

特別寄稿

「栄養士法の実相と改革の目指すもの」

公益社団法人日本栄養士会監事 早野 貴文

「…昭和20年4月13日、ついに、栄養士の仕事や資格を定めた、栄養士規則と栄養士養成所規則が、つくられました。ここで、はじめて栄養士が国の制度として、認められたのです。栄養士の先輩は、過ぎ去った二十数年の苦難のみちをふりかえって、感慨無量なものがあったことでしょう。」¹⁾

昭和20年4月13日は、東京大空襲の一つに数えられる城北大空襲があった日でもあります。東京23区の北部が焦土と化したこの日に、栄養士規則は誕生しました。太平洋戦争が終わる4ヶ月前。まさに戦争の最末期です。栄養士規則は、迫り来る本土決戦に備えて作られたのでしょうか。そうではありません。たとえ、戦争に負けようと、そして、戦禍がいかなる試練と苦しみをもたらそうと、それでも人びとは明日に向かって歩み続け、新生日本を築いていく。そのことへの確信と未来への楽観が、栄養士規則の奥底にはあったのです。

栄養士規則には限界もありました。保健婦規則をお手本に作ったために、保健婦²⁾と同様に、保健所に属し、保健婦の保健指導の業務を、栄養の指導の分野で補う技術職員という栄養士像ができました。しかも、栄養士規則をこしらえた人たちは、栄養士が、医師や保健婦、看護婦、助産婦などと肩を並べて働く姿や自立して開業する姿を想像できませんでした。栄養士を一つの職業とは見ていなかったのです。

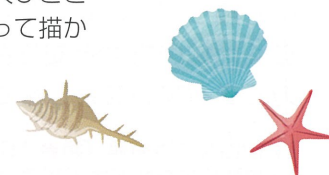
栄養士規則の限界は、負の遺産となって、昭和22年に制定された現行の栄養士法に引き継がれました。制定から70年余りの歳月と、その間に実施された幾度かの重要な改正によっても、栄養士法に潜む栄養士規則の負の遺産が克服されることはありませんでした。この負の遺産のゆえに、今なお栄養士法は、栄養士³⁾を確立した職業とは見ていない；栄養の指導を栄養士に固有の専門業務とは位置づけていない；栄養士が他の専門職と対等に協働することを予定していない；栄養士が一人ひとりの傍らにいて、食をとおして、それぞれの個性ある自己実現の人生を支援する姿を志向していない、という課題を抱えたままです。一言でいえば、栄養士法の中の栄養士は、ぼんやりとしていて余所余所しく、生気のない顔をしているのです。

そんな栄養士法という「ガラスの壁」の中に栄養士は居ます。ガラスですから壁は見えません。栄養士の多くは自分が壁の内側にいることすら気づいていません。壁がそれなりに栄養士を守ってくれていることも事実です。ですが、壁の中を^{すみか}住処とする限り、人びとが、栄養士を、健やかな人生に不可欠で、他の専門職が取って代わることでできない存在であると実感することはないでしょう。

今、栄養士は、壁の外に出て、人びとと直に結び付かなければなりません。なぜなら、「少子高齢化社会」を克服して「成熟新生社会」を作るには、栄養士が、一人ひとりの日常に寄り添い、それぞれの需に応じて、食のもつ多様な力を引き出すプロフェッショナルな支援を行うことが欠かせないからです。

改革の課題は4つです。栄養の科学で食をとおして人びとの幸せを守り育む専門職として栄養士を定義すること。食で命を託しうる頼りがいのある栄養士を生み出すこと。栄養士を一人ひとりの食の自律のための生涯の伴走者とすること。質の高い食生活を保障する食の連携の要に栄養士を据えること。

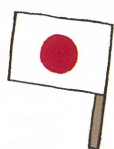
栄養士の新しい姿は、人びとと栄養士とが携えた手によって描かれるのです。



1「栄養士とはどんな職業か」、鶴書房編集部編「受験合格から就職まで／栄養士志願の手引」（鶴書房、1955）15頁

2栄養士規則制定時の呼称によります。後出の看護婦、助産婦も同様です。

3本稿では、「栄養士」を、管理栄養士を含む意味で使います。



日英饗応料理の取り組みからⅡ —毛利家のおもてなし料理—



山口大学教育学部教授 五島 淑子

2018年が明治150年にあたることから、防府市明治維新150年推進協議会の事業のひとつとして「日英饗応料理の再現」が行われています。これは、幕末、イギリスの東洋艦隊司令官キング提督と毛利敬親・元徳父子の会見の献立の記録（『英国人三田尻渡来一件』（毛利家文庫、山口県文書館））をもとに再現しようとするものです。前回、Vol.71（2017年11月号）において、キング提督側の洋食について、紹介させていただきました。なお、前回本文中において、歴史的な食の献立を「復元」という言葉を用いましたが、現在は幕末の献立を現代の食材や調理技術で再構成した「再現料理」という表現を採用しています。

今回は、慶応2年12月29日の毛利家側の献立¹⁾について紹介します。献立の再現に際し、防府市として以下に示す2つの特徴的な取り組みを実施しています。

一つ目は、防府市生活改善実行グループ連絡協議会による「幕末おもてなし料理」の作成です。3回の試作会を経て、その献立の中から、「りんご玉子」「かすてら」「茶わん蒸し」「鯛のしんじょうふかまぼこ」の4品を、防府市おもてなし観光課 HPで「幕末おもてなし料理」として紹介し、さらに「煎り酒」を加えてクックパッドで公開もしました。

もう一方は、料亭にて、日英饗応料理の再現「維新之宴」を提供しています。試食会を経て、お披露目（2018年1月）、「維新之宴」を食す旅 日帰りバスツアーの開催（3月）、「維新之宴」（4月 次回9月）と継続的に実施しました。秋には、防府市の天神鱧の普及をめざしている「はも塾」加盟店による、日英饗応料理とはも料理の入った「維新饗宴弁当」の販売も予定されています。

これら再現料理を行う過程で、厳選された地域の最高級の食材が利用されていたこと、手間をかけた料理であること、そして季節を問わない材料が使われていたことから、加工・保存のすばらしい技術を持っていたことを感じる事ができました。

毛利家の献立の中に「みかん 九年母」と記載されています。「九年母」はクネンボと読み、柑橘類の一種であり、幕末に徳川幕府がペリーを饗応している献立にも出てきます。天保期の長州藩の地誌『防長風土注進案』で調べてみると、クネンボは三田尻宰判（現在の防府市）の特産品であることがわかりました。残念ながら現在の防府市内においてクネンボを見つけることができませんでしたが、農研機構（静岡市）で栽培されていることがわかりました。提供していただいたクネンボは、見た目は小ぶりのイヨカンのようでした。お披露目のときの再現料理で試食したところ、爽やかな味で「維新の幻の果実」と名前をつけて、防府市で売り出すのはどうだろうかという話もでてきました。

私は日英饗応料理の再現することをはじめとする歴食²⁾への取り組みを紹介することで、多くの方々が防府市や山口県の自然や歴史や文化に関心を持つきっかけになってほしいと願っています。それとともに私自身、幅広く地域の方々と知り合い、分野を超えて協力できる関係を楽しんでいます。

1) 山口県立美術館『明治150年記念特別展「激動幕末長州藩主毛利敬親」展』図録、2018年7月、p.154-155。

2) 「歴食」は、山口商工会議所により最初に提唱され、「歴史的なストーリーを有した価値ある食」と定義されている。



日英饗応料理の再現
（協力：桑華苑）（写真提供：ほうふ日報）
左上の皿にクネンボが盛られている。



平成30年度 通常総会報告

本会事業部 福田 裕子

平成30年6月10日10時より山口県総合保健会館にて、「平成30年度通常総会」が開催された。総会に先立って、平成30年度永年表彰者の方13名が発表され、出席者の三浦康代会員に中谷会長より表彰状と記念品が送られた。

また、和田名誉会長が90歳の節目という事で出席され、会員への想いを山口県栄養士会の歴史を紐解きながら、解説して頂いた。若い会員にとっては栄養士会の歴史話であり、私達にとっては懐かしさも香る内容であった。最後に「組織の力がなければ社会は動かない、社会が動かなければ世の中、政治は動かない」という言葉を頂き、これからも栄養士・管理栄養士が活躍するにはどのように行動すべきかを御教示頂いた。

少し遅れて開催された通常総会では議長に周南地域 厚東 邦明氏、議事録書記山口地域 辻村 友紀氏、議事録署名人宇部地域 村田 優子氏、北浦地域 田中 光恵氏が選出された。執行部より本日出席者101名、委任状367名の計468名で、5月31日現在の会員数829名の過半数となった為、総会が成立すると報告があった。4題の議案等が報告され、承認が得られた。また、平成30年度事業計画及び予算・資産調達及び設備投資報告についても説明があった。

その後、平成30年・31年度の新理事24名が会員に紹介された。

午後からは講演会が開催され、「生活習慣病と歯周病」山口県歯科医師会地域保健委員会委員長 表川 実哉先生、「歯磨きの大切さ、ポイントについて」山口県在宅歯科保険医療連携室 主任歯科衛生士 金子郁子先生の講話があった。14:50からは各専門部会の集会などが開催された。



≪ 平成30年度 永年模範表彰者名簿 ≫

地域専門部会	氏名	職域専門部会
柳井地域	吉野由真	医療
柳井地域	岡本晴美	福祉
周南地域	内富絹子	医療
周南地域	石田久美	福祉
防府地域	生野美輪	地域活動
山口地域	宮下由美子	公衆衛生
山口地域	平井多美子	地域活動
山口地域	八木孝子	福祉
宇部地域	河村由美子	医療
宇部地域	河野陽子	学校健康教育
宇部地域	巨美江	福祉
下関地域	丸山寿子	医療
北浦地域	三浦康代	地域活動

新年度役員紹介

(公社) 山口県栄養士会平成30年度事業と(公社) 日本栄養士会総会報告

(公社) 山口県栄養士会会長 中谷 昌子

平成30年度の事業及び予算は平成30年3月17日に開催された理事会で承認され、すでに本会事業や生涯教育、各専門部会において研修会等が始まっております。

私たち管理栄養士・栄養士は、胎児からその生涯を全うするまで、健康の維持・増進、疾病の発症予防・治療、重症化予防、介護予防、食行動の自立支援のために「栄養の指導」という業務を担っています。そこで山口県栄養士会は、「食と栄養」の専門職として、科学的根拠に裏づけられた知識や技術が習得できるように今年度も研修会など様々な事業を展開していきます。

さて、平成30年度は診療報酬・介護報酬・障がいの改正があり、医療・介護間での連携を求められています。日本栄養士会はこの改正におけるデータ作成や厚労省など関連の会議出席の業務を行い、管理栄養士・栄養士の活躍の場が維持発展できるようにその役目も担っています。そこで6月23日・24日に開催された日本栄養士会総会についてご報告いたします。日本栄養士会総会を構成する代議員数は250名(山口県栄養士会4名)で、定時総会として年1回開催されます。平成30年度総会の議案は平成29年度事業報告・貸借対照表・損益計算書、財産目録承認や平成30年度事業執行計画・予算について協議及び決議をしました。また今年度は理事選任があり、中村丁次会長のもと業務が執行されることになりました。その中、学術研究事業部より「管理栄養士・栄養士倫理綱領」をわかりやすく解説し、知識と技術を高めるとともに、栄養士法で定める栄養士・管理栄養士も業務を標準化し明確にするために、「管理栄養士・栄養士業務規範」(案)(Ver.4.2)が提案されました。私たちの将来像を実現するために法を理解し何を指すのかが示された総会でした。

副会長に就任して

栄養士会副会長 河崎 明美

この度、副会長を務めることになりました。初めての
大役にご迷惑をおかけするかと思いますが、会長を
補佐し、会の運営をスムーズに進めていきたいと考
えています。管理栄養士・栄養士が、県民の健康づく
りに寄与できるようお手伝いできたらと思いますので、
どうぞよろしくお願い致します。

あって嬉しい栄養士会に

栄養士会副会長 乃木 章子

この度、副会長として代表理事を拝命し、主に経
理を担当させて頂くことになりました。公益社団法人
である本会が、さまざまな活動を通して、県民にと
って身近で頼れる存在になり、すべての会員の元
気と安心に繋がる存在になるよう、活動の基盤づく
りに努めてまいります。

会員のための事業を念頭に

本会事業部長 福田 裕子

本年度は新しい責務を頂き、もう少し会のお手
伝いを続けさせて頂く事になりました。皆様にご協
力とご意見を頂き、少しでも前に進めて参りたい
と思っております。2年間よろしくお願いいたし
ます。

みんな笑顔で頑張ります!!

学術事業部長 有富 早苗

食と栄養の専門職として、管理栄養士・栄養
士の資質や技術向上の為に、研究発表会・生涯
教育研修事業の企画運営を役員一同一致団結し
て行っていきます。日々の業務に役立つ内容を
目指しますので、多くの皆様の参加をお待ち
しています。

「一つ一つを丁寧に」をモットーとして

職域事業部長 中尾 久美子

この度、職域事業部長として、各職域事業部
からの報告の確認業務を担当させて頂くこと
になりました。所属は、公衆衛生事業部ですが、
他の職域事業部の皆様に刺激を頂ける機会
と捉えて、前向きに活動して行きたいと思
います。よろしくお願い致します。

地域のために共に

地域事業部長 山田 智子

地域専門部会では、地域の会員が連携、協
力し、栄養士活動を行っています。各職域の
会員の方々の熱意と行動力に、私自身勉強の
毎日です。各分野での専門性を発揮し、地
域の健康づくりに貢献していきたいと思
います。

情報交換を密に

組織・広報事業部長 野崎 あけみ

山口県栄養士会役員7年ぶりに拝命致し
ます。公益社団法人として立派な組織に成
長した栄養士会を更に盛り上げるお役が
組織・広報部です。皆様の活動内容やご
意見等お寄せいただければと思います。

「乾物のすすめ」

組織・広報事業部委員 河野 香緒里

日本の伝統的な食事である和食は、一汁三菜を中心とした食事スタイルで栄養バランスが整いやすいこと、また脂肪が少ないことなどから健康食とされ、日本人の長寿・肥満防止に役立っているとされています。

その和食に欠かせない食材のひとつ「乾物」には、切干大根や干し椎茸、干しひじき、干しわかめ、凍り豆腐などがありますが、普段の食事ではどのくらい利用しているのでしょうか。

学校給食では、乾物を献立に取り入れるとともに、どんな食べ物であるかや栄養について、また、昔から伝わる保存食としての特長や和食の良さについても話をつなげて、子どもたちの興味関心を引き出す働きかけをしています。

食物を天日干しして作られる乾物は、紫外線・酵素による化学反応や水分の蒸発によって旨みや栄養成分が凝縮されるため、栄養価はぐんと高くなります。例えば切干大根は、生の大根に比べてカルシウムは16倍、鉄分は32倍にも増えるといわれます。

柳井市立学校給食センターでは、このように栄養豊富な切干大根を積極的に使用しています。定番の煮物に加えて中華炒めやカレー炒め、焼きそば風のソース炒め、和え物などレシピを工夫し、登場回数を増やしています。また給食日よりやブログを通じてレシピを紹介しています。和風の煮物だけでなく、“こう使えるのか”というおいしいメニューを提案し、栄養豊富な乾物の活用法を伝えていきたいと考えています。

野菜が苦手という子どもも少なくありませんが、「切干大根の甘酢和え」は、副菜でありながら、子どもたちからの人気が高いメニューです。きゅうり・にんじんを加え、ごまの風味をプラスして作る和え物で、“さっぱりとしていて食べやすい”、“切干大根にシャキシャキ感があっておいしい”、“おうちではなかなか切干大根を食べないけど、これならパクパク食べられる”とたいへん好評です。工夫次第で、日本の伝統的な食材を子どもたちが喜んで食べてくれるということ、家庭の食事作りを担っている方々にも知ってもらえたらうれしいです。

日々の食事に乾物を取り入れることで、和食離れや野菜不足といった心配事を解消するきっかけにもなるのではないのでしょうか。乾物をもっと身近な食材として活用することをおすすめしたいと思います。ぜひ給食レシピを参考にしてつくってみてください。

さっぱりしておいしい！

切干大根の甘酢和え



材料(4人分)

切干大根	25g
にんじん	50g
きゅうり	70g

さとう	小さじ3と1/2
しょうゆ	小さじ2と1/2
酢	小さじ2
いりごま	小さじ2
すりごま	小さじ2

作り方

- 1 切干大根はたっぷりの水で戻してよく洗い、歯ごたえが残るようにさっとゆでる。水で冷やし、よく絞る。
- 2 にんじんは千切りにしてゆでる。
- 3 きゅうりは輪切りにする。
- 4 材料を調味料で和える。

1人分

エネルギー56kcal たんぱく質1.8g
食塩相当量0.5g



東洋羽毛「睡眠セミナー」無料サービスのご案内

Sleeping seminar

◆こんなお悩みはありませんか？

- ・夜勤明け、体は疲労しているのになかなか眠れない。
- ・寝起きが苦手で起床時間ギリギリまで起きられない。
- ・睡眠時間は長いのに、眠りの質に満足できない。

◆睡眠セミナーを無料で開催しています

東洋羽毛では「睡眠健康指導士」の資格を有した講師による充実したセミナーをご用意しています。

- 睡眠の科学的メカニズム
- 社会的な睡眠の重要性
- よりよく眠る方法
- よりよく眠るための心得
- 交代制勤務の負担を軽減する眠りのヒントなど

睡眠セミナー実績

- ◇広島看護協会東広島・竹原支部
- ◇日本赤十字社 柏原赤十字病院
- ◇仙台厚生病院
- ◇愛知県看護連盟総会
- ◇国立病院機構 徳島病院
- ◇神奈川県立 足柄上病院
- ◇(社福)恩賜財団 済生会兵庫東病院
- その他多数



睡眠セミナーの様子

セミナー受講後の感想

- ・出来ることは、今日からでも実践したいと思います。
- ・「なるほど！」と思えることがたくさんあり、勉強になりました。
- ・睡眠に関しての自分の知識が合っていて安心しました。
- ・看護職として、睡眠の重要性をあらためて認識しました。

研究会や勉強会、学会でのコーヒーマスターサービスもご提供しています。



セミナーに関するご相談はお気軽にご連絡ください！



TUK 東洋羽毛中四国販売株式会社
山口営業所 ☎0120-383843
〒753-0222 山口県山口市大内矢田南8-12-2

食べたいときに、すぐおいしい。



健康を気にしてる方に4つのケアシリーズを！
塩分、カロリー、たんぱくを気にされている方向けのお弁当です。

<http://shokutakubin.com/>

塩分
ケアコース

塩分を抑えたい方のために

塩分 **2.0g** 以下

※1食あたり、ご飯150gとおかずの合計

カロリーケア
1200コース

カロリーを抑えたい方のために

約**400kcal** 以下

※1食あたり目安、ご飯100gとおかずの合計

カロリーケア
1600コース

カロリーを抑えたい方のために

約**530kcal** 以下

※1食あたり目安、ご飯150gとおかずの合計

たんぱく
ケアコース

たんぱく質を抑えたい方のために

たんぱく質 約**13g** 以下

※1食あたり目安、ご飯150gとおかずの合計



通話料無料 **0120-8149-39**
8:30 ~ 20:30 (土日祝でも可)

(販売者) 東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビルディング 20階

ヘルスケアフードの明日を考える **日清医療食品株式会社**

ガスで涼しく、ガスでおいしく！



山口合同ガスの涼しい厨房「涼厨」シリーズ

- 快適** 25℃以下の厨房環境で快適です。
- 経済的** 空調にかかる消費電力を減らせます。
- 安心** 熱くないからヤケドの心配がありません。
- 簡単** 機器の入れ替えが簡単です。



山口合同ガス株式会社

〒751-8508 下関市本町三丁目1番1号 ☎083-223-2115
<http://www.yamago-gas.co.jp/>

事務局より

平成30年度会費が未納の方は6月で期限切れとなりますので、納入をよろしくお願ひします。
転勤、転職、転居等で登録事項に変更が生じた場合、お知らせ等の郵送物が届かなくなりますので、変更届の提出をお願いします (FAX可)