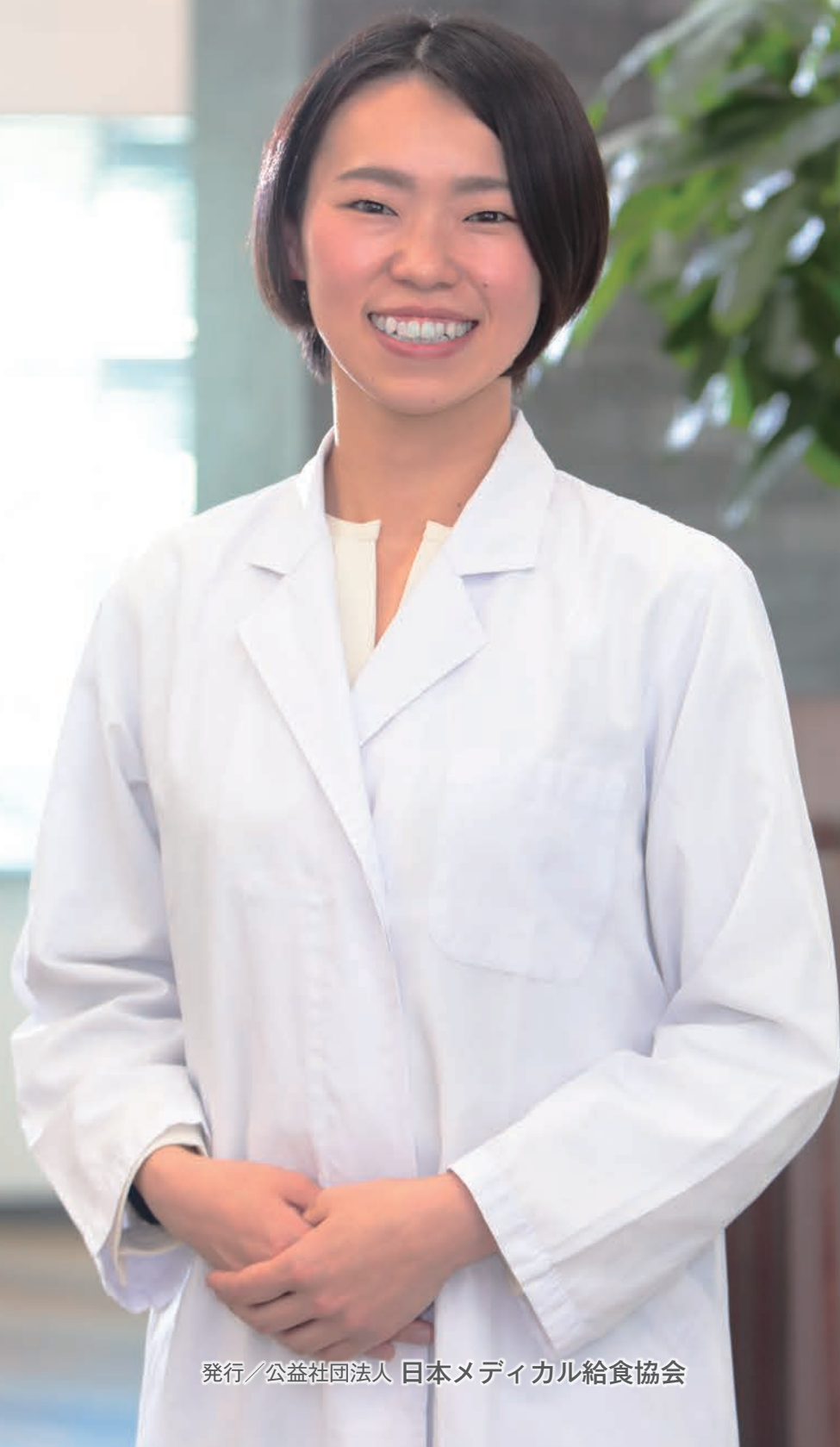


「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

# しょう 笑 しょく 食 かい 快 ぜん 膳

目標は、母を超えること。



「表紙の人インタビュー」  
株式会社東京天竜  
管理栄養士 服部莉奈さん

2022  
No.178

4  
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会

[特集1] 第43回フード・ケータリングショー  
[特集2] 第43回フード・ケータリングショー

|                    |    |
|--------------------|----|
| ■ 巻 頭 言            | 1  |
| ■ シリーズ メディカルフードと薬膳 | 10 |
| ■ 食品衛生総括責任者講習会     | 18 |
| ■ 会員企業紹介           | 24 |
| ■ 協会だより            | 30 |

|            |   |
|------------|---|
| 健康・食事相談感想文 | 3 |
| 協会セミナー情報   | 7 |

|                 |    |
|-----------------|----|
| ■ 耳寄り情報         | 32 |
| ■ 賛助会員紹介        | 34 |
| ■ Photo Gallery | 36 |
| ■ 編集後記          | 37 |

## 表紙の人 インタビュー

株式会社東京天竜で管理栄養士として勤務を始め  
9年目を迎えるという服部さんには、目標とする  
人がいるのだそうです。

### 仕事内容を教えてください。

本社の栄養衛生課で、約200件の事業所の衛生巡回や  
清掃状況の確認、献立作成などを主な業務としていま  
す。入社3年目の頃に、病院勤務でメディカル給食の  
業務にも従事したことがあります。今は子どもを育て  
ながら時短勤務で勤めています。

### 栄養士になったきっかけは？

母が栄養士で、母のようにになりたいと思ったことがき  
っかけです。何を作ってもご飯が上手でおいしくて、  
私の理想なんです。母の料理を超えたいと思って、  
目指しました。

2年前に出産のため富山の実家に帰って久しぶりに母  
の料理を食べたんですが、まだ全然かなわないと思  
いました（笑）。料理の知識が豊富で、私が思いつか  
ないような味付けやアレンジの引き出しがたくさんあ



って。バリエーションの幅が広く、山菜の調理方法  
など学校で学べないことも、母からたくさん教わりま  
した。

### 仕事をする上で心がけていることは？

「食に真心を込めて」という社是があり、私はその真  
心を込めた食事を楽しく食べてもらいたいと思っ  
て、日々の業務に臨んでいます。麺類の提供など利  
用者さんの好みに応じたものを提供できるようにと  
常に考えています。特に行事食の献立づくりなどは、  
またみんなと一緒にやりたいと思います。自分た  
ちで考えたものが形になり、利用者さんがおいしい  
と喜んでくださるので、やりがいがあるんです。

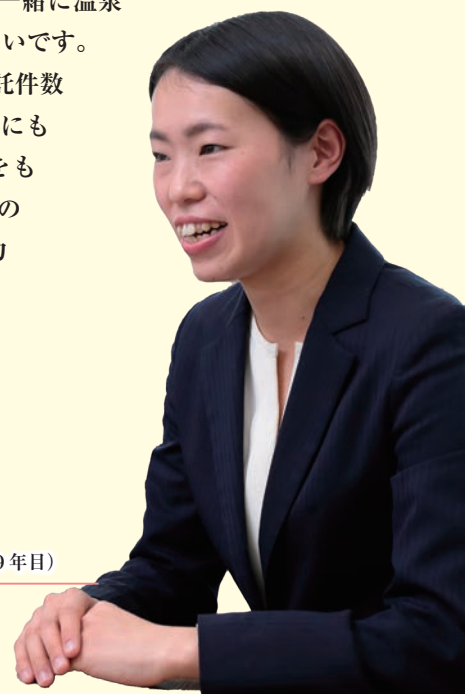
### プライベート、お仕事それぞれの今後の目標は？

コロナ禍が落ち着いたら、娘にマスクのない世界を  
見せてあげたいですね。一緒に温泉  
など、少し遠くに出かけたいです。

仕事では、医療施設の受託件数  
を増やすこと。そのためにも  
メディカル給食の知識をも  
つ従業員がもっと必要な  
ので、これからも育成に力  
を入れていきたいです。

株式会社東京天竜  
管理栄養士

はっとり まりな  
服部 莉奈 さん（入社9年目）



# 多様な人材が働き続けられる環境づくり

一富士フードサービス株式会社 代表取締役社長 大西 博史



2021年4月1日に、当協会の監事を拝命いたしました、一富士フードサービス株式会社の大西でございます。少しでも協会に貢献できるように、一生懸命務めさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

さて、新型コロナウイルスが世界を席巻し、2年以上が経過しております。会社の経営を担う立場としては、社員の生活保障と安全の確保、一方で事業を継続し続けること、この両輪を行う難しさを、身をもって経験しているところであります。長引くコロナ禍におきましては、医療従事者の皆様方のお陰で、多くの患者様が治療、療養することが出来ていることに対し、その使命感と行動に感謝と敬意を表します。我々はその一端を担う給食事業者として、社会に欠かせない業務を行って

いることに、あらためて身の引き締まる思いであります。今後いつ起こるかわからない感染爆発や、地震、大雨などの自然災害時においても、食事提供できる万全な体制の整備が急務であることを、痛切に感じているこの頃であります。

このような先行き不透明な環境下、事業を継続し続ける取り組み、また多様な人材が生き生きと働ける職場環境づくりの一環として、我が社では全国に5か所、障がい者の社員による農園を運営しております。その中で、昨年新たに開園した「京都山城ファーム」にて私が経験したことをご紹介させていただきます。「京都山城ファーム」は、京都府木津川市の耕作放棄地を借り、自分たちで一から立ち上げた農園であります。水耕栽培で、主に葉物野菜を栽培する農園です。農地を借りる経

験は初めての試みであり、木津川市の農業委員会や土木事務所、土地改良区等にご助言、ご協力を賜り、ビニールハウスを設置することができました。ところが、設置間もなく大雨の被害に遭い、水耕栽培装置の設置ができず、試行錯誤を繰り返し、当初の予定より4か月遅れて昨年10月に無事開園となりました。障がい者の方々の雇用については、農園がJR沿線で駅から近いこともあり、近隣の自治体や、障がい者支援団体、支援学校から見学や実習の依頼が多数あり、すぐに定員の10名に達することができました。雇用了社員の中には、農業大学校卒業者や、野菜の栽培に関心をもつ者がおり、そのメンバーを中心に栽培がスタートしました。水菜、サニーレタス、小松菜等の葉物野菜の種付から定植、その後毎日の温度管理や育成状況等の

記録を入念に行い、1か月後の11月に初めての収穫となりました。私が収穫2日目に農園見学に行きましたところ、従事する障がい者の社員が、野菜ができるまでの作業工程や、温度管理の方法などこと細かく説明してくれました。「今日は103パック収穫できました。近隣の給食事業所やスーパーに出荷しました。」と、その顔は満面の笑顔でした。社員と初めて面談したのは農園を開始する前のことでしたが、その時は、人見知りするような印象のあった社員も、5か月が経過し、明るく積極的に応対してくれるようになり、その表情は自信に満ちあふれていました。種から育てた野菜が収穫でき、商品化されたことで、自分たちの仕事为社会に役に立っていることに誇りを持つことができたのだと思います。当日来られていた支援学



校の先生や実習生も一緒になり、喜びあっていました。その姿を目の当たりにし、「京都山城ファーム」を立ち上げてよかったと安堵しました。今では近隣の方々や、支援学校、障がい者団体の方々が見学に来られ、農園の社員たちは応対に日々忙しくしております。また、収穫した野菜は、当社の事業所、近隣レストランの注文で完売しており、今では新しい野菜の栽培に挑戦するなど、充実した毎日を送っております。勤務する社員の働きがいを見つければ、社会にも役に立っている。この笑顔は経営者にとって、何ものにも代えがたいものと実感しました。コロナ禍で明るい話題が少ない頃でしたので、社員の満面の笑顔を見て、設立までの苦労とコロナでの暗い思いが報われました。

我々の給食事業は、人々の成長と健康を食で支える重要な生業であると認識しております。その一環として、自社で野菜を生産し、地場の食材を提供する。そこには雇用が生まれる。この取り組みは、今世界での共通目標であるSDGsにもつながるものであります。これからも、我々給食事業者が果たすべき使命として、あらゆるお客様の施設形態やご要望に合わせた食事提供を行い、毎日の食事が楽しみだと思っていただけるよう、安全安心を第一に精進していきたいと考えております。また、社員が仕事に誇りを持ち、多様な人材が生き生きと働き続けられる環境をつくること、これも同時に大事なことで考えます。お客様と社員に愛される会社を、我が社はこれからも目指してまいります。

給食業界にとって今後良い未来を切り拓くためにも、微力ながら、協会の発展に寄与できるよう努力を続けてまいりますので、ご指導ご鞭撻の程、よろしくお願いいたします。



社員の成長と共に農園も発展



## 第43回 フード・ケータリングショー 健康・食事相談感想文

「国際ホテル・レストランショー」「フード・ケータリングショー」「厨房設備機器展」の3展示会が（一社）日本能率協会の主催で、東京ビックサイト東展示棟1～6ホール、8ホールで行われました。新型コロナウイルス感染症、オミクロン株による13都県でまん延防止法が発令し、行動制限が実施されている期間でしたが感染症対策を遵守しながら開催され、当協会も主催団体の一員として2022年2月15日(火)～18日(金)まで参加しました。

今年のフード・ケータリングショーも感染拡大の収まりが見えず不安視される日々でしたが、3密を回避しながらの開催となりました。

展示ブースでは今年も能率協会からの強い要望を受け、「管理栄養士・栄養士による健康食事相談コーナー」を（公社）日本給食サービス協会、（一社）日本弁当サービス協会と一体化したスペースで、“健康と食のマルシェ”をサブテーマに掲げて実施。来場者と接触する健康機器を変更し、肌年齢測定器・ヘモグロビン量測定器・血管年齢・ストレス測定器を駆使し、関東信越支部栄養士委員会の幹事を中心に、体温測定、手指消毒の徹底を図りながら、協会職員全員の協力のもと、来場者の皆様に対応いたしました。



血管年齢・ストレス測定では「私はまだ若かったんだ。」とか、「食事生活、日常生活を変えないと駄目だって」という会話が漏れ聞こえるなど、一喜一憂する来場者の皆さんの姿がありました。

当協会には351名（昨年：398名）の来場者からアンケートの回答が得られました。今回の3展示会の入場者は28,328名（昨年：24,196名）と昨年同様に各出展会社のブースを廻る方はまばらで、運営側の人員が多く感じられる状況で、寂しさがありました。

また、当協会主催の給食セミナーでは、昨年度から今年度まで2か年度で実施した「産業別高齢者雇用推進ガイドライン」の実態調査報告を座長の淑徳大学 総合福祉学部 結城康博教授に特別講演をお願いし、集計業務を委託した株式会社ぎょうせい 臼井 淳主任研究員に説明報告をいただきました。

座長の結城康博教授が行った特別講演「高齢者雇用・継続が人材確保の切り札」の演題の概容については「セミナー報告」として掲載しております。

新型コロナウイルス感染症の対策により事前登録が義務づけられていましたが、当日は22名の方に聴講いただき、今後の取り組みについてのアドバイスとなりました。

この度のフード・ケータリングショーへの各社のご協力に感謝申し上げます。当日ご協力いただいた相談員の感想を掲載します。



## 富士産業株式会社 経営推進本部 竹原布美子

今年も昨年に続きコロナ禍での開催となりました。

第5波の新規感染者数が落ち着き始めた昨年の秋から、今年の準備が始まりました。開催時期には感染状況がどのようになっているのか、不安の中での準備スタートです。まずは、毎年好評の「管理栄養士・栄養士による健康・食事相談コーナー」の測定機器の選定からです。今年も感染拡大の鎮静化が見えにくいことから昨年と同様に人との接触は避けた方がいいと、関東信越支部栄養士会幹事の総意のもと機器の選定に入りました。数ある健康機器の中から、コロナ禍でのマスク生活で気になっている「お肌の状態測定」、毎年好評の「血管年齢・ストレスチェック」、簡単に測定でき食事との関連もある「ヘモグロビン量測定」の3機器を選定いたしました。

会場はマルシェをイメージしたレイアウトになっており明るいブースとなりました。

例年ですと全国の会員企業の管理栄養士・栄養士の方々に健康機器の測定と食事相談を担当していただいていたのですが、感染状況などから今年も昨年同様、協会スタッフの方々と関東信越支部の栄養士委員会幹事が担当いたしました。

会場は、コロナ禍の社会に少しずつ順応してきたのか出店ブースが昨年よりも盛況があったように感じました。協会のブースにお越しいただいた方々には「肌年齢測定」は人気であり、特に男性の方が興味を持たれていました。みなさん測定結果に一喜一憂され、中には「昨日もバックしたのにどういふこと」と肩を落とされていた若い男性の姿も。また、「ヘモグロビン量の測定」が指1本で簡単に測定できることに驚かれておりました。来場者の中には、「今年は骨密度ないの？毎年測定しに来ているんだけど」と毎年協会ブースを楽しみにされている方もありました。

オミクロン株感染拡大の中ではありましたが4日間、無事に終わることができ、安堵いたしました。感染拡大の山を繰り返し、次々と現れてくる新株の感染に心配は尽きることはありませんが、会員企業の管理栄養士・栄養士の方々が普段とは違う場所、また同業他社の方々に触れお互いが刺激を受ける機会となっているこのフードケタリングショーが来年は安心して開催され会員各社の管理栄養士・栄養士の方々が参加できることを願っております。



## 佐藤 りな

フードケタリングショーではお世話になりました。ブース関係者の皆様はとても温かく親切な方で、楽しくお仕事させていただきました。ありがとうございました。

今回ブースで行っていた検査では、ストレス測定と血管年齢に興味を持っていた方が多いように感じました。

診断結果を見て「やったー!!」と自身をつける方。

「まずいな…気をつけなきゃ…」とハッとする方。

自分の体についてはやはり皆様興味関心があるんだなあ。と思いました。

血管年齢も肌年齢もストレス測定もヘモグロビン測定も普段は目に見えないので気にすることも少ないですが、こうやって数値として目に見えるととても現実的なものになるので、とても良い企画だったと思います。

私自身も健康、そして食事の大切さについて改めて考える良い機会となりました。

また機会ありましたら、ぜひお手伝いさせていただきたいです。

ありがとうございました。





#### 日本メディカル給食協会 寺内 佑太

今年の協会のブースは昨年同様相談員の人数を絞っての開催になりました。

前回は歩行測定、体力測定（垂直飛び・全身の反射測定）といった今までとは違う内容でしたが、開催を行う場所が例年と同じになり、血管年齢ストレス測定、ヘモグロビン、肌年齢といった項目になり安心した半面、来場者の人数は例年通りまでは戻らず、いつになれば新型コロナの状況が落ち着くのか残念な気持ちになりました。

測定していただいた方とお話する機会があり「来年もまたどうぞ」と声をかけましたが「この状況なので来年は来るのが難しい」とおっしゃられることもあり、寂しい気持ちになり、なおさらこの状況が早く終わってくれることを願いました。

今回も特に大きなトラブルも無くスムーズに運営を行うことができましたが、来年はより良いものができるよう努力していきたいと思います。

#### 五十嵐 洋子

まず初めに、なんと言っても一緒に働かせていただいたブースで、対応してくださった社員の方々がとても良い方で楽しく働くことができました。

今回、同じ血管年齢担当で初めて会った、りなさんとゆきなさんとの3人で協力しあい、息ピッタリで、初めてあった気がしないくらいでした。

お客様方の反応もご自身の肌年齢、ヘモグロビン、血管年齢を測ることに皆さん個々の思いで楽しんでいただけてました。

ノベルティのアルコール消毒スプレー付きのボールペんに、もらって嬉しいというお声や、「こんなのがあるんだね!」とびっくりする方も居てとても反応が良かったです。

私も測定させてもらったのですが、特に肌年齢について、測定前は知りたいけど知りたくない複雑な気持ちでしたが、きちんと測定し今の状態が知ることができて嬉しかったです。

また、バックヤードでは、おいしいお弁当やお味噌汁、そしてお茶菓子もいただきありがとうございました。

測定結果の説明をお客様にすることで私自身の健康に対する意識も高くなりました。

血管年齢がちょっと高かったのでこれからも健康に気を付けていこうと思いました。

また出展する際は是非お手伝いさせていただきたいと思いました。

この度は楽しくお仕事をさせていただきありがとうございました。





## 日本メディカル給食協会 植田 貴大

日本メディカル給食協会職員の植田と申します。2度目の参加をさせていただきました。

コロナ禍ではありますが、お客様の笑顔が見たかったので気合を入れて臨みました。集合時間の40分前に到着をして準備万端…と思いきや、去年着たはずの白衣のボタンの付け方を忘れており、非常に恥ずかしい思いをしました。

今年も気合がから回っていたようです…

今年の担当は【ヘモグロビン測定】でした。ヘモグロビン量測ること、鉄分が足りているのかわかる機械です。

ご来場いただいたお客様からは、「この機械で何がわかるんですか?」「数値が低いとまずいんですか?」など様々な質問をいただきました。

「社会情勢が暗くなりがちのため、お客様も心配になっているのかな」と感じましたので、できるだけ安心してもらえるように笑顔で接客することを心がけました。

その中でとても思い入れのある出来事が1つありました。

それはヘモグロビン測定に来たあるお客様の出来事でした。

そのお客様は「最近いいことがないし体調も悪いんだよね。」と落ち込んだ様子で私に話しかけてくださいました。そしてヘモグロビン検査を行いました。

画面の機械の結果を見るや否や笑顔で顔をあげて「やったよ!生きてればいいことあるなあ!」と大喜びで私に微笑みかけてくださいました。

ご時世は【不要不急に人と会ってはならない】というもので、仕方がないと思いますが、そんな中でも誰かの力になれたかもしれない。

そんな貴重な経験ができたフードケイタリングショーでした。

業務の反省が1点あります。お客様が増えてきた際に焦ってしまい、ヘモグロビン測定が遅れてしまい、並んでいたお客様を待たせてしまったことです。

急いでいる時こそ、落ち着いて目の前の業務に向き合うこと。この教訓を今後の業務では生かして参りたいと思います。

最後に、困ったときに優しく手を差し伸べてくださったスタッフの皆さんにこの場を借りてお礼を述べさせていただきますと思います。

本当に助かりました、ありがとうございました。



# 第43回フード・ケータリングショー 協会セミナー情報

高齢者雇用・継続が人材確保の切り札！



淑徳大学 教授  
結城 康博

## 1 新成人120万人

2021年12月31日に総務省が発表した現在の人口推計によれば、2022年1月1日時の新成人を迎える人口が前年から4万人減って120万人となっている。読者の中にも、孫、息子もしくは娘さんが、今年、1月9日（日）あたりに成人式を迎えた方もいるだろう。

しかし、新成人の推移を見る限り人口減少社会の現実を理解できる。

1995年団塊ジュニア世代が成人式を迎えた201万を境に減少傾向である（図を参照）。

しかも、2021年出生数が約80万5千人であり、20年後の成人式は約80万人となることになる。その意味では、今後、親戚の成人式に立ち会える人も減少するというわけだ。

## 2 調理業界は労働市場で不利

今後の会社経営者にとって、最大

の課題は従業員の確保・定着である。既述のように人口減少社会においては、20代、30代の従業員の確保・定着は事業継続においても経営戦力における鍵となる。

特に、他産業の職種と比較して「調理」業務は、非常に不人気の業種である。立ち仕事であり、給与面など労働市場においては有利とはいえない。その意味では、減少傾向である20代、30代の従業員確保・定着においては、調理業界は厳しいことは明らかだ。

## 3. 高齢者雇用に活路を見出す

そこで、政府が推し進めている高齢者雇用の促進策に活路を見出す必要がある。政府は、高齢者雇用施策の推進として、①定年廃止、②70歳までの定年延長、③関連事業主などで70歳まで雇用機会を確保するなど、これらを全事業主に努力義務を求めるものとしている。実際、政府統計資料によれば、就業希望の65歳以上の者が仕事に就けなかった1番の要因が「適当な仕事が見つからなかった」というデータもある。ゆえ

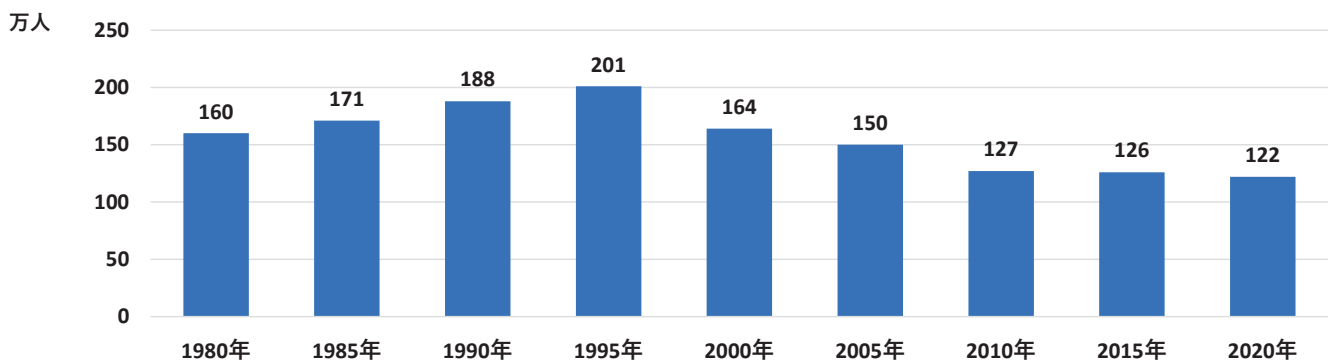


図 新成人人口（1月～12月）の年次推移

総務省統計局「統計トピックスNo.122」より作成 <https://www.stat.go.jp/data/jinsui/topics/topi1220.html>

に60歳もしくは65歳まで就業している労働者が属している事業主が、70歳までの雇用機会を保障することが、日本社会全体に求められている。

このような政府の施策に乗じて、給食業界も積極的に高齢者雇用の活用に経営方針を考えていくべきである。20代、30代の従業員の確保が難しければ、70歳前後の元気高齢者を非正規職員として活用していくことで、人手不足活用に対応せざるを得ない。

## 4. ICT化や外国人従業員

確かに、調理機器のロボット化、ICT化の活用によって人手不足の対策を講じることが期待できる。また、外国人従業員（技能実習生など）にも活路を見出すことも有効であろう。しかし、これらの手法は、解決策のカードの1つにはなりえないが、根本的な対応策にはならない。

なぜなら、どうしてマネジメント機能や細かい作業などは、日本人による人手が必要不可欠であるからだ。しかも、既述の2つの対応策は、費用面の課題もあり必ずしも費用対

効果を考えると有効とはいえないケースもある。

## 5 世代間ギャップ

なお、70歳までの雇用慣習を普遍化させるには、働く60歳代の意識を変えていかなければならない。なぜなら、若い世代と高齢者従業員との人間関係などの問題が生じかねないからだ。

筆者も研究者に就く前、役所勤めをしていたが、後輩の立場からすると60歳の定年を迎えた先輩方の中で人格的かつ能力的に、ぜひとも65歳まで残って欲しい人と、協調性がなくやっと定年で辞めてくれるという2つのタイプに分かれた。

今後、70歳まで定年もしくは再雇用が普遍化されれば、筆者のように思う後輩社員も、さらに増えるはずだ。

また、昨日まで主任・管理職だった人が定年を迎えて平社員とし70歳まで働く場合、かなり後輩らは気を遣うに違いない。これは前職の人が新たに職に就いたとしても、同様なことがあてはまる。

## 6 高齢者雇用の社会啓発

少子化高齢化時代において70歳雇用の普遍化は避けられないが、改めて65歳になる労働者も、「協調性」「謙虚さ」を再確認していく必要がある。

そのため、具体的には55歳前後から「後輩に好かれる」上司・先輩などの啓発セミナーを受講させるなど、70歳雇用に向けた「後輩に嫌われない」働き方マナーを身につける気運を社内で設けるべきであろう。





独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構のHP（下記アドレス）より、ガイドライン全文の閲覧・ダウンロードが可能です  
<https://www.jeed.go.jp/elderly/enterprise/guideline/medicalr3.html>

# 患者等給食業高齢者雇用推進 ガイドラインについて

株式会社ぎょうせい  
主任研究員 白井 淳

この「患者等給食業高齢者の活躍に向けたガイドライン」は、当業界として安全・安心な食事の提供を持続可能なものとしていくために、望ましい高齢者雇用推進の方向性を示

したものである。当協会の会員企業の代表者により「患者等給食業高齢者雇用推進委員会」を組織して議論を進め、昨年度、主に会員企業を対象に実施したアンケート調査（13

7社から有効回答）とヒアリング調査（10社を対象）の結果を基に取りまとめを行っている。

「第1章 高齢者雇用施策が求められる背景」では、高齢者雇用安定法の改正をはじめ、高齢者の活躍が求められる社会的背景を整理するとともに、患者等給食業では既に高齢者雇用が当たり前で重要な労働力となっており、各企業で諸々の課題を解決すべく、様々なアプローチや工夫をしている状況について記載している。

「第2章 高齢者雇用の推進に向けたポイント」では、各企業が高齢者の活躍を推進していくための視点（取り組みのポイント）を5項目に整理している。課題解決へのアプローチは企業の規模や事情により個々に異なることから、「取り組みのポイント」や「その具体的な課題」に對して、「参考となる事例等」を紹介することで、各社の施策の検討に役立ててもらえるようにしている。

「第3章 資料編」では、改正法の内容をより深く理解するための「改正高齢者雇用安定法のQ&A」や、厚生労働省の「高齢労働者の安全と健康確保に関するガイドライ

ン（エイジフレンドリーガイドライン）」等を掲載するとともに、独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構をはじめとした、高齢者雇用の課題解決に向けて相談ができる支援機関の窓口や支援制度について紹介している。

掲載された事例等は、限られた事業所（企業）のものではあるが、当業界では自然に従業員に寄り添う形で高齢者雇用が進んできていることが窺える。しかしながら、必ずしも人材戦略として積極的に高齢者雇用推進を位置付けている状況ではないとも言え、今後、差別化を図り、大きく伸ばしていく余地もあるように思われる。

高齢者雇用は、単に「会社対高齢者」の問題ではなく、若手など現役の従業員も含めた「会社対従業員」の問題として捉えることが必要である。高齢者の処遇や働き方に対する会社の方針は、求職者や現役従業員が自分たちの将来を占う重要な手がかりとなるものであり、会社から全従業員へのメッセージであることに留意して対応の検討を進めてほしい。

# 薬膳の基本をひもとく

中村学園大学 薬膳科学研究所  
徳井 教孝



## 1 薬膳とは

中国料理の一つに麻婆豆腐がある（図1）。パンダの故郷の四川省成都の伝統料理であるが、豆腐の上に赤黒い粉末がかかっている。日本でもブームになった花椒という四川料理でよく使われるスパイスである。成都では太陽が出ると犬が吠えると言われるほど、雲が垂れ込めるどんよりした天候が特徴で、湿度の高い地域

である。中医学では湿度が高い気候環境のもとでは発汗が乏しく、どうしても余分な水分が体内に留まりやすくなり、消化器系にも作用して食欲に影響するとしている。このため体調管理には余分な水分を体外に出すことがたいへん重要である。花椒は辛味があり、燥湿・散寒止痛（体内の湿を取り除き、胃腸を温め食欲をだす）の作用を有するため、麻婆豆腐は湿度の高い成都に暮らす人々に適した薬膳料理となっている。自

然環境は人々の健康状態に大きな影響を及ぼすので、薬膳は気候に応じた体調管理を行う養生食である。

中国では薬膳を、「中医薬理論の指導のもとに、中薬（中医学で用いる薬物の総称）と食物を配合し、伝統的飲食調理技術と現代加工方法を用い、色・香・味・形のすべてに良く、保健と治療に効果のある食療食品、料理の総称」と定義している。薬物を使うことが特徴である。一方、筆者らの薬膳の定義は、「中医学の



四川省成都



花椒の機能性  
・燥湿  
・散寒止痛

図1 麻婆豆腐（右上）と花椒の機能性



## 薬膳の基本をひもとく

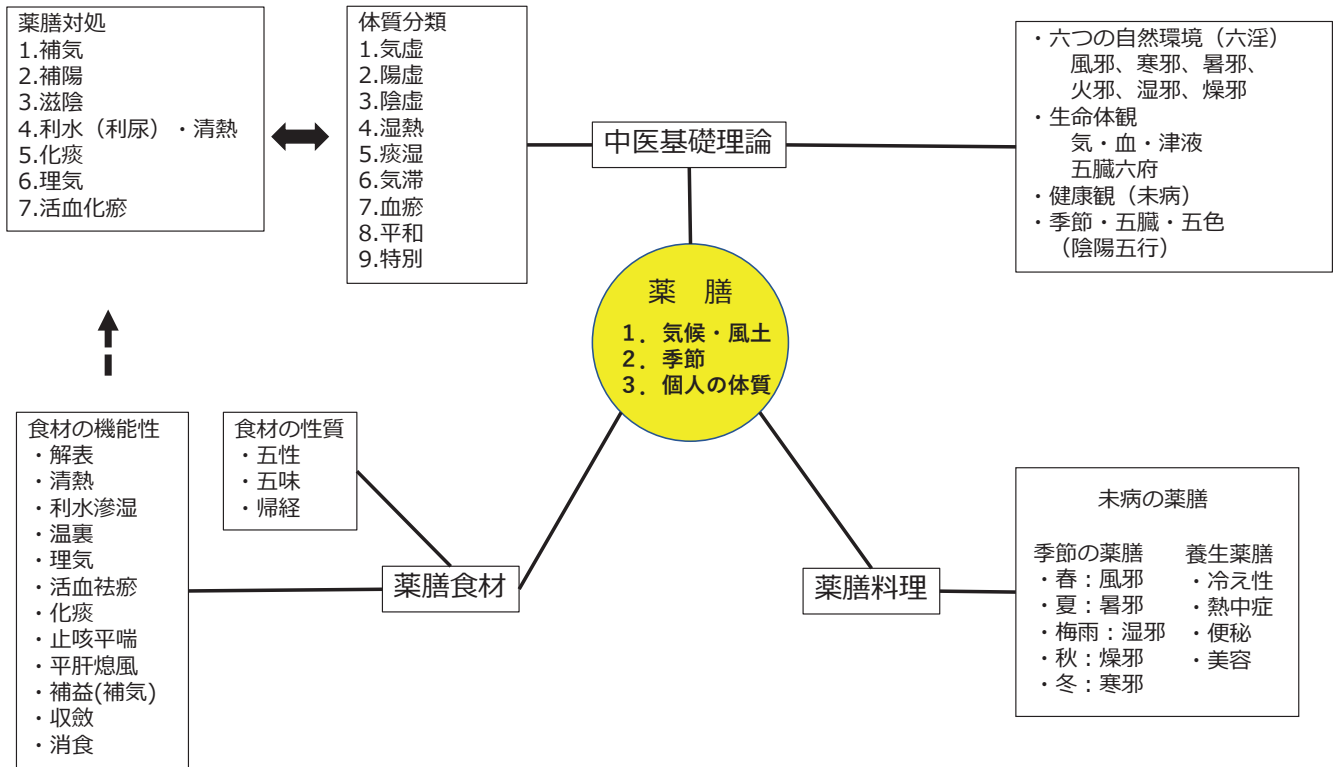


図2 薬膳に関する中医学基礎理論と食材の機能性

理論をもとに、気候・風土、季節、および個人の体質に合った食材を選び、それを組み合わせ、色、香り、味に満足できる食事」として中国の薬膳と区別するために日本型薬膳と呼んでいる。薬物は使用せず、基本的には食品を使うが、生姜、なつめ、桂皮など漢方薬にも使用される食品（中国では食療中薬と呼ばれる）を積極的に用いる。薬物を使用せず食品を使う理由は、薬膳を栄養学の一つとしてとらえ、栄養学の理解のもとで薬膳を発展させることが重要であると考えているからである。現代の栄養学の視点から、少なくとも栄養学的に問題のない薬膳を考えることは最低の条件となる。そういう意味で、薬膳の主な担い手として管理栄養士や栄養士が望ましいと考えている。もちろん、栄養学だけではなくて中医学の基礎を学ぶことはいうまでもない。

図2に薬膳に関する中医学基礎理論や食材の機能性の概要を示した。人間の健康に影響する要因、人間の生命を支えている要素、遺伝的性質と環境の相互作用で形成される体質、薬膳食材の機能性、薬膳料理の種類などを整理したものである。学

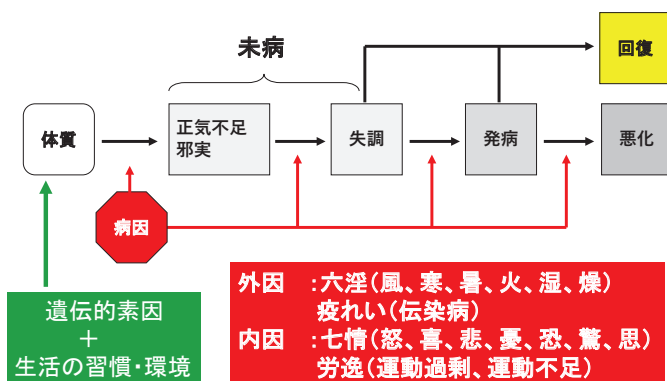


図3 中医学における健康観

中医学には未病という概念がある。図3に中医学の健康観を示した。ここでいう体質とは「人間が遺伝的要素を基礎に生活環境などの影響を受けて、成長・発育・老化する過程

## 2 中医学の健康観

術交流をしている上海中医薬大学の付属病院では治療食としての薬膳が提供されているが、薬物を基本的には使用しない日本型薬膳では未病の薬膳を目指している。

で形成されるもので、その結果、機能や構造・代謝などが比較的落ち着いている特殊な状態」である。この体質に病気の原因となる外因と内因が作用することで、生体の抵抗力が低下し（正気不足）、病気の原因（邪気）が増加し（邪実）、生体の機能は失調する。この状態のまま何らかの対処を取らなければ発病に至る。この状態までが未病の段階であり、何らかの対処を講じると生体は発病せずに回復に至る。病気を起こす外因として六淫がある。中医学が生まれた数千年前は現代のように環境を制御して、心地よい生活環境の中で暮らすことは困難であり、厳しい環境条件のもとで生き抜く知恵を身に着けたと考えられる。中医学では環境要因を六淫と称し、生命を維持するエネルギーの気を損ねる邪気ととらえ、それぞれの邪気を風邪、寒邪、暑邪、火邪、湿邪、燥邪と位置付けた。また疫れい、今でいう伝染病も外因の一つとした。一方、内因は七情つまり怒、喜、悲、憂、恐、驚、思の七つの精神状態が病気を起こすものと考えた。現代医学でいえば心身症の概念に通じるのではないかと思われる。

### 3 薬膳と気候・風土、季節

薬膳は気候・風土、季節に合った食材を選定することとなっているが、この理由はこれらが人間の健康状態に影響する重要な要因だからである。六淫には季節性や地域性があり、春は風邪、夏は暑邪、秋は燥邪、冬は寒邪による健康障害が生じやすい。関東から九州に4月に転勤で来られた方の中には、夏季に体調を崩す方がおられる。九州の夏季は暑いだけでなく湿度が高い高温多湿の気候であるため、湿邪にやられるようである。

夏季の不調の典型例が夏バテであるが、これはまず暑邪が引き起こしたもので、その病態と対処について図4に示した。生体が暑邪に侵されると、気虚（症状としては疲労倦怠感など）、津液虚（喉の渇き、固い便など）、熱（ほてり、多汗など）の病態となりやすい。そこで、それぞれの病態に対して、補気（疲労倦怠感を和らげる）、生津・止汗（水分補給、多汗を止める）、清熱（ほてりを冷ます）の作用がある食材を使う。補気作用のある食材にはニン

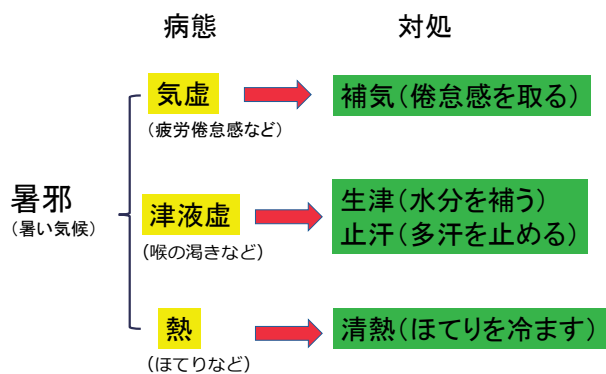


図4 暑邪による病態とその対処

ジン、山薬（ヤマイモ）、生津・止汗作用のある食材には五味子、キュウリ、トマト、クワイ、梅、レモン、スイカ、清熱作用のある食材には緑豆、ナス、キュウリ、トマト、レンコン、苦瓜（ゴーヤー）、シイタケ、陳皮（ミカンの皮を干したものの）、ヨクイニン（ハトムギ）、スイカなどがある。現代では十分な電解質を含む飲料を摂取することも大事である。夏バテは暑邪だけでなく、それに湿邪が加わるとともに、暑いため冷たい飲料を暴飲することで胃腸が弱くなり、気虚を増悪させるので、湿邪にも対処する必要がある。湿を

### 4 薬膳と体質

中医学における体質理論は複数あり、学者によってもその見解が異なっているが、中国で統一された体質分類が作成されており、その体質分類を表1に示した。体質とは別に中医学では証という概念が存在す

取る食材として、冬瓜（トウガン）、パイナップル、陳皮、ヨクイニンなどがある。韓国には夏バテ解消の飲み物がある。水正果（スジヨンガ）といい、すでにスーパーなどで販売されている飲料である。使う材料は干し柿、生姜、桂皮（シナモン）を使うこともある。蜂蜜、五味子などで、冷たい飲料だが胃腸の冷え過ぎを防止するための生姜、桂皮が入っている。同じような飲料が常夏のシンガポールにもある。ユネスコ世界遺産リストに登録されているシンガポール植物園の中に、ジンジャーガーデン（世界の生姜を集めたガーデン）があり、そのカフェでは生姜が入ったティーのメニューがある。韓国もシンガポールも薬膳がさかんで、薬膳が庶民の食生活にも根付いている。



## 薬膳の基本をひもとく

る。中医学の体質理論では体質は比較的安定したものと考えられているが、証は病気の原因となるものが体質に作用した結果、身体に現れる症候のことで比較的急性に変化するものと考えられている。中医学においては脈診、舌診など中医学特有の方法で患者の証を診断して、つまり弁証して（弁とは識別、判断する意味）、それに基づいて治療方法を決定する、つまり論治をおこなっている。この手順は弁証論治といわれている。体質分類の中の一つのタイプである気虚（疲労倦怠感など）を例に取り説明する。気虚の病態は臓腑の機能低下、抵抗力減退の状態で、原因

表1 中医学における9つの体質分類

| 体質   | 特徴                |
|------|-------------------|
| ・気虚質 | 気不足により、生体・臓腑機能の低下 |
| ・陽虚質 | 陽気不足により虚寒の症状出現    |
| ・陰虚質 | 陰液の不足により陰虚内熱の症状出現 |
| ・痰湿質 | 水液が停滞による症状が出現     |
| ・湿熱質 | 湿熱が貯留による症状が出現     |
| ・血瘀質 | 血液循環障害による症状が出現    |
| ・気鬱質 | 気の停滞による症状が出現      |
| ・平和質 | 屈強で健康的な体質         |
| ・特別質 | アレルギーなどの特異性体質、    |



図5 「魔法の鏡」による栄養指導

### 1) 保健原則：症候体質改善するための対処法

益気固表：気が足りないために外邪（外部から身体に侵入する発病因子）が体の中に侵入しやすくなっているのを防ぐ。

健脾和胃：消化機能を活性化し胃腸の働きを改善して気の産生を回復する。

### 2) 日常養生：日常生活で気をつけること

1. 早起き早寝、十分な睡眠時間を取り、四季の気候変化に応じて規則正しい生活を送る。
2. 適度な運動をし、過度な肉体労働を避ける。

### 3) 飲食薬膳

1. 黄耆入りのニワトリスープ：黄耆（おうぎ）（漢方薬）は「益気固表」の効用があり、とり肉には気を補給し元気を養う効能がある。
2. もち米と山芋おかゆ：もち米は補気養胃（気を補い胃の働きを高める）、山芋は健脾和胃の効用がある。

### 4) 有効なツボ



図6 気虚タイプの人の健康管理の解説

として先天的体質虚弱、過労、ストレス、栄養不足などが上げられる。よく見られる症状としては疲れやすい、朝起きにくい、声が小さい、汗が出やすい、立ちくらみしやすいなどがある。現代医学は科学技術の進歩で客観的な診断を行うようになってきたが、中医学も情報技術やセンサー技術の進歩で、熟練中医師が診断していた脈診などを科学技術のもとで診断する機器が開発されている。図5の写真は、2017年に福岡市で中村学園大学と上海中医药大学の共同で開催した薬膳博覧会YakuzenExpo2017において、日本で初めて紹介した「魔法の鏡」による体質診断の様態である。「魔法の鏡」という名称は私が勝手に名付けた名前であるが、タブレットに自分の顔を映し、舌を出すとコンピュータが自動で顔色判定や舌診を行い、その日の体質を判定して教えてくれる。判定結果は体質診断表にあるタイプから一つ選ばれる。そしてその日の体質に望ましい食事が提案され、どここのツボをマッサージすればよいかも画面に出てくる。毎朝、鏡を見ない人はいないと思われるため、毎日の健康管理に役立つアプリ

となっている。スマートフォン版もすでに開発されている。また車の座席に座りバックミラーを見ると、そこで体質を判定できる機器も開発されている。近い将来ベッドサイドでこのタブレットを用いて患者さんの顔を写し、その日の望ましい食事メニューを提案できる日が来るかもしれない。

図6に「魔法の鏡」の判定後に提供される健康管理の解説の一部を示した。体質改善するための対処法、日常生活で気を付けること、体質改善に適した薬膳、有効なツボなどが提案されている。「魔法の鏡」では体質診断を判定するとされているが、体質は比較的安定したものと考えられるため、毎日の生活の中で生体に何らかの負荷がかかり体質のタイプに応じて出てきた症候、つまり証に近いものを判定しているのではないかと思われる。中医学では語句の定義が明確でないことがあり、それが中医学の修得を難しくしている面があるが、いずれにしても、現代医学では捉えきれない生体の微妙な変化を証として判定することで、日々の健康管理ができるウェアラブルデバイスとして大きく発展

する可能性を秘めている。上海中医药大学では、すでに住民を対象に「魔法の鏡」を使ってビッグデータを集め、デジタルによる未病ヘルスサービ事業を展開している。

## 5 おわりに

食後血糖値の上昇を示す指標としてグライセミック・インデックス(GI)がある。トマトのGIは30であるがトマトを摂取後血糖がかなり増加する人がいる。食後血糖値は個人差があることがわかっており、イスラエルでは糖尿病の栄養指導にすでに取り入れられている。このように21世紀の栄養は個別化栄養の方向に進むと考えられ、きめ細かな栄養サービスの展開が予想される。薬膳の基礎となっている中医学の分野は熟練中医師だけが体質や証を診断できる環境であったが、これからは科学技術を活用してある程度の診断が可能となり、予防栄養や臨床栄養にも広く活用できるようになると考えられる。次回から具体的な薬膳料理について中村学園大学栄養科学部の三成由美先生にお話いただく予定である。

### 参考文献

1. 徳井 教孝, 張 再良, 三成 由美, 郭 忻, 薬膳と中医学, 2003, 建帛社
2. 神戸中医学研究会 (編著), 中医学入門, 2012, 東洋学術出版社
3. 宋 鸞冰 (編集), 柴崎 瑛子 (翻訳), 中医病因病機, 1998, 東洋学術出版社
4. 神戸中医学研究会 (編著), 中医臨床のための中薬学, 2011, 東洋学術出版社
5. 柯 雪帆 (編著), 兵頭 明 (訳), 中医弁証学, 1999, 東洋学術出版社
6. 木田 正博, 中医学を实践する意義②, 伝統医学, 5 (2) 52-55, 2002
7. 王 志如, 紀 会解, 中医体質学説の研究状況, 中医臨床27 (3) 320-324, 2006
8. 徳井 教孝, 向坂 幸雄, 入来 寛, 熊谷 奈々, 御手洗 早也伽, 酒見 康廣, 川島 年生, 三成由美, 薬膳研究の展望, 薬膳科学研究所紀要, 11, 7-12, 2019
9. 徳井 教孝, 向坂 幸雄, 入来 寛, 熊谷 奈々, 御手洗 早也伽, 酒見 康廣, 三成 由美, 薬膳と精密医療, 薬膳科学研究所紀要, 12, 7-12, 2020



中村学園大学 栄養科学部  
特任教授・学長補佐

三成 由美

# 春の薬膳料理

春の主気は「風」。「四季はみな風有り」とか「風は百病の長なり」といわれ、風は体を侵すことが多いとされています。健康な状態であれば、問題はありません。抵抗力が弱くなると、発病させる邪気となり、それが風邪となり上昇や外向きの性質を持っているので、身体の上部、つまり頭、鼻、咽喉などを侵しやすくなります。これを抑えるのが発散作用のある食材です。発散作用のある生姜、山椒、紫蘇などの食材に、新鮮な野菜、また旬の魚介類を取り入れることが重要です。

## 三徳麻婆豆腐

### 【材料・4人分】

|               |               |
|---------------|---------------|
| 木綿豆腐          | 450g (1.5丁)   |
| 豚ひき肉          | 120g          |
| (大豆ミート・まめプラスM | 30g)          |
| 生姜汁           | 適宜            |
| 油             | 45g (約大さじ3)   |
| 豆鼓            | 20粒           |
| 白葱            | 100g (1本)     |
| 醤油            | 30g (約大さじ2)   |
| 豆板醤           | 30g (約大さじ2)   |
| 甜面醤           | 30g (約大さじ2)   |
| スープ           | 100g (1/2カップ) |
| 片栗粉           | 18g (大さじ2)    |
| ごま油           | 30g           |
| 赤唐辛子          | 1本            |
| 生姜            | 10g           |
| 白葱            | 10g           |
| 山椒            | 3g            |
| 飾り            | にら            |
| 〈甜面醤〉         |               |
| 八丁味噌          | 500g          |
| 水             | 500g          |
| 酒             | 35g           |
| 白絞油           | 75g           |
| 砂糖            | 250g          |
| 醤油            | 50g           |
| だしの素          | 10g           |
| ごま油           | 35g           |
| 〈白飯〉          |               |
| 精白米           | 480g(3カップ)    |
| 水             | 720g          |

### 【栄養価・1人分】

|        |         |
|--------|---------|
| エネルギー  | 369kcal |
| たんぱく質  | 15.3g   |
| 脂質     | 30.3g   |
| 炭水化物   | 12.5g   |
| カルシウム  | 132mg   |
| マグネシウム | 89mg    |
| 鉄      | 2.6mg   |
| 食物繊維   | 2.6g    |
| 食塩相当量  | 3.0g    |



### 【作り方】

- ① 木綿豆腐は重しをして30%ほど水気を切り、約1cm角に切る。白葱、豆鼓はみじん切りにする。
- ② 鍋に油を熱し、Bの香味野菜を入れて油に香りをつけ、取り出して豚ひき肉を入れバラバラにほぐすようにして炒める。
- ③ ②にAの調味料を入れて軽く炒め、①の豆腐を入れ2～3分煮込んで水溶き片栗粉で薄くとろみをつける。
- ④ 全体を大きくかき混ぜ、最後にごま油を入れ、器に盛る。

### 〈甜面醤〉

- ① 鍋に八丁味噌を入れ、Cを加えて弱火で煮詰める。

### 〈白飯〉

- ① 米はたっぷりの水で手早く3～4回水をかえて洗う。洗ったら水を切り、水かげんして夏期は30分～1時間、冬期は1～2時間浸漬する。
- ② 鍋を火にかけ強火で沸騰するまで炊き、その後中火で10～15分間加熱し、10秒程度火を強めて余分の水分をとばして火を止める。そのまま10～15分蒸らす。

## 鯛と木耳の生姜蒸し

### 【材料・4人分】

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 鯛                        | 500g |
| A：紹興酒 15g + 塩 5g         |      |
| 木耳                       | 40g  |
| 大棗                       | 8個   |
| 生姜                       | 40g  |
| 白葱                       | 40g  |
| B：紹興酒 30g + 砂糖 5g + 塩 5g |      |
| 青葱                       | 20g  |



### 【作り方】

- ①鯛は鱗と内臓を取り、きれいに洗ってAで下味をつけます。
- ②鯛の両面に3〜4カ所、切り込みを入れます。
- ③木耳と大棗を水に戻します。
- ④生姜を輪切りに、葱を斜めに切り②の鯛に挿みます。
- ⑤皿に③を入れ、④をのせてBで味をつけ、強火で15分間蒸します。
- ⑥蒸しあがったら青葱をのせて2分間余熱で蒸らします。

### ★魚臭の除去法★

魚は鮮度が低下すると不快臭を発生します。それを取り除く方法を紹介します。

- ①スパイス、薬味(生姜、葱、にんにく)を使う。
- ②酢を使ってアミン類を結合させる。
- ③塩の脱水作用を利用する。
- ④酒類を使う。
- ⑤醤油、味噌、牛乳を使って臭いを吸収させる。

### ★鯛の効能★

胃腸の調子を整え、機能を高めてくれます。  
疲労、食欲不振といった症状の際に摂ると効果的です。

## 鶏肉と筍の山椒香り揚げ

### 【材料・4人分】

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 若鶏下もも肉                                                                      | 8本(1本80g) |
| 塩                                                                           | 3g        |
| A：こしょう 少々 + 醤油 100g(1/2カップ)                                                 |           |
| B：酒・みりん 各50g + 山椒の実 10g +<br>山椒の芽 8枚 + 八角 1個 + 生姜 10g +<br>白葱 10g + 赤唐辛子 2本 |           |
| 筍                                                                           | 80g       |
| 片栗粉                                                                         | 8g        |
| 揚げ油                                                                         | 適宜        |
| 山椒の芽                                                                        | 適宜        |
| 山椒の実                                                                        | 適宜        |



### 【作り方】

- ①鶏肉はAで下味をつけます。
- ②Bでつけ汁を作り一煮立ちさせて冷ましておきます。
- ③ボールに①と②を入れて1時間ほど漬け込みます。
- ④筍はくし型に切り③に15分間漬け込みます。
- ⑤蒸し器に③を入れ30分間蒸して香りをつけます。
- ⑥⑤の鶏肉の水分を切り中温の油で揚げます。
- ⑦④の筍に片栗粉をつけて強火できつね色に揚げます。
- ⑧鶏肉と筍を器に盛り、山椒の芽と山椒の実を添えます。

### ★調理のポイント★

山椒の芽は叩いて、山椒の実はつぶして調理すると香りが強くなります。  
香りを生かすことで味が引き締まり減塩で美味しくいただけます。

### ★山椒の効能★

手足の冷え、食欲不振、腹痛がある場合、温めて症状を軽減させます。生姜とともに摂るとさらに効果的です。



## 薬膳の基本をひもとく

### おい紫蘇ピリカラ漬け

#### 【材料・4人分】

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| 紫蘇の葉                             | 10枚  |
| 蓮根                               | 150g |
| 胡瓜                               | 150g |
| 茗荷                               | 50g  |
| 木耳(黒木耳)                          | 5g   |
| A：酢 50g + 醤油 15g + 砂糖 24g + 赤唐辛子 | 1本   |
| 化学調味料                            | 少々   |
| 穂紫蘇                              | 適宜   |



#### 【作り方】

- ①紫蘇の葉は細かくせん切りにし、水にさらします。
- ②蓮根は半月の形に薄切りして、強火でさっと茹でます。
- ③胡瓜は薄く輪切りにし、3%のたて塩に5分間漬け、水気を切っておきます。
- ④茗荷はせん切りにし、熱湯をかけAの調味料につけます。
- ⑤木耳は水で戻し、せん切りにします。
- ⑥食べる直前に②③④⑤を合わせ、器に盛り、紫蘇の葉と穂紫蘇を飾ります。

#### ★調理のポイント★

紫蘇の香り成分のペリルアルデヒドが食欲増進を促してくれます。薬味として使う時、細かく刻むと香りの成分が引き出され、香りが強くなります。保存は、濡らしたペーパーに包んで冷蔵保存しておくといでしょう。

#### ★紫蘇の効能★

悪寒、発熱、咳、無汗の風邪症状を緩和させます。生姜と一緒に摂るとさらに効果的。また、陳皮とともに摂ると食欲不振、腹部膨満感の症状を軽減させます。

## 結

中医学の陰陽五行学説から薬膳を紹介しますと、五行の木は季節は春で、肝が盛んになる時期です。五臓の肝が病むと表裏関係の肝も病むことになります。そして目が充血したり、筋肉、爪に異常が出たりします。顔色が青くなると肝に異常があることがあります。肝を養うのは、酸味のある食材です。酸味の欠乏や過剰は避け、適量摂取することが重要なのです。

陰陽五行学説は、古代における自然発生的な哲学であり、現代の科学から見ると不合理な点があるかと思われます。しかし、全面的に否定するのではなく、有効な部分を受け継ぐことが大切かと信じています。

# 食品衛生法改正とHACCP 制度化の実態 国内平準化への取組と課題

### 改正食品衛生法の本格施行

令和3（2021）年6月に改正食品衛生法が本格施行された。改正項目は表1のとおりであるが、改正の目玉はやはりHACCP制度化である。HACCP制度化に伴い、営業許可施設はもちろんのこと、新たに創設された営業届出施設もすべて「HACCPに沿った衛生管理」を取り入れることとなった。同法第51条で厚生労働大臣は、公衆衛生上必要な措置基準を食品衛生法施行規則（省令）で定めることとされた。表2のとおり、省令には一般的衛生管理や食品衛生上の危害を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPの取組）の基準が規定された。

この規定に基づき、営業者（営業許可と営業届出）は、自主的に衛生管理計画や手順書を作成して衛生管理を行い、記録を保存するとともに定期的に検証して見直すことが求められている。この考え方は、ISOのマネジメントシステムであるPDCAに沿ったものである。

表3のとおり、大規模な食品工場では「HACCPに基づく衛生管理」を、飲食店営業など小規模施設や営業届出施設は食品事業者団体が策定した手引書に基づいて「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うこととされた。

食品事業者団体は、厚生労働省が示した「手引書策定のためのガイドンス」に基づき、手引書案を策定して、厚生労働省が開催する「食品衛生管理に関する技術検討会」にて確認を得てから各団体に提示している。すでに、厚生労働省のHPには

100種類以上の手引書が掲載されている。

### 委託給食事業者の手引書

日本給食サービス協会と日本メ

ディカル給食協会では、HACCP制度化に備えて令和2年7月に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱」を策定して協会員に提示している。令和3年3月、この要綱を「食品衛生管理に関する技術検討

表1 食品衛生法の改正項目

|                      |
|----------------------|
| 1. 広域的食中毒事案への対策強化    |
| 2. HACCPに沿った衛生管理の制度化 |
| 3. 特定成分による健康被害情報の収集  |
| 4. 器具・容器包装のポジティブリスト化 |
| 5. 許可制度の見直し・届出制度の創設  |
| 6. 食品リコール情報の報告制度の創設  |
| 7. その他（輸出入食品の安全対策等）  |

表2 公衆衛生上必要な措置基準 省令第66条の2

|              |   |                                       |
|--------------|---|---------------------------------------|
| 厚生労働大臣が定めた基準 | ① | 一般衛生管理の基準（省令別表17）                     |
|              | ② | 特に重要な工程を管理するための取組の基準（HACCPの取組 省令別表18） |
| 営業者が遵守する事項   | ③ | 1 衛生管理計画の作成と周知徹底                      |
|              |   | 2 手順書を必要に応じて作成                        |
|              |   | 3 衛生管理の実施状況の記録と保存                     |
|              |   | 4 衛生管理計画、手順書の検証と見直し                   |

表3 HACCPに沿った衛生管理

|                     | 対象施設                      | 衛生管理計画               |
|---------------------|---------------------------|----------------------|
| HACCPに基づく衛生管理       | 大規模施設（従事者50名以上）           | CODEXによるHACCPに準拠     |
| HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 | 小規模事業者<br>飲食店営業<br>営業届出施設 | 食品事業者団体が策定した手引書を基に作成 |



食品衛生アドバイザー  
（元中央区保健所食品衛生監視員）

小暮 実

# 食品衛生総括責任者講習会

会」に提示したところ、小規模な施設でも対応可能な手引書とするよう指摘されたため、簡略化して令和3年5月に「委託給食事業者」のための手引書が厚生労働省HPに公開されている。

## 集団給食施設の取扱いについて

令和2年8月、HACCP制度化の本格施行を控えて、「集団給食施設の取扱いについて」が通知された（表4）。従前、自治体により学校や病院等の営業許可の取扱いが異なっていたため、今回の改正に当たり、調理業務を外部事業者に委託する場合には、令和3年5月末までに営業許可を取得することとなった。なお、大量調理施設衛生管理マニュアルにしたがって衛生管理を行っている場合には、新たな対応は必要ない旨、記載されている。また、営業届出施設についても、食品衛生責任者の設置が義務付けられているので留意されたい。

## 学校給食衛生管理基準

今回、食品衛生法でHACCP制度が導入されたが、学校給食法で

表4 集団給食施設の取扱いについて R2.8.5日薬生食監0805第3号

|                                                                                                         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 一 HACCPに沿った衛生管理について                                                                                     |  |
| (1) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」・・・に従って衛生管理を実施している場合は、新たな対応は生じないこと。中小規模等の施設においては、・・・手引書を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施すること。 |  |
| (2) 食品衛生責任者の設置について                                                                                      |  |
| 二 営業の届出について                                                                                             |  |
| (1) 集団給食施設の設置者又管理者は保健所に届出                                                                               |  |
| (2) 調理業務を外部事業者に委託する場合は営業許可を取得                                                                           |  |

表5 学校給食に関する衛生基準やマニュアル等

|          |                                              |
|----------|----------------------------------------------|
| 平成9年     | 大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食衛生管理基準                   |
| 平成14～16年 | 食中毒防止のための学校給食調理環境改善事例第1～3集                   |
| 平成17年    | 食中毒防止のための学校給食調理環境改善事例第4集                     |
| 平成20年    | 四訂学校給食における食中毒防止の手引き                          |
| 平成21年    | 学校給食調理場における手洗いマニュアル                          |
| 平成22年    | 学校給食衛生管理基準、洗浄・消毒マニュアルPart I、学校給食における食中毒防止Q&A |
| 平成23年    | 洗浄・消毒マニュアルPart II、学校給食において発生した食中毒事例集         |
| 平成24年    | 学校給食衛生管理基準の解説—学校給食における食中毒防止の手引き—             |
| 平成25年    | 衛生管理&調理技術マニュアル                               |
| 平成27年    | 学校給食調理従事者研修マニュアル                             |
|          | 学校給食施設・設備の改善事例集                              |
|          | 学校給食における食物アレルギー対応指針                          |

は平成21（2009）年にHACCPの考え方を取り入れた「学校給食衛生管理基準」が告示されており、10年以上前にHACCPによる衛生管理が制度化されている。

表5のとおり、関連の各種のマニュアルや改善事例等について提示されているので参照されたい。特に、調理従事者研修マニュアルや食物アレルギー対応指針については、参考になると考える。

なお、学校給食衛生管理基準では、ノロウイルス対策等から、調理従事者用のトイレについては、個室内に手洗い設備を設置することとされている。また、ノロウイルス対策としては、東京都HPの「食品衛生の窓」に「男性の小用時手指汚染実験」について興味ある記載があるので参考とされたい。

## 検査（保存食）の保存

HACCPの制度化とともに、今まで各自自治体が条例で規定していた「公衆衛生上講ずべき措置基準」については、省令で「公衆衛生上必要な措置基準」とされ全国一律となり平準化されている。今まで給食施設については、大量調理施設衛生管理マニュアル等の通知に基づき、原材料や調理済み食品の検査の保存を指導してきた。今回、公衆衛生上必要な基準が省令となったことにより、大量調理施設（一回300食または1日750食以上）については、検査（原材料と調理済み食品の保存）が義務化されたことになる。特に従来、原材料の保存については努力規定であった自治体も多いことから、対象となる弁当・惣菜工場などでは、対策に迫られている。

## 食品衛生監視票

令和3年3月、保健所の食品衛生監視員が営業施設を監視指導する際に使用する、新しい食品衛生監視票が通知されている。監視票の構成と

表6 食品衛生監視票の構成と配点

| 監視項目      | 項目 | 配点  | 全般的な事項（営業者の責務）  | 配点 |
|-----------|----|-----|-----------------|----|
| 全般的な事項    | 5  | 26  | 1 衛生管理計画作成      | 4  |
| 一般的衛生管理   | 25 | 42  | 2 必要な手順書の作成     | 6  |
| HACCP管理 ※ | 7  | 38  | 3 食品取扱者への教育訓練   | 8  |
| その他       | 3  | 0   | 4 衛生管理の記録・保存    | 4  |
| 計         | 40 | 106 | 5 計画・手順書の検証と見直し | 4  |

※HACCPの考え方を取り入れた衛生管理施設は全般的な事項で評価

配点を表6に示した。「HACCPに基づく衛生管理」を行う大規模施設の監視指導では、このまま使用するが、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する小規模施設では、全般的な事項でHACCP管理の内容も含めて評価することとされている。つまり、全般的な事項5項目と一般的衛生管理25項目の計30項目で採点されることとなる。項目数のわりに全般的事項に対する

今回の食品衛生法改正で、永年改正されていなかった営業許可業種が見直され、新たに32業種に整理された。改正前は許可業種であった乳類販売業などは、新たに創設された営業届出の対象（注1）となった。給食施設内で、仕入れた弁当や調理パン、冷蔵の必要な乳、乳製品などを販売する場合には、新たな営業届出の対象となっているため留意されたい。なお、今まで乳類販売業を取得していた施設については、新たな届出は不要とされている。不明な点は、管轄の保健所に確認されたい。

### 業種見直しと営業届出の創設

配点が多くなっており、衛生管理計画や手順書の作成、記録の保存、検証と見直しとともに、食品取扱者への教育訓練についての配点が高い。この通知では、食品衛生監視票の他、使用方法、評価の考え方が記載されている。今後、給食業務の委託先からの監視票の写しの提示を求められることも想定されることから、一読され自己採点しておくことをおすすめする。

表7 食品衛生法施行規則 別表19 共通基準

|                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------|
| 三 施設の構造及び設備                                                               |
| チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。   |
| 四 機械器具                                                                    |
| ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。 |

今回の改正で、施設基準についても全国の平準化が諮られている。都道府県等が条例で規定することは同じであるが、省令別表19に示された参酌基準に沿って規定することで、全国ではほぼ一律となり平準化されている。今回の改正にあたっては、平成30（2018）年4月に参議院の附帯決議が出され、営業者に新たなコスト負担が生じないように、施設（ハード）はそのまま、HACCPに沿った衛生管理（ソフト）を導入することとされた。このため、全

### 営業許可施設基準の平準化

図1 再汚染が防止できる構造（例）



東京都HP「食品衛生の窓」食品関係営業許可の手引きより引用  
kyoka\_tebiki2021 (tokyo.lg.jp)

一般的には規制緩和された施設基準となっている。ただし、手洗い設備の水栓については、再汚染が防止できる構造であることとされた（表7・

# 食品衛生総括責任者講習会

表8 埼玉県学校給食での食中毒

|       |               |
|-------|---------------|
| 年月日   | 令和2年6月26日(金)  |
| 原因施設  | 埼玉県内給食センター    |
| 患者／喫食 | 2,958名／6,762名 |
| 原因食品  | 海藻サラダ         |
| 病因物質  | 病原大腸菌O7:H4    |
| 推定原因  | ①原材料の汚染       |
|       | ②前日調理（水戻し）    |
|       | ③長時間不適温度で保管   |
|       | ④加熱せずそのまま提供   |
| 営業停止  | 7/2～7/4（3日間）  |

表9 再発防止策

|   |                                                   |
|---|---------------------------------------------------|
| 1 | 当該事業者<br>①検証実験に基づく調理工程の見直し<br>②大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守 |
| 2 | 八潮市<br>①業務委託先の衛生管理状況の把握<br>②学校給食衛生管理基準等の確認        |
| 3 | 埼玉県<br>①類似業態に対する事例共有及び講習会<br>②監視指導体制の見直し          |

表10 和歌山県学校給食での食中毒

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 発生年月日 | 平成29年1月26日(水)                       |
| 原因施設  | 御坊市給食センター                           |
| 患者／喫食 | 763名／2,062名                         |
| 原因食品  | 磯和え（1/25の昼食）                        |
| 病因物質  | ノロウイルスGⅡ                            |
| 原因    | 調理従事者からの二次汚染が疑われたが、後に「刻み海苔」が原因と判明した |
| 営業停止  | 1/28(金)～2/10(木)14日間                 |

## 八潮市での大規模食中毒

令和3年3月22日に菓事食品衛生審議会食中毒部会がWEB会議で開催された。この審議会で、患者数が500人以上の食中毒事件について報告があり、中でも八潮市の給食センターでの事件について詳細に報告されている（表8）。厚生労働省の審議会HPに、議事録や資料が掲載

図1）。また、揭示設備についての記載もあるので、施設の改善が必要となる施設もあると考える。

されているので、参考にされたい。この事件では、7月2日（金）から4日（日）まで3日間の営業停止が命令されている。

なお、再発防止策としては、大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守していなかった事業者、業務委託先の衛生管理を十分に把握していなかった教育委員会、保健所の監視指導体制の見直しについても記載されている（表9）。食品事業者だけでなく、行政も教訓とすべき事件であった。

## 営業停止処分と取消訴訟

平成29（2017）年1月和歌山県の給食センターで700名を超えるノロウイルス食中毒事件が発生したため、和歌山県は14日間の営業停止を命じた。この事件では、調理従事者も同一の給食を喫食しており、原因食「磯和え」や、調理従事者の

検便からノロウイルスが検出したため、調理従事者からの二次汚染が疑われた。その後、東京都複数のノロウイルス事件が発生し、和歌山県の事例も含めて原因は同一ロットの「刻み海苔」であったことが判明した。どの施設でも、「刻み海苔」を食材に乗せただけであつたため、不可抗力な事件と考えられた。この給食センターでは、メニュー、食材調達、調理方法等については自治体が決めており、調理業務だけを委託していた。このため、むしろ「刻み海苔」を仕入れた自治体に管理責任があつたとも考えられた（表10）。

通常、食中毒発生により営業禁止処分を受けた事業者は、給食業務受託の競争入札等に3～5年間は参加できないことが多い。以上のことから、事業者はやむなく和歌山県に対して、審査請求、執行停止、取消訴訟を提起したものと考ええる。なお、和歌山地裁は営業停止命令書に行政手続法に基づく処分理由の明記がなかったことから、処分取消を認容している（表11）。

この事件を契機に、行政では行政手続法に則って不利益処分命令書には違反条項や理由を明記することが

表11 給食施設が提訴した不利益処分の取消訴訟

|         |      |                               |                      |
|---------|------|-------------------------------|----------------------|
| 審査請求    |      | 平成29年3月3日審査請求 → 平成29年5月26日却下  |                      |
| 取消訴訟    | 提訴   | 平成29年5月2日提起                   |                      |
|         | 執行   | 【申立て】平成29年5月19日【決定】平成29年9月28日 |                      |
|         | 停止   | 本案事件の第1審判決後60日まで本件処分の効力を停止、   |                      |
|         | 判決内容 | 平成29年10月27日 和歌山地裁平成29年（行ウ）2号  |                      |
|         |      | 【事件名】営業停止命令取消請求事件【裁判結果】認容     |                      |
|         |      | ① 処分行政庁の営業停止処分を取り消す           |                      |
|         |      | ② 訴訟費用は被告の負担とする               |                      |
|         | 控訴   | 平成30年1月16日付                   |                      |
|         | 和解   | 和歌山県                          | 営業停止処分を取り消す。控訴を取り下げる |
| 営業者     |      | 処分の適法妥当性を認め賠償や補償を求めない         |                      |
| 和歌山県の公表 |      | 平成30年1月25日県政ニュースに知事コメントを掲載    |                      |

表12 墨田区内での食中毒と処分取消

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 発生年月日   | 令和2年11月11日(水)           |
| 原因施設    | 墨田区保育園給食                |
| 患者／喫食   | 28名／91名                 |
| 原因食品    | きつねうどん                  |
| 病因物質    | ヒスタミン                   |
| 推定原因    | だしや醤油に微量のヒスタミンが含有されていた。 |
| 営業停止    | 11/16(月)～21(土)6日間       |
| 事業者への説明 | 令和3年3月29日               |
| 処分取消と公表 | 令和3年4月16日               |

自らが実施した処分を撤回することには、行政内部で喧々諤々の論議があったことと推察する。しかし、本件は、今後の不利益処分の考え方や内容について、大きな影響を与える事例であり、個人的には、墨田区

処分後の原因究明の結果、当日使用した醤油、だしパックに含まれていたヒスタミンが原因である可能性が高いことが判明しました。しかし、その含有量は微量であり違法なものとは言えませんでした。また、調理工程の検証の結果、ヒスタミンが生成される可能性は否定されませんでした。したがって、当初の営業停止処分は、健康被害の拡大防止のため、法に基づいた適切な措置でしたが、その後の調査で当該事業者が食品衛生法違反行為が認められず、行政指導が相当であることが分かったため、営業停止処分を取消しました。

かったことを公表して営業停止処分を撤回して取消している（表12）。その理由については区報で左記のように公表している。

## 不利益処分等の平準化

従前から、全国展開しているコンビニやレストランチェーンでは、自治体ごとに施設基準や食品取扱いに関する指導が異なることに当惑し、対応に苦慮している状況が見られた。このため、今回の食品衛生法改正では、施設基準や公衆衛生上必要な措置基準を全国で一律にするとともに、監視指導についても食品衛生監視票を使用することで、国内の監視指導の平準化を諮っている。

食中毒発生時の不利益処分については、各自自治体に任されているが、前述のように、給食センターによる同じような食中毒事件にも関わらず、和歌山県と埼玉県での不利益処分の内容が大きく異なっている。また、処分が取り消されたものの、微量のヒスタミンでの事故であることが判明した後に、6日間の営業停止処分が妥当であったかについては疑問が残る。今後、不利益処分についても、全国で平準化されることが望まれている。

## 営業停止処分と処分取消し

令和2年（2020）11月、墨田区内の保育園で「きつねうどん」を食べた園児がヒスタミン食中毒となった。墨田区は5日後に6日間の営業停止を命令している。その後、墨田区では事件の検証を行い、保育園での調理には衛生的な瑕疵がな

通知（注2）されている。行政手続法では、「行政指導の一般原則」や「行政処分の方式」で同様の規定を定めているので参考にされたい。  
なお、この事件の教訓としては下記の2点が考えられるが、なかなか実行は難しそうだ。  
・調理従事者は給食を食べない  
・乾物でも仕入品の検査を実施

の大英断を称賛したい。

## コーデックス規格の改訂

前述の手引書策定のためのガイダンスには、参考資料として各種のCODEX規格が掲載されているが、しばしば改訂されている。HACCPについては、CODEX規格の食品衛生の一般原則の中でガイドラインとして掲載されている。令和2（2020）年、13年ぶりにこの規格が改訂され、新たに「食品安全に対する経営者のコミットメント」等が追加された。民間認証であるISO22000、FSSC22000やJFS規格などにも、この考え方が掲載されているため整合性が諮られたものと考ええる。今後、関連のCODEX規格が順次改訂されるものと考ええる。改正食品衛生法の附則にも、施行後5年を目途に検討し必要があれば所要の措置を講ずることとされている。手引書策定のガイダンスについては、すでに3回改訂されているが、これらの改訂に準じて食品事業者団体の手引きもブラッシュアップされていくものと考ええる。

## 食品安全文化の醸成

令和3（2021）年9月に厚生労働省、農林水産省、東京大学未来ビジョン研究センターの共催で「CODEX改訂に関するシンポジウム」が開催された。このシンポジウムの冒頭でCODEXの食品衛生部会のエステファン議長がHACCP制度化に臨む日本に対して次のようなメッセージを発しているので紹介したい。

『HACCP制度化など新しい変化は痛みを伴うものである。良いHACCP計画を作成するためには、食品事業者と規制当局が継続的な協議を行い、双方が理解して合意することが必要不可欠である。さらに食品事業者やその従業員が、HACCP制度化のメリットを実感し、従業員が導入に積極的に参加することによって初めて、「食品安全文化」が醸成される。』

このメッセージのように、行政と食品事業者がコミュニケーションを密にして、より良い「食品安全文化」が醸成されることを期待したい。

注1 「営業届出業種の設定について」薬

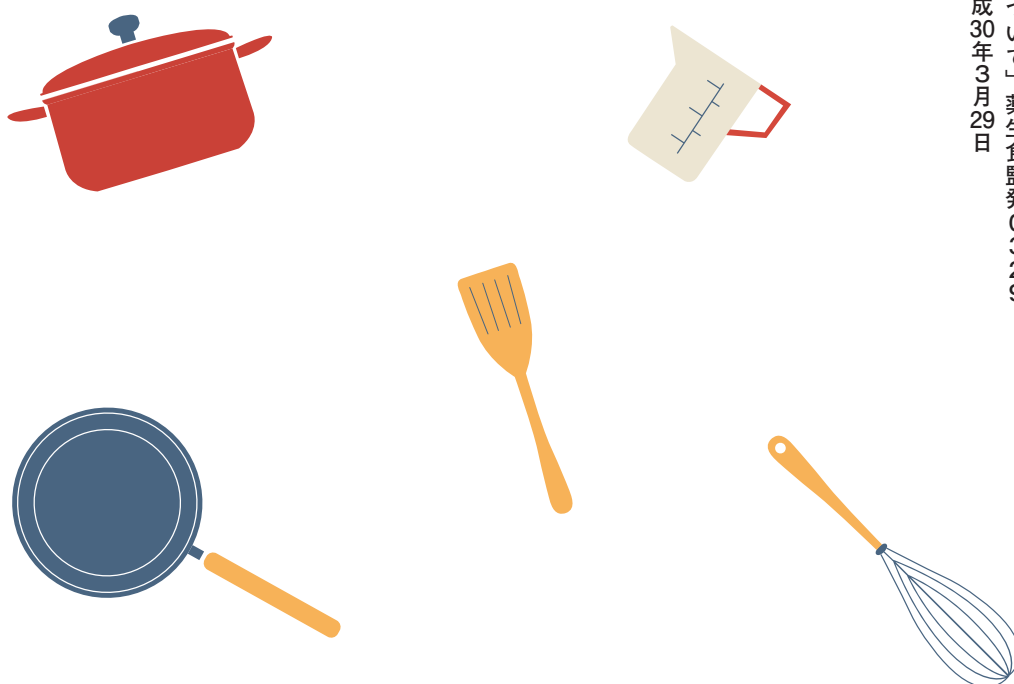
生食監発0331第2号令和2年3月

31日

注2 「食品衛生法等に基づく処分の理由

の提示について」薬生食監発0329

第1号平成30年3月29日



## 会員企業 紹介

no.031

育児との両立を図り、時短勤務で働く管理栄養士・服部さん（写真上）。手際よく盛付作業を行う厨房スタッフ（写真左下）



# 株式会社 東京天竜

## お客様のために、一生懸命～

### 給食の領域拡大とともに急成長

1972（昭和47）年の創業から東京都文京区に拠点を置き、食を中心とした事業を50年にわたって展開しているのが株式会社東京天竜だ。平成22年に、二代目として東雅臣さんが代表取締役就任し、現在は関東圏を中心に幅広い事業展開で経営にあたっている。

「創業当初は企業の社員食堂が中心で、学校給食、医療や福祉へとフィールドを広げてきました。医療福祉系の分野では後発ですが、中小企業側にメデイカル給食を委託することへの抵抗や不安もなくなってきた頃だったので、丁寧に仕事をすることで次第に受託を増やすことができました。」

実直な仕事の実績と結び、受託施設は増えていく。2008（平成20）年のリーマンショックで世界経済が深手を負う中、採用ツールが求人誌からポータルサイトなどのデジタル媒体へ移行する過渡期に、Webでの採用活動を成功させ、従業員も増加した。

「不景気でも給食事業は比較的安定しており、人手が必要でした。しっかりと人員を確保し手堅く事業を運営することができたのが、急成長の大きな要因になりました。」

近年では新たな領域にも足を踏み入れており、フランチャイジーとして複数の飲食店を運営するほか、自社ブランドとしてイタリアン酒場「えすと」、プリン販売店「vuke（ブーケ）」などを手

## ◎ メディカル給食事業 🍴



一般財団法人 天誠会 武蔵境病院

2014年より受託する武蔵境病院。あんず苑と合わせた食数は1日あたり約260食。とろみ・刻みなど病院スタッフと連携を図りながら対応しています。



介護老人保健施設 あんず苑

武蔵境病院系列の老人保健施設。献立は共通のものを使う。行事食やイベント食はコロナ禍で行われるケースが減ったが、献立や盛り付けで季節感を出し工夫を測っている。



この日のメイン料理は宮崎県の郷土料理のチキン南蛮。このほか、カレーライスが人気で月2回提供しています。

## ◎ 雇用創出事業 🍴



ふれあい農園がじゅまる



千葉の農園を借りて取り組んでいる雇用創出事業の1つ。1人でも多くの仲間と働くために、障害者の方にも雇用・実習の機会を創出している。



代表取締役 東 雅臣さん。「一緒に歩んできた従業員たちの力があってこそ」と、インタビューの合間合間でスタッフへの感謝の言葉が語られる姿が印象的。

がけ、また美容事業として「イレブンカット」を東京・埼玉・千葉エリアで展開している。

「『なぜ美容室を?』と聞かれることは多いのですが、美容室チェーンの運営は外食と非常に似ており、これまで培ったノウハウをそのまま横展開できます。立地や集客を検証し、適切なサービスを提供することで安定していくという点や、働く人の多くは職人気質の技術者であることも共通点です。ただ、飲食の世界で一流レストランのシェフになれる人が限られているのと同じく、誰もがカリスマ美容師になれるわけではありません。そういった方々が我々のところに来て、腕を振るってくれる。特にこのイレブンカットでは、女性向けの手軽でリーズナブルな美容室というニーズにヒットし、外食事業よりも先に軌道に乗せることができました。」

## 常に「従業員のため」を考える

現在、同社の売上シェアは8割を給食が占めている。多角的な事業運営の意図を尋ねると、東社長はこう答えた。

「一つは従業員の考え方が変わり、視野が広がること。給食業界はバックヤード的な存在ゆえに製造業や技術職のようになりがちです。そこで対面での接客サービスを手がけることで、サービス品質を向上させるためのフィードバックができるようになりました。」

そしてもう一つが、従業員満足と雇用の安定化。調理師さんが辞めるとき『もう一度飲食店で働きたい』と言われることが多かったんです。当社が飲食店を持つていれば、異動だけで希望を満たすことができると考えたのです。

また、互いのメリット・デメリットが見えてくることも大きい。毎日給食をやっていると隣の芝生が青く見えてきますが、やはり外食には外食の苦勞があります。逆に給食では、毎日決まった仕事が必要であるというありがたみがあります。お客様が来ないから暇ということがないので、やる気が空回りすることもあります。これは飲食系では珍しい特徴なんです。当たり前になると見えなくなってしまうですが、異業種の仕事を持つことで、給食事業への理解を得やすくなりましたね。」



本社のエントランスには、オフィシャルスポンサーのチームユニフォーム、リーグで活躍する選手の写真が飾られ、華やかで明るい。

「そして、こうした取り組みを地道に重ねることが、従業員のモチベーションやキャリアアップにつながると考えました。だから実は売上や利益ではなく、従業員満足度を上げるための雇用確保の一環なんです。」

そのほかにも、東社長の語る取り組みの多くが「従業員のため」という目的で進められている。その範疇は、外食や美容だけに留まらない。平成29年にはBリーグ（プロバスケットボールリーグ）の千葉ジェッツふなばしとオフィシャルコンディショニングパートナー契約を、令和2年にはJリーグの浦和レッドダイヤモンズとオフィシャルパートナー契約を締結した。

「若い栄養士さんの中には将来スポーツ栄養に関わりたという方が少なからずいます。ですが、ビジネスとして成立させるのは非常に難しい。そんな中で千葉ジェッツさんの昨年4月に新設された体育館で、食堂の図面設計からオペレーションまですべてお引き受けさせていただけることになりました。コロナ禍で突発的な試合の中止や延期があり、シフトや仕入れなど運用面では非常に難しい状況が続いていますが、間接的なながらスポーツ栄養に関わることでできるということが、従業員のモチベーションや将来の目標につながっていくと考えています。」

一方で浦和レッズさんには、業界の第一人者といえる豊富な経験をお持ちの栄養士さんがチーム専属でいらっしゃいます。その方に昨年12月から弊社のアドバイザーとして就任いただき、今後はスポーツ関連の給食事業やスポーツ栄養に携わりたいという栄養士に向けた勉強会やトレーニングなどの機会を作っていく予定です。」

「スポーツチームを会社が応援していると楽しいし、一緒に盛り上がってくれる従業員もたくさんいます。当初は意図していませんでしたが、新卒採用で学生の方々へのフックになるなど、ブランディングへの効果も実感しています。」

障害者雇用でも同様に、従業員満足度を追求している。同社が運営する「ふれあい農園がじゅまる」では、重度知的障害者を従業員として雇用し、オーガニック野菜の栽培を手がけている。

「少しでも働きたいを感じていただけのように、獲れた作物はお客様の



ハウス内では、さまざまな野菜が栽培される（右）。出荷前の新鮮なオーガニック野菜（左上）。現役のスポーツ選手に求められるバランスの取れた食事を提供する（左下）

事業所で使用したり、弊社が運営している飲食店や近隣のスーパーマーケットに卸したりなど、すべて流通に乗せています。」

「この取り組みを始めて一番良かったことは、最初に入社した3名が、10年経った今も一人も辞めることなく続けていることだという。ここにも、東社長の「従業員のため」という視点が垣間見える。

## 新卒から定年まで働ける会社を目指して

一般的に、給食会社の研修には調理技術や食材の知識、衛生研修などが挙げられる。同社でももちろんそれらは実施しているが、東社長が重視するのはそれだけではない。

「弊社ではコミュニケーションや考え方のフレームワークなど、ビジネススキルの研修を重視しています。特に新卒の社員には私自身が講師として3年間にわたり、マインドセットを中心とした研修を年間20〜30回ほど実施しています。働きやすい、やりがいのある環境を作るために変えていくのは本人たち次第。それを最大限にサポートするのが、私の役割です。」

研修で集まる機会が多いと、同期の社員同士の仲が良くなり、自分が東京天竜のメンバーであるというつながりを実感できる機会にもなっている。経験を積むと互いに仕事の相談もでき、役職が違っても同期ならざっくばらんに話せる。その絆ができたことが、研修の中身以上に大きな収穫だったという。

「給食に限らず生きていく上で将来困らないようにと思って始めたことが、思いがけない副産物を生み出しました。従業員、特に新卒の社員には親のような気持ちで接し、その人生に責任を感じてもらっているので、彼らが研修を通じて多くのものを掴み取ってくれるのは、とても喜ばしいことです。」

東社長がそこまで従業員にコミットするのは理由がある。東社長が入社してから10年あまり、財務状況は厳しい状況が続いていたという。しかし、その一番苦しい時期を乗り越えV字回復を実現させることができたのは、ほかならない従業員たちがいたからこそだった。

「世の中にたくさん給食会社がある中で、弊社を選んでくれたのは本当にありがたいことだと感じている。」



中小企業にとって「現状維持」は衰退、と言い切る東社長。従業員満足を追求した先に会社の成長がある、と未来像を語る社長の瞳は優しくあたたかい。

「それは新卒も中途もパートも同じ。東京天竜は、そうした方々に支えられてきた会社です。」

今後の目標を尋ねると「会社を大きくしたいという気持ちはあまりない」という。

「この20年間で、会社の成長や従業員の世代交代に関しては結果を出せたと思っています。これからは人員確保の面から従来のような急激な成長曲線を描くことはないでしょう。ただし、当社のような中小企業の『現状維持』は衰退につながります。今後は従業員満足を追求していくことで、業績とは違った視点で会社を成長させたい。」

外国人採用にも積極的にチャレンジし、日本の新卒採用と同様に、家族のように育てたいと語る。

「新卒で採用した方々が入社5年、入社10年と聞くと、とても嬉しいんです。社会人として当社を選んでくれた従業員が定年まで勤め上げられることが、今の私の夢ですね。新卒で入社して定年まで勤められる会社になれば、東京天竜が本当に良い会社になったと言えるんじゃないでしょうか。」



## 株式会社 東京天竜

【本社】

〒113-0033

東京都文京区本郷二丁目27番20号

本郷センタービル7階

電話 03-3813-3495

総従業員数 2,180名

(男 356名・女 1,824名 パート従業員含む)

※令和 4年 3月現在

※室内での取材は基本的にマスクを着用いただき、撮影時のみマスクを外していただきました。

## 理事会報告

2022年新年賀詞交歓会は新型コロナウイルス感染症の再拡大、オミクロン株の拡大状況から中止となり、理事会も前回に続きWEBにより開催しました。

### 2021年度第4回理事会

|       |               |
|-------|---------------|
| 日 時   | 2022年1月21日(金) |
| 理 事 会 | 15時～16時       |
| 会 場   | WEBによる理事会     |

#### ■審議事項

##### (1)●正会員の入会について

6社からの入会申込みが承認された。

##### ◇有限会社 いおり

代表取締役 鹿田 明浩

島根県飯石郡飯南町八神639-1

##### ◇株式会社東武

代表取締役社長 中島 照夫

宮城県仙台市青葉区立町1-2

##### ◇エームサービス株式会社

代表取締役社長 小谷 周

東京都港区赤坂二丁目23-1

##### ◇株式会社オレンジエイト

代表取締役 田中 宏和

埼玉県さいたま市桜区田島5-21-13 三光西  
浦和ビル2階

##### ◇株式会社ツバクロ

代表取締役 北村 英生

滋賀県蒲生郡日野町大字松尾988-1

##### ◇エクセル・サポート・サービス株式会社

代表取締役社長 山本 浩

大阪府大阪市北区天神橋4-6-39

##### ●賛助会員の入会について

1社からの入会申込みが承認された。

##### ◇北沢産業株式会社

代表取締役社長 北川 正樹

東京都渋谷区東二丁目23-10

##### (2)2022年度の理事会予定日について、開催日が決定しました。

|     |               |         |
|-----|---------------|---------|
| 第1回 | 2022年4月21日(火) | 芝パークホテル |
| 第2回 | 2022年5月20日(金) | 明治記念館   |
| 第3回 | 2022年9月30日(金) | 浜松市内ホテル |

第4回 2023年1月20日(金) 明治記念館

第5回 2023年3月23日(休) 芝パークホテル

##### (3)外国人技能実習生の受入れについて

25会場において374名の合格者であったことが報告された。

##### (4)2022年度の講習会・研修会日程（予定）について、計画案で実施することが承認された。

#### ■報告事項

・正会員の退会について

1社の退会が報告された。

◇株式会社 メグアック (12月31日付)

### 2022年度講習会・研修会日程について

#### 1) 患者給食受託責任者資格認定講習会

2022年6月9日(木)・10日(金) 福岡

2022年6月16日(木)・17日(金) 札幌

2022年6月22日(木)・23日(金) 東京

2022年6月29日(木)・30日(金) 大阪

#### 2) 新規採用栄養士研修会

2022年7月5日(火) 福岡

2022年7月8日(金) 名古屋

2022年7月13日(木) 東京

2022年7月20日(木) 札幌

2022年7月26日(火) 大阪

#### 3) 食品衛生総括責任者講習会

2022年9月7日(木) 東京

#### 4) 患者給食受託責任者継続講習会

2022年10月14日(金) 大阪

2022年10月18日(火) 福岡

2022年10月21日(金) 東京

2022年10月28日(金) 札幌

#### 5) 調理師研修会

調整中

#### 6) 管理栄養士国家試験受験準備講習会

2022年11月20日(日) 第1回全国公開模擬試験

2023年1月15日(日) 第2回全国公開模擬試験

#### 〈東京アカデミー（7会場）〉

札幌校・仙台校・東京校・名古屋校・大阪校・  
広島校・福岡校

## 始まった技能実習評価試験（専門級）

外国人技能実習制度の認定（2018年11月16日認定）に伴い、2020年1月より順次始まった「医療・福祉施設給食製造職種」の初級試験は、早いもので2年が経過しました。初回より数え68回の試験が行われ、合格者は2022年2月までの間に936名（2019年度9名、2020年度551名、2021年度376名）に達しました。このうち受検資格にあたる3年目を迎えた110名が専門級試験を受検しました。惜しくも学科試験で不合格となった実習生もいましたが、再受検に臨み合格を目指します。

また、2020年度までに初級試験を合格した実習生については、順次専門級試験を受検し今年の9月までには終了する予定です。今後は停止されていた外国人

の入国が2022年3月1日より再開されたことにより実習生の受け入れが始まり、年末頃より新入国者の初級試験が始まる予定です。また、来年（2023年）4月頃からは2021年度初級試験合格者における専門級試験が始まる予定です。この時期からは初級試験と専門級試験の同時実施が始まることにより、当協会においても会場確保がなお一層苦慮することとなりますので、監理団体におかれては入国後の受験手続き（受験手続支援サイト登録）等を速やかに行うようお願いしたいと望むところです。

最後に今後の実習生の受検においても、スムーズな運営に会員各社のご協力を賜りますようお願い申し上げます。





# 衛生点検員がチェックする ポイントをご紹介します ～洗浄器具やシンクの管理には 目を向けていますか？～

**MHCL**  
MACHIDA HYGIENE CONTROL LABORATORY  
株式会社 町田予防衛生研究所

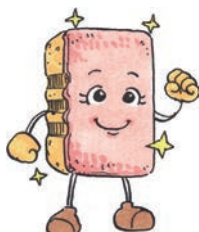
調理器具や野菜の洗浄・殺菌等で、日頃から使用している器具やシンクは、衛生的に管理できていますか？  
スポンジ等の洗浄器具や食器洗浄機内、シンク内に汚れが残っていると、細菌が増殖し洗浄する器具や野菜等を逆に汚染してしまうことがあります。

そこで今回は、洗浄器具やシンク等の設備、薬剤の衛生的で安全な管理のポイントをお伝えします。

## 【 洗浄器具に汚れ・劣化がなく、保管方法が適切である 】



### 良い例



洗浄器具に汚れ・劣化がない  
乾燥しやすい状態で保管している

### 悪い例



洗浄器具に汚れ・劣化がある  
乾燥しづらい状態で保管（直置き・重ね保管）

まずは厨房内で使用している洗浄器具に、汚れや劣化がないか確認してみましょう。食品カスの残存や劣化している洗浄器具を使っていませんか？ 洗浄器具も定期的に、そして使用状況に応じて洗浄・消毒しましょう。

また洗浄器具は、使い続けていると劣化します。使用時には、スポンジの破片が出ていないか、ブラシの毛先は大きく曲がっていたり抜け等がないか点検しましょう。これらが確認されたら、すぐ交換することはもちろんですが、できれば定期的に交換するとよいでしょう。

そして洗浄器具の保管状態を確認しましょう。洗浄器具をシンク縁に直置きしていたり、洗浄器具同士で重ねて保管はしていませんか？ このように保管していると乾燥しにくく、細菌が増えやすい状態になります。水切りカゴ等を活用し、洗浄器具同士が重ならないよう立てて保管しましょう。



### \*ワンポイントアドバイス\*

洗浄器具が細菌の温床にならないように、定期的に除菌・殺菌しましょう。

## ● スポンジの消毒・除菌の例 ●



塩素系消毒剤による消毒



煮沸による消毒

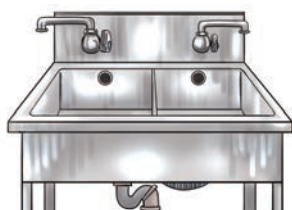


洗剤に漬け込んで除菌

## 【厨房内シンクに汚れ・破損がなく、食器洗浄機は清潔である】



### 良い例



シンクに汚れ・破損個所がない  
食器洗浄機が清潔である

### 悪い例



シンクに汚れ・破損個所がある  
食器洗浄機が汚れている

厨房内で使用しているシンクは定期的に洗浄していますか？

シンク内のゴミは毎日処理してもシンク自体に汚れが残ってしまっているケースがあります。衛生点検時にはシンク内のオーバーフロー部の汚れで指摘となるケースが多く見られます。野菜や調理器具の洗浄の際、増殖した細菌を逆に拵げてしまったり、洗剤や消毒剤の効果を弱くしてしまう恐れもありますので、シンク内も洗浄し清潔に保ちましょう。

### \*ワンポイントアドバイス\*

調理器具とシンクの洗浄用器具は、それぞれ用意して使い分けましょう。



洗浄機も要注意です。洗浄機自体の洗浄を怠ると汚れが蓄積してしまいます。衛生点検時では内側（洗浄部）にあるピンク色の汚れ（「ロドトルラ」といわれる酵母など）の指摘が多く見られます。こうした汚れをそのままにせず、見えにくい内側も洗浄し清潔に保ちましょう。



（株）町田予防衛生研究所では管理栄養士・栄養士の方々に向けて、LINE 公式アカウント『管理栄養士・栄養士に役立つ食の安全情報』を開設しました。



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>

# CFS Contract Food Service Wear 安全・安心を着る コントラクトフードサービスウェア

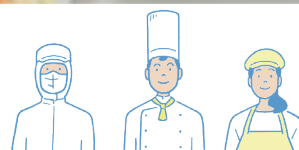
KAZENでは、給食事業全般に向けた取り組みとして「コントラクトフードサービスウェア」というカテゴリーを設け、給食事業の現場で求められる「安全」「安心」、そして暑い職場環境に対応した「快適」をサポートするウェアを展開しています。



総合サービス  
ユニフォーム  
カタログ



KAZEN SERVICE 2022



HACCPの考え方に沿った高機能ユニフォームが、いま求められています。



「食の安全」を実現する為

異物混入防止に配慮。

広がる「食」の現場に対応した

快適ユニフォーム。



[www.kazen.co.jp](http://www.kazen.co.jp)

KAZEN公式オンラインストアも併せてご覧ください。



カタログ掲載商品についてのお問い合わせ、お気づきの点がございましたら下記にて承ります。

本 社 〒101-0031 東京都千代田区東神田 1-5-6 ☎03(5687)1881 FAX. 03(5687)1882  
(2022年5月移転予定 旧：〒112-0001 東京都文京区白山5-1-3)  
大阪支店 〒564-0063 大阪府吹田市江坂町 1-17-26 ☎06(6310)8182 FAX. 06(6310)8183  
KAZEN 東京 〒113-0033 東京都文京区本郷 2-26-11 ☎03(3830)0246 FAX. 03(3830)0247

名古屋支店 〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内 3-5-10 ☎052(211)8721 FAX. 052(211)8722  
福岡支店 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 2-9-11 ☎092(626)1421 FAX. 092(626)1414  
北海道支店 〒060-0062 北海道札幌市中央区南2条西13丁目319 ☎011(208)1588 FAX. 011(208)1589  
仙台営業所 〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町 1-16-23 ☎022(226)7110 FAX. 022(226)7120



# Photo Gallery

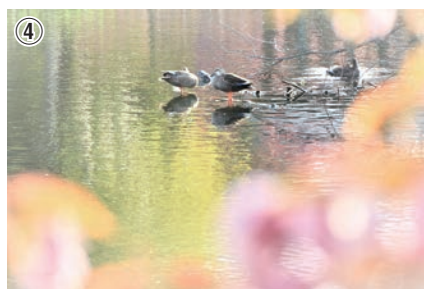
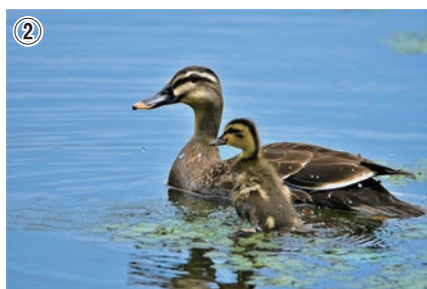
フォトギャラリー

## 東北地方の遅い春

Photo by

吉田 雄次 Yuji Yoshida

(セントラルキッチン研究所 所長)



### ① 秋田湯沢の遅い春：秋田県横手市

4月下旬、仙台から車で北秋田市の“あきたセントラルキッチン”へ向かう途中、横手の郊外で絵のように素朴で素敵な風景を見つけました。

### ② 親子の鴨：仙台市太白区天沼

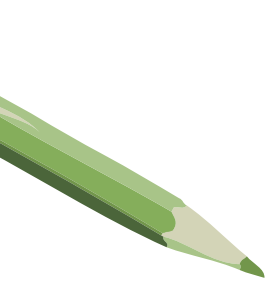
散歩道に天沼という沼があり、毎年4月下旬から5月にかけて、鴨の親子・かわいいヒナを見ることができます。

### ③ 釜房湖の新緑：宮城県川崎町釜房湖

仙台の水がめである釜房湖は、春には水と新緑、そして蔵王をバックに四季折々の素敵な風景を彩ってくれます。

### ④ あたたかい春の景色：宮城県川崎町釜房湖

春はワクワクする景色がいたるところにあります。重いカメラを携える足取りもおぼつかなくなってきましたが、ぼかした桜の先に見える仲睦まじい鳥を、童心の心で映してみました。



## 編集後記

---

先日、第24回オリンピック冬季競技大会が終了しました。閉会式の90秒の花火は、とてもとても美しいものでした。コロナ禍であり、家で過ごす時間が多くなる中でのオリンピック観戦は、いつもと異なる映像と面白さ、ドキドキ感を与えてくれた17日間でした。IOC（国際オリンピック委員会）のモットーは「より速く、より高く、より強く」ということでしたが、出場した選手の皆さんのコメントは喜びや努力、または考えさせられるものが多くありました。その中に、カーリング女子で日本代表チーム「ロコ・ソラーレ」の代表幹事を努める本橋麻里さんの言葉、

“負担の分担をしないといけないし、先手を打てるための準備をしないといけない”

という4年後を見据えた今後についての言葉が印象に残りました。

当機関誌『笑食快膳』のコンセプトは「笑って」「食べる」を提供する人の会誌です。各々の漢字を調べてみると

「笑」 わらう・ほほ笑む

「食」 食べる

「快」 ころよい・よろこばしい・病気が治る

「膳」 料理をのせる台・とりそろえた料理

という意味でした。

「笑」は、相手に受け入れを望むときの謙譲語であり、「食」には生計を立てるという意味もあるそうです。私たちが携わっている食事は、召し上がっている方々が笑いながら食事をできるように気持ち良いお膳を提供するというのが大きな目的のようにも思いますが、本橋さんの言葉を、笑食快膳に置き換えて考えてみました。

相手に受け入れてもらえるような食べ物（負担の分担）を提供できるように努め、病気が治り健康を維持できるよう（先手を打てる＝治るための準備）につなげなければならないという見方です。

ところで先日、71歳の誕生日を迎えた先輩からメールが届きました。楽しい内容でしたので皆さんにも「笑」をお届けいたします。

「17歳と71歳の違いについての考察」

○心がもろいのが17歳、骨がもろいのが71歳

○スマホで何でも対応の17歳、暗証番号カードの裏に書く71歳

○スマホで地下鉄乗る17歳、診察券だし改札通れぬ71歳

笑えるようで、でも少し身に覚えのあるような……。それでもやっぱり微笑んでしまいました。これからも前を向いて楽しくいきましょう！

ヒロコ



# 医療関連サービスマークは

## 安心と信頼の目印

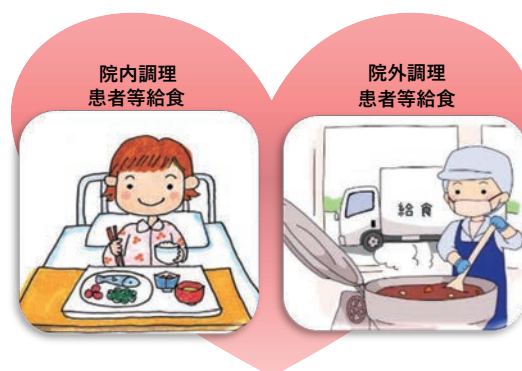


医療法第15条の3第2項及び同法施行令第4条の7第2号で、医療機関の管理者は病院における患者、妊婦、産婦又はじょく婦の食事の提供の業務を委託しようとするときは、当該業務を適正に行う能力のあるものとして厚生労働省令で定める基準に適合するものに委託しなければならないと規定しています。

医療関連サービス振興会では、医療関連サービスの健全な発展に資することを目的として「医療関連サービスマーク」の認定を年3回（6月、10月、2月）行っております。

サービスの提供体制等として

- ① 組織・管理運営に関する事項
- ② 従事者の教育・研修に関する事項
- ③ 従事者の健康管理に関する事項
- ④ 施設・設備及び食器に関する事項
- ⑤ 従事者の勤務状況、業務日誌等の記録に関する事項
- ⑥ 業務案内書、標準作業書に関する事項
- ⑦ 患者・家族との対応に関する事項
- ⑧ 代行保証に関する事項



について、厚生労働省令で定める基準にさらに良質で安定したサービスの提供に必要な要件を加えた独自の「認定基準」を定め、**基準を満たす事業者（院内調理）・調理加工施設（院外調理）**に対し、**医療関連サービスマークの認定を行っています。**

### サービスマーク認定については次の体制で運営しています

- ☒ **充実した認定基準、調査・審査体制**
  - ・ 専門家による実地調査と改善指導も行う調査体制。
  - ・ 医療関連団体等の有識者で構成する第三者評価による厳格な認定審査。
- ☒ **さらなるレベルアップを目指して…**
  - ・ 法令改正や社会情勢・環境等の変化に伴い、新しい要件の追加など適時見直し改善。
  - ・ 3年毎（新規は2年）の厳格な審査により認定を更新。
- ☒ **サービスマーク活用のメリット**
  - ・ 委託先の適否を判断する有力な手段。
  - ・ 安定的で良質なサービスの確保。

※サービスマーク認定事業者の最新情報は、当振興会HP（<https://ikss.net>）でご覧になれます。

※「医療関連サービス NAVI」（<http://www.medos-navi.or.jp>）では、医療関連サービス事業者の詳細な情報を提供しています

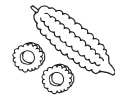
## 一般財団法人 医療関連サービス振興会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1丁目11番11号 第2フナトビル3F

TEL：03（3238）1861（代） FAX：03（3238）1865



# 原稿募集



機関誌「笑食改善」は、会員の皆様からのご原稿を募集しています！

## 募集テーマ

- 写真募集** 研修レポート（お写真と研修内容400字）
- 写真募集** 我が社の行事食・特別食（お写真とレシピ紹介400字）
- 川柳** 募集テーマは「笑顔」「給食」「快活」「一膳」
- TOPIC** フードロスについて（〈発生抑制〉または〈再利用〉の実践報告 1,200字以内）
- 自由投稿** 「TOPIC」で取り上げてほしい課題についての考察（1,200字以内）
- 趣味を語る** 趣味にまつわるエッセイ（1,200字以内）+お写真1～2点

## 原稿書式など

### ◆原稿書式

Word形式の文書をE-mailで下記アドレスにご送付ください。お写真はできるだけ高解像度のものをお送りください

### ◆掲載の決定について

- ・表現や体裁、文字量の削減をお願いすることがあります
- ・個人を誹謗中傷する等公序良俗に反するもの、不正確・未確認な記述のあるもの、読者が理解困難である等、編集委員会が判断し、掲載をお断りすることがあります

### ◆原稿料

薄謝を進呈します

### ◆著作権

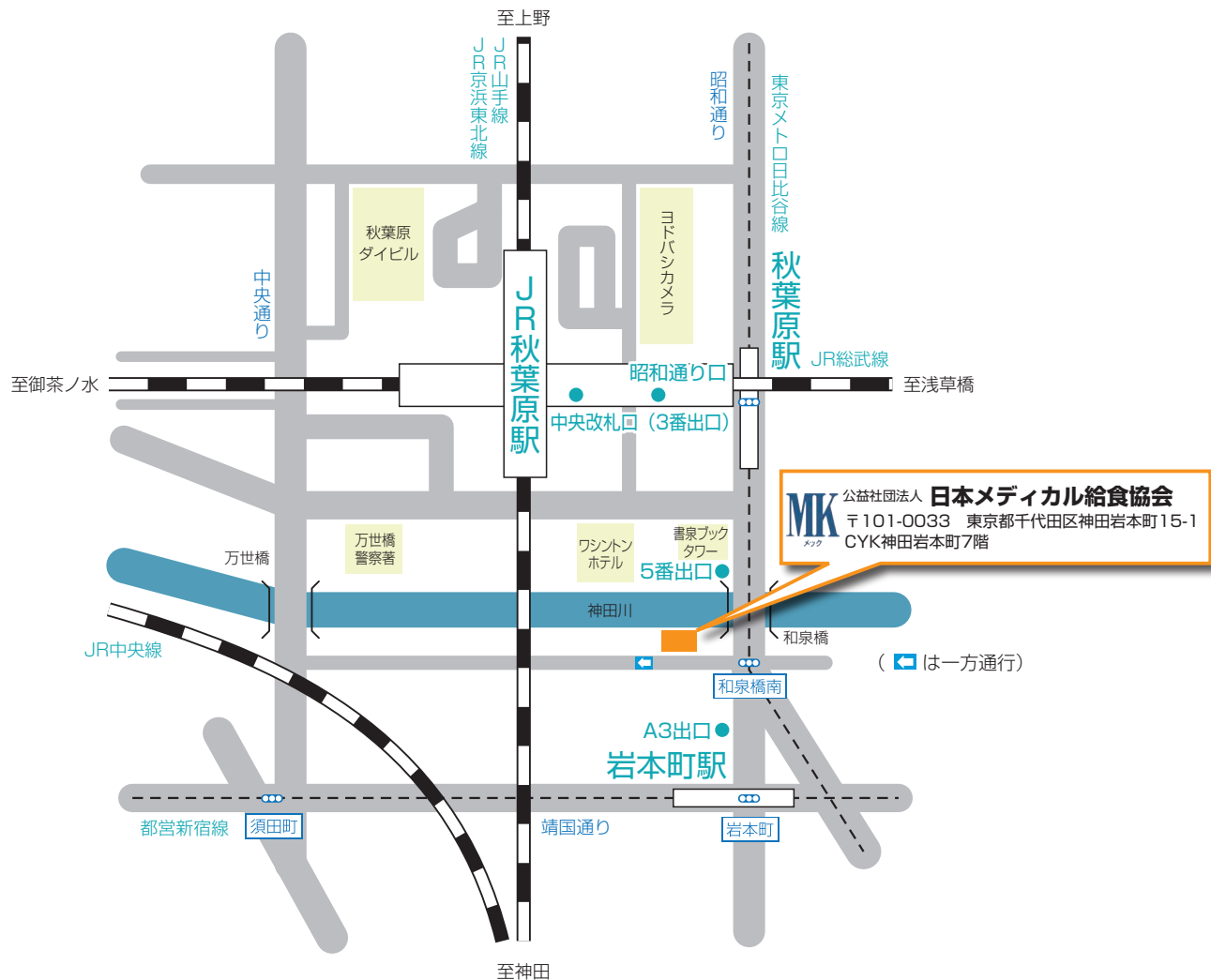
- ・他の著作物から図表等を転載する場合は、ご自身で転載申請を行ってください
- ・本誌に掲載された記事の全部、または一部を転載、または頒布される場合は、当協会の承認を必要とします

## 投稿先

（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](mailto:jmk_senmu@j-mk.or.jp)

### 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  |



## 交通

JR「秋葉原駅」中央改札口・昭と通り口(3番出口)より徒歩4分  
 東京メトロ日比谷線「秋葉原駅」5番出口より徒歩2分  
 都営新宿線「岩本町駅」A3出口より徒歩2分  
 ※つくばエクスプレス「秋葉原駅」出口は各線出口とつながっています。



公益社団法人 日本メディカル給食協会

〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町15-1 CYK神田岩本町7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



(2022年4月発行)