

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう しょく かい ぜん
笑 食 快 膳

変化に対応できるように、
会社に貢献していききたいです。

「表紙の人インタビュー」
株式会社ミツオ 管理栄養士 本山 茜さん

2020
No.169

1
月号

発行／公益社団法人 日本メデイカル給食協会

〔特集〕 年男・年女 2

- 巻頭言 1
- 会員企業紹介 10
- 海外視察研修 16
- セミナー情報 22
- 調理師研修会 26
- 耳寄り情報 34

- 厨房機器のメンテナンス 36
- 賛助会員紹介 38
- 第41回フード・ケータリングショー開催のご案内 40
- 受託責任者を訪ねて 43
- 趣味を語る 44
- 編集後記 45

表紙の人 インタビュー

(株)ミツオで、管理栄養士として働く本山さん。結婚後に転居。勤務して7か月。お忙しい中、日々の業務についてお話をうかがいました。

ふだんはどのような仕事をされていますか？

献立作成や在庫表の管理など、デスクワークが中心です。月に1回会議に出席する施設もあり、現場の意見を聞いてメニューに反映させます。例えば「来月の行事食はこういうメニューがほしい」など、具体的な意見や、入居者さん・患者さんの情報交換など、さまざまです。欠員（インフルエンザにかかってしまった職員さん）が出た時には、ヘルプに向かったりもしています。そういう意味でも、前職の療養型病院で調理の現場を経験できたことが役立っています。



お仕事のたいへんな部分は？

弊社にはメディカルフード部門、コントラクト部門、スクール・キッズランチ部門の3つがあります。栄養士ひとり当たり10社前後を受け持ちます。やっぱり、部門・現場ごとに異なる部分が多いことが

たいへんです。例えば、厨房の動線を考えて献立を作らないと「これとこれは同時に作れないよ！」とご指摘を受けたりとか。先輩方の支えもあり、ようやく慣れてきました（まだまだなのですが）。

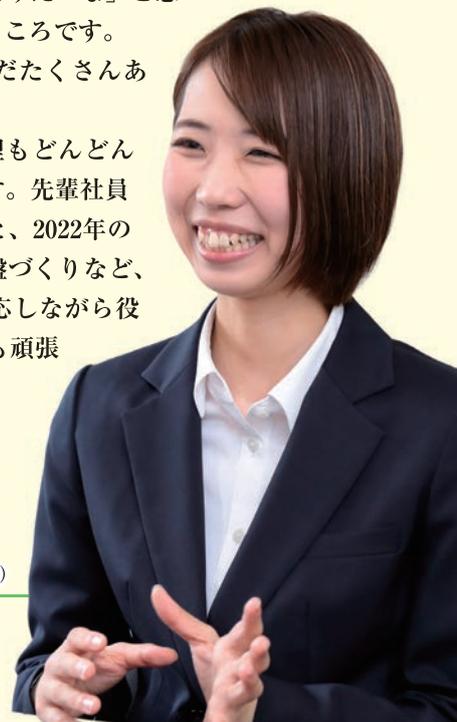
お休みの日はどう過ごされていますか？

名古屋に来たばかりの頃は、「名古屋飯」と呼ばれるような名産品を食べ歩いていました。観光者向け情報誌を買って「有名店を片っ端から回る(笑)」みたいな。食に携る会社だからか、会社の方々とも食べものの会話は弾み、回って良かったです。衝撃を受けたのは、お味噌汁だけでなくサバの味噌煮も赤いこと（美味しいですけどね）。赤味噌に驚いてた頃が少し懐かしいです。

これからの目標を教えてください。

先輩方を見て「私もこうなりたいな」と思いながら、日々学んでいるところです。社内で覚えることは、まだまだたくさんあります。HACCPに準ずる衛生管理もどんどん変化していくとも思います。先輩社員の皆さんのようになること、2022年の法改正に向けた社内の基盤づくりなど、さまざまな面で変化に対応しながら役立てるように、これからも頑張っていきたいです。

株式会社 ミツオ
管理栄養士
もとやま あかね
本山 茜 さん（入社1年目）



年頭所感

公益社団法人日本メディカル給食協会 会長 **山本 裕康**



協会会員の皆様、新年明けましておめでとうございます。皆様お揃いで良い年をお迎えの事と思います。

令和として迎える初めての年明けとなりました。昨年10月には無事にて天皇陛下の即位の儀も終了し「令和」として本格的にスタートがきられました。

昨年は、スーパー台風の襲来により千葉県や長野県・北関東に堤防決壊や浸水等甚大な被害をもたらしました。2018年に続き2019年も世界で一番自然災害による被害を受けた国として記録に残るのではないでしょうか。被害に遭われた皆様にお見舞い申し上げます、と共に一日も早い復興をお祈りいたします。

さて、昨年はラグビーのワールドカップにおいて日本チームが大変活躍し初の決勝進出を果たし大いに盛

り上がりました。「ワンチーム」が流行語大賞にもなりました。今年はオリンピック・パラリンピックの年です。暑い夏の開催ですので十分な体調管理が望まれます。

協会の活動としては、いよいよ外国人技能実習生の試験団体としての業務が始まります。各地域において開催しますので各支部の会員皆様のご協力が欠かせません。昨年時点での協会への報告では21社で739名が第一陣として採用されていますので、早ければこの1月から試験が徐々に開始されます。ご多忙の事とは思いますが、試験監督者や補佐員などの派遣にご協力をよろしくお願い致します。

また、今年は診療報酬の改定時期となっております。厚生労働省の保険局長及び医政局長に面会し、四病院

団体協議会のご理解も得て「入院時食事療養費の見直しについて」要望書を提出致しました。平成9年から見直しがされていなかったので引き続き実現にむけ努力してまいります。

ところで、「治療食等献立・調理技術コンテスト」を2年毎に実施していますがオリンピックの関係で来年8月に札幌で開催することになりました。北日本支部の方々にはご苦勞おかけしますがよろしくお願い申し上げます。

新年度の目標として、「代行保証制度」の見直しを考えています。倒産・天災地変では適用されませんが、「代行保証実施マニュアル」を2004年に制定して以来15年が経過し、この間の調理方法や完全調理

済食品の進歩には目を見張るものがあります。会員数・受託施設数・受

託病床数等の増加にも顕著なものがあります。近年の災害の多さを思うとマニュアルをリニューアルすることにより応用が利くと考えますので各会員のご協力を得て整備をして行きたいと考えています。

超高齢化の進展と生産年齢人口の減少により人手不足は永遠のテーマになって来ました。20〜64歳の人口は2015年は7123万人ですが、2025年には6635万人に、2040年には5543万人に減少すると見込まれています。ますます技能実習生や特定技能の外国人への依存度が高まらざるを得ません。完調品の利用と合わせ、お得意先との打ち合わせが重要になって来ます。

2020年が会員各位にとって良い年になりますように祈念して、新年のご挨拶と致します。



給食の仕事に惚れました

(株)日総 営業統括本部 営業推進企画部

かわばた やすひろ
川端 慶浩

謹んで、新年のご挨拶を申し上げます。

会員の皆様におかれましては、穏やかな新年を迎えられましたこととお喜び申し上げます。

さて私事ですが、令和という新時代を迎えるに合わせて心機一転、ご縁を得て昨年夏に(株)日総に入社いたしました。これまでもメディカル業界ではありますが、主に手術室で患者さんの治療に使用する機器や薬剤の営業やマーケティングに携わってまいりました。

その際学んだものに「三方よし」という言葉があります。江戸時代から明治にかけて活躍した近江商人の経済哲学のひとつで「商売とは、売り手と買い手が満足するのは当然のこと、社会に貢献してこそ良い商売と言える」という意味だそうです。現在のCSRにもつながる考えですが、当時の講師から「三方よし」は商売を成功させるだけでなく、そこにある課題を解決するのにも有効な考え方であると教わり、以降私自

身の判断基準のひとつとして大切にしています。

ときに医療業界の課題と云えば、少子高齢化に伴う人材と財源の確保が多く指摘されています。これは医療業界に限ったことではありませんが、今後一層厳しさを増すことが予測される中、各分野様々の立場から知恵を絞り、あるいは自組織の強みを磨き差別化を図ることでそれらへの対策を進めておられます。

では更に踏み込んで、医療業界の本来の課題とは何でしょうか。それは、患者さんの健康回復とQOLの向上であると私は考えます。

そこで思うことがあります。私の前職と給食の仕事との決定的な違い、つまり自分の仕事が患者さんの健康回復やQOLの向上に直接かわるることができるかどうかということです。皆様ご存じのとおり、治療に関連する場合、患者さんに直接かわるのは医師をはじめとする医療従事者に限定されます。このため各社は持続的な成長を実現させるため、解決すべき課題を医師などの医

療従事者を対象として設定します。

己の提案するものは「どの程度精緻な結果が期待できるか」あるいは「作用速度や範囲」そして「経済効果」が主なテーマとなり、そのとき提案を受けている医療従事者の考え方に合うよう、様々なデータでこれを説明します。

機器や薬剤は患者さんの健康状態に影響しますが、それは総合的な治療の結果によるものです。私の扱ってきたものに患者さんの好みはありませんし、ほぼ間違いなく認識もされていません。私の仕事が患者さんの満足に影響することはなく、施設の評判を左右することはありませんでした。

患者さんを含めることで「三方」が成立するかは別として、少なくとも私の考えは売り手と買い手以上には及んでおりませんでした。

ところが給食はどうでしょうか。多くの入院中の患者さんにとって一日最大の楽しみのひとつは食事です。私が入院した際は整形外科ということもあり、同室の患者さん全員

が食事の時間を何より楽しみにしていました。食事が美味しいかどうか施設の評価としてインターネット等でランク付けされていることから、患者さんにとっての給食の重要度が伺えます。

なんと素晴らしいことに、我々メディカル給食に携わる者は自身の工夫で直接患者さんの満足や生活の質を高めることができます。笑顔で食べて元気になれる食事の提供、まさに『笑食快膳』であります。余談ながら弊社のロゴマークもSMILEでございませう。選定の意図を質したところ、同じ志であるとのことでした。

自らの仕事を通して患者さんの元氣を作る。このように稀な仕事にかかわることができていることを嬉しく思います。

患者さん、医療福祉施設、給食事業者、皆様が笑顔で新しい一年を過ごされますよう、会員の皆様の益々のご活躍とご健勝をお祈り申し上げます。



お客様に喜びと感動を

株式会社LEOC 北海道営業部
藤田 来夢^{ふじた くるみ}

新年明けましておめでとございます。皆様におかれましては、健康やかに新年をお迎えになられたことお慶び申し上げます。

この度、年女としてこのような会報誌に文章を掲載していただけたということ、誠に光栄であり感謝申し上げます。

私は、大学卒業後、株式会社LEOCの2019年度新人社員として入社し、この業界についても社会人としても一年目でございます。慣れない点もあり、拙い文章となることを先にお許しください。

大学では主に、健康とスポーツについて学び、その中でもスポーツ栄養学を専攻としておりました。栄養学を専門的に学ぶような学科ではなかったものの、学んだことを少しでも活かせる職に就きたいと思うようになり、食に関する仕事を探しているうちに、コントラクトフードサー

ビスという言葉にたどり着きました。

恥ずかしい話、コントラクトフードサービスという言葉の意味を就職活動の中で知りました。そもそも病院、施設、会社がそれぞれの食事提供を行っているものだという認識でおりました。また、世の中にはまだまだ私の知らない、職業があることを感じました。

私の人生の目標が、二つございまして。一つは健康的に過ごすこと。もう一つが日々、新たなことに挑戦し成長を続けるということです。就職活動でLEOCを訪問した際に、グループの中で様々な取組みをしてと知りました。そして、同じ会社にながら、様々な経験を積む機会があるということに入社を決意いたしました。

もう少しで入社し1年になります。現在は、北海道の営業部として

日々業務に取り組んでおります。業務の中で大切にしていることは、経営理念にもある、お客様に喜びと感動ををお届けすることです。

私にとってのお客様とは、受託先である施設、病院、会社の方々はもちろん、料理を実際に食べる方、すべてです。現地で実際に調理し、お客様に提供を行うことはしませんが、お客様にとって、喜びと感動とは何かを考えながら日々の業務に取り組みたいと思っております。

そう考えてはいるものの、経験、知識がまだ足りないと感じています。会社に入ってから毎日は、学ぶことが多い、大変だと感じることもありますが、そして昨日分からなかったことが、今日分かるようになり、また分からないことが増えていく。失敗と成功を繰り返す中で、周りの方々に助けていただき、成長を実感することが現在出来ております。

食事を通じ、直接ではありませんが、お客様からのお声を聴くことがございます。この仕事をして一番うれしいことは、ありがとうございますという言葉をおいただけることだと思います。

実際に入社後の研修で入厨した施設には、利用者様からの感謝のメッセージが、休憩室に貼られておりました。そこで私は、喜びと感動を届けるということの大切さに改めて気づき、これから届ける側になることに喜びを感じました。

日常生活の中で繰り返される食事一食一食を温かい気持ちで召し上がっていただけるよう、一人でも多くの方にこれからも喜びと感動をお届けしたいです。

新年の門出にあたり、日本メデイカル給食協会の益々の御発展、並びに皆様の御健勝、御多幸を祈念致しまして、新年の御挨拶といたします。

出逢いに感謝して

株式会社グリーンヘルスケアサービス 介護老人保健施設ピースプラザ営業所

責任者

加藤 かとう

憲幸 のりゆき



明けましておめでとうございませう。協会会員の皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。今年の年男ということでも振り返りの機会をいただき、感謝申し上げます。

私は以前、結婚式場に十四年間勤務しておりました。宴会場、レストラン、営業と様々な経験をさせていただく中で、元々興味があつた日本料理を一から勉強したく調理場へ異動させてもらいました。この修行期間での学びは、現在の仕事の基盤となる大変貴重な経験となりました。二〇〇六年に、縁がありグリーンハウスグループの一員となつてからは、入所者様にお喜びいただけるよう、また、健康な体づくりの責任者という思いを持って日々業務に取り組んでおります。

入社当時は、料理は食べやすく柔らかく仕上げることや、嚥下困難な

方にはさまざまな食やムース食に加工すること、糖尿病・腎臓病の方への治療食の展開など、初めてのことがばかりで、戸惑いと葛藤の連続でした。

しかし、入所者様やご家族の皆様の前でにぎり寿司のイベントを行った際に、目の前に広がるたくさんの笑顔に触れ、「心を込めて作った料理を『美味しい』と召し上がっていただけるのは何よりの幸せ。この笑顔のために頑張ろう!」と、大きな励みになりました。

その後、営業所の責任者という役目を担い、日々の業務と平行しながら他店のイベントヘルプやパーティ、試食会なども担当しております。知り合った多くの方々や協力しながら作り上げる楽しさややりがいなど、様々なことを経験し、更に多面的な力をつけていかなければと思うようになりました。

当社では、営業所の運営に欠かせ

ない知識を得るための講習会や研修が数多くあります。出席するたびに毎回多くの気づきがありますが、中でも五か月間に及んだリーダー育成研修は、トップ自らが講師となり、経営の基礎から学ぶことができ大変勉強になりました。この期間を共に過ごした仲間がかけがえない宝となり、今でもお互いを支え合う大切な存在となっております。

こうした研修で学びを深める中で、

新人の現場研修や学生の職場体験を受け持ち、調理師・栄養士の教育等にかかわる機会も増えてきました。改めて、人を育てることの大変さと重要性を日々感じています。会社を支える人財を育てるには、時間と根気が必要ですが、巣立った人が活躍しているという話を聞くと、とても幸せな気持ちになります。

また、いつも笑顔で支えてくれるパートタイマーの皆さんも、家族同

然のとても大切な仲間です。お稽古事の発表会があると聞けば応援に駆けつけるなど、喜びも苦労も分かち合える絆があります。

そういう仲間たちと共に厳しい状況も協力して乗り越えながら、楽しく仕事ができるのは本当にありがたいことです。そんな日頃の感謝を込めて、従業員の誕生日には、必ずパーシカイカードを贈り、皆でお祝いしています。

当社の社是『人に喜ばれてこそ会社は発展する』は、入所者様、施設様、取引先様、そして従業員とご家族の皆様、全ての人に喜んでいただきたいという思いにつながります。今後も、その思いや人との出会いを大切に、新しい年をスタートしていきたいと思ひます。

最後になりますが、会員の皆様の益々のご発展とお幸せを心よりお祈り申し上げます。



初めの一步



タマノイ酢株式会社 東京支店 マーケティング 守谷^{もりたに} 芽以子^{めいこ}

新年明けましておめでとうございます。会員の皆様におかれましては、健やかに新春を迎えられたこととお慶び申し上げます。

このような立派な会報に文章を載せていただける機会を賜り大変ありがたく思います。

私は、昨年立教大学を卒業し、タマノイ酢株式会社に入社致しました。あと少しで一年が経とうとしています。右も左もわからないところから、ようやく自分の仕事がかつてきたかな、と感じているところです。一年目という年を振り返り、感じたことを述べさせていただきます。

入社初日は、電話の取り方や資料の作成方法など、基礎の基礎から教えていただいたのですが、午後にはもう実践に移っていて、社会人はなんてスピードで動いていくのだろうかと、ただただ驚いていました。一週間もすると、周りにいらっしやる先輩方がいかに多くの業務をこなされているのかも見えてきて、とにかく一つ一つ、できることを増やして

いくために頑張るのが一番だと感じました。そして、その一か月後には、一人での商談も経験しました。

大学の同級生は、まだ会社についての研修をしているような時期でした。スピード感に再度驚きつつ、社会人として、少しずつステップアップしている実感があり、とても充実した時間でした。

三か月が経ち、私は業務系商品のチームに配属されました。私はもともと、「はちみつ黒酢ダイエット」という黒酢のドリンクが好きで入社を決めたので、小売り業務に携われないのは少し残念な気持ちもありました。ですが、学生の頃は毎日おかわりするほど給食が大好きだったので、作られている場所に行くことで、今までは知らなかった業務に携わる方々の仕事ぶりを拝見し、自社製品が使われていることを知ることができ、改めて多くの人により私たちの食が支えられていることを感じました。

弊社の商品は、FSSC22000

対応工場にて、国産米100%にこだわって作られています。小麦アレルギーの友人は、一般的な小麦製品だけでなく、お醤油やドレッシングがかかったものも食べられないのですが、弊社のお酢でなら、自家製ドレッシングを楽しむことができました。

そういったこだわりや、製品に携わる多くの方々により、食を楽しむことができているということを実感し、少しでもその力になりたいと思うことができました。

私の専攻は、写真や映像、認知科学、ダンスや舞台、などまったく食品とは関係のない分野でしたが、現在、商談の際の資料作成や、商品のラベルを作成する機会もあり、大学で学んだことも、仕事に生かすことができています。

社会人になってから出会う新しい世界と、今まで慣れ親しんできたものたちが、様々な形で交錯しあい、新しい刺激として返ってきているような感覚がして、めまぐるしい一方、確実に、成長や変化はあったのでは

ないかと思っています。今後は、弊社の強みである葉膳の観点からのメニュー提案や、調理の経験があるからこそ、現場に寄り添った提案をしていけるようになるのが目標です。

この先も、まだまだ知らないこと、わからないことの連続だろうと感じています。ぶつかる壁の数は計り知れないとは思いますが、社会人になって初めて感じた、一つ一つ、できることを増やしていくために頑張ろうという気持ちを持ち、一歩ずつ、社会人としての歩みを進めていきたいと思っております。

干支のネズミと言えば、猫に間違った日付を教えたり、牛の背中に乗って向かったり、要領よく立ち回れるようなので、少しその力も借りて、歴史的なオリンピックキヤーでもある2020年を、パワフルに過ごしていこうと思います。

最後になりますが、会員の皆様のご発展とご健勝を心よりお祈り申し上げます。

調理経験を振り返って

メーカー株式会社 名古屋市立大学病院 丸山 美緒



新年明けましておめでとうございます。

皆様におかれましては、健やかに新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

今年は私にとって入社して満五年、そして年女ということで節目を迎えています。

食えることが大好きで、食に関わる仕事がしたいと前職も食品関係の仕事に就いていました。そして、食について学び、それを活かした仕事がしてみたいと、管理栄養士になろうと決めました。専門学校を経て、調理の出来る栄養士になりたいとメーカー株式会社に入社、病院給食に携わっております。

関わってきた調理業務は炊飯と嚥下食です。

炊飯は一年目の夏頃から二年以上専属の様に担当してきました。ご飯や軟飯は炊飯器が炊いてくれるの

で、私にできるのはお粥を作る事でした。約800床ある病院なのでお粥のオーダーも多く、美味しいお粥を安定して作ることを目指しました。お米の粒が残ってふっくらしている、芯はなく、重湯のとりみがあるお粥です。

提供までには時間があるのでお米が水分を吸って膨らむことも考えて盛り付けます。結構細かなことなのですが、自分ができる精一杯をさせていただきました。それだけ長い間携わっていたので、大量調理のお粥作りは自信があります。

嚥下食は、私が入社した頃からやってみてみなかった調理業務でした。嚥下食は、嚥下機能の低下がみられる場合に飲み込みやすいように、ペースト状に固め直したり、液体はとろみをつけてあんにするなど、形態や硬さを調整した食事です。

検査したときは思った以上に美

味しく、どのように作っているのか興味を持ちました。昨年、管理栄養士の資格を無事取得した後希望が叶い、現在担当しています。

嚥下食の調理は、基本レシピ通りに作れば良いのですが、ペースト状にする前の茹でた野菜の水切り加減、とろみの強さ加減は何度も作って経験を重ねることで掴んでいく技術でした。私は理屈で考えてしまう部分があり、調理をするからこそ分かる加減を理解するのに苦労しました。担当してから数か月経ち、ようやく分かってきたところです。

振り返ってみると、私の経験速度はゆっくりかもしれませんが、着実に前に進んでいます。前進できることに自信を持ち、安心で美味しい食事提供が継続出来る様、日々努めて参ります。

私がこれまで続けてこられたのは一緒に働く仲間のサポートや、パー

トさんからの温かい言葉のおかげだと思っております。この場をお借りして感謝申し上げます。

最後に、会員の皆様の益々のご発展と一層のご健勝、そして2020年が素晴らしい年となりますようお願い申し上げます。





新年を迎えて



淀川食品株式会社 関西事業部 次長

田中 たなか 重徳 しげのり

あけましておめでとうございませう。会員の皆様におかれましては健康やかに新しい年をお迎えになられたこととお慶び申し上げます。

私どもの企業理念は「如何にすれば、お得意先皆様のご満足を得る事ができるかを目標に社員一心一つにして精進すること」であります。その願いを追求するに常なるイノベーションすべく努力しております。

また、幸いにも同業各社の皆様とは本協会という素晴らしい会に参加させていただくことにより、強いインパクトを味わっております。現状社会は高齢社会化まっしぐらへと変化しつつあります。せめて食文化の分野を通し、光輝高齢社会の安定化への協力参加できる企業になるべく邁進努力したいと考えております。

私達の仕事は決して一人では成り立ちません。チーム一人一人尽力の集合体により大きな「形」となります。私的な話ですが趣味にて落語を披露しております。人の集まる場、公

民館や校内、バス旅行時や寺院など様々な場所で公演してまいりました。現在も、お得意先より依頼を頂戴し、施設訪問にて披露させていただいております。9月のシルバークロークには、背広や白衣よりも、扇子や手ぬぐいを手に、足袋を履き、着物を身に着けている時間の方が長いくらいです。ご入居者様や、施設様には「笑顔と笑い」という土産をたくさんいただき感謝しております。毎年訪問する施設様からは「待ってたよ」、「来年も来て下さいね」

「楽しい時間をありがとう」など温かいお声やお手紙も頂戴します。本当に嬉しく思います。

このように、お客様が喜ばれ、施設様ともコミュニケーションが生まれる場が大切である事を忘れてはなりません。ただ単に私が、「落語させてもらいます。」と一人で勝手にしゃべりだす、これでは成り立ちません。

事前の告知と宣伝、ポスター掲示、座布団、出囃子等の音源の準備、施設様の誘導や協力、弊社のスタッフ

の支えがあるからこそなのです。決して一人では、うまくいかないのです。あります。

さて、私は現在管理担当者として私達の食事を日々口にしていただく入居者様、患者様、利用者様、そして生産の現場で精一杯に尽力している事業所員の皆のおかげで仕事が出来ると思っています。特に事業所職員は、人員不足においても創意工夫して調整したり、献立作成や窓口業務、良好な関係性を構築してくれています。早番や遅番の調理補助の方々も雨風でも穴をあける事なく日々業務をこなしてくれております。本当に感謝です。

私も、入社時は事業所及び厨房内で業務に関する一切を上司の方から指導していただきました。また、調理師さん、栄養士さん、調理補助の方々からもたくさん事を教えていただき、一緒に汗を流しました。先方のお客様やご入居者様から時間も叱られ、時には褒められました。これまで出会った方々は、私にとつ

ての財産だと思っています。

昨今、働き方改革や人手不足、社会情勢により変革期を迎えております。これまでも先人の皆様も幾つもの困難を乗り越えてこられたからこそ、企業としての歴史があります。私自身、可能な限り先頭に立ち、事業所の皆がよりよく効率的に従事できる環境を目指して参ります。省力化対応、研修会の実施、オートメーション化の提案、お客様との良好な関係性保持、事業部と事業所とのみえる化など常に「考動」しながら仕事を遂行して参ります。

最後になりますが、会員の皆様のご発展とご健勝を祈念すると共に、皆様にとって「笑い」が多い良い年であることをお祈り申し上げます。



令和を迎えて

淀川食品株式会社 東葛飾病院・福聚苑

おかの
岡野 和代

新年明けましておめでとうございます。

会員の皆様には穏やかな新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

「令和」という新しい年を迎えカウントダウンや、天皇陛下即位の礼、祝賀パレード、東京オリンピック、パラリンピックなどお祝いムードが盛り上がる中、私自身「年女」という節目を迎えました。この度、会報誌への掲載の機会を頂戴し、大変光栄であると共に感謝申し上げます。

年頭にあたり自分自身を振り返り、抱負を述べさせていただきます。私は物心ついた時から、料理をして人に喜んでもらうことが大好きでした。また食べることも好きで、美味しい物が食べられて、かつ人に喜んでもらうにはどうしたものかと子どもながらに考えていたように思います。

家は兼業農家でしたので、採れたての野菜・果物・お米が自分のすぐそばにあり、お味噌や漬物は全て祖母や母の手作りでした。学校から帰

ると祖母が味噌おにぎりを握ってくれました。腹ペコな小学生には最高のおやつでした。今でも疲れた時、あのおにぎりの味を思い出します。そんな幼少期を送りながら、自身の進路に向かった時、飲食の勉強をきちんとしてみたいと思い高校卒業後、調理師の専門学校へと進学をしました。

資格取得後は、多方面の飲食業に携わってきました。製菓・製パン、洋食や喫茶、接客、食品工場。その都度新しい出会いがあり、知識と経験が積み重なってきたように思います。

そして40歳を過ぎた頃に病院給食の職に出会いました。給食はまた違った飲食と構えていたので、覚悟のいる決断でした。最初は戸惑いばかりで、現場の皆様には迷惑をかけたました。徐々に献立が読めるようになり、調理を担当するようになり、「美味しい物で人に喜んでもらいたい」という本質が改めて目覚めた感覚がありました。そして365日患者様・職員様に食事を提供させていただく

度に、長年経験してきた物が無駄ではなかったと自分の自信につながっていきました。

淀川食品に入社して6年が過ぎ、店長の役職に就いてからは3年が経とうとしています。この間、現場のパートさんや自分よりずっと若い社員に支えられながら、様々な困難を乗り越えてまいりました。施設様からお声を掛けていただくなど、喜びを感じながら業務にあたっております。

また、店長に就いたことで、社長をはじめ、事業部長、課長・各マネージャーからもアドバイスをいただいたり、事業所運営の勉強の機会にも恵まれました。他の事業所の店長さんや調理師・栄養士とも交流を持つなど貴重な経験をさせていただいております。相談し合いながら自分自身も成長を感じられるこの環境と、上司や仲間の存在に日々感謝しています。

また、私個人を支えてくれる家族の存在はとても大切です。私の作る

食事を囲み、皆で美味しいと食卓を笑顔で過ごす時間は最も幸せな時間の一つです。私の仕事に対する理解も深く、家族には心から感謝しています。

近頃は、専門学校の友人の活躍をSNSやテレビ等で知ると励みにもなり、自分も切磋琢磨しなければと身が引き締まる思いでおります。

先日、弊社社長の言葉に「実るほど頭を垂れる稲穂かな」という話がありました。謙虚な心の大切さが、たいへん心に響きました。

令和の新年にあたり、祖母に握ってもらったおにぎりの温かさを忘れず、現場のスタッフ、施設様、管理栄養士、皆様のお力をお借りしながら、心も温められるような食事の提供を目標として、日々の業務に尽力したい所存です。

最後になりますが、会員の皆様のご健勝をお祈りいたします。ありがとうございました。



栄養士としての「これから」

株式会社ホームランシステムズ 特別養護老人ホームたんたん事業所

岡 おか
里美 さとみ

私は、四年前に短期大学の食物栄養学科を卒業し、新卒でホームランシステムズに入社しました。私がなぜ栄養士を目指したのか、栄養士としての現在そしてこれからのことについて書くかと思っています。

高校生の時に、日常生活で誰もがあたり前に行っている「食べる」という行為に対し嫌悪感を覚えたことがあります。

私は部活に所属しており、毎日運動をしていたため、体重の増減に関してとても敏感でした。体重が増量したことをきっかけに、身軽に動けるようになるために体重制限をすることにしました。最初のうちは良かったのですが自己判断による食事制限によって、心身ともに衰弱してしまいました。皆と同じように食べることが怖くなったのです。

こういった経験から、食べることを制限することが身体にどのような

悪影響を及ぼすか身をもって学び、それが、過度な食事制限を防ぐために必要な食事内容を学ぶきっかけとなりました。食事の持つ役割や影響は大きく、このことを多くの方に知ってもらいたく栄養士になることを目指しました。

特別養護老人ホームの栄養士として働いている現在、給食の目的・高齢期栄養の様々な特性を念頭に置き業務に取り組んでいます。厨房内の業務を主に行っており、調理の面では、残菜や嗜好、入居者・職員・施設側の栄養士の方からいただいた感想や意見を踏まえ、毎回の食事を満足していただけるように日々改善しています。

また、他の調理者の作り方や味の付け方からも学び取り入れ、より美味しいものを提供できるよう努めています。調理以外の面では、自分を含め従業員のそれぞれの作業に対す

る所要時間や得意不得意等を見極め、より良いものが提供できるように心がけています。特に、行事食や手の込んだものを提供する際、この点はとても重要なことです。

立派なことを書いていますが、栄養士として社会人として、現状では出来ていないことの方が圧倒的に多いです。より多くの方に食事の持つ役割や影響を伝える栄養士になるという私の理想には程遠いように感じます。

しかし、少しずつその理想に近づくためにしなければならぬことは明確に認識しています。今まで以上に周囲に耳を傾け目を見張り、そして疑問を持ち様々なことに気づくこと。そして、気づいたこと学んだことを吸収し知識を自分のものにして、改善していくことです。

これらのことはあたり前ではあります。ですがこれこそ重要なことであると

考えています。自分自身に余裕がなければできないことなので、対応ができる余裕を持つことも同時にしなければなりません。そして、更なる向上を目指すために管理栄養士の資格を取得しようと考えています。

この度はこの様な機会をいただきましたこと、改めて感謝いたします。皆様の一層のご清栄を心よりお祈り申し上げます、新年の挨拶とさせていただきます。





会員企業
紹介
no.022

仕込みから、手づくりの味を心がける。主食・副菜の形態変化と分量の変更にもきめ細やかに対応。



株式会社ミツオ

美味しく、楽しく、健やかに。笑顔あふれた食空間を

今回取材に向かったのは、名古屋を拠点とし、愛知県内外に事業を展開する株式会社ミツオ。最初の訪問先は岐阜県大垣市、特別養護老人ホームパサーダ（以下、パサーダ）。明るい笑顔で出迎えてくれたのは小澤克彦常務。まずは厨房へ案内していただく。

時代の流れとともに変化した食堂のかたち

厨房で撮影を見学させていただいている間に、パサーダを受託した経緯をうかがう。

「私が入社した当時は創業17年目の時です。事業所が5つ、従業員40名前後の組織でした。今では約70の事業所、従業員も800名を超える規模になりました。

そもそも弊社が大きく変貌したのは、2004（平成16）年。メデイカル給食協会の会員となり業態に参入しはじめた時からです。

当時の社長や部下たちとともに「事業を拡大しよう！」と、愛知県だけでなく、岐阜県でも積極的に営業活動を行いました。そのような折、弊社の評判を聞いたお客様から『是非入札、プレゼンに参加してほしい』との御言葉を頂戴し、競合の中受託できた、思い出深い事業所です。

その後も様々なお客様からお声がかかるようになりました。ほんとうにありがたいことです。」

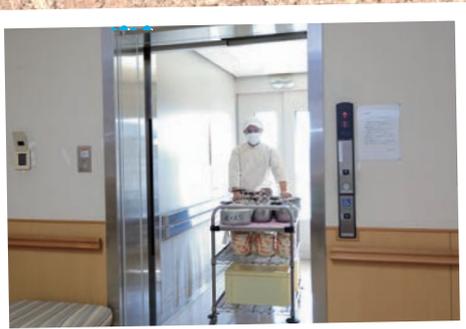
厨房を見学して驚く。酢飯でシャリを握っているのだ。厨房の責任者、門田力マネージャーに話をうかがうと、

◎ メディカル給食事業 🍴



特別養護老人ホーム パサーダ

岐阜県大垣市にある特別養護老人ホームパサーダ。2005（平成17）年4月に開設。デイサービスも隣接しており、自然光をとり入れた室内、明るい館内の雰囲気は入居者・利用者にも好評。



短期入所生活介護 パサーダイスト

2019年4月に開所したばかりの短期入所施設パサーダイスト。特養から車で5分の距離にあり、食事は厨房で作られたものが届けられる。



取材日に作っていた昼食のメニューは、ねぎとろ丼、お花豆腐の炊き合わせ、ナスのごま和え、小玉麩のお味噌汁、フルーツ（オレンジ）。彩りも豊かだ。

◎ スクール・キッズランチ事業 🍴

セントラルキッチン



ミツオCKセンターは、主にスクール・キッズランチ部門の拠点として2009年に開設された。目の前にある名古屋市中央卸売市場本場から仕入れた新鮮な食材も加工・調理され、各拠点に配送される。



代表取締役社長の青木博之さん。会社のご縁が県外に広がったのも、「つないでくれた方々の人の力」と語る。現場への信頼は厚い。

「実は、ミツオの物流センターは、名古屋中央卸売市場の目の前にあります。なので、新鮮でおいしい食材がその日のうちに配送できるんです。例年、涼しくなる10月〜3月の時期は、生ものを使ったメニューも登場します。」

「ちょうど今日はイベント食なんです。パサードはちらし寿司、デイサービスは寿司バイキングです。刺身もいけどお寿司が食べたい!」という意見もあり、採用されたメニューなんですよ。」

衛生管理には気を使いますが、配膳時などに喜ぶお顔を見られるのは、大きな励みになります」

朝早くからの勤務、365日休みのない環境でたいへんですね、と声をかけると、

「ありがたいことに、地元に移居されて働いているご家族もいます。確かに、もう少し人手があったら、と思うこともあります。身体に負担がかからないよう、基本3交替制でシフトを組んでいます。」

「そうこうしている間にも、「門田さん、〇〇確認しときますね!」と声がかかる。コミュニケーションがスムーズで明るい。」

昼食前の忙しい合間にご協力いただいた感謝を伝え、後にする。

創業からの変わらぬ想い

名古屋本社に移動前に、外観撮影のために案内していただいたセントラルキッチンと物流センター。その目前にある卸売市場は、取材日当日、閉場日だった。

「すぐそこに見える中央卸売市場の食堂も弊社が運営しているんですよ。新鮮な食事、人気メニューなど、ぜひご紹介したかったのですが、残念です」

セントラルキッチンから熱田区にある本社に移動し、社長の話をうかがった。

「弊社の創業は1967（昭和42）年。親会社である株式会社名給（以下、名給）によりスパゲティの乾麺普及等を目的とした会社として設立されました。」

当初は社員も十名程度でしたが、小規模な飲食店の運営を経て、企業・官公庁で食堂運営の受託を進めてまわりました。前身の名称から「株式会社ミツオ」となったのは1980（昭和55年）です。

平成に入ってからメデイカル給食



事業が成長し、現在は売上げの約6割を占めています。時代の流れとともに、食を提供する場が変化してきましたが、創業からお客さまへご提供する「食」への方針は変わっていません。

現在では「美味しく」「楽しく」「健康やかに」を掲げて給食サービスに取り組んでいます。その根幹として『まず、安全』であることを大切にすることは、私が社長に就任した際、各責任者へ伝えました。」

現場スタッフへの信頼

前任である社長の急逝から、就任に至ったという青木社長。ご苦労も多かったのではないかと。

「社長を引き受けたのは2016年のことです。まだまだ現相談役と先代の社長から学ぶつもりでおりましたが急なことで、残念でした。」

おかげさまで現相談役も健在でありましたし、小澤常務をはじめ、社員の皆様の支えもあり、務めさせていただいています。

ただ、やはり様々な失敗はしてききましたし、お客さまに育てられた部分は多々あります。

利用者の減少で採算が合わないな

ど、残念ながら撤退した施設様もありますが、メデイカル給食を始めたばかりの頃は、加減が掴めずに迷惑をかけてしまった施設様もあります。

おつきあいの続く施設様とは、様々なやりとりの積み上げの中で、いろいろなことを勉強させてもらっていて、今後も深めていきたいと考えております。

今回、訪問されたパサーダ様の昼食のお寿司も、驚かれたかもしれないのですが、うちとしては、ただ新鮮なものを仕入れて衛生的に保存・運搬し、調理しているだけ。特別なことをしている意識はないんです。」

食に関係する施設内のイベントも開かれていると聞く。

「そうですね。施設様からの希望に合わせて、何か食事の面で協力できることがあれば、と提案させていただきます。」

人気なのは『マグロ解体ショー』。社員が自らマグロをさばきに行きます。担当する者も、衛生面などいつも以上に気を張らなければいけません。楽しんでやってくれます。」



年に数回、社員が自ら施設に赴き、マグロ解体ショーで包丁さばきを披露。新鮮な食材を仕入れられるミツオならではのイベントだ。

岐阜、石川、三重、神奈川など幅広い地域に事業が展開できているのは何か秘密があるのだろうか。

「基本的には既存のお客様と名給からの紹介を受けるケースがほとんどです。人と人とのつながりが、いくつも結ばれているうちに拠点広がりました。

ご縁のあった方々と長く事業を続けていられるのも、うちの管理体制が突出して優れているというわけではありません。現地で採用された方々がとても良い方々でよくやってくれているからです。

何か問題が起きたり課題が生まれたときは、現場で最良の方法を考えて解決する、そういった現場の力だと思っています。」

今後の課題

「現地で作り、食べていただくというのが当社の基本ですが、今後は作業効率化と省人化、業務の集約は必要不可欠と考えます。施設様、弊社それぞれが抱えている課題を整理しながら、探っていくことと考えています。」

全国的な課題として挙がる人材不足については？

「やはり、大きな課題です。現地調理なので、各所で多くの人手が必要ですが、なかなか思うように充足しないこともあります。」

また、地域によって、競争の激しさは差がありますね。通年人手が足りないというところもありますし、名古屋で言えば、駅前が再開発となると、新しい場所に人材が行ってしまふ。郊外でも大型商業施設がオープンしたりすれば、どうしてもそちらに取られてしまいます。

名古屋でもこのような厳しさなので、首都圏・関東圏あたりの同業他社は相当たいへんなのではないかと想像しています。」

率直に過去の失敗を語り、笑顔の中に誠実さをのぞかせる青木社長。「楽しく仕事をする」社是を実践しているように見える。

「お客さまの声、先ほど話したマグロ解体ですとか、現場担当者がいろんな施設様をまわって、「喜んでもらった」と報告を受ける時がやはり嬉しい。やっててよかったな、と感じます。」

ただ、これも、社員みんなが真面目なおかげ。生活の中の3回の食事を、安全を確保しつつ作り続ける勤

デイサービスでは同じ食材で、“にぎり寿司
バイキング”。「美味しく、楽しく、健やかに」
の取組み姿勢が献立にも浸透している。



勉強は、当社に限らず給食サービス
に携わる方々の良き、共通項とでも
言えますか、そんな気がします。

私の責任としては、お客さまから
いただいた報酬・利益を、できるだけ
良い形で配分すること。また、現
場も同様に、どこかに偏ることがな
いよう、声を拾うこと。もちろん、
気持ち良く働いてもらえるよう、職
場環境の面でもバランス良く。

ありがたいことに、10年20年と勤
続して下さってる方もいます。

ただ、会社としては、もっといろ
んなアイデアを出してもらったり、
意見が活発に交わされる場が作れる
と良いかな、とは思っています。そのあ
たりも今後の課題ですね。

当社は今後も変わらず“食”にか
かわって行くでしょう。安全・安定
的なサービスの提供のため、これか
ら必要な衛生教育を重点的に行い
ます。

また、未来に向けては“給食サー
ビスに参加したい”と興味をもって
もらえるよう、魅力のある働きやす
い職場環境の充実も図りたいと思
います。」

株式会社ミツオ

【本社】

〒456-0018

愛知県名古屋市中区熱田区新尾頭3丁目4-25

電話 052-678-6521

総従業員数 839名

(男171名・女668名)

※令和元年12月現在





(公社)日本メデイカル給食協会 第28回海外視察調査 カナダ視察を終えて

はじめに

第28回日本メデイカル給食協会海外視察団は、団長、事務局長、団員、添乗員合わせて26名で10日間カナダに滞在しました。カナダの各都市、



結団式

トロント、ナイアガラ、バンフ、バンクーバーをまわり、各地の医療関係施設を視察。視察・調査・研修の10日間をレポートします。

出発初日 (9月11日)

羽田空港国際線ターミナルに集合し、チェックインを済ませ結団式にて顔合わせ。緊張をほぐそうと、配布された紙コップを手渡ししながら「尿検査します」と発言しましたが、少しの笑いも取れず撃沈。全員が自己紹介を済ませ、アルコールアレルギーの有無をしっかりと確認して出発です。

直前に雷雨を伴う豪雨に見舞われましたが無事に離陸。12時間のフライト中にはカナダドライ、肉禁・エビ禁のカップ麺をいただき、定刻通



株式会社ニッコトラスト

馬田忠義

りトロントに到着しました。ホテルにチェックイン後、アイスホッケー(NHL)の史上最高の選手と言われる、ウエイン・グレッツキーが経営するレストランへタクシーで移動。

店内には彼のいろんなコレクションが並び、洗面所では当時のラジオ中継の音声が流れていました。カナダで最初の食事はトマトスープとフイッシュ&チップス、そしてビール。濃い目の味付けとすごいボリュームでしたが、アルコールも入り、初対面同士でも会話が弾みました。

9月12日

昨日の暑さから一転、曇り空で過ごしやすいく気温となり、1つ目の視察訪問先「ヴェレッジオブエリンメドウズ」へ向かいます。



Wayne Gretzky's Toronto



Fish and Chips

エリンメドウズは高齢者専用住宅、ケア付き住宅、長期介護施設に加え、認知症・メモリーケアを含めたすべてが同じ敷地内にある総合的

海外視察研修



客室内からの景色



Happy Birthday

翌日はナイアガラの滝の見学です。ナイアガラの滝は、カナダ滝とアメリカ滝からなります。アメリカ滝と滝の真下にある「風の洞窟」、遊覧船「ホーンブローワーナイアガラクルーズ」が予定表に記載されており、昨夜のテンションで滝を堪能するつもりでしたが…。

この日の研修は、新社員の頃に経験した以来の闊歩訓練でした。丸1日歩き続ける訓練です。出発は7時45分で、まずアメリカ滝に向かいます。道中の写真撮影は禁止。ひた

すら歩いて1時間半かけて到着です。ものすごい風圧と水しぶきで、ずぶ濡れになりましたが、滝の大迫力を体験できました。

次にカナダ滝を間近に見ながら朝きた道を戻りました。遊覧船に乗り込み、しばらくすると巨大なホースシューフォールズ（蹄鉄堰）へぐつと近づいていきました。舞い上がった水しぶきが豪快に降り注いでくるなど、爽快なクルーズを楽しむことができました。

遊覧船から降りると、ゴールまでまた闊歩です。ホテル前のテーブルロック（ビクターセンター）までの道中は、カップなしで飛沫を浴び、

な高齢者施設です。視察が始まると全員真剣な表情に変わり、質問する様子からは「普段の業務に取り入れるものはないか？」と模索しているようでした。

昼食は施設の最上階にある入居者・訪問者や・隣住民などが利用できるレストランでこちそうになりました。

視察を終えてからナイアガラに移動しましたが、宿泊するホテルは客室内から滝を見ることができ、その迫力に感動しました。夕食は、ナイアガラの滝を236m上から眺めることのできるスカイロンタワー。ライトアップされた滝を見ながらニユ

ーヨークステーキとワインが運ばれ、床がゆっくり回る中、景観と食事を堪能しました。メイン料理を食べ終わる頃にサプライズ！なんと団員のひとりが誕生日で、歌声とともにバースデーケーキが運ばれてきました。全員でお祝した後、美味しくいただきました。

また、団長から全員に打ち上げ花火をバツクにした集合写真がプレゼントされ、「拍手締め」が行われるなど大変盛り上がりました。

9月13日



Skylon Tower



遊覧船

びしょ濡れのまま研修は終了。
2万5887歩、18・52kmの行程は、
さすがに全員疲労の色が隠せません
でした。



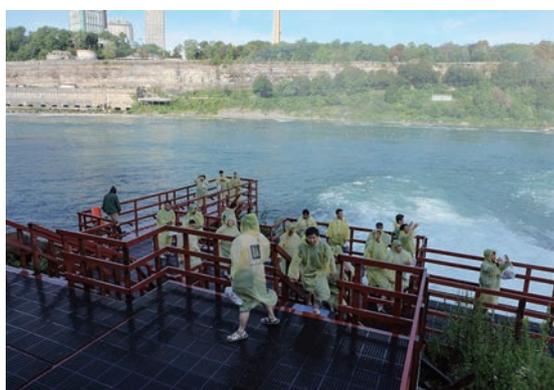
Hornblower Niagara Cruises



Cave of the Winds



ナイアガラ見学



写真撮影

9月14日

この日は移動日。カナダ東部のトロントからカナダ西部のカルガリーまで4時間半のフライトを経て、そこからバンフまでバスで移動です。大きなトラブルもなく、夕方には3日間宿泊するフェアモント・バンフ・スプリングスに到着。ホテルは静かな森にたたずみヨーロッパの古城を思わせます。夕食はホテル内にある「ザ・バーミリオン・ルーム」でアルバータ牛とワインをいただきました。



アルバータ牛のステーキ

9月15日



The Fairmont Banff Springs Hotel

バンフの2日目は、カナディアンロッキーの観光です。アイスフィールド・パークウェイと呼ばれる93号線を走り、大小さまざまな湖と氷河、そして3000m級の山々の大自然をたつぷり楽しみながらルイーズ湖で下車。湖の周囲には緑に覆われた山稜とエメラルドグリーンの中湖。そしてその向こうに立ちふさがる巨大な氷河。神秘的な展望は一枚の絵のような美しさでした。

そしてハイライトのコロンビア大氷原！ 一端であるアサバスカ氷河

海外視察研修

の上に立ち、その巨大さに驚きました。氷に囲まれた自由時間の15分は感動しましたが、正直なところ実は震えるほどの寒さでした。



Columbia Icefield



Lake Louise

9月16日

2つ目の視察訪問先「バンフ ミネラル スプリングス」へ向かいます。ここは救急医療、整形外科、プライマリケアなどの医療サービスを提供し、別棟ではロングタームケア（長期介護）を提供しています。

ホテル出身の調理師が行う研修システムもあることから、提供する料理に自信があると言っただけあり、試食した料理はどれも非常においしかったです。

また、行事食としてターキーを丸ごと仕入れ、骨からソースまで調理して提供することもあるそうです。「すごい！」と言うと「調理師に話を聞きますか？」と提案され、調理師に話を聞くことができました。「その日は大変じゃないですか？」と質問すると「楽しんでやっていますから平気だよ」と美しすぎる回答。あっという間に時間は過ぎ、タイムオーバー。管理栄養士さんが話された地中海食について質問できなかったのは少し残念でした。

施設はバンフの街の中にあり、私たちのようなスーツ姿の集団が大勢

でいることはかなりシニールに思えました。入居している年配者の方々には「若い人たちがたくさん来てくれてうれしい」と喜んでいただ



Cascade Mountain (バンフ国立公園内)



Banff Mineral Springs Hospital

けました。午後からは自由時間となり、サルファー山展望台、アッパー温泉、サイクリング、ショッピングなど、それぞれ楽しんだようです。翌日はバンクーバーへの移動日でホテルを7時に出発すると説明があり、目覚ましをセットして就寝。



公園内にて

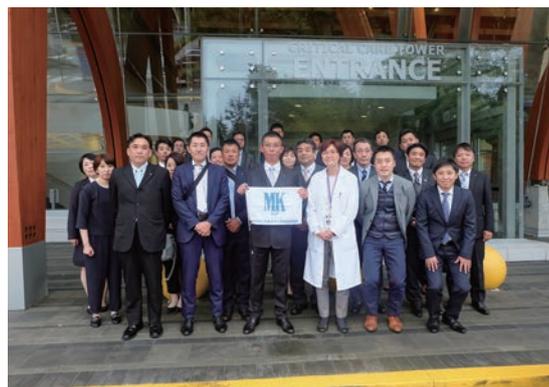
9月17日

水色に輝く瓶が印象的なボンベイ・サファイアの「ジントニック」を飲みすぎ、寝坊してバスに乗り遅れ、タクシーで130kmの距離を「待

つてくれ〜」と叫びながら追いかける……というリアルすぎる夢から覚め、冷や汗をかきながら起床。何事もなく、全員無事にカルガリーからカナダ南西部の都市・バンクーバーへ。

バンクーバー到着後はバスで3つ目の視察訪問先「サレーメモリアルホスピタル」へ向かいます。院内にあるカフェテリアで昼食をとり、視察開始です。この病院はベッド数が720床ある大きい病院で、院内調理はしておらず、再加熱方式で配膳されており、日本での「ニュークックチル」に近いものでした。

夕食はコール・ハーバーにあるカルデロで目の前の海を見ながらいた



Surrey Memorial Hospital



Salmon

だきました。最近日本でも「サステイナブル（持続可能）」は話題となつていますが、自然を大切にするカナダでは「オーシャンワイズ」と言つて2005年から始まった食についての取り組みがあるそうです。「海洋環境を破壊することなく海産物を食する」という理念で、バンクーバーでは600店舗以上が加盟しているそうです。カナダを代表する食材のサーモンやロブスターにも「オーシャンワイズ」を表すロゴがスタンブされています。

9月18日

レポートを整理できた人から自由行動です。それぞれがカナダを満喫したようでした。

最後の夕食は、団長の主催で亀井ロイヤルにて和食をいただきました。和食を食べると安心してお酒も進みます。カナダで飲む芋焼酎は格別でした。和やかな時間を過ごしながら団員が1人ずつ今回の視察についてスピーチをしました。

滞在中、多少のトラブルはありましたが、良い思い出となり、羽田空港で全員緊張していたことが嘘のように思えるほどでした。



亀井ロイヤル入口



和食 亀井ロイヤル



一人ずつスピーチ

海外視察研修



Stanley Park



市内観光バス

帰国日

バンクーバー国際空港から約10時間を経て、定刻通り成田空港に到着しました。ある人から「パスポートがない」と連絡があったときは焦りましたが、ポケットに入っており全員帰国できました。

今回の研修では視察をはじめ、大変貴重な体験をさせていただきました。この経験をこれからの業務に活かしていきたいと思えます。

最後になりますが、初日より毎日、体調を確認するかのようにな全員へ声がけしてくださった中村勝彦団長、今回の視察に私たちを推薦し、快く送り出してくださった各社の関係者様、視察期間中サポートしてくださいました日本メデイカル給食協会の新井様、団員を代表して心より御礼申し上げます。ありがとうございました。



成田空港にて解散



Totem Pole



第61回全日本病院協会in愛知 ランチオンセミナー 「味と匂いの見える化で新しい食文化を創る」

株式会社 LEOC 専務執行役員 池田 直人

はじめに

2019年9月28日(土)名古屋国際会議場にて「第61回全日本病院協会in愛知」が開催され、第一日目にはランチオンセミナーが開かれました。例年までは、シンポジウム形式での開催でしたが、今年は来客数を増やす目的で、弁当を食しながら、講演を聴くスタイルになりました。会場は200名の収容できるイベントホールは8割ほど埋まり、参加者数の目標を達成することが出来たようです。

(公社)日本メデイカル給食協会主催の講演は、「味と匂いの見える化で新しい食文化を創る」。座長は吉田憲史理事、演者は味覚センサー、

匂いシステム、感性科学・工学の研究を国内で最初に手がけられた、九州大学の都甲 潔教授をお招きし、日頃の研究成果について分かりやすい言葉でお話いただきました。以下にその内容をまとめましたのでご報告いたします。

7 味と匂いを数値化する

九州大学の都甲です。私の研究は「味と匂いは測ることができるのであるのか」という問いからはじまりました。味覚・嗅覚は実はかなり主観的であまいな科学でもあるんです。嗅覚には基本臭というものがなく、感度、レセプター(受容体)の数が膨大という点が味覚と大きく異

なります。本日の講演では、実用化された味覚センサーと、ごく最近開発に成功した人工嗅覚システムをご紹介します。

さて、一般的にセンサーというと、機械が客観的に測定するものですが、味覚センサーは、いわば「人工の舌」なんです。そもそも味というものには「酸味」「苦味」「甘味」「塩味」「うま味」の5つの基本味から構成されていて、実は舌で感じた時点で味が決定します。具体的に言うと、人間の舌には「味蕾(みらい)」を構成する味細胞があり、この細胞の表面を覆っている「生体膜」と呼ばれる膜が食品の化学物質を受け取る際に電圧を発生します。その変化が脳に伝わって「おいしい」「おいしくない」「苦い」といった味を認

講演者プロフィール

都甲 潔(とこう きよし) 昭和55年3月 九州大学大学院博士課程修了、九州大学工学部電子工学科助手、助教授を経て、平成9年4月より九州大学大学院システム情報科学研究院教授。平成20年~23年、システム情報科学研究院長。平成21年より主幹教授。平成25年より味覚・嗅覚センサー研究開発センター長。平成30年より高等研究院特別主幹教授ならびに味覚・嗅覚センサー研究開発センター(現 五感応用デバイス研究開発センター) 特任教授。





識するのです。

味覚センサーでは、今お話した味細胞を模倣した人工の膜を用いています。この膜は、脂質と可塑性、高分子をブレンドしたものでできています。味物質がこの膜と吸着したりすることで、情報が電圧に変換されます。

この原理を九州大学が開発、(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが製品化しました。販売されている世界初の味認識装置は、多くの食品、例えば、ビール、日本酒、焼酎、ワイン、だし、スープ、コーヒー、緑茶、紅茶、お米、肉類、餃子、牛乳、ミネラルウォーター、味噌、

醤油、カボスやミカンなどの果物、野菜、お菓子へ適用され、それらの味の定量化、例えば苦くない医薬品や介護食など、新しい食品の開発に活用されています。

そして、2つめの最近研究開発された人工嗅覚システム。こちらは複数の化学物質を認識するセンサーを多数用意し、その出力をAIでパターン認識するという手法を採用しました。受容材料としてガスクロマトグラフィー材料とカーボンブラックを用いており、トランスデューサ(変換部)は2つの同心円型電極による電気抵抗測定を利用したケモレジスタンス(chemosensitive resistor)



茶漬けなどを召し上がっていたという文献を目にしたことがあります。病院食は三悪、「早い・冷たい・不味い」とも呼ばれ、まさに、冷たいという食感是不味いを意味する要因のひとつでもありました。

日本の料理の味わいとして、ダシというものがあります。ダシを使った料理には、お吸い物や煮物などその種類は多様です。日本人の多くは昆布とカツオのダシの味を美味しく感じますが、一方で外国人は好まない傾向があるようです。昆布の海洋臭やカツオの魚臭は欧米では一般うけはしない風味といえます。

あたたかなご飯は、どのような副食でも相性が合い、伝統的な食材だけではなく、様々な国の料理や食材を食するのに適しています。

今日の国内の家庭の食卓やレストランなどでは、食材も国産だけでなく、世界中から集まっており輸入された料理は、時代と共に日本人の嗜好に合った味わいに変化して定着しました。

そして、日本には各地に方言があるように、郷土料理も多く、生まれ育った環境により、幼児期から繰り返し摂取されてきた料理が、「おふ

くろの味」として、大人になった時に懐かしい味わいとして脳裏をめぐらせませす。

今回、都甲教授の講演を拝聴し、改めて、味覚・嗅覚の重要性、食文化の違いがあっても、美味しい食事として、身体が受け入れることの大切さを改めて認識しました。味覚センサーのみならず、嗅覚システムの開発にもご尽力されていたことなど、新たな発見もありました。そして、昨年自身が病氣療養中、すべての食べ物を毒物として捉えてしまいい、何を食べても「苦味」しか感じなかった体験したことでリンクしていたこともあり、興味深く、拝聴することが出来ました。

アルコールの識別も大変分かりやすいものでした。そして、犬の味覚神経細胞や嗅覚細胞についても、ヒトの細胞よりも多く、敏感である話なども、興味を引く内容でした。

この度は貴重なご講演をありがとうございました。近い将来、病氣診断にも役立つであろう研究開発に更なる期待をしております。

一を聞いて十を知る！ 患者食・入所者食の食事設計

はじめに

当協会が計画している研修会・講習会の締めくくりとして、昨年の11月、調理師研修会を開催しました。

今回は「一を聞いて十を知る！患者食・入所者食の食事設計」をテーマに講義いただきました。

講師は、株式会社ABCラボ代表取締役 山根正子氏。会場は、東京（11月20日）、大阪（11月22日）合わせて78名の参加者でした。

メデイカル給食施設の運営は、365日3食を提供するため、早朝から夜遅くまでのローテーション勤務が不可欠です。また、現場業務に關わる調理師は調理技術に加え、ブラスαの知識が求められています。

山根氏は、業務の動機付けを知り、

更に達成感を味わえる職場環境が必要であることを、強く要望されました。

当日の研修について、講師の山根氏にご寄稿いただきましたので、紹介いたします。

①メデイカル給食における受託業務

直営と受託で100%とした時、病院・診療所は57%、介護保険施設は49%、特別養護老人ホームは72%が受託化されています。医療・介護保険施設もサービス業であることから、給食を委託した施設では、医師を筆頭に看護師・理学療法士・言語聴覚士・病院管理栄養士等々多職種が、お客様である患者（入所者）の一人ひとりに応じたクリニカルサービスを強化することが可能となります。

一方で受託会社の管理栄養士・栄養士・調理師・調理員は、プロとしてフードサービスを実践します（図1）。その際、メデイカルという特徴を理解した「食事設計」が運営の鍵を握ります。

今回の研修テーマに掲げた「食事設計」目的は、「喫食者のQOL（Quality Of Life）の向上とその満足度の向上を目指すこと」です。QOLは、「生活の質」と訳されることも多いですが、メデイカルでは「生命の質」としても捉えます。疾病治療・生活療養を必要とする患者（入所者）の身体的苦痛を軽減し、精神的・社会的活力の向上を食事の面から支援することで、「生きがい」と「満足度」の向上を図ることを目指すのです。

この目的を達成するために「食事設計」を具体的に表現すると、「栄養学の観点から治療の一環となる食品を選択し、その食品を調理加工して、完成した料理を組み合わせた食事を、喫食者に提供し、提供した食



株式会社ABCラボ
代表取締役
(管理栄養士)
山根正子

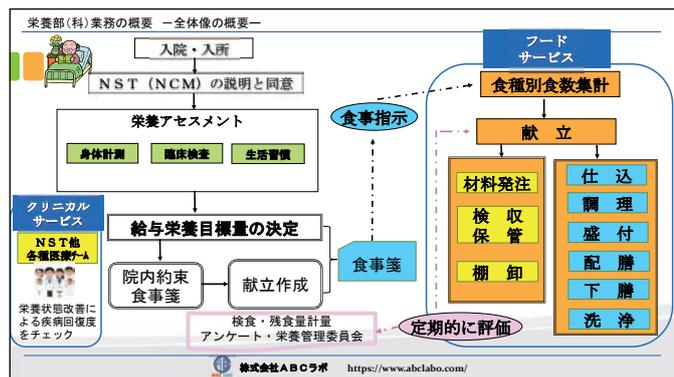


図1 栄養部門・業務の概要

事についての評価をいただく」という流れになります。これら膨大な業務量の中で、是非皆様に押えておいていただきたいポイントを取り上げました。

② 衛生管理・危機管理の大切さ

事業（経営）としての基本は「安全第一」です。万が一、食中毒による健康被害を発生させた場合、①事業所（会社）は営業停止、②被害者への治療保証、③得意先への売上保証、④得意先の従業員の人件費補填、⑤風評被害で得意先激減等々が発生します。よって信用失くして営業は無い！を念頭に食品衛生の教育指導がなされます。

(1) 食中毒予防の三原則

食中毒予防の三原則は、「(菌を) つけない」、「(菌を) 増やさない」、「(菌を) やっつける」です。

1つ目の「つけない」とは、清潔を保つこと。であり、始業前・作業切替時の手洗いや原材料の汚れの除去・殺菌、まな板等調理器具の洗浄・消毒等を指します。

2つ目の「増やさない」とは、調

理終了後喫食者が召し上がるまでの時間が30分以上を要す場合、細菌発育至適温度帯20～50℃に料理を放置しないこと。そのために温かいものは65℃以上の保温庫に、冷たいものは10℃以下の保冷庫に一旦保存します。

3つ目の「やっつける」とは、しっかり加熱すること。であり、75℃以上に1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品は85～90℃以上で90秒以上）で殺菌します。

私たち人間が生命を維持し健康増進を図るためには、必要な栄養素を含む食品を体外から食べ物として摂取することが必要不可欠です。そもそも、食品衛生の意義と目的は①食中毒を起こさない、②異物混入や異味異臭の苦情を失くす、③食品の汚れ、雑菌の数をできるだけ少なくすることです。様々な策を講じ、品質良質なものを適正に調理・保存して、食事の「品質保証」がなされるのです。

また、「事故は絶対に起こらないと断言できない」、「危険は常に潜んでいる」と従業員全員が心にとどめ、「同じ過ちを二度と繰り返さない」「事故の原因を究明する」体制を作り、いざ事故が発生したら「二度

と起こさないよう」に対応策を定める必要があります。

そのため、各社は各種マニュアルが整備し、従事者自身が健康保菌者であることを証する検便検査を適時行ない、出勤時健康チェック表に健康であることを示し、毎朝水質検査を行って水質検査記録表に記す等々、衛生管理を正しく遂行していることを記録に残していかなければなりません。

いざという時の身の潔白を証明してくれるのは日々記録に残す書類です。忘れず記入を心がけましょう。

(2) チームプレーとコミュニケーション

施設内受託運営は365日稼働の年中無休なため、全てを一人の従業員で遂行することはできません。チームプレーが必要で、コミュニケーション（情報共有）が大切です。

人間関係（組織体制）が確立されていない現場ほど事故が起こりやすいのです。①個人の能力差が出てはならない、②個人の判断で行動しないこと、が当たり前にできる環境にしなければなりません。そのため、危機管理体制作りの一環として、ミーティング・勉強会の開催やヒヤリ

ハット報告書・クレーム報告書の作成・回覧、緊急時連絡網の周知徹底がなされています。

「私くらいやらなくてもよいだろう、今日くらいいしくても大丈夫だろう」という気持ちの甘えが、危険なものであることを理解していただきたいと思います。

③ 現在の食生活から見えてくること

600万～700万年前、チンパンジーの祖先と分かれたことでヒトの祖先が生まれました。森林の生活から草原の生活になり、二足歩行が可能となったことで両手が自由となり、物を探り、道具を作り、火を起こすことを覚え、狩りで得た肉も加熱して食べるようになりました。

しかし、自然と共存しながら生きてきた人間は、文明の発達と共に歩くことが減り、運動不足に、いつでもどこでも食べ物が手に入り、過食や塩分過多に、嗜好品としての喫煙やアルコール摂取が増え、その結果、消費エネルギーの低下↓過剰な栄養↓過剰な塩分から「動脈硬化」が多発しています。

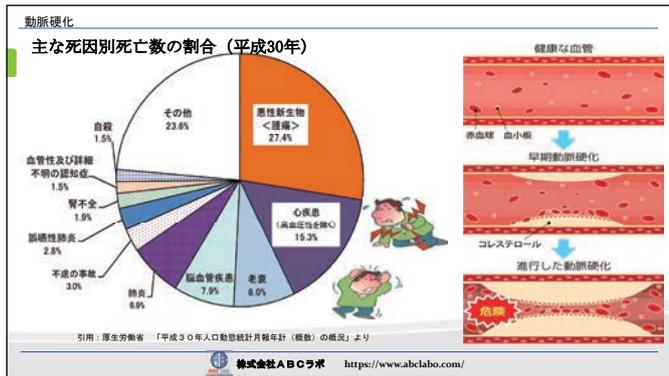


図2 主な死因別死亡数の割合 (平成30年)

終戦前までは米・いも・野菜類が主流であった日本人の食生活は、戦後、米・いも・野菜類の摂取は減り、小麦・乳製品・肉類の摂取が急増しました。身体自体は大きく変わらないうちに、生活環境の大きな変化により、生活習慣病と呼ばれる高血圧・糖尿病等が発生したのです。

平成30年の「主な死因別死亡数の割合」(図2)から、死因の第1位は悪性新生物(がん) 27・4%ですが、動脈硬化が進展すると発生する2位の心疾患と4位の脳血管疾患を足すと23・2%を占めます。これは、

「身体を動かす」、栄養バランスのとれた食事、健康保持に大切なことを示しています。

④ 栄養管理・食事管理のポイント

(1) 特定疾患に有効な治療と回復手法

大きく分けて4種類あります。① 外科的療法、② 薬物療法、③ 物理療法、④ 食事療法であり、このうち食事療法とは「食事摂取することによって人間本来が持っている外敵から、身体を防御する『自然治癒力』を高めることにより、病気を回復させていく手法」です。そのための栄養管理方法には、病態別栄養管理と成分別栄養管理があります(図3)。

病態別栄養管理は食種名に病名がつくため、病気の種類ほど食種の種類も増えていきます。一方、成分別栄養管理は、コントロールすべき栄養成分は何かを選択していくため、食種の種類は病態別と比べると約半分で収まります。また気をつけるべき栄養成分名が表示されるため、患者にも食札などから自然と目にとまり、栄養啓発ができていくことにもなります。

病態別栄養管理は食種名に病名がつくため、病気の種類ほど食種の種類も増えていきます。一方、成分別栄養管理は、コントロールすべき栄養成分は何かを選択していくため、食種の種類は病態別と比べると約半分で収まります。また気をつけるべき栄養成分名が表示されるため、患者にも食札などから自然と目にとまり、栄養啓発ができていくことにもなります。

身体を動かす、栄養バランスのとれた食事、健康保持に大切なことを示しています。

④ 栄養管理・食事管理のポイント

(1) 特定疾患に有効な治療と回復手法

大きく分けて4種類あります。① 外科的療法、② 薬物療法、③ 物理療法、④ 食事療法であり、このうち食事療法とは「食事摂取することによって人間本来が持っている外敵から、身体を防御する『自然治癒力』を高めることにより、病気を回復させていく手法」です。そのための栄養管理方法には、病態別栄養管理と成分別栄養管理があります(図3)。

提供する食事の種類(例)

| 病態別 | 栄養管理手法 | |
|-------|-----------|----------------|
| | 成分別 | 食種別 |
| 一般食 | 1 常食 | 1 エネルギーコントロール食 |
| | 2 全粥食 | 2 易消化食 |
| | 3 五分粥食 | 2 易消化食 |
| | 4 三分粥食 | 2 易消化食 |
| | 5 単純流動食 | 3 単純流動食 |
| | 6 離乳食 | 4 離乳食 |
| | 7 幼児食 | 5 幼児食 |
| | 8 学童食 | 1 エネルギーコントロール食 |
| | 9 産後食 | 1 エネルギーコントロール食 |
| | 10 糖尿病食 | 1 エネルギーコントロール食 |
| 特別治療食 | 1 心臓病食 | 1 エネルギーコントロール食 |
| | 2 脂質異常症食 | 1 エネルギーコントロール食 |
| | 3 肝臓病食 | 1 エネルギーコントロール食 |
| | 4 肥満 | 1 エネルギーコントロール食 |
| | 5 痛風 | 1 エネルギーコントロール食 |
| | 6 腎臓病食 | 6 たんぱく質コントロール食 |
| | 7 糖尿病性腎症食 | 6 たんぱく質コントロール食 |
| | 8 肝不全食 | 6 たんぱく質コントロール食 |
| | 9 膵臓病食 | 7 脂質コントロール食 |
| | 10 胆のう炎食 | 7 脂質コントロール食 |
| 嚥下調整食 | 1 胆石食 | 7 脂質コントロール食 |
| | 2 急性肝炎食 | 7 脂質コントロール食 |
| | 3 胃潰瘍食 | 2 易消化食 |
| | 4 十二指腸潰瘍食 | 2 易消化食 |
| | 5 潰瘍性大腸炎食 | 8 低残渣食 |
| | 6 クロニン病食 | 8 低残渣食 |
| | 7 貧血食 | 9 濃厚流動食 |
| | 8 濃厚流動食 | 10 濃厚流動食 |
| | 9 検査食 | 11 検査食 |
| | 10 嚥下調整食 | 1 嚥下調整食 |
| 食種計 | 1 嚥下調整食 | 1 嚥下調整食 |
| | 2 嚥下調整食 | 2 嚥下調整食 |
| | 3 嚥下調整食 | 3 嚥下調整食 |
| | 4 嚥下調整食 | 4 嚥下調整食 |
| | 5 嚥下調整食 | 4 嚥下調整食 |
| 食種計 | 34 | 16 |

<主食変更>
米飯・全粥・おにぎり・パン・麺類

<牛乳変更>
固形ヨーグルト・ヤクルト・ジョア・トマトジュース

<その他>
アレルギー・好き嫌い

<形態変更>
軟らか食・刻み食・ミキサー食

株式会社ABCラボ <https://www.abclabo.com/>

図3 食事療法(栄養管理手法)の分類

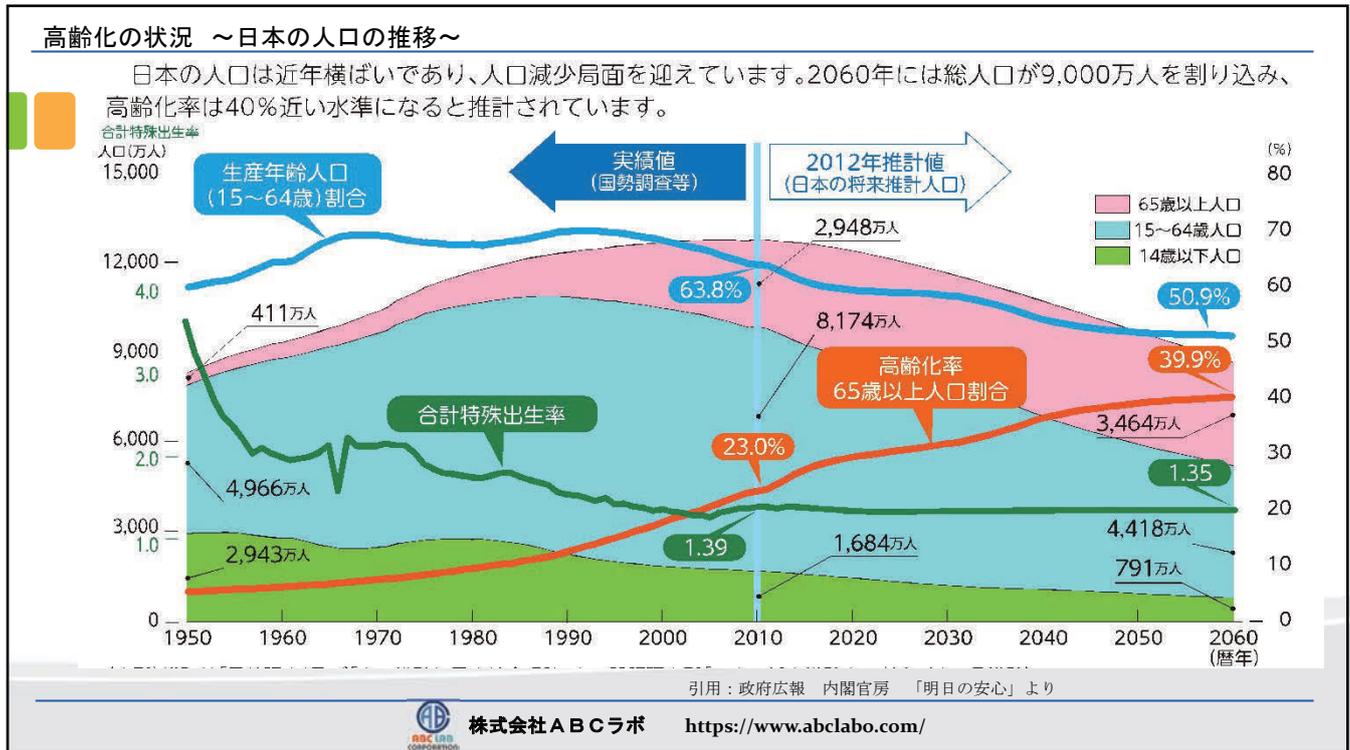


図4 日本人口推移 (実績値と推計値)

食種の種類が増えると献立の種類も増え、料理の展開数に比例して、現場の作業量が増大します。是非、成分別栄養管理で運営し、「主食変更」「牛乳変更」「形態変更」「アレルギー対応」などのコメント食が、誤配膳なく安心して提供できる労働環境づくりを推奨したいと思います。

(2) 高齢者の身体的特徴の配慮

2025年には「団塊の世代」が75歳以上の後期高齢者になり、65歳以上の高齢者人口は全体の30%を超えると予測されています(図4)。高齢者比率が一気に増加。有病率も高くなり病院や介護保険施設を利用する人が増加する見通しです。

これからのメデイカル給食における食事は、その高齢者の身体状態の特徴を理解した上で提供していかなければなりません。身体たんぱく質と水分は減少し、唾液分泌量・胃液分泌量の低下で消化能力も落ちていきます。加えて歯の欠落や咀嚼力の低下、嚥下力の低下等々により低栄養が発生します。低栄養は認知症の悪化・寝たきり・褥瘡治療困難を発生させ、更なる悪循環が生まれてきます。

食べる楽しみを保つ・取り戻すために

高齢者の身体状態

- たんぱく質・水分が減少
- 脂肪量は増加
- 唾液分泌量・胃液分泌量の減少で消化能力が低下
- 歯の欠落
- 咀嚼力の低下
- 味覚の低下
- ストレスや活動に対する抵抗力が低下

食事面からの支援

- たんぱく質
- カルシウム
- 鉄
- ビタミンC
- 水分
- 形態変更
- 分割食

図5 高齢者の身体的状態の配慮

それらを防御すべく食事面からの支援として、特定栄養成分(たんぱく質・カルシウム・鉄・ビタミンC・水分)の強化と食べられる量を食べられる時に食べていただくサービス(形態変更・分割食等)の実施が数多く発生してくると思えます(図5)。

先に示した平成30年度主な死因別死亡数の割合(図2)では、誤嚥性肺炎が2・8%ですが、これからは増々その危険性が高まる状況も予測されます。しかし受託業務の中ではプロとして正しく高齢者の機能低下を理解した上で食事提供を実践し、

安心して食べていただくサービス（QOLの向上とその満足度の向上）に努めなければいけません。

(1)「食べる」動作の確認

「食べる」という行為は、①食べ物を見る↓②食べ物を認知する↓③お箸など道具を使って口に運ぶ時自然と食べ物匂いを嗅ぐ↓④食べ物を口の中に取り込む↓⑤食べ物を噛み、唾液と混ぜ合わせて食塊形成する↓⑥唇を閉じ、食塊を下の中央に乗せて飲み込む準備↓⑦唇・鼻から通じる空気通路・気管入り口の3つの扉が閉まり飲み込む↓⑧食道へ、という動作からなります。

この飲み込みのタイミングがずれると、誤嚥性肺炎になります。誤嚥性肺炎とは、「食べ物や水・唾液などが食道ではなく、気道に入ってしまうこと」または「胃の内容物が逆流して気管の方に入ってしまうこと」により「肺に炎症が起るること」を言います（図6）。

多くの場合は食べ物を飲み込む（嚥下する）タイミングがずれた！と感じた時に、食べ物を気道に入れないよう咳反射が発生しますが、全咳反射せずに誤嚥している場合も

あるので、誤嚥しにくい食事の工夫が必要です。

例えば、唾液が少なくなった方には、水分を補う食事、又は食べ物に口の中でまとまりやすい、とろみ加減の調整を施します。

国立長寿医療研究センター（調査対象者990名）の発表によると、約3割の高齢者が嚥むことに問題を抱えていたことがわかりました（図7）。義歯が合わない、嚥む（咀嚼する）力が弱くなった等々、加齢とともに発生する色々な背景がありますが、隠し包丁をいれて嚥み切りやすくする、一口サイズにカットして提供する、等の「食べやすさの工夫」を行なって、低栄養の防止や感染症にかかりにくい身体作りを食事で支援しましょう。

ミキサーにかける・刻む等食べやすい食事作りも行いますが、忘れてならないことは、口から食べることによる喜びや楽しさに直結します。五感による喜びや楽しさは人を輝かせてくれます。ですから、咀嚼嚥下困難な方へのお食事にも①見た目の美しさ②素材の香り③美味しさ④食べやすさ⑤食べる楽しみが揃った料理を作れるように心がけましょう。

5 QOLの向上を目指して

医療・介護・住まい・予防・生活支援サービスが身近な地域で包括的に確保される体制が推進されています。

例えば、緊急入院して提供された食事が一口サイズの刻み食で、回復期病院に転院したらあら刻み食になり、特別養護老人ホームに入所したら小刻み食となった。転動した時や人員不足で他の事業所へ応援勤務に行ったときに、一言に刻み食と言われても病院や施設ごとにそのサイズ

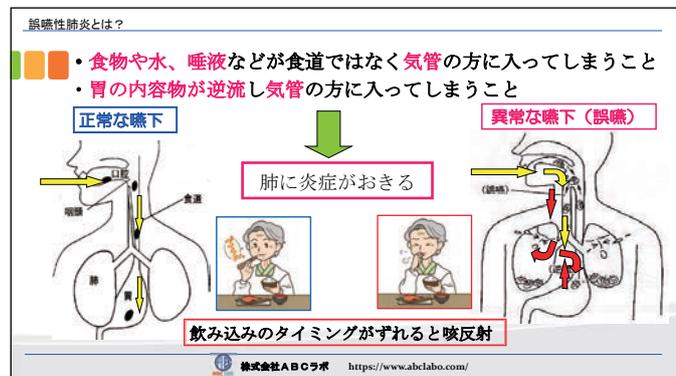


図6 誤嚥性肺炎

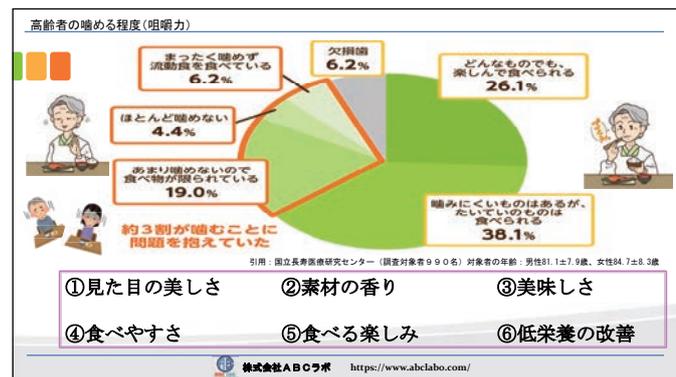


図7 高齢者の咀嚼力

や食種名などが異なることに戸惑いを覚えられたこともあると思います。この「刻み食」という呼称の他、

咀嚼嚥下能力が低下された方に提供する食事形態が、国内の病院・施設のどこに行っても形態や名称・区分が同じだったら、喫食者も安心です。調理する側も戸惑うことがなくなり、そこでできたものが「嚥下調整分類2013」です（図8）。この嚥下調整分類2013は、区分のみを形態で示し、量や栄養成分については示されていません。5段階、7区分（0j・0t・1j・2-1-1・

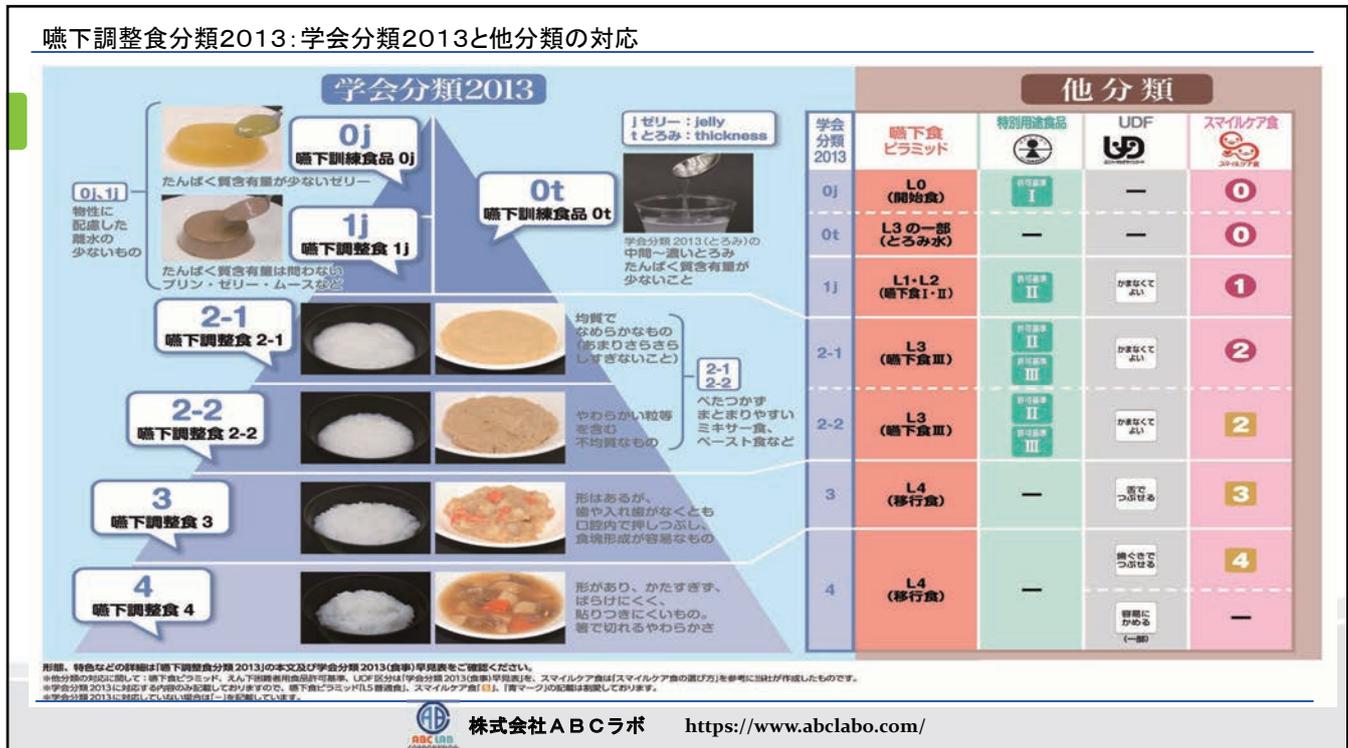


図8 嚥下調整食分類2013

2・2・3・4) からなっており、院内約束食事箋で決められた食種にこの区分を組み合わせることで、個々人の食べる能力に応じた治療食が完成します。

0jと0tは「嚥下調整食品」という名称がついており、最後に「食品」がついていることから嚥下造影や嚥下内視鏡などの検査食として提供します。お茶ゼリーや果汁ゼリー等が該当し、一品の提供であるため栄養量の確保は経管栄養等と並行されます。

次に1j~4までは「嚥下調整食」と呼ばれ、最後が「食」で終わっていることから複数の料理を組み合わせて提供します。決まり事としては区分1j~3まではスプーンでなめらかにカットできて食べられるやわらかさで、区分4はお箸(又はスプーン)で切れるやわらかい形態の食事になります。

それぞれの施設で、ミキサー食・ピューレ食・ペースト食・刻み食・やわらか食・ムース食・軟菜食等々色々な食種名がつけられています。が、その事業所に行った際「この施設のこの食種は嚥下調整分類2013でいうとどの区分ですか?」と確認することで調理すべき

状況が正確に掴めます。是非、共通用語として使用を促進してほしい基準です。

ですが、この嚥下調整食(品)を作るには、かなりの時間と労力を要します。全てを手作りで提供する日もあれば、各メーカーが製造している嚥下調整分類2013に対応した商品を活用するなど、調理師の方の心と時間のゆとりをもっといただきたいと思えます。

日本メデイカルニュートリション協議会のHPに掲載されていますので検索してみてください(図9)。

「QOLを高める食事」、「満足していたく食事」とは、脳への刺激となる五感(視覚・聴覚・嗅覚・味覚・体性感覚)が揃っている食事内容です。これに環境(季節・気温・喫食場所・採光・会話等)があいまって、美味しい・食べたいという感情が生まれます。笑みがこぼれる風景を増やしていきたいでしょう。

⑥ これからの食事サービス

(1) CKと加工食品

矢野経済研究所調べによる給食市

嚥下調整食学会分類2013対応商品

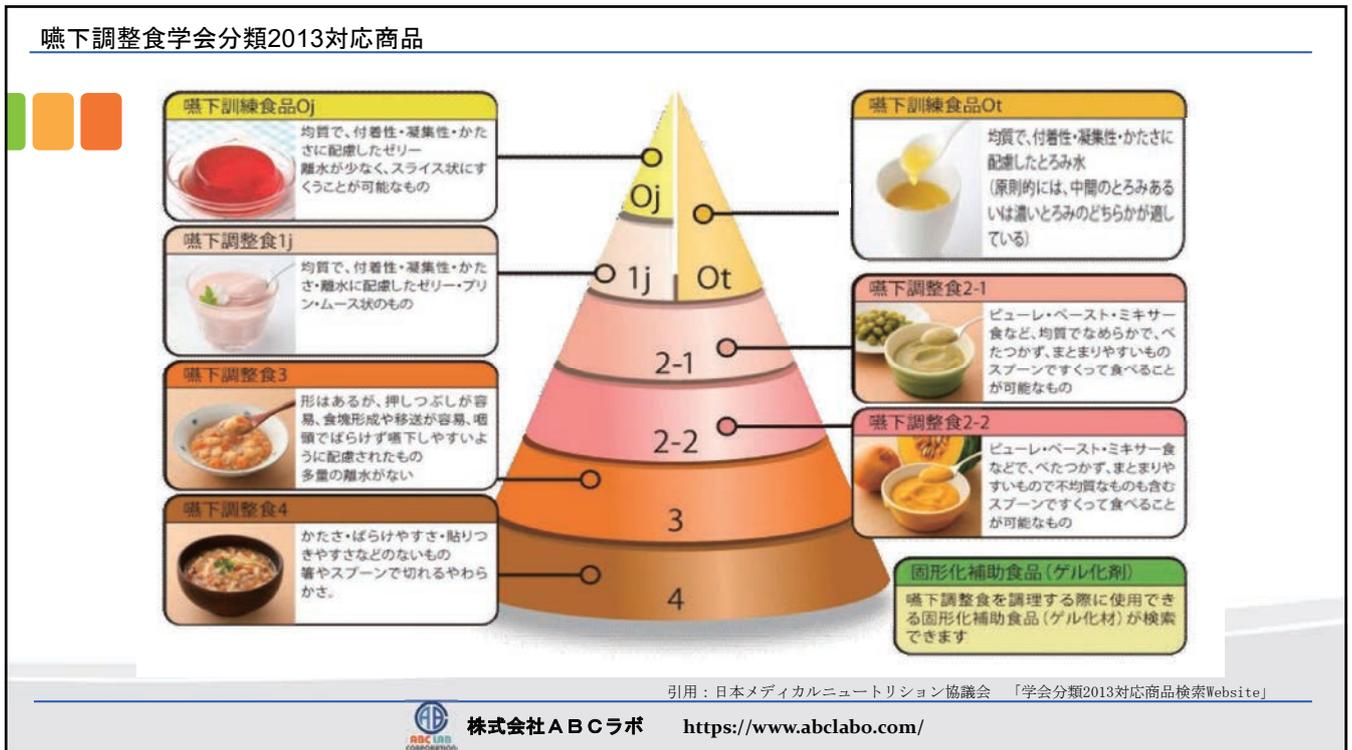


図9 嚥下調整食学会分類2013対応商品

場の展望では、人手不足でセントラルキッチン（CK）と加工食品に注目が集まる、とされています。そのCKも加熱後提供するクックサーブと、加熱終了後急速冷却（冷凍）保存して食事提供のタイミングに合わせ再加熱するクックチル・真空調理・クックフリーズの4種の運営があります（図10）。

後者に移行する理由として、人員不足で何とか生産性の維持・向上が図れる運営できるように、また働き方改革の導入により残業の削減や年次有給休暇の取得ができるようになる等々が挙げられています。

早番の出勤時間を遅延させ、加熱調理担当者の休暇も取りやすくなるなどのメリットはありますが、全体的な運営として捉えたと改革すべき点は多々あるように見受けられます。

例えば、所属する事業所の勤務シフト（作業工程表）を帰られたら確認してみてください。1日あたりの加熱調理する担当者の人数×作業時間の合計は何時間ですか？ その加熱調理時間よりもかかるべき作業は、仕込み・盛付・洗浄消毒です。この3つの作業は人数も時間も要し

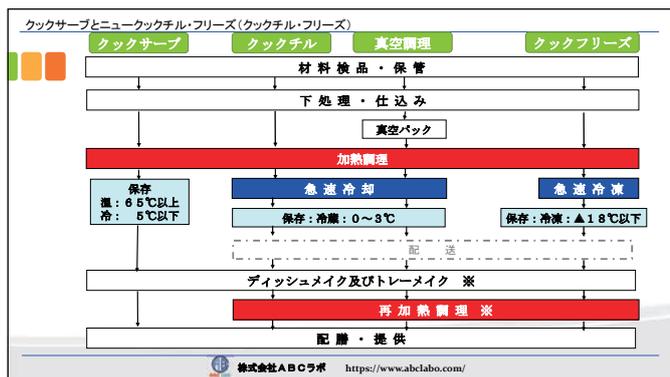


図10 セントラルキッチンと4種の運営

ます。よってクックチル(フリーズ)を導入する際には、仕込み作業を減らす工夫(カット野菜の導入やキット商品を製造提供してくれる取引先の確保)、厨房機器能力と一次加工品を保管するスペースを考慮した献立作成、将来的にはAIの導入で盛付や洗浄を人と協働させる等の策も必要です。

(2) 作業区域の課題

次に具体的な厨房で考えてみましょう。HACCPの施行により厨房内の衛生ゾーニングは昔に比べる

調理師研修会

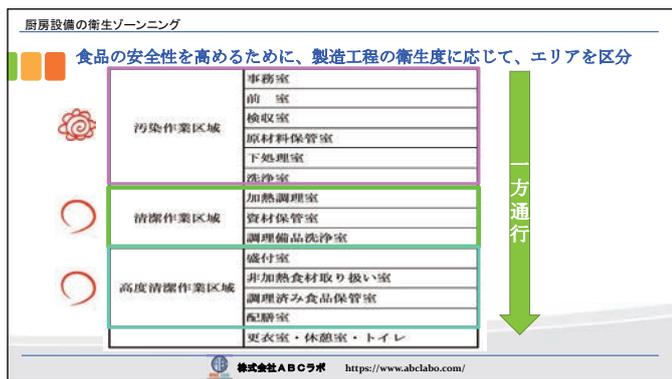


図11 厨房設備の衛生ゾーンニング



図12 450床のニュークックチル厨房（例）



図13 チルドバンクの設置例

と素晴らしく改善されました。汚染作業区域⇩清潔作業区域⇩高度清潔作業区域の流れで一方通行になっています（図11）。中でも汚染作業区域に属する各コーナーはほとんどがベストな作業環境になっていますが、残り2つの作業区域は、ほとんどが今一步の状況が多いと感じています。

例えば450床のニュークックチル厨房でとらえた時に、図12左のような加熱調理コーナーを大変多く見受けられます。赤枠部分のスチコンとブラストチラー、青枠部分の回転釜・

フライヤーと特調コーナーが離れています。これでは、人と器具の交差多発により疲れやすく、事故も起りやすい環境です。

これを図12右のようなレイアウトに変更します。スチコンとブラストチラーは対面式に、回転釜・フライヤー・特調コーナーを配列し直すことで、ブラストチラー一台と作業台も一台増えました。また一次加工と二次加工のコーナーを区分することも可能になりました。

もう一つはチルドバンクの存在です。多くの場合、加熱調理室の中に一次加工品を保管するチルドバンク

1が作られています。この場合、盛付作業にあたる人は高度清潔作業区域から清潔作業区域へ逆行する現象がでてきます。これを図13のような位置に設置すると、一次加工した品を調理師がチルドバンク1へ保管。

盛付作業する人は、自分のいる高度清潔作業区域からチルドバンク1へ加工品を取りに行き、ディッシュメイク・トレイメイク終了後は、チルドバンク2へ保管できます。

それぞれの作業にあたる担当者も導線が良く、重たいカートやホテルパンを移動させる労力が軽減でき、身体に優しい労働環境になると思い

ます。厨房機器もどんどん進化し使いやすくなりました。しかしその機械を取り扱うのは人であり、人が最善の仕事ができるようなレイアウトであって初めて機器も生きてきます。今後、厨房改修や新厨房建設の話が浮上してきた折には、是非第一線で働かれている皆様も意見・要望を出されて、自分たちの職場は自分たちの手で作る意識を持っていただければ幸いです。

⑦おわりに

「喫食者のQOLの向上とその満足度の向上を目指す」メデイカル給食は、その方の「生活に豊かさを提供するサービス」です。

人は食べる時に、匂いを嗅ぎ咀嚼して、飲み込むタイミングでどんな味がするのかを探ります。そして「美味しい」「嬉しい」「楽しい」と感じることで笑顔が生まれます。

私たちが作った食事を食べていただくことで喫食者が満足感と幸福感に満たされれば、「こころの幸せ」を感じていただけます。そういう素晴らしい仕事についていることに胸を張っていただきたいと思います。



食品への異物混入



多くの食品関連業者が頭を悩ませている問題のひとつとして、食品への異物の混入が挙げられるのではないのでしょうか？

異物による事故が発生した場合、事業者は回収に伴う実損害ばかりではなく、企業の信頼・信用が著しく低下します。とはいえ、食品異物はなかなか撲滅できず、食品業界にとっては実に厄介な問題です。

そこで今回は、食品異物と、異物混入として特に多い毛髪の混入を防ぐための心構えを中心に考えてみましょう。



食品異物とは

異物とは、生産、貯蔵、流通の過程での不適切な環境、取り扱い方、製造方法などに伴って食品に侵入、迷入、または発生した固形物を一般に指します。このほかにも、食品汚染の可能性を示す形跡（動物の尿、かじり跡、足跡など）も食品衛生上、異物として取り扱います。

食品衛生法およびPL法における異物の取扱い

食品衛生法の中で、食品異物は次のように法規制の対象となっております。

資料—食品衛生法—

食品衛生法第6条（不衛生食品等の販売等の禁止）次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

4. 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。（1～3は省略）

すなわち、「異物の混入により、人の健康が損なわれるおそれが生じた食品（または添加物）は、販売の用に供してはならない」とされています。

また、製造物責任（PL：Product Liability）法により、製造業者等は、消費者等から製造物が原因で身体や生命あるいは財産を損ねたといった訴えがあり、その因果関係が証明された場合、これによって生じた損害を賠償する責任があることを定めています。

※PL法の適用範囲は「製造又は加工された動産」であるため、未加工農林畜水産物は該当しない。

毛髪混入対策

毛髪混入によるクレームは発生頻度も高く、なかなか減らないクレームではないでしょうか？
毛髪混入を減少させるには、作業員の管理、資材の管理、設備の整備等が重要です。

作業員の心構え

出勤前までにすべきこと

*毛髪は1日に50～100本抜けるといわれています。毎日洗髪をし、ブラッシングしましょう。また、長髪の方はまとめましょう。



帯電列表

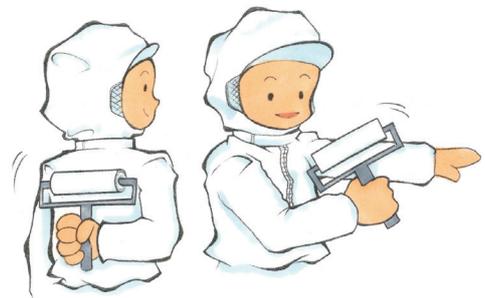
| + | | | | | | | - |
|-----|------|------|---|----|---|--------|------|
| ウール | ナイロン | レーヨン | 絹 | 木綿 | 麻 | ポリエステル | アクリル |

*毛髪は静電気で引き付けられるため、静電気が起きやすい服装は控えましょう。

素材によって、プラスに帯電しやすいもの、マイナスに帯電しやすいものがあります。帯電列表で、離れている素材の組み合わせでは発生する静電気量が大きくなります。

作業現場に入る前にすべきこと

- *毛髪を完全に覆えるヘアネットをかぶり、その上から帽子をかぶりましょう。
- *作業服の上着はズボンの中に入れ、手首・足首の袖口は緩みのないように、正しく着用しましょう。
- *体全体に粘着ローラーをかけましょう。この際全身が見える鏡で毛髪の付着やはみ出しがないことを確認しましょう。背面や毛髪のはみ出しを、他の作業員と協力して確認しあうことも効果的です。
- *エアシャワーは付着した毛髪を吹き飛ばすもので、約75%の付着した毛髪等を吹き飛ばすといわれています。設備があればエアシャワーを通りましょう。



作業現場ですべきこと

- *一定間隔ごと（例えば1時間ごと）に鏡や作業員同士で毛髪の付着及びはみ出しがないか確認しましょう。
- *毛髪の付着や落下などを発見した場合は除去しましょう。この時、除去した毛髪が製品に混入したり、作業着に再付着しないように粘着テープに貼り付けて捨てる等の工夫をしましょう。
- *毛髪やその他異物が混入しないように、原材料や仕掛品等にはシートや蓋で覆いがけをしましょう。

毛髪混入を減らすために、これらの対策が有効ですが、ゼロにすることは非常に難しいことです。しかしながら、毛髪混入クレームを減らそうとする現場の雰囲気作りをし、全従業員がその目標に向かって心構えをすることでゼロに近づけることができます。



厚生労働省登録検査機関・登録衛生検査所
株式会社 町田予防衛生研究所

電話：042-725-2010

<https://www.mhcl.jp>



<https://www.mhcl.jp>

安全・衛生的なご使用のために

■注意ポイント



電源スイッチ

清掃を行う際は、必ず電源スイッチを『OFF(切)』にし、給湯(給水)元栓を閉めてください。機器が故障した場合に、火災、水漏れの原因になります。



下部シャワーアーム

上下の主洗浄シャワーアーム及びすすぎシャワーアームの構造が違います。取り外し、取り付けの際は、上下別々に行なうようにしてください。

また、各部品は設置位置・方向を確認し正しく設置してください。



上部シャワーアーム



主洗浄ノズル

すすぎノズル

洗浄機の性能を維持する為に定期的に主洗浄、すすぎシャワーノズルの清掃を行ってください。作業終了時は、すすぎノズルの詰まり、外れ等無いことを確認してください。



清掃後は雑菌の繁殖・悪臭の発生を防ぐために洗浄ドアを開き、内部を乾燥させてください。



厨房環境には十分な換気が必要です。空気(酸素)が不足すると、不完全燃焼をおこし、一酸化炭素中毒の原因となり、死亡事故につながります。

ナカニシは病院給食、学校給食、企業や大学の食堂、外食など業態ごとのキッチンシステムをトータルにご提案します。



業務用厨房機器総合メーカー
株式会社 中西製佐所

■東京本社：東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSビル 〒104-0033
TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
TEL: 大代表(06)6791-1111 FAX: (06)6793-5151



商品の使い方が 動画でご覧いただけます！

上手に作るための秘訣をご紹介します！！

ごはんのエネルギーアップをしたい方に！

日清MCTオイル&パウダー 熊リハパワーライス®

熊本リハビリテーション病院監修

3食入り(1食あたり65kcal)



- 「熊リハパワーライス」とは、熊本リハビリテーション病院で開発された低栄養の改善を目的とした、少量でエネルギーアップ可能なメニューです。
- ボリュームがほとんど変わらないので、食事量の落ちた方に最適です。
- 味やにおいが少ないMCT(中鎖脂肪酸)を利用することで、ごはんの味を損なわずに調製できます。



<https://youtu.be/CdSAELOoGGU>

加熱・冷却不要のゲル化剤

あっ！というま ゼリー

水・お茶
専用

大容量サイズが追加！！



- 混ぜるだけ！加熱も冷却も不要であっというまにゼリーが完成！
- 水分補給用のほんのり甘くおいしいゼリーが作れます。
- 時間が経っても物性が変わらず、離水もほとんどありません。

冷たい水編



<https://youtu.be/UHAUaE8TNHk>

温かいお茶編



<https://youtu.be/8P3XLWqCzCE>

炭酸水編



<https://youtu.be/NrZm9Fr575M>

加熱不要なので、
炭酸の
シュワシュワ感が
味わえます！

オールマイティに使えるトロミ調整食品

トロミアップ パーフェクト



- トロミがつきにくい牛乳や濃厚流動食にもしっかりしたトロミがつきます。
- 少量でも、すばやくしっかりしたトロミがつくハイパワータイプです。
- 溶解性に優れ、少しの攪拌でもダマが発生しにくくなっています。

基本編：水やお茶への混ぜ方

応用編：濃厚流動食のトロみ付け



<https://youtu.be/he0af9wa6hl>



<https://youtu.be/avY4UKNYhMo>

3gスティック



1gスティック

トロミの微調整が
しやすいので、便利です！

お問い合わせ先 ■ 日清オイリオグループ株式会社 ウェルネス食品営業部

〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号 TEL 03-3206-5452 FAX 03-3206-5687

今、給食現場で話題のMCT(中鎖脂肪酸油)商品をご紹介します!

エム シー ティー
**日清 MCT
オイル&パウダー**



新発売

6g×30

日清MCTオイルポーションタイプ
ご要望にお応えして便利な使い切り
タイプも加わりました



新発売

250g

日清MCTパウダー低糖質
溶けやすくダマになりにくい
ので作業性がアップ!!

**食事に混ぜるだけで
簡単エネルギーアップ**



900g

持ちやすい取っ手付き



400g



200g

9kcal/g

1パックで100kcal



13g×30パック

**7kcal/g
以上**



800g



250g

日清MCTオイルの特長

- MCTを簡単にとることができる中鎖脂肪酸油100%の油です。
- 味や匂いが少なくさっぱりした油なので、油っぽくなく、料理や飲み物にかけたり、まぜたりして、簡単にエネルギーアップができます。
- ごはん、おかゆ、麺類、卵料理、調味料(マヨネーズ、ドレッシングなど)、スープ、味噌汁、ヨーグルトなどにまぜてもおいしくお召し上がりいただけます。

小さじ(5ml) 1杯(4.6g) **40kcal アップ**

日清MCTパウダーの特長

- 日清MCTオイルのままでは油浮きが気になるような料理にも幅広く使えるよう、MCTを粉末にしたものです。油脂成分としてMCTを100%使用しています。
- 溶かした時に白くにごりますので、ポタージュスープやシチューなど、牛乳を使う料理が特におすすめです。卵料理、ひき肉にまぜると、いつもの料理と同じ見た目、コクのある風味に仕上がります。一般的な食用油では油っぽさを感じてしまうような料理も、おいしくエネルギーアップできます。

大さじ(15ml) 1杯(4.5g) **35kcal アップ**



おすすめレシピ 見た目、量、味が変わりにくい!



おかゆに

●日清MCTオイル 小さじ2杯●

80kcal アップ ↑



みそ汁に

●日清MCTオイル 小さじ1杯●

40kcal アップ ↑



ミキサー食

●日清MCTパウダー 大さじ1杯●

35kcal アップ ↑

ワンポイント

日清MCTオイル・パウダーを混ぜた食材を、とろみ調整食品やゲル化剤で物性調整することも可能です。

2020年2月

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第41回

フード・ケータリングショー

CATEREX JAPAN

開催!!

[テーマ]お役立ちの提案 ～安全・安心・健康・おいしさを求めて～

**日本メディカル給食協会ブースへ
ぜひお立ち寄りください!**

セミナーも開催!

来る2020年2月18日(火)～21日(金)、幕張メッセ・国際展示場1～8ホールで、当協会をはじめ公益社団法人日本給食サービス協会、一般社団法人日本弁当サービス協会、一般社団法人日本能率協会と共催で、「第41回フード・ケータリングショー」を開催いたします。

今回の開催規模は、1,000社／2,600小間、予定来場登録者数68,000名で、前回は上回る規模で開催する予定です。

最新の出展者一覧・出展製品情報や各企画展示やセミナープログラム、事前登録はWEBをご覧ください。

※WEBで「HCJ」を検索してください。(⇒<http://www.jma.or.jp/hcj/>)

「管理栄養士・栄養士による健康・食事相談コーナー」を開催!

当協会も出展し、協会活動や会員紹介などと併せ、栄養士委員会が主体となって「管理栄養士・栄養士による健康・食事相談コーナー」を展示ホール4入口で開催いたします。前回(2019年2月)開催時には、1,170名の来場者のアンケート回答など、大きな反響をいただきました。

「日本メディカル給食協会主催セミナー」(2/20)開催!

下記の通り、2月20日(木)に当協会主催セミナーを開催します。奮ってご参加ください。

- 開催日時: 2月20日(木) 14:30～16:30
- 開催会場: 幕張メッセ国際展示場(給食セミナー会場)
- 参加方法: 定員300名、聴講無料、当日先着順
- プログラム: 「給食事業者のための外国人材受入れの法務と労務～抑えておくべきポイントと受入れ体制の整備～」
講師: 杉田昌平(センチュリー法律事務所 弁護士)

その他 みどころ満載! 関連企画・セミナーも充実!

会期中、本展示会共催の日本給食サービス協会、日本弁当サービス協会や日本厨房工業会も主催セミナーを開催します。

給食セミナー会場

- 2月18日(火) 日本弁当サービス協会主催セミナー
- 2月19日(水) 日本給食サービス協会主催セミナー
- 2月21日(金) 日本厨房工業会主催セミナー

[開催概要]

■合同開催

第20回厨房設備機器展(テーマ:食を支える厨房イノベーション)

第48回国際ホテル・レストラン・ショー(テーマ:ホスピタリティ産業の新たな市場開拓に挑戦する)

- 招待券のお申込み用紙は次のページにあります。

■会 期：2020年 2月18日(火)～21日(金) 10:00 ～ 17:00 (最終日は16:30まで)

■会 場：幕張メッセ国際展示場展示棟1～8ホール

■展示ゾーン：

給食・弁当・宅配ゾーン、厨房設備・機器ゾーン、テーブルウェアゾーン、プロフード東京ゾーン(業務用食材・飲料、イタリア料理、焼肉産業、JGAP・グローバルGAP認証食材)、衛生・クリンリネス・食中毒対策・HACCP対応策ゾーン、カフェ・ベーカリー・デザートゾーン、ナチュラルフードプロダクツゾーン、ブッフェ・バイキングゾーン、ITシステム・機器関連ゾーン、
その他外食、宿泊産業関連機器展示ゾーン

■入場登録料：3,000円(ただし、「招待券」持参者、事前登録者は無料)

来場登録・最新情報は
WEBをご覧ください

H C J

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

招待状請求 受付期限…2020年2月7日(金)事務局必着

招待状の発送は、2019年12月中旬以降を予定しています。

⇒ホームページから必要部数をご請求ください。または、下記にご記入のうえFAXでご連絡ください。

H C J三展合同事務局行 **FAX:03-3434-8076** (笑食快膳)

| | | | |
|------------|---|-----|--|
| 会社名 団体名 | | | |
| 住 所 | 〒 | | |
| 部署名 | | 役職名 | |
| お名前 | | TEL | |
| E-mail | | FAX | |
| 招待券請求部数 | 部 | | |

団体来場登録 受付期限…2020年1月28日(火)事務局必着

15名様以上でのご来場には、事前団体登録が便利です。

事前に来場者リストをいただき、会期前に皆様の来場者バッジをお送りします。

会場でおひとりずつ登録手続することなく、スムーズにご入場いただけます。

また、ご希望に応じ駐車場もご用意いたします。

⇒ ホームページをご確認のうえ、メールにてご連絡ください(リストはデータにてご提出ください)。

◆ご来場に際してのご注意

本展は商談のための展示会につき、招待券をお持ちでも業界関係者以外の方および16歳未満の方の入場はご遠慮いただきます。(同伴者のいる場合も不可)

[問い合わせ先]

H C J三展合同事務局 一般社団法人 日本能率協会 産業振興センター内
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL 03-3434-1377

FAX 03-3434-8076

E-mail hcj@jma.or.jp

URL <http://www.jma.or.jp/hcj/>

<個人情報のお取り扱いについて>

一般社団法人日本能率協会では、個人情報の保護に努めております。詳細は個人情報保護方針(<http://www.jma.or.jp/privacy>)をご覧ください。今回、ご記入いただきましたお客様の個人情報は、今後の各種案内のために利用させていただきます。なお、個人情報は配送の依頼等で機密保持契約を締結した業務委託先に預託することがありますのであらかじめご承知おきください。

NEW

無料バスの運行



新宿
品川
横浜

毎日12:00発車
朝一番の仕事の後に



幕張メッセ

要予約

登録所に
並ばず入場可

15分間隔 (予定)

東京駅



幕張メッセ

予約不要

12分間隔 (予定)

海浜幕張駅

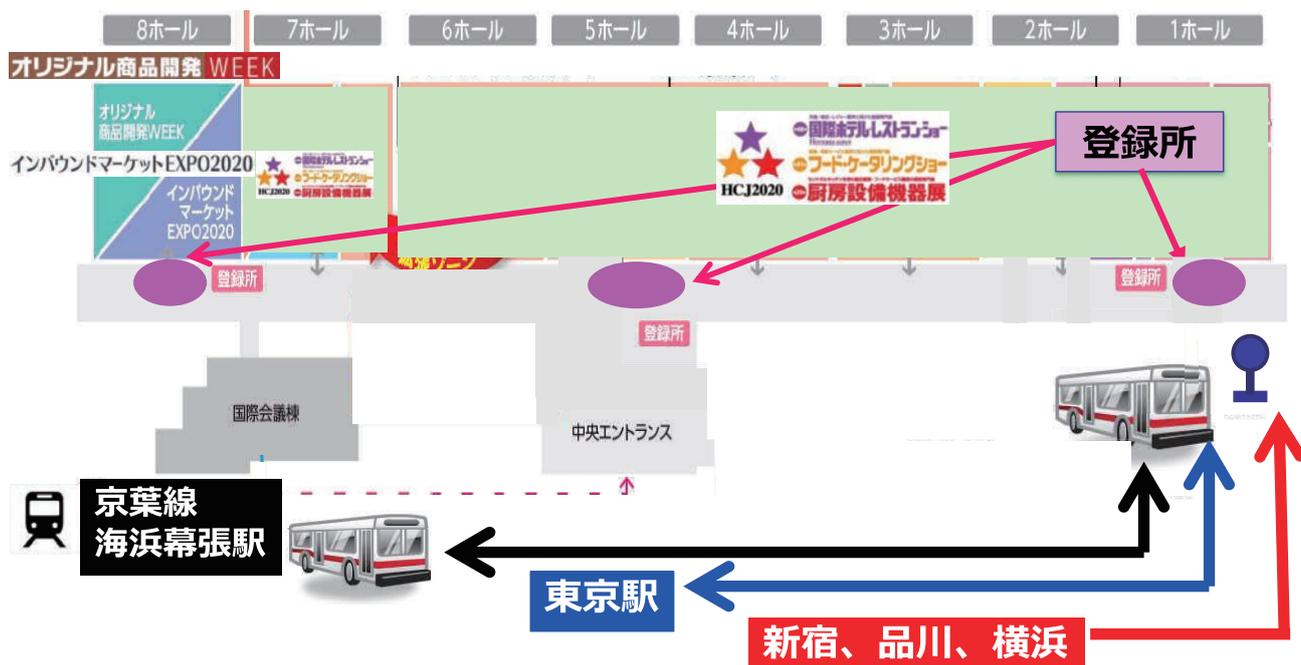


幕張メッセ

予約不要

入場登録所の配置と送迎バスの運行

入場登録所を、「中央エントランス」と「1・8の各ホール前」の3箇所に設置する。会期中、「新宿」「品川」「横浜」「東京駅」および「海浜幕張駅」と1ホール登録所前との間で、無料送迎バスを運行します。



受託責任者を訪ねて。

no.22



Q1 この事業所ではいつから受託責任者を務めていますか？

平成29年4月より受託責任者として勤務しています。

Q2 事業所の従業員数は何名ですか？

栄養士1名。調理師4名。調理補助5名。

Q3 職場での業務内容や、どのように人員等の管理を行っているかを聞かせてください。

献立作成、発注、在庫管理、衛生管理を行っています。

Q4 仕事をしていて、大変なことは何ですか？

入所の方が幼児から高校生までの障害児であり、各年代に必要な栄養素を考えた献立作成はいつも気をつけています。

Q5 受託責任者の仕事はどんなものですか？

厨房内で円滑に作業が行われ、また衛生的に運営されるように管理しています。

Q6 仕事をする上で、どのような心構えをお持ちですか？

成長期である子どもたちの健やかな成長のお手伝いができるよう、安全でおいしいお食事の提供を心がけています。

Q7 委託先の責任者、または担当者とのようにコミュニケーションをとっていますか？

月1回の給食会議で検査された感想をいただいております。また、行事食をより良いものにするための打合せの機会があります。

Q8 社内、病院との連絡体制はできていますか？

給食会議では子どもたちと直接コミュニケーションをとっている施設職員様にも参加していただき、様々なご意見を頂戴しています。

Q9 現場で気を遣うことはどんなことですか？

食数や食事形態の確認、アレルギー対応は常に気をつかいます。

Q10 受託責任者には相当の経験、知識が必要ですが、特にどんな知識

が必要ですか？

嚥下力低下による摂食不良を防ぐためにも、施設職員様と協力した嚥下訓練などのニーズが増えてくると思います。

Q11 自分が責任者になって変わったことは何ですか？

作業内容を見直し、無理のない範囲で出来る限り施設様のご要望にお応えできるようになっています。

Q12 現場スタッフや同じ受託責任者の方々へのエールをお願いします。

各事業所様によって抱えている問題はいろいろあると思いますが、利用者様に寄り添って安全でおいしいと言ってもらえるお食事の提供に努めましょう。

趣味を語る

明和食品株式会社 会長 川邊孝一



薩摩の味散歩

日本の南・鹿児島には、独特の文化・風習があります。2018年の大河ドラマ「西郷どん」で全国に多少認知されましたが、更に奥深い、まさに“笑食快膳”たるものが色濃く蓄積されています。県内には、江戸時代ごろからの食文化が現在も残っています。

薩摩弁が日本の言語の中でも極めて独特のことばになったように、ヘチマ・ニガウリ、落花生豆腐（だっきしょ）、山羊肉など、国内では南九州と奄美・沖縄でしかみられない料理が多くあります。

日本一生産量（飼育頭数）の多い豚肉ですが、実は、豚肉料理だけでなく、県内全域で鶏肉も食されており、特に鶏の刺身は定番です。新鮮な鶏肉に、ショウガやニンニクを添えていただきます。また、奄美大島の「鶏飯」はみなさんもお存じではないでしょうか。白飯の上にほぐした鶏肉、錦糸卵、シイタケなどの具材とネギなどの薬味をのせ、鶏がらスープをかけて食べます。好きな配分でご飯、具、薬味、スープを合わせられるため、今では県内全域で楽しめる味です。



そして、もちろん肉だけではありません。魚介類が新鮮な状態で味わえるため、ほとんどが刺身として食されます。鹿児島近海には漁場が多数あり、特にきびなごの刺身は絶品です。その美しさから、「黒潮の涙」とも言われています。

薩摩料理の味付けは、基本的に甘めです。沖縄から伝わってきたサトウキビ、黒砂糖が多用されてきたことも理由の1つでしょう。サトウキビはキビ焼酎づくりの材料としても浸透し、その後サツマイモを原料とする芋焼酎づくりにもつながりました。県内では日本一を誇る110社以上が焼酎を生産し、2,000種以上の銘柄があると言われています。一方で日本酒の蔵元が1つしかない（平成26年に醸造開始）というのもめずらしい環境ではないでしょうか。

最後に伝統食のデザートをご紹介します。薩摩藩が関ヶ原の戦いなどに携行したと伝えられる保存食でもある伝統菓子「あくまき（灰汁巻）」です。黒く変色した竹の皮に包まれた、ずっしりとした見た目。初めてみた人は驚くに違いありません。ちまきのように結ばれたひもをほどくと、中にはあめ色のもち米の塊が出てきます。きな粉や砂糖醤油など、さまざまな味付けがあり、一度食べればリピートしたくなることは間違いありません。

薩摩料理の食べ歩きをしていると、古来からの料理の知恵と哲学を感じ、健康によいという側面のありがたさを感じます。便利・合理的・安いということのみを優先させ、地域の歴史的な食文化を遺失してはならない、このやさしい味が子々孫々に伝承されることを祈念しています。

編集後記



“だるまさんがころんだ”

「だるまさんが転んだ」「だるまさんだるまさん、にらめっこしましょ、笑うと負けよ、あっぷっぷ」。子どもの頃に口ずさんだ思い出の言葉。ふと思い出し、以前勤務していた高崎のだるま市を含め、調べてみた。

だるま（達磨）は、仏教の一派である禅宗開祖である達磨の座禅姿を模した置物、または玩具で、現在では宗教、宗派を越え縁起物として広く親しまれている。多くは張子（はりこ）で、目の部分は空白だ。そして何らかの祈願を行い、祈願が叶うと目を書き入れるという習慣がある。（出典：ウィキペディア）また、高崎では「上州だるま」と呼ばれるが公式名称でないようで（「高崎だるま」で商標登録）、全国生産の80%・年間130万個が生産されている、とある。

歴史的には、江戸時代に中国から長崎の黄檗宗（おうばくしゅう）の寺院に伝来したのが起源。長崎伝来時は、黄色だったが、商人に信仰され日本全国に普及するうちに赤色になった。その理由としては、達磨が赤い衣を着ていたとされること、赤色には魔除けの効果があると信じられ、疱瘡を引き起こす疱瘡神が、赤色を嫌い魔除けの力がある赤色が定着したのだろう。

だるまを販売するだるま市は毎年各地で開催されるが、日本三大だるま市と呼ばれているのは毘沙門天大祭（静岡県富士市の毘沙門天「今井山妙法寺」で旧正月の7～9日開催）、厄除元三大師大祭（東京調布市の深大寺で3月3日、4日開催）、少林山七草大祭（群馬県高崎市の少林山達磨寺で1月6日、7日開催）と紹介があった。

私も毎年1月6日には高崎の少林山達磨寺に向かい、初詣とあわせ安全祈願しているが、帰りの参道を挟み両側には100を超える露店が並ぶ。先輩から「露店から転げ落ちただるまは、手に取らず蹴り続けて露店を通り抜けられたら、持ち帰って良いことになっている!？」と嘘か誠か聞いたことがある。近年は赤だけではなく、プロ野球各球団やスポーツ競技のユニホームなど多岐にわたり、大小様々、目移りしてたまらない。

縁起物のだるまには最初は目玉が書かれていない。一般的に、願いごとをする際に「左目（向かって右の目）」、願いが叶ったら「右目（向かって左の目）」と書き入れる。これは、「陰陽五行説」でだるまの赤は「火」を表し、火は南の方角を表すこと、物事は東で生まれ、西で無くなる、と言われていることから、だるまを南に向けた際に東になる左目から、西になる右目という順になったとの説もあるようだ。

達磨大師の不屈の精神にあやかり、目標を立て精進努力し、無事達成するよう今年の祈願をこめた達磨を手に入れたと思う元旦です。

隆夫 記

たべもの



豆知識 file 20

お酢の効用・暮らしの知識

お酢の種類は世界に4000種あると言われてます。お酒を発酵させれば酢になるため、膨大な種類になるのです。

興味深いのは、古代の人々も酢が体に良いことに気付いていたこと。ギリシャの医学者のヒポクラテス（BC460～BC370年ごろ）が病人に酢を摂るよう勧めていたそうで、中国の周の時代（BC1046～BC256年ごろ）でも漢方薬として人気があったとか。

主な効用とお役立ち情報

◆お酢の効用（キッチンで）

ビタミンCの破壊を防ぐ（大根おろし、ジュースなどに）

ごはんが日持ちする（米酢を入れて炊くと夏場も傷みにくい）

野菜を白く、アクがとれる（レンコン、ゴボウなどをさっとひたす）

生臭みが消える（煮つけの仕上げに）

◆お酢の知恵（暮らしの中で）

塩+酢で磨き粉がわりに（茶しぶもピカピカ。水に入れて洗うだけでもOK）
排水管の汚れとり（ひとにぎりの重曹+2分の1カップのお酢を注いで水を流す）

かゆみとり（里芋や山芋でかゆくなったときに!）

ぜひ、みなさんもお試しあれ!





原稿募集

機関誌「しょうしょく かい ぜん笑食快膳」は会員の皆様をはじめ多くの人達からの
身近な楽しい原稿を募集しています！

〔テーマ例〕

- 地域・会社での行事（レクリエーションなど）
- 趣味（ウォーキング・旅・グルメ・写真等々）

〔原稿書式〕

- A4判用紙（縦）に横書1～3枚程度で筆者の顔写真をお付けください。
- ・行事の写真等提供していただくと一層詳しい様子が伝わります。

～掲載文につきましては、薄謝を進呈します。～

〔投稿先〕 〒101-0044

東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5F
(公社) 日本メディカル給食協会「笑食快膳」編集係

E-mail : jmk_senmu@j-mk.or.jp

TEL 03-5298-4161 FAX 03-5298-4162

編集委員会名簿

| | | |
|-------|------|-----------------------|
| 編集委員長 | 中村勝彦 | 富士産業(株) 代表取締役 |
| 委員 | 篠島良介 | 国立病院機構東京医療センター 栄養管理室長 |
| 委員 | 鈴木潮 | 富士産業(株) 執行役員副本部長 |
| 委員 | 西村信之 | (株)ニッコクトラスト 顧問 |
| 委員 | 門間弘子 | (株)紅谷 安全衛生管理 室長 |
| 委員 | 千田隆夫 | (公社)日本メディカル給食協会 専務理事 |
| 委員 | 新井秀一 | (公社)日本メディカル給食協会 事務局長 |

スマートフォンで ホームページを ご覧いただけるように なりました！

<http://www.j-mk.or.jp/>

当協会のホームページがスマートフォンからも
ご覧いただけるようになりました。

研修・講習会の情報・機関誌が更に見やすくな
っております。特に、お問合せの多い研修・講
習会の日程もかんたんにチェックできるよう
になりました。

ぜひ、スマートフォンからもアクセスください。



日本メディカル給食協会





- 交通
- JR神田駅南口 徒歩3分
 - JR総武線快速・横須賀線新日本橋駅2番出口 徒歩5分
 - 東京メトロ銀座線神田駅1番出口 徒歩5分
 - 東京メトロ銀座線三越前駅2番出口 徒歩5分
 - 東京駅八重洲口より タクシー 15分



公益社団法人 日本メディカル給食協会

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5階

電話 03 (5298) 4161

FAX 03 (5298) 4162

ホームページ <http://www.j-mk.or.jp>

発行人 山本 裕康 編集委員長 中村 勝彦

(2020年1月発行)