉病院 栄養課)

病院部会 千頭和 功

管理栄養士の合格を知らされたときにとても信じられませんでした。試験に望んだときも問題が難しすぎてあまり読む気にもなりません。1～2割程度しか確信がもてる回答が出来たような気はしましたが合格したとなると少し不思議にも思います。(県立山梨中央病院)

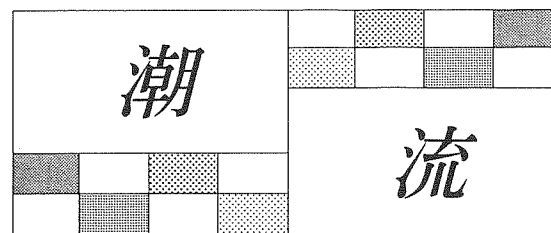
病院部会 守屋みゆき

栄養士になる為に勉強していた短大の時から、管理栄養士の資格をとろうと思っていました。試験に合格した今後もさらに勉強し、さまざまな知識を身につけ、病院栄養士としての仕事に生かしていきたいと思います。(透析センター 三井クリニック)

病院部会 山本聖子

県に採用されてずっと、ひとつの職場での勤務が長く、他の職場で働く仲間との交流のないまま“温床”で楽をしてまいりましたが、異動してみて、管理栄養士の必要性を痛感いたしました。ちょうど時を同じに健康運動指導士の資格取得や人事異動と続いたため大変でしたが今はほっとしています。

現在は病院栄養士として、その任務の重さ、仕事の大切さを日々感じながら過ごしております。(県立北病院)



地域保健の新法が公布された ～保健所法等内容の一部が改正～

このことに関しては、本誌No43(平成5年10月)で報じたところですが、新法は7月1日づけで公布されました。

☆今回改正された理由とねらい

保健所法は昭和22年9月5日に公布され半世紀が経過する中で、社会情勢は大きく変化したことに伴い、きめ細かく地域の実情に応じた保健体制を確保するというものです。

そのねらいは、地域保健における市町村の役割を高め、保健所を総合的、技術的拠点として機能強化を図るものとされています。

☆法律改正の趣旨等

これまでの保健衛生行政は保健所を中心に実施されてきたが、近年の人口高齢化、出生率低下、慢性疾患を中心とする疾病構造の変化など、地域保健を取り巻く状況は著しく変化してきている。

このような社会情勢の変化に即応し、多様化かつ高度化している住民のニーズに適確に対応するため、保健と福祉の連携のとれた総合的なサービスが、住民に身近な市町村を中心として提供されることが必要であるとの観点から必要な法律を制定し、身近で頻度の高い保健サービスの実施主体を市町村とし、あわせて、保健所については広域的、専門的、技術的拠点としての機能を強化することとし地域の特性に即した保健サービスの提供体制を整備することとしたものです。

1. 保健所法等の改正の概要

1) 保健所法の題名の改正

保健所法 → 地域保健法

2) 地域保健対策の基本理念を明示

3) 地域保健対策に係る責務規定の整備

市町村、都道府県及び国の責務を規定し地域保健の新たな体系における基本的な役割分担を明らかにした。

4) 基本指針に関する規定の整備

地域保健対策の円滑な実施及び総合的な推進を図るため「基本指針」を定める。

5) 保健所に関する規定の整備

⑦ 特別区の位置づけ

6) 市町村保健センターに関する規定

身近で頻度の高い保健サービスの実施主体となる市町村が、各種の保健サービスを実施する拠点とするよう法律で位置づけた。

7) 人材確保支援計画に関する規定

2. 母子保健法の改正

1) 母子保健に係る国及び地方公共団体の責務の規定

国及び地方公共団体の果たすべき役割を、法律上具体的に位置づけた。

3. 特別区に関する改正

特別区が保健所の設置主体であることを明らかにすると共に、母子保健法等の関係法律を改正した。

改正された法律の一つに「栄養改善法」も含まれる。その法文新旧対照条文は「栄養日本」今年6月号に掲載されている。

その主な点に触れると次のとおりです。

・第8条 市町村による栄養相談等の実施

「市町村は住民の健康の保持増進を図るため、管理栄養士、栄養士その他の職員をして、栄養改善に関する事項につき、住民からの相談に応じさせ、及び必要な栄養指導を行わせ並びにこれらに付随する業務を行わせるものとする」

・第8条の2

都道府県による専門的栄養指導等の実施
(法文省略)

以上のような動きの中で、日本栄養士会では市町村栄養士の設置促進の要望活動を展開することとしています。

市町村で栄養士未設置の市町村長及び市町村議会議長あてに、9月中(新年度人事採用、予算策定等

前)に「栄養相談指導の推進に関する要望書」を日栄会長名と全国行政栄養士協議会長名それに各都道府県の会長名等を連記して要望することとしています。会員各位には自らはもとより友人、知人を通じてその気運の醸成にご尽力をいただきたくあわせてお願いをいたします。

要望書の要旨、理由は次のとおりです。

広報部長 牛山 孝友

(要 旨)

地域住民に対する健康を増進するに必要な栄養相談・指導を行うために、市町村に専任の管理栄養士を配置していただきたくお願い致します。

(理 由)

地域保健の総合的な見直しの趣旨の中でも市町村の役割の重視が明記されており、住民から身近な地域保健サービスが期待されつつあります。

従って、身近で気軽に訪れることができる市町村において、栄養相談、指導が行われることとなることは人々の健康の維持増進に寄与することが極めて大きいものと考えられ、そのためには、専門的な知識・技術を有する専任の管理栄養士を市町村に配置していただくことを強く要望するものであります。

なお、管理栄養士を配置するための経費については、地方交付税の財政措置が講じられております。

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)



トピックスニュース

診療報酬改定と諸問題

1. はじめに

病院給食を取り巻く状況は非常に厳しいものがあります。委託化の導入や、特別注文食品制度、そして入院給食の有料化(基準給食をはずし自己負担を導入すること)等の一連の動きです。会員の皆様は既に御承知のように、多くの会員の皆様の御協力を頂きまして、栄養士会をはじめとして多くの団体や個人が自治体請願行動や署名、抗議葉書の投書、国会議員要請行動など、活発に総力をあげて反対運動に取り組んで来ましたが、残念ながら6月の国会で十分な審議をされずに(衆議院ではわずか7時間20分、参議員ではたったの5時間)、又国民の世論や願いを無視して、可決成立し、10月1日より実施されるものです。

2. 診療報酬とは何か

診療報酬とは、患者さんが受診した際の医療行為(提供する医療サービス)に対して医療機関(病院や診療所、他)に支払われる報酬(代金)のことです。

医療機関にとっては唯一の収入源となるもので、従って診療報酬が改善されないと、医療機関の経営はますます苦しくなり、存続さえあやぶまれる結果となります。

「どんな治療にはいくら払う」ということが、法律で細かく決められていて点数で表されています。一点十円に相当します。それぞれの治療が何点になるかは中央社会保険医療協議会(略して中医協)の答申に基づき、厚生大臣が決めることになっています。決定に当たっては国会の議決を必要とせず、厚生大臣のハンコ1つで決めることができます。

診療報酬は私達が払う保険料と事業主と国との負担でまかなわれています。

この12年の間に物価は22.5%、賃金は42%も上昇している反面、診療報酬はたったの2.6%引き

上げられたに過ぎません。これだけ低くおさえ込まれている為に、有床診療所は5,805ヶ所が姿を消し、病院もたった2年間で133ヶ所減っていると全国保健医療団体連合会の集会で明らかになったということです。このことは、とりもおさずベッドの削減を意味しています。

実は病院給食もこの診療報酬で基準給食として位置付けがされており、入院食は治療食として認め入院費の治療代の一部として加入保険(国民保険や健康保険など)の負担の範囲(1割~3割)を支払うことになっています。

所が今回の改定で、定額制(誰でも同じ金額を支払うこと)が導入され1日800円(当面2年間は600円)を一律、誰でも(特例はあるが)同じように負担をして支払うことになってしまったというわけです。

3. 改定の特徴

医療制度そのものを改める具体化として行われる10.1診療報酬改定は8月5日の「官報」でその内容が明らかになりました。この改定は健康保険法を悪く変えています。端的に言えば医療にかかわる国の財政を削り、患者負担を増加させることです。

「入院給食の患者負担」と「付き添い看護の全額患者負担」「患者負担による在宅医療推進」なのです。入院給食の患者負担を導入して得られる財源と付き添い看護医療費制度の廃止を財源に実施されるもので、診療報酬の全体の枠を広げるものではありません。従って医療機関の経営改善にはならずただ患者の負担をより一層増やすものとなっています。そして患者負担を増やした上で、この増えた分(負担分)だけ診療報酬から削る仕組みになっているわけですから、給食内容のレベルアップにもつながりません。

その結果、患者からは不平不満、苦情や怒りが噴き出すことが予想され、栄養部門や医療機関は大混乱に巻き込まれたり窮地に立たされることに

もなりかねません。それほどひどい内容を含んでいます。

特徴をまとめてみますと以下になります。

- (1) 入院時食事療養費が新設され、医療費と区別されたことです。

入院時食事療養費の部分が定額負担となり1日800円(10月1日より2年間は当面600円)を、患者は誰でも(特例はあるが)同じように負担をしなければならなくなったことです。

今まで点数で表示されていたものが金額表示に変わったことで入院食を治療食として事実上認められないと解釈できるものです。

- (2) 入院時食事療養の部分は横這いで、アップされていない。

基準給食や特別食加算に相当する部分は全くアップされておらず収入は増えるどころか、ますます赤字を生み出してしまいます。

このようにして栄養科の存続を危機に追い込み、委託化への道を推進してゆくものです。

- (3) 特別メニューの食事を認め、自由料金制を導入したこと。

患者の自由な選択と同意に基づいて実施されるものであるが、全てを自己負担として等級をつくり、標準食(800円、当面600円を負担する食事)とを区別して患者間に差別を持ち込むものです。これによって病院間の費用負担の格差が生じてきます。「おいしいけど高い病院」「安くておいしい病院」「安いけどおいしくない病院」「高い割にはおいしくない病院」というような状況が生まれてきます。

4. 改定の内容

- (1) 食事療養費の部分での各種加算は、複数の献立を用意した場合の選択メニュー加算(50円)と患者食堂を有している施設に対して食堂加算(50円)が新設されていますが、わずかな金額となっています。適時適温給食を評価する特別管理給食加算が200円となりましたが、まだ十分な金額とはいえません。

- (2) 医療の部分(いわゆる栄養指導)に関しては管理栄養士による個別の入院栄養指導料(1回100点、入院中2回を限度)が評価され、新設されました。

外来栄養指導1回70点が100点に増額され、

在宅患者訪問栄養指導料(500点)が新設されています。しかし指導料の算定が管理栄養士に限られていますので、場合によっては指導が受けられない可能性もあり、患者にとって新たな差別をも生み出すものです。

5. おわりに

6月8日の衆議院厚生委員会で厚生省の多田宏保険局長が「給食のための費用として明示的に患者負担をとっている国はない」と自らが認めているとおり、入院給食を患者に負担させている国は他にはありません。入院時の給食が治療の一環であることは否定できません。

患者が健康を回復するために。療養・加療するために必要不可欠のものであり、保険で給付することはごく当然のことです。

患者の自己負担ではなく基準給食の継続(公的保険)による「おいしくて治療に役立つ入院給食を出したい」という私達栄養士の願いは無残にも突き崩されてしまいました。

10.1 診療報酬改定は、医療機関の経営を改善するどころか、ほど遠い内容となっています。

健康保険法改悪を背景にした医療保険制度の抜本的な改悪を進める具体化と言わざるを得ません。

私達は医療現場での矛盾と、「安心して療養したい」という国民の願いと共に、患者負担のない診療報酬の大幅な引上げと医療保障制度の拡充を求めてゆくことが大事だと思います。

今回の自己負担の内容を広く、患者・地域に知らせ運動を盛り上げていきましょう。

(病院部会 事務局長) 小 淵 正 子

第41回 栄養改善学会 神戸市で開催

平成6年度、第41回日本栄養改善学会は去る9月8日(内)9日(金)の両日、神戸市ポートアイランド神戸国際展示場、神戸国際会議場で盛大に開催されました。

特別講演、文化講演、シンポジウム、レクチャー、それに一般講演478題の発表等内容豊かに兵庫県栄養士会等関係者の協力により大輪の花のように大きく華やかにその成果を治めて終了しました。

本県から一般講演として発表されたテーマ5題をご紹介します(次ページ)

養成員にみる体重コントロールの

心身に及ぼす影響について

渡邊公江(モーターボート連合会)

【目的】 体重と成績が密接な関係を持つモーターボートレーサーを目指す上で、応募資格を満たす為の体重コントロール法、その結果がもたらす心身への影響の有無について、受験前から現在までの体重の経緯を踏まえて実態を把握すると共に、精神的、肉体的負担が軽く、継続できる健康保持法及び体重コントロール法を体得してもらうことを目的とし調査を行った。

【対象】 選手養成員 39名 (男子 33名、女子 6名)

【方法】 対象者全員に体重制限に関する簡単なアンケートを行い、その結果を四つ(減量・現状維持・増量・何もしない)に分け、傾向別に更に詳しく調査を進めた。

【結果】 アンケート集計(平成5年11月) ※回答者数 39名

	全 体	男 子	女 子		全 体	男 子	女 子	※応募資格
平均年齢(歳)	20.0	19.9	20.2	平均体重(kg)	52.3	53.5	46	・年齢 第一次試験受験時点で、満17歳以上、23歳未満
平均身長(cm)	162.0	163.5	154.1	入所前の通常時	50.9	51.7	46.7	・身長 170cm 以下
				受験時	51.1	52.1	45.8	・体重 男子47kg以上、55kg以下 女子42kg以上、50kg以下
				入所時				

★応募資格の体重の条件が、・気になった人 26名(66.7%) ・気にならなかった人 13名(33.3%)

★条件を満たす為に努力を、・しない人 15名(38.5%) ・した人 24名(61.5%) → 体重を増やした 5名(20.0%)
現状の体重を維持した 2名(8.0%)
体重を減らした 18名(72.0%)

※以上の結果から今回は減量した18名について更に詳しい調査を行った。

★体重を減らそうと思った理由 ※8項目、22回答中上位3項目
・体重の規定オーバー 9名 ・ボートの選手になる為 8名 ・軽量の方がレースに有利だと思って 4名

★体重を減らした方法(減量のきっかけは8項目より選択、方法については記入)
(きっかけ) ※18項目、51回答を項目別に大きく3つに分けた。
・雑誌のダイエット記事をみて 1名(5.6%) ・運動 15名(29.4%)
・ダイエットの成功者にきいて 1名(5.6%) ・食事制限 29名(56.9%)
・自己流 16名(88.8%) ・サウナ、風呂 7名(13.7%)

★体の変調
・あった 17名 → ・良い変化があった 5名
・なかった 1名 ・悪い変化があった 8名
・良い、悪い両方あった 4名
★具体的な症状(上位3項目)
・良かったこと
・体が軽くなり楽になった。
・食事がおいしく感じる。
・食事の量が減った。
悪かったこと
・食べ物に執着を感じる。
・すぐに疲れる、だるい。
・便秘する。

※体調、精神面で変化があった14名について調査を実施。(平成6年1月) ☆当初17名、のち3名退所の為14名となった。

★入所前の減量による心身への影響について
・現在まで症状が続いている 3名 → 良い症状 1名、悪い症状 3名、両方の症状 1名
・何も続いていない 9名

★減量中の生活とそれ以外の生活との比較(減量中の生活はそれまでの生活よりも、という意味で)
・きつかった人 11名(78.6%) ・何ともなかった人 3名(21.4%)

【考察】 減量者の殆どは「体重を減らすこと」だけに意識が集中し、体重が思い通りに減らないと、よりペースの早い方法を見つけ、段々過酷な減量法を取る。それに伴い、健康状態は悪影響を受け無理な減量による心身への負担が大きかった人程症状は治りにくい傾向が伺われる。要因として、①今回の減量者のうち半数が、本当のところ減量はしたくないと考えている②全員が選手を目指す以上減量は止むを得ないと考えている、③体の不調を感じているにも拘らず、自分の実行した減量法が間違っていたと思う人は僅か2名しかいなかった、などがあげられる。14名の中に、体重が減りさえすればどんなに過酷な減量法でも良いと考える人はいない。11名はこれからは無理のない、心身に負担の少ない減量法を取り入れたいと考えている。減量を行う限り、減量・健康維持などに関する基礎的な知識は必要だと思っている人は12名おり、減量するしないに拘らず知識は持っている方が多いと考える人も10名いた。それは今回初めて体験した減量が心身に何らかの影響を与えたからこそ感じられる事ではないかと推測する。心身に負担の少ない減量法の必要性を感じながらも、その方法が分からないという人が11名中9名を占めており、他の2名についても過去の減量法は決して健康的とはいえない。

【まとめ】 一般のスポーツに比べモーターボートは選手生命が長い事から、これを続ける限り軽量の維持・減量などは、生活から切り離しては考えられない問題である事が伺える。また肥満者と違い、体脂肪量の少ない人が行う減量なので、筋肉・内臓組織に悪影響を与えるなど健康上の問題が起きやすい。従って減量を行う際には細心の注意を払い、より安全性を重視した方法を慎重に実施する必要性を感じるが、されていないのが事実である。
正しい知識と方法をもって体重コントロールを実行するにあたり、ただ体重制限値を設定しただけでは無責任に思える。その設定値に健康を保持しながら、いかにして近付いて行くかは入所してからよりも、初めて体重コントロールに直面した時点での適切な対処が必要と感じる。減量者のみならず選手である限り、皆何らかの精神的・肉体的拘束を受けている事、レース展開は軽量の方が有利であり、体重と成績は密接な関係を持つという気運から、体重コントロールを含めた栄養・食生活全般の知識の普及を図るにあたり、必要と思われる各個人の意識改革に今後努めたい。

短大生の生活時間

○樋口 千鶴 (山梨学院短期大学)

【目的】 前回の調査より短大生の生活の中で、アルバイトの占める割合は高く、生活に影響を与えることが明らかとなった。しかし、アルバイトを行っていない者も起床時間等の基本的な生活時間には差がみられない。そこでアルバイト以外の時間を短大生はどのように過ごしているのか調査し、生活に何らかの影響を及ぼすことがあるのか検討してみたので報告する。またアルバイトを行っている者のほとんど(80%)が自宅生であることから自宅生と下宿生による比較も行った。

【方法】 短大生食物栄養科、経営学科150名を対象に、前回の調査データを基に生活時間調査、生活状況アンケート調査を行った。余暇時間については、活動を18項目に分け所要分数を記入してもらい、平日と休日に分けた。データはアルバイト有をⅠ群、アルバイト無をⅡ群、自宅生をⅢ群、下宿生をⅣ群に分けた。調査日は、1993年10月～1994年4月。回収率68%。

【結果】 基本的な生活時間は、平均して起床時間7時、就寝時間11時～12時、朝食7時～7時30分、昼食12時、夕食7時～7時30分であり、下宿生の起床時間に30分ほどの遅れがみられたが、食事の所要時間も20分～25分とⅠ～Ⅳ群に差はみられなかった。余暇時間については休日は講義などが無いため全般に平日に比べ長い時間をとっている(表-1)。『家族との談話』や『友人との関わり』についてⅠ～Ⅳ群には差はみられないが、『友人との関わり』が『家族との談話』の4倍近い時間を有していた。少数ではあったがスポーツ、クラブ活動、稽古事などがあげられた。Ⅰ群とⅡ群を比較したところ、Ⅰ群では、アルバイト時間が平日3時間、休日6時間を費やしていることから、各所要時間がⅡ群よりほぼ短い時間となっている。有意差はみられないが、Ⅱ群では平日、休日とも家事、TV視聴、自主学習に所要時間が長い傾向を示した。また各項目の頻度もⅡ群が高い(表-2)。反対に音楽観賞、買い物、掃除は、Ⅰ群の方が長い。Ⅲ群とⅣ群では、Ⅳ群のTV視聴と家事が長い以外、Ⅲ群に比べ所要時間は短い傾向であった。平日の家事についてはⅣ群が20分ほど多く、危険率1%で有意な差がみられた。Ⅲ群は、家事を手伝う者は33%と低く、食事作りはほとんど母親が行っていた。食事状況も調査したところ主食の朝食ではⅢ群は飯飯、Ⅳ群はパン類が多い。副食では朝・昼・夕の主な調理法の傾向は同じであったが、Ⅲ群の調理範囲は広く、品数も多い。その点をカバーするかのようにⅣ群では、「外食は複数の食品がとれるよう定食形式のものを摂るように心がけている」という意見もみられた。Ⅲ、Ⅳ群とも昼食は外食が多く、ハンバーグ系の食事が一番多く好まれている。おにぎりや菓子パンなどの軽い食事も多くみられた。

表-1 余暇時間の内訳

	風呂	家事	掃除	買い物	勉強	TV	音楽観賞	電話	読書	休息	談話	バイト	友人
全	35.1	35.6	27.7	45.2	82.6	122.9	61.5	43.4	36.8	74.7	47.4	213.5	107.1
休	13.1	19.9	18.0	28.8	92.0	68.2	45.9	28.9	25.1	55.3	37.9	59.9	58.4
Ⅰ	36.7	30.8	29.3	47.7	68.2	114.6	73.8	45.9	40.0	78.4	46.0	213.5	102.0
Ⅱ	14.1	15.6	19.0	37.3	38.7	58.8	56.9	29.7	29.2	63.4	31.6	59.9	56.9
Ⅲ	33.4	40.3	25.8	42.7	93.7	131.3	49.8	39.4	33.5	68.5	49.6	120.0	120.0
Ⅳ	11.6	22.4	16.6	16.0	116.4	75.8	25.7	29.6	19.0	37.0	40.0	60.0	60.0
Ⅰ	36.0	30.8	28.7	48.8	89.7	119.0	66.4	43.3	40.9	77.1	47.4	212.7	103.6
Ⅱ	13.4	18.1	18.1	35.8	104.0	60.5	47.2	29.4	25.9	57.4	35.0	60.6	60.2
Ⅲ	31.5	48.1	25.0	41.0	82.0	136.5	40.0	43.8					
Ⅳ	11.1	18.9	17.5	15.8	32.5	89.1	28.3	32.0					

(平日)

	風呂	家事	掃除	買い物	勉強	TV	音楽観賞	電話	読書	休息	談話	バイト	友人
全	38.6	55.6	54.2	105.8	90.4	180.1	70.1	55.8	44.7	92.1	61.4	362.7	235.8
休	12.8	40.7	36.1	70.9	50.9	122.2	40.9	33.9	30.3	45.3	47.6	123.2	94.7
Ⅰ	39.1	49.8	60.2	130.5	80.0	157.0	82.8	58.8	40.0	90.0	60.8	362.7	241.3
Ⅱ	13.5	35.7	41.8	78.7	48.6	70.9	52.3	34.2	30.9	53.5	41.6	123.2	92.3
Ⅲ	34.5	60.5	47.6	82.3	100.0	200.3	60.0	50.3	49.0	84.0	62.3	225.0	225.0
Ⅳ	11.7	43.8	27.1	52.8	51.0	150.6	21.8	32.6	29.1	36.4	54.6	98.4	98.4
Ⅰ	38.0	50.0	57.1	117.9	88.8	170.9	75.4	57.1	49.3	92.5	56.1	359.1	244.2
Ⅱ	13.0	36.3	38.4	71.7	49.2	119.7	44.4	33.7	32.8	47.8	43.0	123.3	98.1
Ⅲ	32.5	68.1	44.3	74.5	84.3	214.7	48.5					150.0	
Ⅳ	11.5	46.7	24.7	58.2	54.2	125.3	34.0					30.0	

(休日)

A: 平均値
B: 標準偏差は有意差検定 P<0.05
は有意差検定 P<0.01
は有意差検定 P<0.001

表-2 余暇時間各活動の出現頻度(%)

活動	Ⅰ群	Ⅱ群
TV視聴	94.6	93.8
自主学習	27.7	35.7
買い物	28.4	51.8
音楽観賞	30.4	39.3
掃除	19.6	37.5
電話	41.9	40.2
読書	15.5	22.3
友人との関わり	15.5	25.0
スポーツ	8.1	5.4
休息	37.2	48.2
家族との談話	29.1	20.5
家事	29.7	50.9
クラブ活動	6.1	13.4

低エネルギーフランス料理実践の場より報告
- 第2報 各論 業務店に於ける食品構成とは -

○大木 由枝 (ホテル デュシェブル)

【概論 目的 調査研究方法】

概論、目的、調査研究方法の詳細は、第40回日本栄養改善学会講演集を参照して頂きたいと思います。
【業務店に於ける商品としての低エネルギーフランス料理の食品構成とは】

【食品構成の基本理論】

病院等との大きな違いは、食品構成を作成する時すでに料理が前提にある事です。管理栄養士が管理する意義として、喫食が1食としても他の2食もバランス良く喫食可能とする為に(他の2食に何を喫食するかは喫食者の自由ですが)、喫食者のその日の食生活を推定しておく事も必要です。当ホテルの場合はフランス料理をフルコースサービス致しますので、一般のフルコースに必要な食材と使用量が基本です。一般的に業務店の場合その店の通常料理は、年月を経てその店の喫食者の嗜好に合うよう研究されているものです。実績ある料理ですので極端に料理を変えない事。その業務店の喫食者に自然に受け入れられる為に、ここに重要なポイントがあります。

【基準エネルギーの考え方】

低エネルギーフランス料理フルコース総エネルギーは、620kcal(2594kJ)です。当ホテルの通常フランス料理のフルコースは1000kcal(4184kJ)平均です。このフルコースを基本理論を前提に低エネルギーに調節すると、約380kcal(1590kJ)減じる事ができました。一般ホテル、レストランのフランス料理フルコース1食の平均はおおよそ1500kcal(6276kJ)といわれておりますので、専門業務店でフランス料理をフルコースで喫食した場合驚異的な数値なのです。私は、日本人の栄養所要量と国民栄養調査の両方および病院勤務の経験より、1日1500kcal(6276kJ)を低エネルギーと言える上限と考えます。この面より1食相当500kcal(2092kJ)も考えましたが、当ホテルの低エネルギーフランス料理の喫食者はエネルギー制限のある人ばかりではありませんので、喫食者の満足度及び味の面より安全領域を考慮して、現時点では620kcal(2594kJ)を選択しました。健康志向の人の利用も誘発し、新しいフランス料理の提案と考えております。また、成人で健康志向の為に1日のエネルギー摂取量に配慮している人の1日のエネルギー摂取量は約1800kcal(7531kJ)位ではないかと推定しております。620kcal(2594kJ)は1日1800kcal(7531kJ)のほぼ1食相当となります。これが620kcal(2594kJ)を当ホテルで基準にした理由です。

【エネルギーに対する蛋白質 脂質 糖質のバランス】

日本人の栄養所要量(平成2年度～平成6年度)による中等度成人のエネルギーに対する各栄養素の比率を調べると、男女別、年齢別で違いはありますが蛋白質は13%前後、脂質は20～25%となっており、この2つの栄養素より糖質は約60%とおおよそのバランスが推定できます。低エネルギーフランス料理基本コースのエネルギーに対する蛋白質、脂質、糖質のバランスは、蛋白質と脂質が約10%ずつ多く、その分糖質が少なくなります。これを解決する事は魚介類、肉類の使用量を少なくする事で容易にできますが、業務店の料理は金銭価値と直接的に交換されるのでこの方法はあまり好ましくありません。また、バター等の使用量はフランス料理に於て大切な調味料でもあり、この約10%オーバーの為に使用量を調節するには代償が大き過ぎると思います。食文化が異なる外国の料理ですので、フランス料理としての特徴を生かし、その上で日本人の栄養所要量に於けるエネルギーと各栄養素のバランスにいかにか近づけるかが非常に難しいのです。業務店の商品としての低エネルギー料理には、美味しさ、見た目の美しさ、適当なボリュームの3大条件を満たしつつ、バランスよく低エネルギーに仕上げる為の高度な技術と、実践経験から学ぶ喫食者の価値判断を正しく理解できる判断力が必要なのです。

【食品の選定】

魚介類、肉類はフルコースを構成する上で主食品となります。慣習的な使用量より極端に離れる事が無い様に考えますと、食材の種類にとどまらず、部位、品種、成育環境、肉類においては原材料の年齢に及ぶ選定が必要です。ガルニチュールにおいてはフランス料理に通常使用する食品の中から、ビタミン、ミネラルの補給という本来の目的を考え、より効率的に体内での栄養生理作用が機能できる様に食品を選択し、調理方法を研究し、美的色彩の整った一つの絵画のように配慮する事が重要です。コレステロールに対しては、食物繊維の効用での対処も考慮し、1000kcal(4184kJ)に対するおおよその所要量10～20gの範囲で喫食できる様に配慮しています。

【最新情報 400kcal(1673kJ)低エネルギーフランス料理】

当ホテルでは管理栄養士が調理部門を管理している為、糖尿病や肥満患者の利用も多く食事療法をしている人の為に、総エネルギー400kcal(1673kJ)の低エネルギーフランス料理を改めて研究し実践しています。医師の管理下を除き社会復帰している人の指示エネルギー量の下限と見られる1日1200kcal(5020kJ)の1食分に設定しました。糖尿病食品交換表での単位で表示すると1表1.5単位 2表0.2単位 3表1.5単位 5表0.9単位 6表0.9単位 合計5単位となり夕食に配分された単位とほぼ同様となります。エネルギー摂取量に余裕を持たせ、ワイン等を楽しむ事も可能とし、食する喜びを十分に味わうことを重視しました。管理栄養士の資格で対応する、治療食として喫食できる本格派フランス料理フルコースです。

小児糖尿病サマーキャンプ参加者の食物摂取状況

○小池美和子 (JA長野川上) 篠原由紀 (自然学園高校)
桑原とも子 岡本裕子 (山梨学院短大)

【目的】 インスリン依存型糖尿病患者のサマーキャンプに、食事を担当する栄養スタッフとして参加した。キャンプ中の食事は、原則として施設から提供されたものを、個人の単位に合わせて盛り付けした。また、残食は他の食品で不足する単位を補うよう指導し、患者個人の食物摂取量の把握を目的に調査検討を行った。

【方法】 対象は平成5年8月3日～7日までの5日間、山梨医科大学主催山梨小児糖尿病サマーキャンプ(やまびこの会)に参加したインスリン依存型糖尿病患者の男子15名、女子12名、計27名で、年齢は7歳から19歳である。食事の摂取単位は1日3回食事した中3日間より算出した。残食は個人毎に重量を計り単位に換算して、その不足単位分を好みの食品で補った。

【結果及び考察】 1. 献立と補足食品・料理 3日間の献立は表1の通りである。施設から提供された食事、蛋白質エネルギー比を高める目的で手間のかからない食品・料理(表中下線付記)を特別に加えた。

栄養比率は蛋白質エネルギー比16.6±0.9%、脂質エネルギー比29.3±1.8%、糖質エネルギー比52.7±2.4%で、性別による差はほとんど見られなかった。

2. 目標単位と摂取単位の比較 食事が目標単位を上回った患者は、23名と圧倒的に多く見られた。1単位未満5名、1～2単位未満13名、2～3単位未満2名、3単位以上3名で、目標単位を下回った患者は4名であった。摂取単位が目標より過剰になった原因は、盛り付け量が献立の重量を上回ったことが第一に考えられる。

間食(10時、3時、夜食)は目標単位がない1名を除く全員が、目標単位を上回り摂取していた。目標に対し0.5単位未満が7名、0.5～1.0単位未満14名、1.0～1.5単位未満2名、1.5～2.0単位未満2名、2.0単位以上1名とほぼ目標単位に近く摂取されている。

補食を全く摂っていないものは2名で、他は1単位未満7名、1～2単位未満9名、2～3単位未満5名、3単位以上4名であった。なお、補食の原因は低血糖によるものと運動量の増加であった。

3. 残食の状況と残食への対応 3日間に残食が全くなかったのは、男子4名、女子1名である。残食の単位を性別に比較すると、朝食は男子3.1単位、女子2.7単位、昼食男子1.1単位、女子2.1単位、夕食男子1.4単位、女子2.3単位と男子に比べ女子に高い傾向が見られる。なお、男子の残食は比較的朝食に多いのに対し、女子では平均的に現れている。

残食による不足単位を補った食品は、男子では乳類、菓子類、カロリーメイト、ジュースの順に多く、乳類の中ではヨーグルトが半数以上を占め、次いでチーズ、牛乳の順であった。女子は菓子類、乳類、カロリーメイト、ジュースの順で、特に乳類はほとんどがヨーグルトであった。なお、乳類は朝食で摂る割合が昼食と夕食に比べて高く、菓子類は昼食、夕食の割合が朝食に比べて高い。カロリーメイトは比較的平均して摂られていた。

表1 調査期間の献立

月日	朝			昼			夕		
	食			食			食		
8月4日	・ごはん	・ <u>納豆</u>	・ <u>牛乳</u>	・山菜ごはん	・一口イカフライ	・麦ごはん		・ぶどう豆	
	・味噌汁	・のり		・かきたま汁	・若鶏のワイン蒸し	・味噌汁		・ <u>ヨーグルト</u>	
	・生卵	・漬物		・カップ蒸し・ヨーグルトと和え・枝豆		・豚肉のしょうが焼き（生野菜）			
	・ハム（キャベツ、トマト）			・サバの照り焼き・漬物・リンゴ		・冷奴			
	・パン(3種)	・ひじきの含め煮		・ほうとう		・麦ごはん		・天ぷら	
	・人参ジャム	・かぼちゃの煮物		・ <u>シーチキンサラダ</u>		・冷麦		・ちくわ	
5日	・コンطرージュ	・サラダ	・梅干	・冷奴		・あゆの塩焼き			
	・ハムエッグ	・ミニトマト	・牛乳			・ポイルウィンナー（生野菜）			
	・ごはん	・ハム（キャベツ、トマト）		・おにぎり	・ <u>チーズ</u>	・バナナ	・麦ごはん	・ミートボール	
6日	・味噌汁	・ <u>かにかまぼこ</u>		・ウーロン茶	・ <u>サラダ</u>		・かきたま汁	・スパゲティー	
	・生卵	・のり	・漬物	・ポイルウィンナー	・ヨーグルト		・白身魚の卵焼き（キャベツ、トマト）		

食パンの発酵過程及び品質評価に関する研究(第1報)

○折居美保(株式会社カインフーズ) 依田萬代(山梨学院短期大学) 根津美智子(山梨学院短期大学)

1. はじめに

現在、日本の市場では食生活の欧米化傾向等に伴い多種のパンが出回り消費量は、小麦粉に換算して約170万t/年と謂れる。そのパンは、表面的には品質的発想の展開が行われ、技術面では活発に製造研究が進められている。そこで、今回はイーストの発酵及び品質評価等の研究を行ったので結果を報告する。

2. 実験方法

- 1) 試料(表、図の通り)
- 2) 製パンの配合割合(表1の通り)
- 3) 製パン工程 予備発酵、生地混捏、一次発酵35℃・50分、ガス抜き、分割、ベンチタイム35℃・10分、成形、二次発酵35℃・20分、焙焼180℃・20分
- 4) 測定項目 膨化率、気孔率の測定、PHの測定、硬さ、弾力性等の測定、官能検査

3. 結果

1) 予備発酵が及ぼすPH・膨化率・硬さ・弾力性の変化(表2)
膨化率とPHの関連よりPH4.3～4.7時の酸性状態の膨化が高い傾向が示された。放置時間3、5分は圧縮試験からも最適であり、1、2、60分では低くこの事から予備発酵の35℃では3～5分が良い結果であり1、2分と短くても又30分以上でも製パンの膨化が問題となる。PH、膨化率、気孔率、硬さ、弾力性において顕著に温湿及び放置時間と関係する事が認められた。

2) 生イーストの保存方法による膨化(図1)
室温では、保存3日目まで膨化率が著しく低下し冷蔵では10日目までやや低下するが約60日まで高い傾向が示された。一方、冷凍保存では130日まで高度な体積であり、よって保存条件による著しい相違が認められた。

3) 小麦粉の配合割合による変化(図2、表3)
配合割合により焙焼後の時間経過に比例し硬度が高くなる傾向が示された。中でも焙焼後2時間経過した強力粉が最も硬度が高い。逆に薄力粉の配合割合の多い物程経時的に硬化が遅い事が見られ粉のタンパク質含有量の影響からくと思われる。緩和率・粘性率・弾性率・緩和時間でも15、60、120分と上昇傾向が示され、配合割合及び経時的にあまり著しい差はなく圧縮距離は5.3±3.0mmであった。次に、官能検査から1%の危険率で好まれた物はAの全項目、Bの色・硬さ・総合的評価であり5%の危険率で好まれた物はBの香りであった。逆に1%の危険率で好まれない物はCの色・味・外観・総合的評価とEの色・香り・総合的評価で5%の危険率で好まれない物はCの香り・硬さ・Eの味・外観・硬さであった。以上の結果、最も好まれた物はAであり強力粉の配合割合が高い方が製パンとして好まれる事が示された。

4) 製パン性に及ぼす材料の変化

(1) 粉類(図3)
焙焼直後の硬さには、数値にバラツキが示されここでも最も薄力粉が低く全体として焙焼15分後から60、120分と上昇が認められた。
(2) 糖類(図4)
総て硬度は、上昇傾向にあり糖の種類別による大きな差は見られなかった。

(3) 油脂類(図5)
バターは、経時的に顕著な変化はなくその他油脂についての経時的推移が示された。中でも動植物油脂のわずかな硬度差が見られた。

4. 要約

- 1) 予備発酵のPH4.3～4.7時の膨化率が最も高く放置時間3～5分において最適であり膨化率、気孔率の高度の製パン工程からく弾力性も高い傾向が認められた。
- 2) 生イーストを室温、冷蔵、冷凍に保存した場合使用可能な期間は3日、60日、130日の順である。膨化率、圧縮及び官能検査において変化が示された。
- 3) 製パン焙焼後の時間経過による推移より経時的に総て上昇傾向が見られた。
- 4) 製パン粉類の変化より経時的に硬度は上昇傾向が示され若干強力粉と薄力粉において低値である。
- 5) 製パン糖類は、経時的に硬度は同傾向が示され、油脂類では動植物性油脂のわずかな硬度の相違が見られた。

表1 製パン配合比率 (割合: %)

材料	A	B	C	D	E
強力粉	100	50	20	80	0
薄力粉	0	50	80	20	100

※上白糖・バター・食塩・生イースト・水は同条件

表2 予備発酵が及ぼすPH、膨化率、硬さ、弾力性の変化 (35℃)

放置時間(分)	PH	膨化率	硬さ	弾力性
1	5.01	283	263	0.71
2	4.84	279	255	0.68
3	4.71	344	185	0.85
5	4.34	339	215	0.79
6	4.31	324	220	0.79
15	3.45	308	238	0.78
30	3.45	319	223	0.77
60	2.90	272	285	0.76

表3 製パンの焙焼後の時間経過による官能検査結果

項目	A	B	C	D	E
色	27..	19..	60..	48	71..
香り	25..	31..	59..	44	66..
味	23..	33	62..	48	59..
外観	26..	35	64..	44	56..
硬さ	27..	25..	59..	37..	57..
総合的評価	24..	24..	61..	49	67..

n = 15

※1%の危険率で好まれる × 5%の危険率で好まれる

※1%の危険率で好まれない × 5%の危険率で好まれない

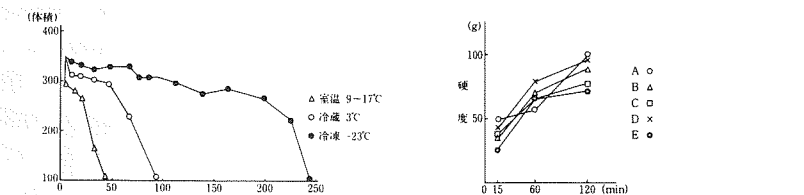


図1 生イーストの保存方法による膨化

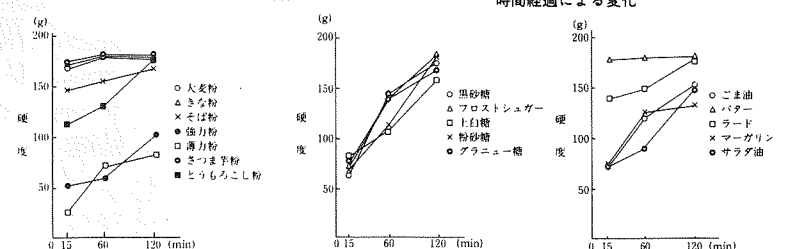


図3 製パンに及ぼす粉類の変化

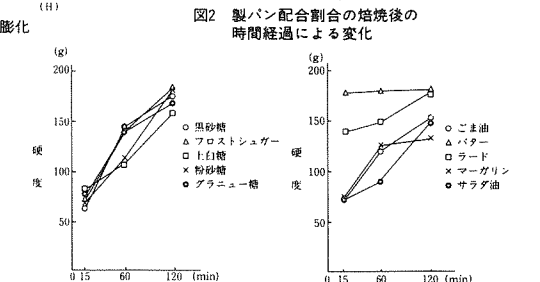


図4 製パンに及ぼす糖類の変化

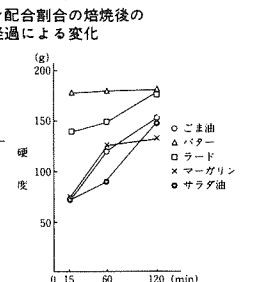


図5 製パンに及ぼす油脂類

☆ 賛 助 会 員 ☆

(順不同)
平成6年4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、もぐく
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、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	鈴 木 豊	ジャネフ、ヘルスフード
甲 信 食 糧 (株)	0552-73-4561	中 込 豊 秋	総菜用食品材料卸
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
(株)テンヨ武田	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、強化精麦『骨太家族』
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	健康科学ヤクルト
(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	栄養・調理関係書籍
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
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	03-5285-0561	小 野 弘 治	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)	03-3486-4854	外 川 賢 治	アイソカルファイバーズ・アイソカルRTU・プディング
(株)京都科学東京支店	03-3253-2861	中 島 恭 助	食品模型
ダイナポット株式会社	03-3567-4621	高 本 英 明	ファイバー入りリキッドタイプ『エンリッチ』
テーオー食品株式会社	03-3952-1381	河 内 釣 一	ファイブ・ヘルシーカレールー
鍋 林 (株) 甲 府 支 店	0552-37-0371	林 昭 夫	保温食器、液状栄養食品
(株)岩城ハウスウェア	03-5606-7211	赤 坂 敏 夫	軽量強化磁器『イワキホワイトチャイナ』、強化耐熱ガラス食器

おいしさが香ります



鰹の素

創業127年 日本のダシの専門メーカー

株式会社 マルハチ村松 静岡県焼津市城之腰65の1
☎054-622-7371

デラックスマイクロバス
高級乗用車・トラック
(各車保険付)

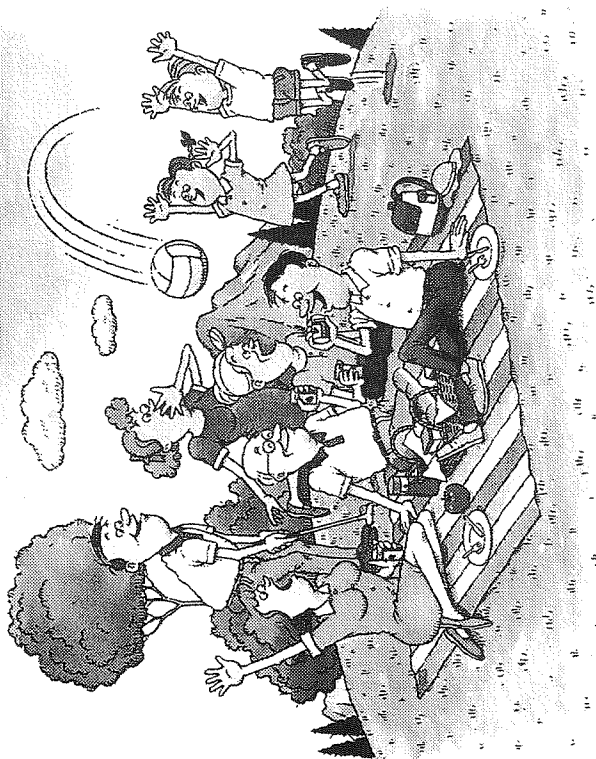
車の整備点検
旅行のご案内

有限会社 富士レンタカー

栄養士会々員はご優待しますのでご相談ください。

甲 府 市 荒 川 二 丁 目 6 - 38
TEL 0552-51-4042
FAX 0552-51-4071

ウェルバランス栄養食品



*ファイバロン®: 大日本製薬(株) 製造の水溶性ファイバー

●エンリッチ-SF のお問い合わせ、ご用命は医薬品卸店または、直接ダイナボット株 栄養剤製品部までお願いいたします。フリーダイヤル ☎ 0120-068262

発売元〈資料請求先〉

ダイナボット株式会社
DINABOT 医薬品事業部本社 大阪市中央区城見 2-2-53

販売元〈資料請求先〉

大日本製薬株式会社
大阪市中央区通修町 2-3-6

製造元

MEIJI 明治乳業株式会社
東京都中央区京橋 2-3-6

ファイバー入りリキッドタイプ

1缶(250ml)中ファイバロン3.8g入り

●ブルトップ方式だから使いやすい/ブルトップ方式のエンリッチは、調製や開封の手間がいらす、簡便にお使いいただけます。●**三大栄養素と適量のビタミン、ミネラルを含有**/

人体に不可欠な「たん白質」「脂肪」「炭水化物」の三大栄養素と基本的な調節栄養素としてのビタミン、ミネラルをバランスよく含んでいます。●**陽にやさしいファイバー入り**/1缶中に3.8gのファイバロン®*が含まれています。●**乳糖無使用**/牛乳に敏感な人にも飲んでいただけるように、乳糖は使用していません。●**飲みやすいバニラ味**/飲みやすさを考えて、バニラ風味の味付けをしています。



調製栄養食品(流動タイプ)

エンリッチ-SF