

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8年1月



心あらためて…

一月一日を元旦といいます。新しい年の初めを祝う日として、国民の祝日に定められています。一月を「正月」と呼ぶのは、年があらたまる意味を持つことによるとされています。

歴史上古くから、正月はお盆と並んで、先祖の魂を迎えて「まつる」性格のものでしたが、仏教の力が大きくなるにつれて、盆が先祖の供養など仏教的行事の意味合いが強くなり、正月は神祭としての意味合いを濃くしていったとされています。つまり、正月は歳の神を迎え、新年の豊作を祈る、五穀を守るという「歳神様」のまつりと考えられるようになったとのこと。

年が明けて一月一日、昨日までの年の瀬の喧噪がウソのように静まり、家の内・外に厳肅な空気がみなぎる。徒然草にも「かくて明けてゆく空のけしき 昨日にかわりたりとは見えねど ひきかえて珍しき心地ぞする。大路のさま 松立てわたして 花やかにうれしげなるこそ またあわれなり」と、新年を迎える喜びの心は、今も昔も変わらないといえましょう。「明けましておめでとう」という言葉を互いに交わすのがしきりとなっていますが、無事に新年正月を迎えられたという喜びが込められていて、言葉の味わい深さを感じさせてくれます。

期待と希望に胸をはずませて、この新年をスタートしたい。「昨年よりは」という意気込みを持ってこの一年に挑戦し、明るく楽しく人生を謳歌しながら暮したい。

副会長 牛山孝友
(広報担当)

事務局だより

★お 願 い★

1. 栄養士会費預金口座振替依頼書の提出について
さきにお願ひいたしました預金口座振替依頼書の未提出者は、至急事務局まで郵送してください。お願いします。
なお、提出に応じられない方は、その理由など電話でお聞かせください。
2. 平成7年度会費納入のお願い
会費未納者は、至急、銀行又は郵便振替で納入して下さい。
●会 費 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)山梨県栄養士会
☆郵便振替 口座番号 00490-9-6795 (株)山梨県栄養士会
……退会しようとする会員は、その旨事務局へ申し出てください……

★お 知 ら せ★

1. 平成7年度栄養士研会(保健栄養学術講演会)
○主 催 山梨県、(株)山梨県栄養士会
○期 日 平成8年1月25日(木) 午前9時から午後3時30分
○場 所 山梨県総合婦人会館
○講 義 『更年期疾患とビタミン』 講師：国立健康栄養研究所 成人病予防室長 杉山みち子 先生
『抗酸化ビタミンとフリーラジカル』 講師：京都府立医科大学助教授 医学博士 吉川 敏一 先生
2. 平成7年度栄養改善大会
○主 催 山梨県、(株)山梨県栄養士会、山梨県食生活改善推進員連絡協議会
○期 日 平成8年2月2日(金) 午前10時から午後3時
○場 所 山梨県民会館：大ホール
○内 容 式 典 ① 栄養指導功労者知事表彰
② 厚生大臣表彰受表彰者紹介 病院部会 長田松子(財住吉病院)
事例発表：栄養士会事例発表1題
記念講演『食生活、栄養指導の課題』 講師：山梨医科大学 教授 佐藤 章夫 先生
。多数会員の出席をお願いします。
3. 日本栄養士連盟県支部主催研修会
○期 日 平成8年2月6日(火)
○場 所 山梨県立文学館
○講 義 『郷土の年中行事と行事食』 講師：民俗学研究者 志 摩 阿木夫 先生
4. 平成7年度(株)山梨県栄養士会主催研究発表会
○期 日 平成8年2月17日(土) 午後1時から3時30分
○場 所 山梨学院大学40号館101教室
○研究発表演題
学校部会 『作る心、食べる心』
教育養成部会 『中高年の食生活について』
行政部会 『教育媒体を活用した小児の食教育』
公衆栄養推進部会 『総合検診事後指導の結果』
産業部会 『学生の健康に関するアンケート調査及び嗜好調査結果』
病院部会 『当院(県立中央病院)におけるアンケート調査結果から』
『栄養指導後における受診者の意識調査結果について』 一人間ドクター
5. 平成7年度新人懇親会
○期 日 平成8年2月17日(土) 午後4時から6時まで(研究発表会終了後)
○場 所 山梨学院大学構内「マリオット」
○対 象 平成6年度、平成7年度就業した者
○内 容 新人者と仕事の経験豊かな先輩を交えて、食事を囲み、和やかに歓談を楽しむ。
○会 費 2,000円
○申し込み 出席希望者は2月9日(金)までに、電話で事務局へ申し込むこと。

新年を迎えて

1996

会長 藤 巻 一 雄

明けましておめでとうございます。

会員の皆様には、お健やかに清々しい新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

今年は、干支でいう十二支の子年にあたり、俗にいう「ねずみ」年であります。子年生まれの会員も多いことと思いますが、何はともあれ、年男・年女にあやかって、仕事の上でも、家庭や家族の方々にも良い年でありますようお願いしております。

かくいう私も、甲子(きのえね)年生まれ。幼い頃、祖父から、「ねずみ」は十二支の一で第一番目に位置するものであり、それにあやかって名前を「一雄」と名付けたと聞かされて育ちました。また祖父は、「ねずみ」は生まれつき知恵者で、しかも働き者で、大黒様にも大変に可愛がられて、いつも大黒様のお供をして一生食べるものには困らなかったと、言われてみれば大黒様の像や掛軸などには、大きな袋を担いだお姿が米俵を積み重ねた上に乗る、その足元には「ねずみ」が2〜3匹見える構図があったのを覚えています。昭和初期以前の日本の貧しかった世相をよく言い表している言葉として思い出します。お前も「ねずみ」のようによく勉強して知恵者になり、よく働いて立派な人になれよと言われましたが、現実には祖父の期待には程遠い不肖の孫で申し訳なく思っています。

さて、最近多くの国民が「健康」問題に大きな関心を示し、「食」についての情報も氾濫しておりますことは喜ばしい現象と思っておりますが、現実には「食」と「健康」の関係について正しい知識を持つ人は少なく、テレビや新聞、雑誌等で誇大に宣伝されるコマーシャル・メッセージに惑わされる人達も増えてきており、かつて経験したことがないほどに「食」の乱れが目立っております。私たち栄養士はこの問題にいかに対応すべきなのか、手をこまねいていたのでは少しも解決の道は開かれませんか。一人ひとりの栄養士が真剣に考えようではありませんか。

次に、「栄養」と「食」問題とは切っても切れない深い関係にあります。21世紀を間近に控えて、地球規模での食糧問題を真剣に考え、対策をたてていかないと、取り返しのつかない「食糧難」の時代、「飢餓」の時代を迎えることとなります。爆発的に増え続ける世界の人口、地球の温暖化と排気ガス、水質の汚濁と緑の減少、砂漠化と耕地面積の減少。このまま推移しますと、発展途上国に見られる人口爆発と「食糧」問題は、かつて人類が経験したこともない恐怖の時代に突入していきます。限りある資源の有効な活用とリサイクル、物を大切にする思想と実践、無駄をなくす食生活の工夫など、栄養士にとって、最も考えなければならない問題でもあり、知識としてではなく、知恵を出し合って希望の持てる未来志向の創意が必要でしょう。飽食の時代に生まれ育った昭和30年代以降の人達は、大変な試練の時代を経験しなければならないのかもしれない。

農業問題即食糧問題であり、栄養士にとりましては、決して疎かにできない大きな課題であります。とかく栄養士は食糧の消費面のみに関心を持ち、安全な食糧の生産・確保・備蓄・加工・流通・分配等の消費以前の重要な問題にはあまり関心をもってこなかったのではないかと反省しています。

「栄養」問題は「食糧」問題、環境問題でもあり、日本国民だけではなく、地球上のあらゆる人類の「健康」問題でもあることを考え、今後の仕事に、栄養指導に、この思考を生かして欲しいものです。

新年を迎えて

1996

栄養士連盟 山梨県支部
支部長 長田 正五

新年明けましておめでとうございます。

新春にあたり、会員の皆様の御健勝と御多幸を心よりお祈り致します。

現在我が国は、人生80年時代といわれる高齢化社会を迎えたと言われています。しかし、その裏には、食生活の変化、偏りが、成人病の発生と大きな関係があるという問題が問われています。元気で長生き、成人病予防と食生活という観点を、栄養士が直面している大きな課題として捕らえ、栄養士の社会的必要性を強く打ち出す時期であると痛感します。

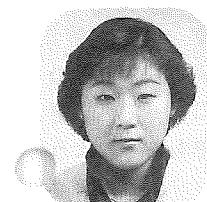
常々、栄養士連盟山梨支部としても、栄養士会と連携プレイのもとに、栄養士活動の推進を進めてきております。昨年は地域保健法に基づき、保健所での地域栄養指導が市町村へ移行できるような体制が強化され、住民の保健と福祉サービスに当たる人材の確保を図るために、「栄養関係施策に対する要望書」を山梨県知事に提出しました。また、再度「栄養相談指導の推進に対する要望書」を、県下各市町村（栄養士未設置市町村）の市長村長、市長村議会議長に提出し、時代のニーズに即応できる栄養士の存在を社会的にアピールしていきたいと思います。併せて、専門的知識、技術的向上のために、積極的に研修・研究にお互いに努力できる機会を作っていきたいと考えています。

新年にあたり、心あらたに、皆様の御活躍を期待して、所感と致します。



今年の抱負

子(ねずみ)年生まれの会員にきく



三年間で 感じ得たこと

加納岩総合病院
原 千春

私が栄養士になろうと思ったのは、ほんの些細なきっかけからですが、今振り返ってみると、栄養士の道を選んで本当に良かったと思っています。

加納岩病院に勤めて、早くも三年が過ぎようとしています。就業したばかりの頃は、学生から社会人へという気持ちの切り替えが出来ず、何をやっても浮わついて、地に足が着いていない感じでした。しかし、新しい仕事を一つ、また一つと覚えていくにつれ、「私は今、責任を負わされた一人の社会人として仕事をしているんだ」と実感していきました。それと同時に、「私は栄養士として、先輩栄養士のように仕事をこなしていけるのだろうか」という不安と緊張も日増しに大きくなり、気持ばかり焦って、思うようにいかないのがとても辛かったのを覚えています。そんな私も、一年、二年…と時がたつ毎に、以前のような不安も、患者さんの前でうろたえることもなくなり、今では笑顔で患者さんと接することが出来るようになりました。

私がこの仕事に就いて本当に良かったと感じられるのは、たくさんの患者さんと接して、いろんな会話が出来ることです。その時に見せてくれる笑顔にいつも励まされ、これからも頑張らなくてはいけないと思うのです。

『初心忘るべからず』。この言葉は、簡単なようで本当はとても難しいことだと思います。しかし、私はいつまでも新鮮な気持で、初心を忘れることなく何事にも打ち込み、誇りを持って頑張っていこうと思います。これは、今年からの抱負であり、モッ

トーとして、いつも頭の一番上に置いておこうと思っています。

まだ不慣れな栄養士ですが、今年もよろしくお願い致します。



今年の抱負

境川村役場
橘田 みゆき

新年あけましておめでとうございます。

会員の皆様には、清々しい新春をお迎えのことと存じます。私も栄養士として就職しましてから3年が過ぎようとしています。始めの頃は、仕事内容の方向が定まらず、何をしたらいいのか、何をすべきなのかと、とまどう毎日でしたが、とにかく今まで学んできたことをいかしてと思い、夢中で取り組んできました。時には大きな壁にぶつかってしまい、前進できず、その大きな壁を何とかしようとするのですが、逃避することしか考えず、周りの方々に迷惑をかけたことも多々ありました。

そんな迷惑をかけながらではありましたが、何とか仕事をこなすこともでき、仕事内容の道らしきものが見えるようになってきました。しかし、未だ試行錯誤しているというのが現状です。

私の仕事というものは、地域住民の方々と深く関わり、成人病予防等の指導を行っているわけですが、現代の情報化社会に伴い、指導する立場でありながら、反対に教えられるという場面も多くなってきました。そういったことから、今年はいろんな場に進んで参加し、いち早い情報収集と、正確な情報提供をしていき、少しでも地域住民の方のお役に立てるよう頑張っていきたいと思っています。また、指導する立場を深く認識し、住民の健康管理はもちろん、

自己の健康管理もしっかり行い、本年は（も!?）暴飲暴食をしないよう注意していきたいと思います。



地域と連携ある 栄養士養成を目指して

山梨学院短期大学
中川 裕子

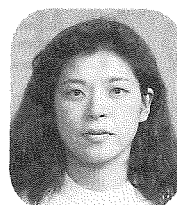
子年は干支の始まりでもあり、新年を迎え、気持ちが改まる思いがあります。年女という言葉に年齢の積み重ねを実感せずにはられません。

私が所属する山梨学院短期大学食物栄養科は、山梨県では唯一の栄養士養成校という立場にあります。私も微力ながら学生の側面に立って、よい意味で助言できるような授業のあり方を常に年頭に置きながら、今日まで歩んできた気がいたします。その本学も食物栄養科設立が発端となって今年6月に創立50周年を迎えます。これらの歳月の中、本学を母校として社会で御活躍されている皆様は数知れませんが、50周年を記念して様々な行事やイベントが開催されますので、それら多くの皆様や本学に御尽力くださいました関係者の皆様に大学をお訪ね頂き、今後とも御支援を賜りたいと存じます。

大学における学問は、学生への授業展開だけでなく、日常的に地域と接点を持ちながら具体的に大学へフィードバックされることによって、初めて実践に結びつくものと考えます。私は、企業、大学機関、県関連団体等で構成されております山梨県食品技術研究会に所属しておりますが、その中で得られる情報や学術的な示唆は、私にとって大変有効なコミュニケーションの場となっております。

さらに、教育と研究は、日々相乗しあって学生や自分自身へ還元されるものと信じておりますが、意識と現実はなかなか一致せず、毎日が試行錯誤の状態、大変お恥ずかしい限りです。しかしながら、高齢化社会が益々進行状況にある現代では、栄養士に課せられたニーズは抱えきれないほど莫大であり、その責任も重大であると考えます。こうした現況を学生と共に考え、学び、2年間という短期間ではありますが、将来は管理栄養士と結びつくような教育が展開できるよう努力していきたいと存じます。

今後とも多くの場面で御助言頂けようをお願い致しまして、年頭の御挨拶にさせていただきます。



今年の抱負

山梨赤十字病院
小林 富士子

昨年は、社会的にも大きな事件が続出し、激動の一年でありましたが、私たち栄養士にとっても、更なる飛躍のチャンスを与えられた年でもあったように思いました。

それは、医療法の改正に伴い、特別管理加算に於いての管理栄養士の役割の大きさがクローズアップされたことです。

その後、わが栄養課では、6時配膳については納得出来ないままにスタートしなければならない状態でしたので、10月から実施しました。栄養指導については、先輩の栄養士の皆さんの努力が実り、このような形で評価されたのだと思い、私たちとしては、次につなげていくためにも少しでも仕事の幅を広げようと思いました。そこで、今まで続けてきた糖尿病教室に加え、腎臓病教室を9月から、また骨粗鬆症の教室を10月から、上司の企画の基に実施することにしました。また、11月には、日赤東部ブロック病（産）院栄養業務管理研究会が開催され、当番病院として参加しました。

このような様々な仕事をこなしていく上で、栄養士に要求されているのは、広い視野に立って物事を考え、判断できることだと思いました。つまり、第三者に理解してもらうための方法を見つけ出す感性、創造力、表現力などをもち、企画していく能力だと思いました。

そこで今年は、昨年築いた教室を継続していくために、より実践的、効果的に実施し、栄養指導を強化する、また、近年ライフスタイルの多様化に伴う食生活を考えた時、患者さんのニーズに応えられる食事を提供していくために、献立検討及び作成をコンピューターのバージョンアップと併せて考えていきたいと思ひます。

更に、臨床面に於いて、自分たちが積み重ねてき

たものを集大成していく作業も、今年ということではなく、栄養士という職についた以上、将来的な目標として実現に向けて努力していきたいと思ひます。



新年を迎えて

公衆栄養推進部会
川窪 真由美

明けましておめでとうございます。

会員の皆様には、良いお年をお迎えのことと存じます。

私は、福祉部会に5年所属し、その後2人の子供の育児に専念していましたが、子供も二年生、年中児に成長し、公衆部会に再入会し、3年目を迎えようとしています。

公衆部会は、市町村の乳幼児の栄養指導、離乳食教室、成人病検診の事後説明会での食事指導等、広範囲にわたって活動していますが、私は、公衆部会員とはいっても名ばかりで、日々家庭の仕事に追われてしまい、早く仕事をしたいと思う気持ちばかりが先行している毎日です。そこで、重い腰をあげて、昨年の後半より、栄養士会、保健所、公衆部会等の研修会に参加させて頂いています。身近な問題から食事療法の大切さなど、覚えることが多く、ブランクの長さを痛感しています。

本年、家庭では、子供を中心に家族が健康で過ごせるよう食事に注意し、また、部会員としては、出来るだけ多くの研修会等に参加し、諸先輩方の御指導を受け、勉強していきたいと思っています。

最後に、年女ということで、この原稿の依頼を受けた時、他の人をお願いして下さるようお話ししましたが、各部会ともお願いしているとのことでしたので、これも勉強の一つと思い、お受けしましたが、ここ何年も文章など書いたことがなく、乱筆乱文大変不安でしたが、これを機会に、ホップ・ステップ・ジャンプと前進していきたいと思っています。



新年を迎えて

富士吉田市立病院
日向 純子

あけましておめでとうございます。

栄養士として仕事を始めてから27年になろうとしています。

改めて考えてみると、今まで「今年こそ」と、心に決めていたことはありませんでした。27年の間に学校給食、病院と4回の異動があり、学校給食時には、健康な子供たちの食事について考え、病院では治療食について考え等、多くのことを勉強する機会を与えられていたように思います。現在は病院勤務6年です。

平成6年の診療報酬改定により、栄養士の力が改めて見直されています。栄養士としての良い評価を得るために、常に自己研鑽に努力していかなくてはと改めて自分に言い聞かせております。

今は、テレビ、雑誌等で健康に関する情報が洪水のように氾濫しています。栄養指導の時にも、「テレビでこの病気にはこれが良いと話しているが、どうなのか」と質問を受けることが多くなりました。このような時、マスコミの情報を正しく理解し、利用する力を持たなくてはと痛感しております。

また、チーム医療の一員として、医師、看護婦、その他多くの人達と関連の中で、とり残されないよう「プロの意識」を忘れず、常に新しい知識を吸収し、自己の能力を高めるための努力をしていかなくてはと思っています。



新年を迎えて

吉田保健所
大石 正子

明けましておめでとうございます。

今年は子年、十二支の第一番目であり、私の年でもあります。今年は、熟年女の飛躍の年にしたいと

思います。

「年女なので一言」と言われ、栄養士としての年女は？と考えると、勤めて26年間、長いようで短く感じます。最初の3年間は病院、途中の3年間は養護学校に勤務し、残りの20年間は保健所栄養士として働き、仕事の苦勞、やりがい、楽しさを実感しているところです。仕事は、地域保健法の制定と、保健所、市町村栄養士の役割を見つめる重要な時期であります。

今年の私は、今から探す趣味を充実させたい。旅行をしようかしら、モンゴルの草原、エジプトのピラミッド、南極の氷、行ってみたいところは山ほどあります。実現するために貯金は？日程は？それとも、美容と健康のためにエアロビクスでも始めようかしら。面倒だ、疲れた、今日は休み、明日から行うではなく、毎日続けよう！

さあー、頑張ろう。その後はゆっくりお風呂に入って汗を流し、おいしいものを食べて、丑年の英気を養う。丑年のお正月には10才若返ってびっくりさせよう。

楽しい初夢をいっぱい実現させよう。



48才を迎えて

身延・大島保育園

沢村和子

母41才の時、私が誕生。大晦日の夜10時頃誕生したそう。母も年をとってからの子供で、とても不憫に思ったようである。それだけに、いつも一緒にいてくれたことを思い出す。

小学校の頃、授業参観の時、皆のお母さんは若いのに何でこんなに年をとっているのか、当時は本当に自分は拾われてきた子供で、きっと産みの母は他にいるんだと思ったことなど懐かしく思い出す。

現在母は88才。年の割にしわも少なく、きれいに年をとってきたことに感心している。一番わがままで世話をやかせた子供だから、母は私に世話をしてもらおうと口癖であった。それが現実になり、末娘である私が一緒に生活している。これも神様が与えてくれたことと感謝している。そして、私を産んでく

れた父母に、言い尽くせないありがたさを感じる。多くの素晴らしい人との出会い、主人との出会い、2人の子供に恵まれ、大変だけど楽しい職業に就いて、日々感動の連続。時々、猪突猛進型の私であるが、コツコツと努力するねずみのように生きること大切であることを悟らせてもらえる年になってきた。あまり無理をせず、少しずつでも精進することをモットーに、今年も頑張っていきたい！



新年を迎えて

大月市立中央病院

老沼喜久江

明けましておめでとうございます。

会員の皆様、輝かしい平成8年の新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

『光陰矢の如し』と申しますが、月日のたつのは早いもので、大月市立中央病院勤務一筋に30余年の歳月を過ごしてまいりました。

振り返りますと、胸ふくらませて病院栄養士になりましたが、私が採用されました年に、日本栄養士会が社団法人として認可され、公益法人としての活動基盤が整備され、日本栄養士会の存在意義が社会的にアピール出来た頃です。栄養士会の歴史も始まったばかりで、病院での栄養士の立場も職場もお粗末でしたが、足を踏み込んだ以上、自分の職場です。何とかしなくてはという思いが頭から離れず、手探りで色々なことに挑戦し、少しずつ結果を出して、栄養士の立場を外にアピールして来ました。

まず、組織を作らなければ何も解決出来ないと思い、給食係全員で組織作りに取り組み、昭和57年に栄養科を誕生することが出来、給食係より栄養科に全員が脱皮することが出来ました。病院での栄養士の立場も不動のものとし、早いテンポで変わりゆく時代の流れに伴い生活様式・環境・食事と共に発病する疾患に、食事治療の一環であるという基本理念に基づき、患者個人個人のニーズに合わせてサービスに努めてまいりましたが、また一つの大きな時代が終わり、21世紀に向かって病院経営も給食も大きく変わり始めています。

昨年10月には、社会保険診療報酬の改定があり、管理栄養士業務が確立され、幅広い専門栄養士が求められ、在宅訪問指導料が点数化され、高齢化社会が足元に迫ってきています。私たち栄養士が果たす役割がクローズアップされています。出来るだけ勉強の機会を求めて、早い世の中の動きについていくように、今年も頑張っていきたいと思っております。



今年も元気で

上野原町立病院

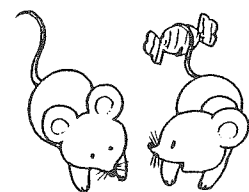
白須その

注連縄とお供え餅を飾り、お屠蘇で新年を祝う時、「今年も宜しく」と、お互いの健康と幸せを祈る静かな年明けです。

おせちも時代と共にカラフルになってきました。そんな中で、私は黒豆、田作り、酢ごぼうの意味あいが好きで、この一年の無病息災を願いながら作ってきました。黒豆は日焼けて健康を意味し、マメに働くように、また、変化の激しい世の中でマメのようにクリクリ目を配って、移り変わりに取り残されないように、田作りは豊作を意味し、牛蒡は地下に根が深く伸びていることから、土台が確っかりしているとの意味があります。

もう何十年か前のこと、特に高い理想があったわけでもなく、女なら栄養士位がよかろうと、この道を選びました。それでも、この資格故に今日まで働けてきたと感謝しています。当初は栄養をとらせることが目標であって、今日のように、如何に代謝をよくするかということまで考えが及びませんでした。

今、医学・医療技術の進歩によって、その健康を数字で表すことが出来るようになりました。栄養面でも、食生活の乱れ等からくる異常も増えているようです。食事の内容や栄養が健康に深い係わりをもっていることを正しく理解させ、「すぐに出来て解かり易い」栄養指導が望まれています。溢れる情報を整理し、これに、めいっぱい応えられる指導こそ、私たち栄養士の生き甲斐に繋がるものと信じています。



第42回 日本栄養改善学会 別府市で開催

『ゆたか～健康宣言・未来に向けて～』をテーマに「豊の国」大分県別府市ビーコンプラザをメイン会場として、平成7年10月26日～27日にわたって開催されました。

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463題・示説発表33題等、内容豊かに、大分県栄養士会会員一同が総力をあげて万全の準備により、晴天に恵まれた秋空の下で、盛大に展開されました。

この学会に、本県からは一般講演に2題が発表されましたので、研究者の労をねぎらうと共に、御紹介をさせていただきます。

なお、40才未満の若い研究者に対する賞として「学会奨励賞」を受賞された論文を参考としていただきたく掲載いたします。

(広報部)

第42回 日本栄養改善学会 に参加して

県立中央病院

井上由紀子

健康の源は食にあるという理念に立ち、『ゆたか～健康宣言・未来に向けて～』というテーマで、食の専門職である栄養士が一堂に会し開催された今回の栄養改善学会では、栄養学についての最新情報から社会環境の変化にまでわたっての講演や研究発表が行われた。

特別講演、シンポジウムでは肥満・糖尿病について、我々が普段行っている栄養指導についての科学的、医学的再確認の場となり、また指導する際は数字だけではなく、パターン化すること、視覚に訴えることの重要性を学んだ。

レクチャー、分科会では、主に病態栄養について聴き、食事療法や治療食の研究、栄養指導の有効性についての情報交換や、参考となる多くの知識を得た。

食と健康にまつわる情報があふれる昨今、職域の違いこそあれ人々に正しい栄養の知識を伝え、健康につなげていくことが栄養士の役割であるとともに、県の基幹病院としての認識をもち、それに見合った質の向上にむけて、今後努力していかなければならないと感じた。

なお、平成8年度は東京都(昭和女子大学)において9月26日～27日に、また、平成9年度は福岡県にて開催されます。

第42回 日本栄養改善学会 に参加して

陸上自衛隊北富士駐屯地

和田香織

家を朝7時に出かけ、新幹線に乗り、季節が逆もどしたかと錯覚してしまいそうな窓の外の景色を見ながら、別府駅に着いたのが夕方の5時。「やっぱり遠いな」と、温泉の街らしい硫黄の香りがまずの感想。

私は自衛隊の訓練の一部としての参加ですので、全国の自衛隊の栄養士さんと1年ぶりに会って親睦を深めるという点でも、とても良い機会です。同じ環境だから分かり合える悩みを打ち明け、よし、また明日から頑張るゾ!と、気持ちを新たにしました。

それと、その土地の味をもとめて街を散策するのも楽しみの一つなのですが、「関サバ・関アジの生きの良さ」という今回の特別講演は、本当に土地にマッチしたもので、「これは是非味わわなくては」という気にさせられるものでした。実際に、コリコリとした関アジを食べながら、「この鮮度の良さは…」と前日の講演を思い出しながら、一人で納得しました。

私にとって栄養改善学会とは、ただ単に勉強の機会というだけでなく、人間関係をスムーズにしたり、新しい味や本物の味に出合える体験の2日間でもあるのです。

来年は東京での開催。山梨からは、高速バスで約2時間なので、日帰りで参加できる手軽さ。是非、皆さんも参加してみたいはかがでしょうか?きっと得るものが沢山あると思いますヨ。

〔奨励賞〕

中学生の栄養教育における枠組としての夕食時刻に関する研究 —生活リズムの指標としての夕食時刻の有効性—

河野 美穂(厚生省保健医療局健康増進栄養課)

中学生は、心身両面での発達が著しく、栄養面での要求量が増大するとともに、生活空間が社会的に拡大する時期にある。従ってこの時期に、適切な食事内容が確保され、主体的な食物選択力を形成するための行動及びそれに伴う食事や健康に対する価値観がどう育まれるかは重要なことである。しかし現実には健康や食行動をめぐる様々な問題点が指摘され、中でもライフスタイルの多様化に伴う生活リズムの乱れに関連するものが多くみられる。特に夕食は、通塾や家族の就業等社会的要因により多様化が著しい。夕食はこれまで1日3食のうちで最も食事内容が充実し、家族の団らんの場等としてとらえられてきただけに、その変化が健康や食行動に及ぼす影響は大きいと考えられる。そこで各人が自分のライフスタイルにあわせ、食事の問題点の解決策を見い出せることをねらいとした栄養教育を行うには、夕食、特に自己チェックにより日々の変化を確認しやすい夕食時刻を中心とすることが有効であると考え、「夕食摂食時刻に関する食生態学的研究」を進めてきた。本報ではその第1段階として検討を行った生活リズムの指標としての夕食時刻の有効性について報告を行う。

【方法】1993年7月に東京都内N中学校全校生徒453名を対象に、教室にて質問紙調査を実施した。1週間の夕食時刻については、月曜から日曜までの曜日別に回答させ、1日に夕食を2回とる場合には各々の時刻を回答させた。この他、調査項目として生活リズム、健康、食行動、食に対する態度を設定したが、今回解析に用いたのは夕食時刻及び生活リズムに関する項目である。

【結果】1. 1週間の夕食時刻を曜日別にみると、いずれの曜日においても午後7時台が50%前後と最も多く、ついで6時台、8時台となっている(表1)。2. 個人別に1週間の夕食時刻の変動を表したのが事例1である。夕食時刻の問題点として、夕食時刻の遅延及びその変動の大きさの2点に注目した。1点目については、夕食時刻が午後6時から7時台にかけてピークに達し、8時以降減少を示していたことから、8時以降を夕食時刻の遅延ととらえた。2点目については、1週間の夕食時刻の中で最も早い時刻と遅い時刻との差を夕食時刻差とし、この差を変動の大きさを示すものとしてとらえた。この両者について、更に検討を加え、前者については、8時以降の日数4日、後者については夕食時刻差120分を基準とし、群分けを行った。その結果、夕食時刻8時以降3日以内・夕食時刻差120分未満(以下A群)50.4%、3日以内・120分以上(B群)24.7%、4日以上・120分未満(C群)7.8%、4日以上・120分以上(D群)17.1%の4群に分けられた。3. 群別に、生活リズムの指標として従来一般的に用いられてきた項目との関連をみた(表2)。D群はA群に比べ、生活面では、起床時刻、就寝時刻ともに遅く、食事面では、朝食の時刻が遅くなるとともに欠食が多くみられ、間食時刻も11時以降の生徒が多かった。また夕食時刻について“違うことが多い”とする生徒が多くみられた。

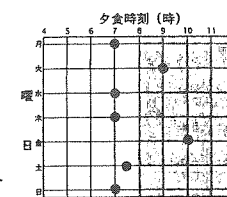
本解析においては1週間を土、日曜を含む7日間として検討を進めたが、土、日曜を除く5日間として解析を行った場合についても生活リズムとの関連は確認された。以上の結果から、中学生に対する栄養教育における生活リズムの指標として、夕食時刻は有効であると考えられる。

本研究を進めるにあたり、終始ご指導をいただきました女子栄養大学足立己幸教授に感謝申し上げます。

表1 1週間の曜日別夕食時刻 (%)

曜日	4時台	5時台	6時台	7時台	8時台	9時台	10時台	11時以降
月	0.4	4.9	30.9	48.7	12.6	7.2	7.6	1.1
火	0.2	4.5	25.6	52.3	14.3	5.1	8.9	1.6
水	0.2	2.4	25.6	51.4	16.3	6.7	6.2	0.4
木	0.7	4.5	27.2	46.3	17.1	6.2	9.1	2.0
金	0.2	3.1	27.8	51.0	12.0	8.7	7.1	1.3
土	1.1	4.7	26.5	47.4	16.7	5.3	6.0	1.6
日	0.2	0.4	31.5	52.0	13.4	2.5	0.7	0.2

注) 1日に夕食を2回食べる場合は各々の時刻を回答
N=449 (不明4除く)



事例1
夕食時刻8時以降 2日
夕食時刻差 180分

図1 個人別 1週間の夕食時刻

表2 群別 生活リズムの相違

生活リズム	全体 (N=449)	群間差
起床時刻 (7:30以降)	30.0%	A * * D
就寝時刻 (24:00以降)	27.5	A * * D
朝食時刻 (8:00以降)	5.8	A * * D
朝食の喫食頻度 (ほとんど食べない)	5.3	A * * D
間食時刻 (11:00以降)	3.4	A * * D
夕食時刻の規則性 (違うことが多い)	25.4	A B * D

A: A群 (8時以降3日以内・夕食時刻差120分未満)
B: B群 (" 3日以内 " 120分以上)
D: D群 (" 4日以上 " 120分以上)

χ^2 検定: ** $p < 0.001$ * $p < 0.01$ * $p < 0.05$

山梨県と隣接県におけるほうとうについて(第1報)

○根津美智子 依田萬代 (山梨学院短期大学)

【目的】

ほうとうは山梨の郷土料理として知られており「甲州名物ほうとう」という名称が昭和59年公正取引委員会から許可された。

ほうとうの名は古くから文献にみられ10世紀初頭の延喜式の中には、奈良時代、餛飩(うどんの名の由来)と餛飩(音便・ほうとう)が遣唐使により中国からもたらされたといわれている。このほうとうが山梨県で郷土料理として普及したのはかなり後のことで戦国時代に武田信玄が甲州に出入りしていた高僧から伝え聞いて雑兵食にとり入れ、さらに領民に広めたとされている。山梨は地理的に米の生産量が少なく、主食を芋類、雑穀類に負っていたこともほうとうが普及した要因と考えられる。そこで隣接する県にもほうとう、または類似した料理があるのか調査したので報告する。

【方法】

山梨県とその隣接6県(120ヶ所)の保健所、市町村の栄養士を対象に平成6年9月上旬から11月上旬にかけて調査を行った。方法はアンケート方式で対象者自身の記述による。

【結果及び考察】

今回調査した山梨県を中心とした隣接県のほうとう、類似したほうとう料理の分布範囲は図1の通りであった。ほうとうは静岡県では富士川から伊豆半島を除く県東部、山梨県内においては全地域に、長野県においては、富士川の支流である釜無川上流から諏訪湖を経て姫川添い、糸魚川に通ずる線の中信・北信・東信地方に分布がみられ、群馬・埼玉・神奈川・東京都では、西部の東山地に分布していた。

ほうとうの異名をみると山梨では、信玄ほうとう、けいがらほうとう、にぎりほうとう、のしこみうどん、信玄汁があり長野県ではおかけ、おつめり、つみいれ、おはっと、ぶっこみ、おぶっこ、かみなり、汁わかしなどと呼ばれ、群馬県では、だんご汁、おっつけだんご、おきりこみ、おつみこみ、煮込みうどんなどと、静岡県ではちぎりこみ、すいとん、埼玉県ではお切りこみ、煮ぼうとう、打ち入れ、団子汁、神奈川県ではどちゃんげ、煮込みうどん、都内では、ひもかわ、のしこみ、どちゃんげなどと様々な異名があった。

味付けは一般的には味噌がほとんどだが、長野県15%、東京18.5%に醤油味があった。江戸時代中期のほうとうの味付けは味噌味であったが、長野県、千葉県においては、その頃より醤油生産がなされたが、そのことも若干関係していると思われる。現在では好みにより作られているようであった。また山梨県内の自家製味噌製造は他に比べ、40%と高くこれも、ほうとう普及の要因とみられる。

日本列島を東西に大きく分けるフォッサマグナ、糸魚川静岡構造線を界にして種々の食文化が異なっているといわれているが小麦粉の利用も同様で、西は小麦粉のグルテンを食塩変性またはアルカリ変性させて粘り、ひっぱりを出す麺文化、東は小麦粉に塩をほとんど加えないで変性させないまま、粉を水で溶いて熱を通して糊化させる糊文化が存在するといわれている。山梨県のほうとうを中心とする小麦粉料理を歴史的にみると、ほうとうはおねり(おかけおじや)、おっけだんごとつづく一連の糊食に麺類の姿と形を取り入れた糊食文化の頂点に位置する食物といえよう。

【まとめ】

ほうとうは糊食文化の代表であり、山梨を囲む隣接県でも食されておりその異名は極めて多かった。その分布範囲はフォッサマグナ並びに関東山地東麓の内陸部に集中していた。今後は過去と現存のほうとうの相違について検討したい。



図1. ほうとうの分布

低エネルギーフランス料理実践の場より報告

—第3報 各論 食品構成Ⅱ400kcalフルコースミネラルの充足度—

○大 木 由 枝 (ホテル デュシェールブルー)

【概論 目的 調査研究方法】

この発表の概論 目的 方法についての詳細は、第40回日本栄養改善学会第1報を参照して頂きたいと思います。第41回日本栄養改善学会第2報に続き第3報として、総エネルギー620kcal(2594kJ)と400kcal(1673kJ)の2つのフルコースのうち、400kcal(1673kJ)フルコースのミネラルの充足について、実践の場より発表致します。

【低エネルギーフランス料理ミネラルの充足について】

【初めに】
1日1200kcal(5020kJ)程度にエネルギーを制限すると、ミネラルが不足する事があると認識されています。科学技術庁編四訂日本食品成分表及びフォローアップ成分にて計算した値を、第五次改定日本人の栄養所要量を基準に考察致します。

【ナトリウムについて】
ナトリウムを考察するには、フルコース総和ナトリウム(使用食品含有ナトリウム+調味料含有ナトリウム)として把握するのが適すると思います。食塩として1日10g以下を目標としフルコース総和ナトリウムを比較するひとつの基準を、1312mg(10+2.54+3)と仮定します。400kcal(1673kJ)フルコース調理上少なくとも必要と思われる味付けの補充として添加する食塩は2g程度です。基準と仮定する1312mgより787mg(2+2.54)を差し引いた値525mg程度が、フルコース構成使用食品に含まれるナトリウムの総和であれば第五次改定日本人の栄養所要量に適合すると思います。400kcal(1673kJ)フルコース構成使用食品の合計ナトリウム量は、平均で530mgです。

【カリウムについて】
成人目標摂取量1日2~4gであることから、1食1333mg(1.333g)を基準とし考えます。ただしカリウムはゆでる事により流出するので、フルコース構成使用食品の合計カリウムを算出提示した後、調整し換算するか、ロスのある事を認知しておく事がのぞましいと思います。400kcal(1673kJ)フルコース構成使用食品の合計カリウム量は、平均で1460mgです。参考に調理方法によるロスを、調理条件と料理の種類を考察し概算で差し引くと1350mg程度になります。

【カルシウムについて】
成人目標摂取量1日0.6gであることから、1食200mg(0.2g)を基準とし考えます。低エネルギーフランス料理フルコース考案の初期から充足は難問であると考えていました。平成5年国民栄養調査の数値によればカルシウム摂取量は1日537mgであり、エネルギー1日2034kcal(8510kJ)を摂取している国民が、その食事の中でも不足がちな栄養素であるからです。400kcal(1673kJ)フルコース構成使用食品の合計カルシウム量は、平均で139mgです。日本人の栄養所要量20歳~69歳男女平均(400kcalフルコース奨励者最多年齢)に比べ、エネルギーを5%も低くした食事で、カルシウムは70%の充足に保てました。以後更に研究し充足に努力したいと思います。

【マグネシウムについて】
成人目標摂取量1日300mgであることから、1食100mgを基準として考えます。日本人の栄養所要量によると、ストレスによる安全率10%個人のよる安全率30%に加えそのうえ調理による損失を考慮してありますので、目標摂取量の80%以上の充足率なら許容範囲と考えて良いのではないかと思います。400kcal(1673kJ)フルコース構成使用食品の合計マグネシウム量は、平均で85mgです。また、心疾患予防のためにのぞましいとされるカルシウムとの比率、カルシウム:マグネシウム=2:1を照合してみると400kcal(1673kJ)フルコースでは、139:85=1.6:1となります。

【リンについて】
成人目標摂取量1日1.3g以下であることから、1食433mg(0.433g)以下を基準として考えます。栄養所要量の解説に1日2gを超えた場合カルシウム出納の不均衡などの問題が指摘されていますので、過剰には十分注意が必要だと思います。400kcal(1673kJ)フルコース構成使用食品の合計リン量は、平均で400mgです。

【鉄について】
成人男子1日10mgであることから1食にして3.4mg、女子1日12gであることから1食にして4mg(除く閉経期)を基準として考えます。400kcal(1673kJ)フルコース構成使用食品の合計鉄量は、平均で4.7mgです。なおヘム鉄は、日本人の通常の食生活の全鉄摂取量の約9%と報告されており、4.7mgの鉄のうちヘム鉄は使用食品より考察して十分にこれを上回ると計算されます。参考までに、1日1200kcalの食事として糖尿病交換表に指示された食品構成を使用し、日本人の栄養所要量順章に提示してある食品構成と同値の荷重平均で計算した数値を記載します。1日7.6mg1食2.5mgでした。

【亜鉛について】
成人推奨量1日15mgであることから、1食5mgを基準として考えます。インシュリンの合成に亜鉛が必要であることから、糖尿病患者を奨励者とする400kcal(1673kJ)フルコースでは、少なくとも日本人の一般摂取量の低値1日8mg、1食2.7mgは含まれる事がのぞましいのではないかと考えました。400kcal(1673kJ)フルコース構成使用食品の合計亜鉛量は、平均で4.03mgです。

【銅について】
成人推定必要量1日1.1~1.6mgであることから、1食370μg~530μg(0.37~0.53mg)を基準として考えます。日本人の栄養所要量には長期にわたる過剰の障害について注意がされておりますが、ホテルでの1食なのでとりあえずこまでは考えなくて良いと思います。400kcal(1673kJ)フルコース構成使用食品の合計銅量は、平均で575μgです。

【終わりに】
このように食品数、食品種類ともに条件をそろえた食事では、カルシウムに若干の課題を残したとしても、それ以外のミネラルではそれぞれの基準及び許容範囲を満たす事ができるのです。その1つの例として、400kcal(1673kJ)フルコースミネラルの充足度を報告いたしました。健康志向がいたずらに商品に利用される事を見かける現代では、ホテル、レストラン等の専門料理店に栄養士の進出を誘発いたします。なぜならば、低エネルギーフランス料理の様な制限のある料理であっても、正しい理論をもとにできるかぎり栄養所要量に適合したバランスの良い食事を提供するために栄養士の知識が必要だからです。健康食品の店舗やダイエット料理と呼ばれる多くの商品の中には誤った考えや、ある機能を誇張するものも多く、多くの問題が存在します。それを批判するだけでなく正しいあり方を実践することも私たち栄養士の使命です。業務店での健全な発展を心より望んでおります。

第17次 中国四川省友好訪中団旅行報告

中国みてある記

山梨県栄養士会 副会長 牛山孝友 (甲府保健所)

山梨県と中国四川省との友好県省締結10周年記念行事へ参加のため、第17次訪中団が結成され、その一員として中国を訪問してまいりました。

はじめに

友好締結は、1985年(昭和60年)6月18日、両県省ともに陸地の内陸部に位置し、名山を有することなどの類似点の多いところから、文化交流を活発に図ることをねらいに、友好締結調印が行われて現在に至るということです。

四川省というところ

中国の西南部、揚子江の上流に位置する内陸省で、山梨県との比較で面積は131倍、人口は11,400万人と123倍、省都は成都市。四川省の盆地は、亜熱帯湿潤の南東季節風気候で、甲府盆地によく似ているという。中国の食糧の主要生産地域の一つで、水稻を主に、菜種・蚕糸・柑橘などを産する。工業は近年急速に発展し、冶金・石炭・石油・機械・電力・化学工業・電子工業・紡績・シルク・食品・製紙・製糖などが盛んだとのこと。

資源は、埋蔵鉱石資源が豊富で、天然ガス・バナジウム・チタン・石綿などは中国でも上位を占める。水力発電量は1.5億キロワットと、全国の4分の1を占める。

教育文化面では、小学校から大学まで、延91,359校、四川劇・京劇など専門芸術団体は200、医療施設は19,000施設、病床数220,000床、医療従事者は360,000人。

協定の内容

双方は、平和友好・互惠平等・相互信頼・長期安定の原則に基づいて、両県省民間の友好往來の促進に努力し、共同で日中両国民の子孫孫にわたる友好のため、積極的に貢献する。また、各種の方式を

とり入れ、経済貿易・科学技術・農工業・教育文化・体育・衛生及び観光等、各分野における友好協力と交流を促進し、双方の繁栄と発展を促進する。

友好県民会議

山梨県四川省友好県民会議は、中国四川省と友好交流を発展させるため設立された民間団体で、県民会議の趣旨に賛同する企業、団体の会員と個人の会員で構成されています。主な事業は、四川省への訪問団派遣、先方からの訪問団の受入れ、四川省の産業・経済・教育文化等の交流を進めるための資料収集及び調査、その他友好に関すること。

- ・事務局 山梨県立国際交流センター内
- ・電話 0552-28-5490
- ・所在地 甲府市飯田2丁目2-3

今回の訪中団

第17次、団長：北原新次(県教育委員会委員長職務代理者)以下総勢27名、日程：平成7年9月2日(出)～10日(回) 8泊9日、訪問地：上海・成都・西安・北京、参加者内訳：農協・商工会・教育・文化・体育・保健・医療・行政等。私は保健医療関係者の立場から、山梨県栄養士会の一員として参加させていただきました。年次有給休暇の利用で、すべての経費は個人持ち(207,000円)、別に県民会議から助成(90,000円)。

旅すること

旅行は移動することから始まる。出発は成田空港から朝9:45の飛行機に乗るため、甲府駅を早曉4時発、貸切りバスで一路空港へ。帰路は24:30甲府駅着でした。

第二に食べること。人が食事をとることは、お天道様と一緒に着いてまわる。機内食というのは、和洋華とり混ぜて比較的油気を強く感ずる物が多い。

中国での食事はそれぞれの地方色が強く、個性的な味わいを堪能させていただいた。

第三には寝る、休むこと。中国でのホテルは、そのすべてが日本のホテル業との合併で、ホテルにいる限りは外国にいることを忘れさせる。さすがにホテルと感ずる。旅行のガイドブックで不便さがとり沙汰されているが、極めて居住性は良好。

第四に観光。3,000年ともいわれる古さの中に歴史の重厚さを感じられ、人間の営みの永遠であることを知らされた。

食を中心とした雑感等

1. 上海

初めての訪問地、晴天のうえ直射日光がキラキラと熱く、気温36℃、夕食はビール、紹興酒がおいしくいただけた。暑い時の冷たいビールというのはうまさを感じさせますが、全土を通じて冷たいビールに出合えたのは稀で、殆どはなまぬいものばかり。現地人のガイドの説明によると、これが普通だとのこと。日本で研修を受けて現地で観光ガイドを勤める人の話では、「私が日本人をご案内する時は、日本人向きに特に冷やしておくように予約しておきます」とおっしゃってました。

2. 成都

連日の暑さで、一行の中にはアゴを出す者もいる。夕食の四川料理は辛いのが特徴。ホテルからガイドブックをたよりに4人の野郎たちが夜の街へ出てみた。超激辛が売り物の「担々麺」(タンタンメン)を採検し、文字通りの辛さに閉口しながら、それでも独特の旨味には魅了された。

都江堰という見学地へむかう途中の広大な舗装道路上では、刈り取りが盛んな水稻のモミが路面に直接天日乾燥されている。両側の農地で労働する多くの人々が目に映る。バスに揺られること2時間、広大な大陸であることを思い知らされる。

この夜、人民対外友好協会による「歓迎レセプション」で親交を深めた。

4日目の夜は四川省友好提携10周年の記念行事。この席には、別行動の第18次訪中団、青年の翼、ママさんバレーボール団が合流し、本県関係者は140余名、県知事以下、県の行政関係者を始めとする列席者と両省県とが親交を深め、正に10周年にふさわしい、なごやかな式典が行われた。

テーブルいっぱいの料理の数々には、ただ感謝の心で、おいしくいただけることのしあわせ感を満喫させていただきました。

3. 西安

5日目は成都から飛行機で約1時間40分。兵馬俑坑と秦の始皇帝陵。中国統一を果した始皇帝は、即位と同時に70万人もの囚人を動員して自分の陵墓を造り始めたということで、死後の始皇帝を永遠に守るために造られた兵士や馬の像は、そのすべての表情が異なるとされる。その数と豊かな表情には、息を飲む驚きがある。

四川料理とはちがって、おとなしい味わいで、名物「餃子」のオンパレード。20数種に及ぶ豊富さに、思わずため息をついた。

西安空港からホテルへの道路沿線の畑には、モロコシ・ヒマワリ・ゴマなどが広大な面積で作られていて、これらすべてが植物油の原料となる共通性を感じました。

観光客目あてに、道路端では果物の露店がみられ、ザクロ・柿・リンゴ・ぶどうなどが並べられていた。

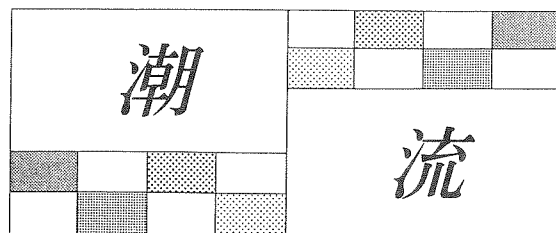
4. 北京

故宮・天安門・万里の長城など、観光と歴史の街、どこへ行っても日本国内では見られない大規模の物ばかりで、圧倒されてしまいます。特に、万里の長城は、宇宙の世界、月からも、地球上に見えるただ一つの人類最大の建造物だとされています。

西安では餃子、北京では北京ダックがおごちそうです。北京ダックで最後の晚餐、蒸したアヒルの皮つきの肉に長ネギの細切りを挟んで甘みそのタレをつけて、薄焼きの餅皮に巻き包んで食べるものです。おとなしい味で、私たちの口によく合いました。

全般に葉菜類が多く使われ、その種類の多いのにはうれしかった。食後に出される果物はスイカが多く、トマト・ブドー・リンゴ・オレンジなどがみられました。

このように長期間にわたる外国旅行は生涯で初めてのことで、丈夫な体で何でもおいしくいただいたうえに、見るもの、聞くものすべてが身についた気がして、とてもしあわせ一ぱいの旅行でした。



知事に要望書を提出

副会長 牛 山 孝 友
(広報部担当)

「栄養関係諸施策に対する要望書」を携えて、去る11月1日(水)午前11時30分、厚生部長室を訪問し、この要望書を手渡ししながら、説明を加えて申入れを行いました。(別記)

列席者は、県側から高橋厚生部長、小林同次長、北島健康増進課長、当栄養士会側は県栄養士会 藤巻会長、牛山、小沢両副会長、それに栄養士連盟県支部、長田支部長、遊佐幹事長でした。

はじめに、栄養士会側の代表として、藤巻会長から、内容項目の順序に従って説明と解説を加えて申し入れをしました。これに対して、県側を代表して、高橋厚生部長から概略、次のような説明がありました。

地域保健法の施行に伴って、特に県(保健所)と市町村の役割分担について、現在各保健所を通じて検討しているところだ。今後の方向として、市町村保健センターを中心にして市町村における保健事業活動が推進されることになるので、これを推進できるよう市町村の指導に当たりたい。そのためには、現地の実情を考慮した進め方があると思う。例えば、小規模町村の場合は、共同で組合方式による専任栄養士の配置も考えられる。

専門職の資質向上をねらいとする職員研修は、厚生省の指導による「健康科学センター」のような施設と機能も必要と思う。が、順調に推進できない財政的な背景もある。

県の保健所や病院への管理栄養士配置については、超高齢社会に対応できるよう、一次予防を主眼とし

て、食生活や運動も取り入れた健康教育を推進することが必要不可欠と考えられるので、健康運動指導士であり管理栄養士でもある人材の採用を考えていきたい。

市町村への栄養士配置は、全国都道府県の状況(別表)を参考にみると、積極的に配置を進める必要性を感じるが、在宅福祉問題も含めて市町村にとっては大きな変革の時に当たるので、保健所が主導型で、町村への促進をはかりたい。

今回の要望事項は、いずれの項についても法律の改正等の背景を踏まえて、本来は行政の責任において推進しなければならない課題だと考えられるので、今後とも、積極的な援助、協力をいただきながら、幸住県計画の推進にあたりたい。

厚生部長室での申し入れは、限られた時間の中で行われるため、完璧とまではいかないところに心残りがあることは致しかた無い。県栄養士会が組織として「要望書」という文書をもって申し入れをしたことは、近年にない画期的な歴史上の事実です。行政の流れが変わる「地域保健法」の施行に合わせて、やらなければならない活動の一つです。

こうした背景をうけて、去る9月の県議会の一般質問では、宮沢栄子議員(新政会・北巨摩)による次のような質問が行われました。「地域福祉の充実という立場から、市町村栄養士の配置状況と今後の指導方針を示せ」としています。これに対して、知事は次のような回答をしました。「栄養士は15市町村に16人が配置されている。栄養改善法の趣旨に沿い、適切なサービスが受けられる体制づくりを指導する。」としています。

(平成7年10月6日・山梨日日新聞)

(別記)

栄養関係諸施策に対する要望書

次頁以下に掲載

平成7年11月1日

山梨県知事 天 野 建 様

栄養関係諸施策に対する要望書

甲府市丸の内2丁目38-8
社団法人 山梨県栄養士会
会 長 藤 巻 一 雄
日本栄養士連盟山梨県支部
支部長 長 山 正 五

栄養関係諸施策に対する要望について

地域保健対策強化のための関係法律の整備に関する法律が、去る平成6年7月1日法律第84をもって公布されました。その一部はすでに施行されており、住民に身近な頻度の高い保健サービスについては、生活の場である市町村において一元的にかつきめ細かな対応を図るとされております。

これが実現したあかつきには、地域住民にとりましては、人間生活の基盤であります健康問題の相談、指導等が身近な市町村の窓口や施設で気軽に利用できる大きな利点があり、大いに期待しているところであります。

つきましては、下記の各事項につきまして、早急に対処して頂きたいと要望いたします。

記

1. 栄養改善法の一部改正に伴う事項について

① 県下市町村に対して早急に管理栄養士または栄養士の充足を強力に指導されたいこと。栄養改善法の一部が改正され、従来都道府県等が行ってきた栄養改善業務につきましては、平成9年4月1日から原則として市町村に委譲されることとなっており、平成7年6月29日づけ健医発第832号をもって、厚生省保健医療局長から各都道府県知事、政令市市長、特別区区长宛に「地域における栄養改善業務の推進について」通達されております。

しかしながら、現状では県下64市町村のうち栄養士を配置している市町村は16市町村(平成7年9月1日現在)に過ぎません。

本会は、昨秋以来、県市長会長、町村会長、市議会議長会長、町村議会議長会長をはじめ、県下各市町村(栄養士未設置市町村)の市長村長、市長村議会議長等に「栄養相談指導の推進に対する要望書」を提出し管理栄養士や栄養士の設置を要望してまいりましたが、当事者である市町村長、市町村議会議長等の認識は極めて低く、このまま推移いたしますと平成9年4月までに専門職である管理栄養士等の充足は大変厳しいものがあります。

管理栄養士等未設置の県下市町村に対しまして強力なご指導を要望いたします。

② 地域保健の新たな体系の中で、管下市町村の保健サービス等の支援体制について具体的な方法をお示されたいこと。

地域保健法の施行により、都道府県は、広域的、専門的、技術的業務を担い、管下市町村における保健サービス等が円滑に行われるよう市町村を支援することとされておりますが、特に栄養改善業務につきましての支援体制につきましては、重大な関心をもって見守っております。

平成9年4月1日から一般的な栄養相談、栄養指導等は市町村に委ねられることとなっておりますが、現実には財政基盤、人口規模等の制約のなかで管理栄養士や栄養士の配置が困難な町村も存在している現状であります。

管理栄養士等の配置困難な市町村及び管理栄養士等を配置する市町村に対する支援等、栄養指導関連の支援体制について早急にお示しくくださいますよう要望いたします。

③ 保健所及び県立病院等に配置する栄養士は管理栄養士とされたいこと。

従来から栄養改善法第9条の規定により「栄養指導員」を置き、医師または管理栄養士の資格を有す

る者について都道府県知事が任命することになっておりますことは、ご承知のとおりであります。栄養指導員の任命要件の医師につきましては、本県の現状では保健所長のみが医師資格を有し、他の職員には医師資格を有する者は皆無であります。従って、現実には栄養改善法第9条の第2項に掲げる業務に従事することは不可能と思われるます。

栄養改善法第9条の第2項には、栄養指導員は、食品の合理的な消費、栄養効果の十分な給食の実施、給食担当者の栄養に関する知識の向上及び食品の調理方法の改善等について必要な援助及び指導を行って、住民の栄養状態の改善に努めるものとする。とあります。

今回の厚生省保健医療局長通達では、栄養改善法の一部改正が行われても、集団給食施設に対する指導は従来通り保健所業務と位置付けており、むしろ指導の強化が示されています。

栄養士が複数配置されている保健所で、その内1名が管理栄養士である場合は栄養指導員の任命が可能ですが、1名配置で栄養士資格のみの職員の場合、当該保健所においては栄養改善法第9条第2項に定める業務の執行は不可能となります。

また、昨年10月1日から改正されました社会保険診療報酬制度によりますと、従来の基準給食制度から入院時食事療養費制度に改められ、外来栄養食事指導料、入院栄養食事指導料、在宅患者訪問栄養食事指導料等が名称の変更あるいは、新設されましたことはご承知のとおりであります。

この業務は、医師の指示に基づき管理栄養士が具体的な献立によって指導した場合に限って算定されることになっておりますが、この指導を必要とする患者は増大の一途を辿っており、現状ではこの業務に従事できる管理栄養士数が極めて少なく、対応できない現状であります。

よって、保健所等行政機関に勤務する栄養士及び県立病院等に勤務する栄養士は総て管理栄養士とするよう要望いたします。

また、管理栄養士採用に当っては、中級職でなく上級職として採用されるよう要望いたします。

④ 栄養改善法第9条の2の第3項に定める集団給食施設の知事指定を早急に行われたいこと。

栄養改善法第9条の2の第3項に定める1回300食以上または1日750食以上の集団給食施設であって、栄養改善上特別の給食管理が必要なものとして都道府県知事が指定云々の規定がありますが、この規定は昭和60年法律第73号で一部改正が行われたもので、時代の趨勢に対応した処置として高く評価されました。

この規定によって各都道府県は順次施設の知事指定を行ってまいりましたが、本県におきましては、未だ知事指定がなされておりません。

しかも、前項同様、厚生省保健医療局長通達では、栄養改善法の一部改正後においても都道府県等は集団給食施設の指導、援助を積極的に行うよう示しております。

法律の趣旨を生かすためにも早急に知事指定を要望いたします。

(参考：平成7年9月現在の未指定都道府県は、本県及び和歌山県の2県のみであります。)

2. 栄養指導関係事項について

① 外食料理栄養成分表示店普及促進事業について

国は、平成4年度に予算約600万円をもって日本栄養士会に事業を委託し、全国的な普及に乗り出し、各都道府県栄養士会も趣旨に賛同して事業の一翼を担い、本県におきましても山梨県調理師会と連携をとりながら表示店の普及促進に努めてきました。

全国的に見ますとこの制度に道府県が積極的指導的役割を担った道府県においては、かなりの普及が見られ次第に拡大しつつあるやに聞いております。

外食料理の栄養成分表示は、外食の際の献立の選択に極めて便利であり、県民の成人病予防、健康づくり等に寄与するものと思料されます。

先進県等の状況から、行政の関与が大きな効果を挙げており、本県におきましても保健所を通して積極的な指導をお願いし、合わせて栄養成分表示店のステッカー等を店頭に表示する制度を検討することを要望いたします。

② 健康科学センターの建設について

平成7年8月8日付け、健医発第1011号をもって厚生省保健医療局長から各都道府県知事、指定都市市長宛に「健康科学センターの整備について」通達されておりますが、現在、山梨県が進めております幸住山梨の実現をより確実に進めるため、また健康づくり関連施策を円滑に推進し地域保健の充実に資するところ大であると考えられます。

県は早急に民間の関係団体等の意向を聴取しつつ、健康科学センターの建設に向けて具体的な検討を開始されますよう要望いたします。

③ 栄養改善大会の開催方法について

例年実施しております栄養改善大会は、歴史的にも約40年の長い伝統を持つ大会であり、県民にも定着した行事でもあります。時代の流れのなかで幾多の変遷を経て今日の形になってきております。

現在の形になって既に久しく、過去20年くらい変わらぬまま今日に至っており、巷間ではマンネリ化の囁きも聞かれる昨今であります。

よって、思い切った見直しを進め、共催団体等の意向も踏まえて多様化する時代の民意に見合うものに改められ、実効ある大会とされるよう要望いたします。

〔参考2〕

市町村栄養士配置状況

都道府県	全市町村数	栄養士配置 市町村数	栄養士 配置率 %	栄養士配置状況			配置栄養士数		
				管理栄養士のみ	両方	栄養士のみ	総数	管理栄養士	栄養士
北海道	209	91	43.5	28	2	61	100	32	68
青森県	67	8	11.9	3	1	4	10	4	6
岩手県	59	46	78.0	17	3	26	51	21	30
宮城県	70	69	98.6	26	10	33	95	44	51
秋田県	69	26	37.7	7	1	18	29	8	21
山形県	44	23	52.3	9	0	14	25	11	14
福島県	90	13	14.4	5	0	8	13	5	8
茨城県	86	33	38.4	14	4	15	39	19	20
栃木県	49	6	12.2	4	0	2	6	4	2
群馬県	70	21	30.0	11	1	9	33	12	11
埼玉県	92	40	43.5	25	6	9	52	37	15
千葉県	79	47	59.5	28	8	11	82	59	23
東京都	41	8	19.5	6	1	1	10	7	3
神奈川県	34	7	20.6	4	1	2	8	5	3
新潟県	111	64	57.7	20	1	43	65	21	44
富山県	35	25	71.4	15	1	9	29	19	10
石川県	40	34	85.0	13	2	19	36	15	21
福井県	35	9	25.7	4	0	5	9	4	5
山梨県	64	13	20.3	1	0	12	13	1	12
長野県	120	22	18.3	15	0	7	24	17	7
岐阜県	98	25	25.5	9	0	16	26	10	16
静岡県	72	36	50.0	13	1	22	38	15	23
愛知県	87	15	17.2	9	0	6	16	9	7
三重県	69	4	5.8	2	0	2	4	2	2
滋賀県	50	3	6.0	0	1	2	5	2	3
京都府	43	7	16.3	6	0	1	8	7	1
大阪府	41	14	34.1	11	1	2	20	16	4
兵庫県	88	28	31.8	16	1	11	31	19	12
奈良県	47	9	19.1	4	0	5	9	4	5
和歌山県	49	6	12.2	4	0	2	6	4	2
鳥取県	39	9	23.1	7	0	2	9	7	2
島根県	59	4	6.8	3	0	1	4	3	1
岡山県	77	44	57.1	25	1	18	50	31	19
広島県	84	10	11.9	5	0	5	11	6	5
山口県	55	3	5.5	1	0	2	3	1	2
徳島県	50	3	6.0	2	0	1	3	2	1
香川県	43	6	14.0	4	1	1	7	5	2
愛媛県	70	25	35.7	10	0	15	26	10	16
高知県	53	6	11.3	4	0	2	7	5	2
福岡県	94	10	10.6	9	0	1	10	9	1
佐賀県	49	8	16.3	5	2	1	9	6	3
長崎県	77	7	9.1	3	0	4	7	3	4
熊本県	93	17	18.3	8	0	9	17	8	9
大分県	58	3	5.2	2	0	1	5	4	1
宮崎県	44	7	15.9	3	0	4	7	3	4
鹿児島県	95	6	6.3	3	0	3	6	3	3
沖縄県	53	5	9.4	0	0	5	6	0	6
計	3,201	925	28.9	423	50	452	1,079	539	530

※指定都市、政令市は含まない（平成7年7月1日現在）



トピックス

改定「新食糧法」の
概要について

広報部 武井 栄子

食糧管理法が廃止となり、「主要食糧の需給および価格の安定に関する法律」（以下「新食糧法」という。）が、本年11月1日から施行されました。その概要は次のとおりです。

1. 新食糧法制定の背景

食糧管理法は、今から53年前の昭和17年に制定されました。この食糧法は、戦中・戦後を通じて米が不足する事態が続く中で、国が責任をもって国民の必要とする食糧を安定的に供給することにより、国民の食生活の安定を図るという重要な役割を果たしてきました。

しかしながら、米の生産・流通をめぐる状況が変化する中で、制度の基本が政府による米の全量管理という、いわば統制的な考え方にに基づいていたこともあり、現行制度では消費者ニーズへの的確な対応や、生産者の創意工夫が発揮されにくいことから、制度の抜本的な見直しを行う必要があるとの議論が高まってきました。

さらに、一昨年ガット・ウルグアイ・ラウンドの合意成立を経て、米については関税化の特例としてミニマム・アクセス米の輸入が開始されるなど、新しい国際規律への対応が必要となってきました。

このように、米をめぐるさまざまな変化が起きている中で、これからの需給と価格の安定のために、生産の自主性を活かして稲作生産の体質強化を図り、規制緩和による流通の合理化を図ろうという目的で作られたのが、今回の新食糧法です。

2. 基本計画

政府は生産調整や備蓄運営の基礎となる需給の見通しをたて、これにもとづいて「基本計画」をつくります。

- ・基本計画は毎年3月31日までにつくられます。
- ・基本計画では以下の内容が決められます。

- 米の需給及び価格の安定に関する基本方針
- 米の需給見通し
- 生産目標数量や生産調整目標面積
- 備蓄の目標数量や備蓄の運営方法
- 備蓄の運営のために政府が買い入れる米の種類別の数量
- 計画流通米の数量
（国産・外国産別、自主流通米・政府米別、種類別など）
- 地域別・時期別の販売数量
- 輸入米の種類・数量など

3. 何が変わる？

米の生産から販売までの法規制を大幅に緩和することになります。

- ① 今まで違法とされていた「自由米」（ヤミ米）の取引を「計画外流通米」として認めること。
- ② これまで許認可制で、住民1,500人程度に1軒とされていた米の「小売店」を登録制に代え、原則として参入自由とすること。

これらのことにより、お米も他の商品同様に「自由競争時代」を迎えることになります。

③ 表示の義務化

これまでは、販売業者の判断に任せていた「産地・品種・生産年」の表示を、米の価格破壊が、そのまま品質破壊につながらないように一定の保証をする意味から、義務化されます。その表示方法は次のとおりです。

(次頁参照)

現行の米表示と
11月以降の新表示の例

現行では主な原料玄米を表示するだけだが、新表示では産地や構成率も表示されることになる。

現 行			
品 名	精 米	区 分	特
原 料 玄 米		○ 類 ○ % 以 上	
販 売 価 格			円
正 味 重 量			kg
精 米 年 月 日		年 月 日	
販 売 業 者 名		精 米 工 場 名	



新 表 示

品名	精米			
	産地	品種	産年	使用割合
原 料 玄 米	県産	コシヒカリ	7年産	40%
	県産	ササニシキ	7年産	20%
	そ の 他			40%
	(うちアメリカ産 加州米 7年産20%)			
正 味 重 量				kg
精 米 年 月 日		年 月 日		
販売業者名または精米工場名				

栄養士会事業参加状況
アンケート結果

山梨県栄養士会総務部

山梨県栄養士会では研修会や事業を行っています。参加状況をよりアップするために去る10月21日、11月21日の両日、研修会参加者からアンケートをとらせていただき、62名の回答を集計しましたので、つぎの通り報告します。

1. 山梨県栄養士会の動きはどんな方法で知りますか。(複数回答された方があるため実数で表示)

- ① 栄養やまなし 53名
- ② 部会からの連絡 7名
- ③ 支部からの連絡 6名
- ④ 友人、知人から 2名

⑤ その他 2名

2. 会で行う行事への出席はいかがですか。

- イ. ① よく出席するほう 61%
- ② あまり出席しない 34%
- ③ 無回答 5%

ロ. イで②③と答えた方はその理由を書いてください。

- ・仕事の都合で出席できない 67%
- ・無記入 33%

3. 「会員相互の親睦を図ることをねらった研修会」を行う場合について伺います。

- ① 出席したい 64%
- ② わからない 33%
- ③ 欠席する 3%

4. 3の親睦研修を行う場合、どのような方法が良いと思いますか。

- イ. 方法 ① 宿泊研修 90%
- ② 日帰り研修 9%
- ③ 無記入 1%

ロ. 曜日はいつがよろしいですか。

- ① 土曜日 44%
- ② 平日の夜 35%
- ③ 休日 13%
- ④ 無記入 8%

- ハ. 内容 ① 施設見学 43%
- ② 食事会 29%
- ③ 無記入 15%
- ④ 自由な話し合い 13%

5. その他ご意見等ありましたらご自由にお書きください。

- ① 都合が着く限り参加したい 3名
- ② 土曜日の午後、休日なら参加しやすい 2名
- ③ 若い会員が参加しやすいよう、先輩からの声掛け運動を行ってはどうか
- ④ 施設見学、実習、病態セミナーを積極的にやってほしい
- ⑤ 出欠席が必要なとき、栄養士会の電話番号を書き入れてほしい
- ⑥ 支部、部会単位に親睦研修を実施し、その状況によって会として考えるべきだ（積み上げが必要）等々でした。

ご協力ありがとうございました。参考にさせていただきます。

受賞おめでとう！

文部大臣賞を受賞して

山中小学校 倉沢 春子

数多くの歴史と文化を育んだ山や川に囲まれた神奈川県横浜市は、丘や海、街並などにも、他の都会とは趣の違う情緒を感じさせられます。その県民ホールで開かれた全国学校給食研究協議大会の席において、栄えある「学校給食功労者表彰」を賜りましたことについて、感激と感謝の気持ちでいっぱいです。

山梨県の片田舎である鳴沢村に生まれ、鳴沢小学校から河口湖町にある河口湖南中学校にスクールバスで通いました。この河口湖南中学校に行ったことで、私の運命が決まりました。昼食時には、近くの人には家に帰り、遠い私達はお弁当を食べました。今の子供達のお弁当のように、色どり良く、きれいに色々入っているようなお弁当はとても持てませんでしたので、人に見られたくなくて、手で隠しながら食べたものでした。中学1年の後半になって、学校給食が始まりました。クラス全員で同じものが食べられる喜び…その時から私は、将来、栄養士をやるうと心に決め、高校卒業の時には、迷うことなく栄養学校に進みました。

昭和39年4月、勝山小学校に初代栄養士として勤務しました。機械の使い方、人間関係、献立作成と、全く分からないことだらけの出発に無我夢中でした。当時の給食はコッペパン・脱脂粉乳・汁・副菜と、俗にいう一汁一菜の献立でした。その後、パンにジャムがつき、脱脂粉乳に生乳を半分入れた混合乳になり、それがビン牛乳となり、51年には米飯が導入されました。米飯導入といっても、今のように炊飯器はなく、回転釜で湯炊きにする炊き方でした。家に帰ってから本を見たり、母に教えてもらったりしながら30年余り、これといった失敗もなく今日に到っております。

ソロバンや鉄筆を使っていた事務処理、栄養価の計算まで、コンピューターで出来てしまう現在、食

事内容から環境まで、その質の向上は目ざましいものがあります。ただ食べることのみ力を注いできた平凡な栄養士である私が、このような日を迎えることができましたのも、関係の皆様方や諸先輩の暖かい御援助や御指導を頂いたからこそ、深く感謝致しております。栄誉のある賞を汚すことなく、これからも自己研鑽に励み、専門家として恥ずかしくないよう努力を重ねながら栄養士活動を進めていきたいと考えております。今後共、皆様の御指導をよろしくお願い致します。ありがとうございました。

厚生大臣賞を受賞して

住吉病院 長田 松子

去る10月26日、大分県別府市に於いて平成7年度栄養改善大会が開催され、栄養指導功労者として表彰していただきました。

病院栄養士として大過なく30数年同じ職場に勤務出来、何の功績もない私が身に余る賞をいただいたのは、事ある毎にあなたかく励まし御指導下さった栄養士の先輩や友人、職場の理解ある上司、支えてくれた同僚や後輩、他部署の人達の協力等、本当に多くの方々のお力添えによるものと、心より感謝している次第です。

事務管理の省略化やコンピューター導入によりシステム化された現在では昔話となりましたが、私が勤め始めた頃の病院は、まだ患者さんの加配米申請書や栄養月報は毎月提出し、毎日の栄養計算はVCまで算出して、ソロバンの苦手な私は年がら年中仕事に追われていました。栄養士も数少なく、1施設1人位で心細かった反面、職場でも甘やかされプロ意識等全くなかった様に思います。

目まぐるしく変わる医療制度の中で、来春には医療法や診療報酬の改正もあり、複雑化する業務への対応に、病院栄養士としてやっていけるかどうか自信も意欲も失いかけていたところ、思いがけず受賞

して実のところ困惑しています。

今までの功績ではなく、更に努力し励むようにという「激励賞」と受けとめ、これから先、重荷のような気もしますが、もう一頑張りしなければと自分に活を入れているところです。

受賞の喜びもさることながら、何よりもうれしかったのは、大勢の方から祝福され、励まされ、人の心の温かさを実感出来たことでした。表彰式で名前を呼ばれた瞬間の緊張と感慨を忘れることなく、あなたかく応援して下さいの方々のお好意に添えるよう、受賞を励みに山梨県栄養士会の会員として、病院栄養士として研鑽を積み、精進していきたいと思ひます。

今後、大勢の方々の活躍が評価され、表彰を受け、それをバネに更に飛躍されるよう期待します。

何といっても栄養士会は、会員のより処です。会の益々の発展を祈ります。

受賞に際し、御尽力下さった関係者にお礼申し上げます。

全国保健所長会長賞 を受賞して

甲府保健所 牛山 孝友

褒美（ほうび）という単語があります。広辞苑では①ほめること、②ほめて与えるもの、賞与、褒賞と記されています。このたび、御褒美をいただき心から感謝致しております。その趣旨は、多年にわたり保健所業務に精励し、公衆衛生の向上に寄与した功績は顕著なものであるということです。

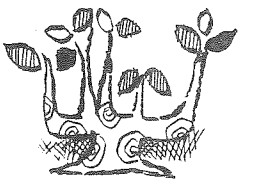
保健所の栄養士になりたい…と志を持って勉学することから、職業人として今日まで大福なく業務に生き甲斐を感じて全うすることができたことは、この上もなく感慨ひとしおの感がいたします。いわゆる天職に従事させていただけたことは、しあわせなことだとつくづく思う次第です。これに対して御褒美をいただけることは、職業人にとっては最大の宝だと勿体なく、感謝の心で満たされています。

法律にもとづく免許資格を持つ者の職場は多岐にわたる中で、保健所という行政組織の栄養士の一員

として、公務員の責務を担うことができたことは本当にありがたいことです。保健所栄養士は、たった一人の旅鳥的な存在であった気がします。機会があって保健所栄養士が集まる時は、なぜか良くまとまって団結力が強いものだと感じました。保健所の職員は多くの職種が雑居のため、人数が多いとか、学歴が長いということは、人間を優位に立たせるものだと感じ、事実そのようなことがたくさんありました。そんなとき、栄養士の宿命というものを強く感じたものでした。だからこそ、その職に在る限りは、常に身分の向上と前進に向かって努力を続けなければならないことも学ぶことができました。一人栄養士だけがみじめに感ずることはないわけで、それぞれの専門職なりの課題が常にあることも知りました。そのことが、いつでも職種間の競争であることもわかりました。

専門性を武器とした公務員としての栄養士の業務は、保健所という公共の行政機関の看板を背負っての対応です。自ら企画し、実施し、評価しながら、更にまた次の段階、場面への推進ということの繰り返しの中に、一つでも新しいものを付加しながら、自転車が倒れないように走り続ける。地域に向かって働きかけることが不可欠であるので、多くの人の出会いがあり、常に学ぶことの連続でした。多くの同僚、先輩、地域社会の方々にあたたかく支えられながら、今日ここに在ることに感謝し、この満たされた心を末永くあなたためて抱き続けて行きたいと思う次第です。

平成7年度
第52回 全国保健所長会長総会
第41回 全国保健所長会長表彰
平成7年10月11日 於：山形市



「栄養日本」モニターから発信

平成7年度はこの2名の方に担当していただいています。

県立特別養護老人ホーム 桃源荘

高石 梅子

公衆栄養推進部会

細 萱 幸子

4月号から、「栄養日本」のモニターをさせていただくことになり、あらためて、栄養士としての業務の再確認をしている毎日です。本年度の日本列島は、1月17日の「阪神・淡路大震災」によって大きくゆれ起こされました。日常の生活の中で、まさかこんなに大きな地震が起こるとは、だれも予測していなかったのではないのでしょうか。山梨では、何年も前から東海地震が発生するのではないかとわれ、毎年、地震にそなえての訓練等がなされてきました。しかし、「阪神・淡路大震災」をまのあたりにしたとき、本当に寒気の走る思いでした。「栄養日本」に掲載されたいくつかのレポートをみても、水の確保、食料の確保、その他付随する物の確保等、あらためて見つめ直す良い機会となりました。また、福祉施設災害マニュアル等を参考にしながら、自分の施設にあった防災対策を考え、給食担当職員だけでなく、全職種での協力体制を考えることができました。

私の勤務する特別養護老人ホーム桃源荘は、定員100名で、その他にショートスティ、ミドルスティ事業として6名～8名の方が常時利用しています。また、ディサービス事業として、1市3町村の100名ほどの方が登録をしています。入所者の平均年齢80.1才、粥食80%、きざみ食60%、経管栄養6名という現状の中では、食糧1人3日分の確保ということとは、とても難しいことです。しかし、難しいこととは言え、「備えあれば、憂いなし」のことわざの通り、日頃からの備えが一番大切です。起きてはほしくない災害ですが、いざという時、栄養士として何をするのか、もう一度、自分自身を見つめ直してみたいと思います。

山梨県老人福祉施設研究会では、非常食品等の研究会も計画されています。すべての施設で、それぞれの施設にあったマニュアルの作成ができれば良いと思います。通常の業務の中でも、「サービス評価基準」に対する評価委員の発足と、評価事業もスタートしました。より良い給食業務のために、これからも自己研鑽していきたいと思っています。

私の「栄養日本」の利用法は、パラパラとページをめくり興味のある部分だけを拾い読みしているような状態でした。それが、今年の5月、モニターを引き受けてからは、なかば義務感で最初のページから読むようになったのです。それは、月報という報告書を提出しなければならないためです。しかし、何ヵ月か読み続けているうちに、今話題の情報が随所に掲載されていることに気づきました。こんなにすばらしい情報を発信してくださっているのに、それを十分にキャッチしていなかった自分に気がきました。

それまでは、所属部会のことや関連する記事だけを拾い読みし、他の部会の活動などはほとんど関心がなかったのです。それが、一枚一枚のページに目を通すようになってから、少しずつ今の栄養分野の流れを感じるようになり、東京で開催される学習会にも参加してみようという気にもなりました。つまり、「栄養日本」に深く触れることによって、自分から情報に敏感になることの大切さを学んだのです。考えてみれば、公衆栄養推進部会は何でも屋なのです。いろいろな部会との接触も多く、一つひとつの実践の場で、それこそ知らないでは困ってしまいます。

ところで、私がお手伝いをしている町の保健婦さん達は、忙しい仕事の合間によく学習会を開いています。一人ひとりが、仲間の前で話し方や指導方法などを細かく研究し合っています。ですから、現場に立つときは新人でさえも自信に満ちていてびっくりさせられることがあります。保健婦と比べて一人舞台の多い栄養士にとって、教育の現場から即実践に対応できる体制づくりの重要性を強く感ぜずにはいられません。そして、社会にでてからは、仲間同志で横のつながりを強化し、情報交換や学習会などを相互に行わなければならないと考えています。今までに増して強い専門性が栄養士に求められている昨今、将来はカウンセリングや効果判定の技術なども、より重要視されて行くと思われます。こんなことを考えられるようになったのも、モニターをしたお陰かもしれません。

理事会だより

平成7年度 前期理事会（概要）

◎ 第1回職域部会長会議 7月21日(金)
(本会 定款施行細則第21条に基づく)

1. 議 事

(1) 栄養学術講座の開催について
学術部の担当で、第2回目の講座開催を準備中

・期日 10月21日(出)

(2) いきいき山梨ねんりんピック'95への協力について

総務部担当で準備中

・期日 9月9日(出) 予備日=翌日

・会場 小瀬スポーツ公園他

① 下拵之作業班 参加者

理事3名と職域部会(5部会)10名

・場 所 県立中央病院調理室

・作業時間 朝7:00～9:00

② ことぶき汁現地調理・提供

理事・監事など延15名

・場 所 小瀬スポーツ公園

・作業時間 9:30～14:30

③ 栄養相談

各部会から1名 理事・監事など延7名

・対 象 一般参加者

・対応時間 9:30～2:30

(3) 指導者のための健康・栄養セミナー
事業部担当、日栄委託事業・県と共催

・日時 11月21日(火)

・内容 ① 抗酸化ビタミン

② 腸内環境と腸内細菌叢

(4) 研究発表会の開催について

学術・広報両部担当

・期日 平成8年2月16日(金)か17日(土)

詳細は「栄養やまなし」新年号で公示

(5) 新人研修会の開催について

・期日 平成8年3月14日(休)

・課題 次年度は新任就業者を対象に、総会終了後の早い時期に開催

①組織や活動、②接遇など

(6) 組織の強化対策について

- ・会員の掌握 職域や支部で強力に行う
- ・関連施設で栄養士がいるかどうかの調査
- ・これによる未入会者への入会勧奨を行う
- ・県組織による懇親会の開催・情報交換

(7) 栄養成分表示店普及事業の促進策

事業部担当

- ・本来は行政主導型の事業だと考えられる
- ・路線変更が必要ではないか
- ・実施地点の点から線への転換も必要
- ・実施後のアンケート調査の実施

(8) 会費の納入方法について

組織部担当

- ・全県的組織を持つ金融機関の「山梨中央銀行」に会員の預金口座を開設し、この口座から会費の引き落とし事務をおこなうもの
- ・この件は現会員あてに手続き書類を送付し、この制度の採用に協力を求める

(9) その他

① 理事の選出方法について

- ・この件は次期改選期までに具体的方法をきめることになった。
- ・理事定数は定款第11条で20名以内とされている
- ・その基本となる組織としての考え方は、職域をタテ系に支部をヨコ系に例えて、末端からの声を拾い上げられるようにしたい
- ・選出数の案

各支部1名、職域別会員数による11名、(学校・教育養成・行政・産業は各1名・公衆栄養・福祉が各2名・病院が3名) 常任理事1名

② 集団給食施設従事者による「給食料理展」の開催について

- ・専門検討委員会を設置する(構成案) 病院・福祉・産業・学校の各職域部会から各1名と副会長・総務部長・常任理事、

計7名

③ 衆・参議院選挙への対応

栄養士連盟と支部の連携で推進する推進する

④ 保健・栄養学術講演会の開催について

事業部の担当 日栄の委託事業

・期日 平成8年1月19日(金)

・内容 ビタミンに関する演題2本

◎第2回理事会・支部長会議 9月20日(水)

(定款第29条・同細則第15条に基づく)

経過報告 前期の会議・事業の実施状況

1. 議 事

(1) 平成7年度下期事業の予定

(2) 栄養学術講座の開催について(学術部)

・第2回の開催日 10月21日(土)

・場所 山梨学院大学

・日栄の生涯教育に担当する事業であること

(3) 指導者のための健康・栄養セミナー(事業部)

・日栄の委託事業・県と共催

・期日 11月21日(火) 別途通知する

・希望演題 ① 抗酸化ビタミン

② 腸内環境と腸内細菌叢のはたらき

(4) 保健栄養学術講演会の開催について(組織部)

・日栄の委託事業

・日時 平成8年1月19日(金)

・協賛 日本ビタミン広報センター

・内容 ビタミンの新知見

(5) 山梨県栄養改善大会の開催(総務部)

・主催者の一人となっている 三者共催

(山梨県・栄養士会・食生活改善推進員連絡協議会)

・期日 平成8年2月2日(金)

・場所 県民会館大ホール

・「栄養やまなし」新年号で公示する

(6) 第6回研究発表会の開催(学術・広報部)

・期日 平成8年2月17日(土)

・会場 検討中

・発表演題数 8題

(病院2・学校・教育養成・行政・公衆栄養・産業・福祉各1)

・課題 県栄養改善学会に名称変更

講演会を含めるなど

(7) 新人研修会の開催(組織部)

・期日 平成8年3月13日(水)か14日(木)

・会場 国民年金保健保養センターかすがい

・内容 食べる・寛ぐ・懇親の場をつくる

・対象 就業2年以内の会員

・構成 栄養士会の組織や活動の紹介
社会人としての心構え・接遇など

・課題 対象・時期・内容等を検討の必要がある

(8) 組織の強化対策について

・新任理事の研修

役員改選の都度、理事＝執行者としての認識を高める必要がある

(9) 栄養成分表示店普及促進事業の推進(事業部)

・事業展開の見直しを行う

・促進対策を県と協議する

・今後は有症者が働きながら活用できるような啓発活動に力を注いでいく

(10) 会費の納入方法について

・全県的ネットワークのある金融機関「山梨中央銀行」に個人口座を開設し、ここから口座引き落としとする制度にしたい

・これは納入の繁雑さ、忘却防止策である

・別途通知で個人あての書類による手続きをとる

(11) 理事等の選出方法について

地域保健法の施行を見込んで、保健所(支部)を核とした活動の定着をめざす必要がある

・定款にもとづく定数 20名以内

・選出構成案

各支部から1名、各職域から11名、常任理事1名、計20名

(職域別人員＝病院3・福祉、公衆栄養各2・学校、教育養成、行政、産業各1)

(12) 集団給食施設調理従事者の「給食料理展」の開催について

・実施にむけて検討委員会を設ける

・委員会構成案

病院、福祉、産業、学校の各職域から1、

副会長、総務部長、常任理事、計7名

(13) 定款の改正に伴う承認について

・県(総務部、私学文書課)指導により改定が必要のため、これを行うもの

・主な事項は、会員の種類・退会の条件・除名の条件など

(14) その他、連絡事項

① 日栄発行の「災害マニュアル」普及

② 山日新聞掲載の「栄養なんでも相談」の継続協力について

③ 今回懸案となった議題

No.7、8、9、11は次回理事会(1月)に具体的な詰めを行う

▶ お知らせ ◀

《教職員(栄養士)人材バンクへ登録を!》

山梨県教育委員会では、代替教職員、期間採用教職員及び非常勤講師を募集しております。代替教職員は、研修や産休等の理由で平常出勤ができない教職員を補充するために任用するものです。期間採用教職員は、定数に欠員を生じた時に限って任用するものです。

これらの臨時的任用教職員を希望する方は、山梨県教育庁教職員課あてに申し込んでください。

1. 任用条件 栄養職員希望者は、栄養士の免許状を取得(取得見込)していること。
2. 申込期間 臨時的任用教職員人材バンクへの登録は随時受け付けております。
3. 申 込 先 (1) 県庁旧館2F教職員課又は最寄りの教育事務所に本人が持参してください。
(2) 郵送の場合は、〒400 甲府市丸の内一丁目6-1 山梨県教育庁教職員課あて送付してください。

※申し込みの際には必ず履歴書を添付し、郵送の場合は、封筒の表に「臨時的任用教職員登録カード在中」と朱書してください。「臨時的任用教職員登録カード」は教職員課にあります。

4. 問い合わせ先 山梨県教育庁教職員課(電話 0552-37-1111 内線8207)

《「栄養なんでも相談」毎週1回掲載》

検討委員会代表 牛 山 孝 友

この見出しは、山梨日日新聞に掲載している記事の名称です。ご存知でしたか。会員のみなさまには目にとまったでしょうか。

この事業は、県から当会が委託されたもので、平成3年4月に開始、記事の掲載回数は延70回に及びます。新聞掲載リズムは毎週1回、金曜日、13ページの家庭欄へ登場しています(年末・年始は休みます)。

ところで、新聞記事として採用するためには、別に設置する「検討委員会」において定例毎月1回の検討を行い、専門職として、責任ある記事としての確認作業をしています。現在8名の委員は、文字通り精力的に携わってくれたいことに対し敬意を表する次第です。この記事のあとに「電話相談」の紹介も加えてあるので、連動して相談件数も伸びているという現象もみられるということです。栄養士会の存在が社会に理解される一コマです。

編 ☆ 集 ☆ 後 ☆ 記

この一年を振り返ってみると、栄養士にとっては大変厳しいものでした。新しい食品衛生法によって食品添加物の規制緩和がされて、食品の安全性が危ぶまれたり、食品の製造月日付が賞味期限日が変わったり、新食糧法やガットの批准に伴って輸入米が拡大される状況があったり、食の専門家として、より広い視野でものを見ていく必要性を感じています。

ところで、広報担当の牛山副会長が今年度をもって退会の意を表明されました。本会にとっては、大変痛手となります。長年、山梨県栄養士会の役員としてお骨折りを頂きましたが、故郷の長野に戻られても、共に同じ道を歩み、ご活躍を祈念しつつ、あとがきとします。 広報部長 小淵正子

情報発進

新聞切り抜き帳

増え続ける子供の成人病。五人に一人は要注意

高血圧や肥満など、成人病と同じ症状の子供が増え続けている。原因は運動不足や偏った食事、日常的なストレスの増大と、大人とまったく同じだ。

一生の健康を左右する食事や運動の習慣は、小学校低学年までにつくられる。成人病予備軍を減らすため、東京都では、学校や地域が協力して、子供たちに健康な生活習慣を根付かせる取り組みもスタートした。

医学的管理や生活指導が必要な児童、生徒は五人に一人。都が一九九三年（平成五年）に小、中、高校生約一万四千人を対象に実施した健康実態調査の結果だ。

東京女子医大第二病院長の村田光範教授は「東京に限らない。都市型文化生活が普及した全国共通の問題だ」と指摘する。

一見、便利になった都市型生活の特徴は四つある。「好きなものを好きなときに好きなだけ食べられる」「体を動かさなくていい、動かす機会がない」「夜型生活リズム」

「ストレスの増加」だ。

日本だけでなく、経済的に発展した西欧型先進国に共通しているが、村田教授は「日本では受験戦争が、事態をさらに悪くしている」と言う。

塾通い、少子化で一緒に遊ぶ兄弟姉妹や友達が減った、テレビゲームなどの室内娯楽の充実と、体を動かすには悪い条件ばかりが増えている。

文部省の学校保健統計調査では、肥満傾向の児童、生徒が増えだしたのは七〇年代からで、この二十一年間で各年齢とも二・三倍になった。

しかも、肥満傾向の子供は、太っていない子供より高血圧の割合が二十倍も高い。特に男の子では四・七％が脂肪肝という信じられない結果が出ている。

高血圧や肥満を防ぐのに最も有効な手段は、バランスのとれた食事と、運動だ。ところが、食べ物の好き嫌いは三歳から六歳ぐらいで決まってしまう。いったん、偏食になると、後から直すのに一苦労する。

三歳ごろから、いろいろなものを食べさせる必要があるが、嫌がるのに無理に食べさせると、逆効果になるので、気長に慣れさせることが大切だ。

（河北新聞5/7）

高齢者の健康食。一日25種類が目標。薄味でおかずを主体に

どんな食事を取れば、健康で長生きができるのか。東京都老人総合研究所で栄養学研究部長をしている藤田美明さんは「決定的な「長寿食」はない」とした上で、食品の種類を増やしたり、食事の時間や回数を自分の生活スタイルに合わせるようアドバイスしている。

高齢者の中には、三大栄養素のうち、脂肪の摂取割合が四五・五〇％を占める欧米型の食事をしている人もいれば、独居や寝たきりで低栄養状態の人もいる。前者は成人病予防指導でよいが、後者の場合は緊急に対応しなければならぬ。問題なのは「両グループに対する食事指導が不十分だった点」と藤田さんは指摘する。

では、どんな点に注意すべきか。まず大切なのが食品の数。厚生省は一日に三十種類を取るよう勧めているが、藤田さんは「二十種類以上、できれば二十五種類前後は取りたい」と言う。「特定の食品に偏るより、幅を広げた方が

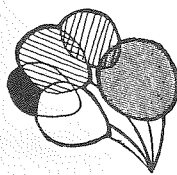
病気のリスクを減らせる」からだ。

食品数は手帳に「正」の字を書いて数える。朝食が豆腐のみそ汁、アジの干物、ホウレンソウのお浸し、卵とするなど、これで五種類。昼と合わせて二十種類以上確保する。

調理方法にも気を使いたい。後片付けが簡単なこともあって、お年寄りは煮物料理が中心になりやすく、たんぱく質やビタミンA、D、Eなどの脂溶性ビタミンが不足しがちだ。焼く、揚げる、いためるなど、できるだけ多様にした

次に食べる順序。ご飯ではなく、副食から先に食べ始める。ご飯を先にすると二、三十分で分解され、血糖値が上がる。血糖値が上昇すると、満腹中枢が摂食中枢より優位になり、おかずをあまり食べられなくなる。

味を濃くし過ぎると、やはりおかずを食べる量は減る。辛いおかずはそのまま飲み込みにくく、ご飯と一緒に口に含み味を薄めて食べなければならぬ。おかずを主体に食べるには薄味にすること。そして「ご飯が主食でなく、おかずと同列と見る若い人たちと同じような食べ方がいいでしょう」と言う。



食事の回数や時間も考えよう。年を取ると、胃の容積は小さくなり、一度に食べられない人もいる。ほかの若い家族と同じ時間帯が高齢者にも適した食事時間とは限らない。空腹を覚えたら食べればよく、回数を増やすのも構わない。

（河北新聞7/11）

カルシウム摂取、とり過ぎ禁物。心疾患招きやすい。マグネシウムとのバランスに注意を

カルシウム摂取不足の危険性が叫ばれている。まだ二十代なのに骨粗しょう症の一手前という状態の女性も少なくない。魚や野菜をあまり食べない食生活や運動不足が原因だ。不足を補う目的でカルシウム錠剤やカルシウム入り食品が発売されている。しかし、忘れてはいけないのは、カルシウムの仲間のマグネシウムのこと。カルシウムだけをとり過ぎてマグネシウム不足に陥ると、心臓病を起こしかねないという指摘がある。

二つのミネラルは太古の昔からのコンビなのだ。④ダイエットで骨減少

辻学園栄養専門学校（大阪市の）広田孝子教授が二十歳の女性百一人の骨密度を調べたところ、約九％が骨減少症だとわかった。同年代の普通の人より骨の密度がかなり小さく、五、六十代の女性並みの密度だそう。若い女性の場合、ダイエットの回数が多いほど骨密度が小さい傾向

がある。無理な食事制限が骨に悪い影響を及ぼしている」と広田教授はいう。

厚生省の「国民栄養調査」によると、一日平均のカルシウム摂取量は五百三十七mg（九三年）。成人の所要量である六百mgに及ばない。食生活は豊かになったように見えるが、一九六〇年代以降、日本人の平均カルシウム摂取量はほとんど変わっていない。

米国では八九年に、高齢期の骨粗しょう症予防を目的として若年期（十一〜二十四歳）のカルシウム所要量が千二百mgまで引き上げられた。「日本でも最低必要量ともいえる六百mgを下回っているのは、日米の体格の差を考慮しても少なすぎる」と広田教授は警鐘を鳴らしている。

ただ、不足を補おうとカルシウムだけをとり過ぎるのは考えもの。専門家による適切な処方なら問題はないが、素人判断でたくさん摂取するのは弊害がありそうだからだ。京都大学医学部の木村美恵子助教授は「カルシウムだけをとり過ぎると、体内のミネラルバランスが崩れ、心臓疾患を起こしやすくなる危険がある」と指摘している。

木村助教授らがマグネシウムをほとんど含まない餌をネズミに与え続ける実験をしたところ、多くのネズミは一、二週間のうちに激しいけいれんを起こして死んでしまった。調べると、心臓に栄養を送る冠状動脈が詰まっていた。

◎海水と同じ体内比率

カルシウムをとり過ぎると、体は過剰なカルシウムを排泄しようとする。その過程で、本来必要なマグネシウムまで一緒に排泄してしまい、マグネシウム不足に陥る恐れがある。

体内のカルシウムやマグネシウムなど微量元素の比率は一定という。比率は海水とほぼ同じ。カルシウムとマグネシウムの比率は二対一だ。人間も含め陸の動物は進化の過程で海から上陸した。海水のミネラルバランスを今でも体内に残しているといわれる。

食事中のカルシウムとマグネシウムの比率を国別に比較した調査では、フィンランドや米国など、心筋梗塞（こうそく）などの虚血性心疾患による死亡率が高い国ほど、カルシウムを相対的に多くとる傾向にあることがわかって

いる。日本人の食事はカルシウムもマグネシウムも低レベルだが、それなりのバランスが取

れている。ところが、カルシウム不足を補おうとするあまりに極端にとると、このバランスが崩れて、欧米並みに心疾患が増えることもありうるという。

◎海藻や豆類に多い

マグネシウムは海藻や豆類に多く含まれる。しかし、その重要性が注目され始めたのは最近だ。政府が発行している「食品成分表」は食品が含む各種成分の量を示し栄養計算の基礎となっているが、九二年の別冊の形で追加されるまでマグネシウムについての記載はなかった。厚生省もカルシウムについては所要量を決めているのに、マグネシウムについては目標摂取量（一日三百mg）という形で一段低い扱いをしている。

体の中で微量元素がどんな働きをしているのか、よく分かっていないことは多い。自然に逆らうような乱暴な栄養補給は要注意だ。

（日本経済新聞5/6）

☆ 賛 助 会 員 ☆

(順不同)

平成7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、もずく
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
(有)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	054-624-5335	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	青 木 勝 一	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」
ブリストル・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」
(株)マインド	03-3498-3024	松 井 忠	カルライス、粥のもと、白がゆ
テオー食品株式会社	03-3952-1381	河 内 釣 一	ファイブ・ヘルシーカレール
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
(株)みしな食品	0552-28-1347	三 科 喜 男	無塩小梅、高級調味漬漬
東洋羽毛工業株式会社	0426-75-8811	丹 羽 茂 忠	羽毛ふとん