

日本食品保健指導士会会報

〔第25号〕

■発行：平成21年10月1日

■発行所：日本食品保健指導士会

東京都新宿区市谷砂土原町2-7-27 TEL. 03-3268-3160 FAX. 03-3268-3136

(財団法人日本健康・栄養食品協会教育研修部内)

『食育の重要性と』

食品保健指導士に期待すること

帝京大学小児科

教授 児玉 浩子



最近、「食育」は一種のブームになっていきます。しかし食育という言葉が最初に用いられたのは、石塚左玄の風物食物養生法（明治三二年）という本の中で「今日、体育も知育も才覚もすべて食育にある」とされています。近年我が国では食をめぐるとさまざまな問題、たとえばメタボリックシンドローム・生活習慣病の増加、若年女性のやせの増加、栄養の偏り、食の安全上の問題、食の海外への依存の増加、食文化の希薄化など食に関するさまざまな問題が顕著になってきたことから、平成一七年六月に「食育基本法」が策定されました。

食育基本法には食育の定義規定は設けられていませんが、その前文で、食育とは「さまざまな経験を通して、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること」と記載されています。食育の推進にあたっては、単なる食生活の改善だけでなく、食に関する感謝の念と理解を深めることや伝統ある食文化の継承、地域の特性を生かした食生活に配慮することなどが求められています。平成一八年には食育推進基本計画が設定され、平成二二年までの到

達目標が示され、政府（内閣府）は「食育の推進に関して講じた施策に関する報告書（食育白書）」を毎年国会に提出することが決められています。インターネットで毎年の食育白書を見ることが可能で、食育の現状を把握できます。国の食育関連予算も平成一九年度は一一億四千六〇〇万円が平成二〇年度は一二億九千三百七〇〇万円と増加しており、教育フォーラムの推進や食事バランスガイドの普及などに使われています。

しかし、なお、平成一九年国民健康・栄養調査では、糖尿病が強く疑われている人と可能性が否定できない人を合わせると約二、二〇一万人、メタボリックシンドロームは四〇〇七四歳では男性の二人に一人、女性の五人に一人と増加しており、朝食欠食、野菜摂取不足、塩分摂取過多も増えています。一方、若年女性のやせも大きな問題で、二〇〇二歳女性の二五、二％はやせです。さらにやせ女性が妊娠出産すると低出生体重児を出産する危険が非常に高くなります。二〇〇六年の全出生児の九、六％は出生時体重が二、五〇〇g未満の低出生体重児、すなわち約一〇人に一人が低出生体重で生まれています。低出生体重児は将来肥満・生活習慣病になりやすい体質を持つとされていますので、生活習慣病の予防には、妊娠中の栄養管理も非常に重要です。

さまざまな健康食品が普及しています。しかし、健全な食生活を健康食品で補おうとするのではなく、まずは食生活の見直しが必要でしょう。その上で、栄養素が不足しがちな年齢、病態、疾患を考慮して適切な補助食品を摂取することが大切です。食は文化であり、健全な食生活は精神衛生上もきわめて重要です。食品保健指導士の皆様には、国民一人一人が健全な食生活を実践できるように指導をお願いしたい。

指導士の資格更新制度が

始まっています。

日本食品保健指導士会 会長 関本 邦敏



指導士の皆様如何お過ごしでしょうか。今夏は台風による洪水や地震など全国各地で大きな災害を受けました。特に中部以西では被害が大きく直接被害を受けた方もおられるのではないかと心配致しております。

昨今では、自然現象だけではなく、政治の世界も民主党が三〇〇議席を超える圧倒的な勝利で大きく変わろうとしています。日本人の気質がそのまま出た現象でしょうか。極端に振れるところが少し危険な部分でもあります。食の世界でも中国品で問題が起きると中国品と言うだけで無条件排除、有機食品でない、無添加でない、コレステロールが多いから、動物性脂肪は止めて植物性脂肪にしないと・・・など知識の方やオピニオンリーダー的な方が言うように右に倣への気質があります。すぐに冷めてまた揺戻しがあるのが別の意味で良いところかも知れませんが、世界中で政治面・経済面・医学面などで問題が山積し、現状を少しでも変えていきたいという動きがみられます。私たち指導士もアドバイザリースタッフとしての更なる変革を求

められているのではないのでしょうか。

ところで指導士の皆様には、指導士会の Web Page をご覧頂いていただいています。資格の更新制度についてまだまだご存知ない方が結構多く見受けられます。今年も後半になったせいか年内に何らかの単位を取らないと資格がなくなるのではないかと慌てて問い合わせる方もいます。ご存知なのかそうでないのかの問い合わせもない方もたくさんいます。協会は勿論のこと指導士会としても資格更新制度について情報発信していきます。ぜひとも Web Page をご覧いただき正しくご理解をして下さい。年会費を振り込み頂かないと会員のページに入れませんので是非、会費の納入をお忘れの方は、振込頂きパスワードを差し上げますのでご覧ください。会員になれば毎月送られてくる各種資料で色々なことを学んでいるという前提で1単位がもらえます。従って五年間で最低五単位は確保できるのです。時間とお金をかけて取得した資格ですので、しっかりと更新して頂きたいと願っております。そのための支援は指導士会として全面的に致して参ります。今後、秋期研修会などに地方のために参加出来ない方などの支援策としてビデオ撮影をしてその映像を有償ですが提供し、レポートの提出をもって単位として頂くなど、いろいろな対策を協会と話し合っております。指導士会のメールにご質問やご相談をお寄せ下さい。私は北海道とか九州・沖縄なので講習会などに参加出来ないの困っていますという声をよく聞きます。地方に在住の方は、支部も

ありませんし、各種研修会も東京が中心なので単位が取り難いというお申し出です。そのような皆様はぜひ地元の大学の農学部あるいは最近では工学部でも食に関する講演会やセミナーを公開しています。そのような情報集めの努力さえ惜しまなければ決して地方だから講演会がないということはありません。大学や地方の公的な研究所などの講演会を事前に単位になるか否かを協会の教育研修部に確認され参加するのも良い方法です。どのような内容の講演会なのかを確認してから教育研修部あるいは指導士会にお問い合わせ頂ければ単位になるか否かを確認してご返事を差し上げます。単位になる講演会や学会に参加された場合は、確かに参加されて勉強されたということの証明のために氏名・日時の確認できる参加証か領収書の写しとどのような講演会あるいは学会なのかを証明できる案内資料などの写しを保管しておいてください。

協会の教育研修部では、全指導士の単位取得状況を記録できるようにしています。指導士会としても会員への単位取得状況をお知らせ出来るような方策を個人情報保護を考慮しながらご自身の状況だけを閲覧できるように対応を考えてまいります。五年後に突然あなたは更新単位が足りませんと通達されても五年間に分けて取得することが求められていますので取り返しがつかなくなります。本来は個人で管理するものですが指導士会としてケア出来ればと考えております。何かよいご意見があれば是非お寄せ下さい。いずれにしても単位になる講演会などに出席されたこと



新企画 数字でみる健康食品

健康食品に関連した行政報告・学術調査などの統計・データの読み解きコーナーです。
鮮度のよい、面白い話題をピックアップしていきます。ご活用ください。

今回ご紹介するのは、

厚生労働省「平成20年度輸入食品監視統計」(平成21年8月)

これは、平成20年度の輸入食品の届け出件数、輸入重量、検査件数、食品衛生法違反件数などをまとめたものです。

平成20年、健康食品は届け出件数で10089件、重量で12,818トンが輸入されていました。
植物由来製品が輸入重量の60%を占めています。H19年度は12,927トンでほぼ横ばいで

輸入元の上位5カ国は、

植物由来 ①シンガポール(1831トン)、②アメリカ、③オランダ、④イギリス、⑤中国

動物由来 ①ドイツ(488トン)、②アメリカ、③タイ、④フランス、⑤中国

微生物由来 ①イギリス(131トン)、②アメリカ、③韓国、④カナダ、⑤エストニア

また、H20年度の輸入健康食品のうち、886件が検査を受けました。

その中で食品衛生法違反製品が5件あったことが報告されています。

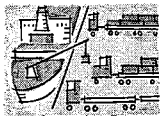
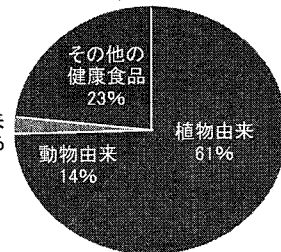
意外に少ない?多い?...そんなふうに思う方もおられるかもしれませんね。

農林水産省は、H20年の食物自給率を41%(カロリーベース)と発表しています。

健康食品の場合、日本国内製造といっても、海外に依存する素材も多いのは、みなさんもご存じのとおりです。

健康食品はカロリー換算にはなじみませんが、健康食品店の棚を眺めながら国産比率を考えてみるのも興味深いでしょう。

輸入健康食品の内訳
H20年重量ベース



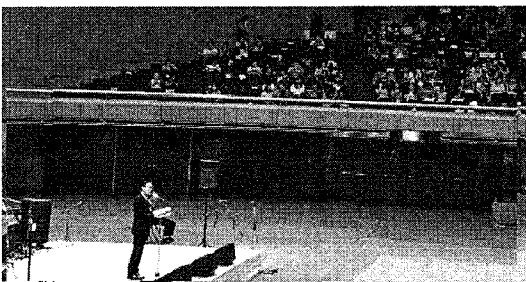
また、消費者は輸入食品の安全性についても強い関心を寄せています。

「輸入食品監視統計」は、農産品・農産加工品、水産・畜産・飲料・添加物など

広範な輸入食品を扱っています。(厚労省HPよりダウンロード可能)

食品保健指導士の活動領域で活かせる情報元のひとつです。

東京体育館で挨拶される信川先生



日本健康科学学会(会長信川益明先生)

第二五回学術大会開催

去る八月二十九日、三日、東京体育館において学術大会が開催されました。大会長は、元オリンピック選手の高橋尚史先生。二〇〇九スポーツ健康フェスタ東京との同時開催、北京オリンピックで活躍した体操選手の模範演技も披露され、大いに盛り上がりました。数名の指導士が参加しました。指導士資格更新ポイントは一です。

を協会の教育研修部が指導士会へご連絡頂かなければ記録しておくことができません。
今年は、秋期研修会が東京・大阪と並んで名古屋でも開催致します。同封の案内をご参照いただき、お近くの会場へ是非お出かけ下さい。指導士の親睦・仕事上の助け合いなど人脈を広げる絶好の機会です。単位の取得も勿論できますがそれだけではなく、いろいろな方がいますので総合力で活動の輪を広げていければと願っております。
最後に指導士の資格更新制度が始まっていることのご注意を再度申し上げます。

《特集》

食品保健指導士の

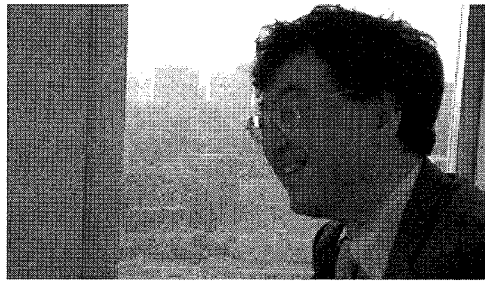
職場を訪ねて⑨

㈱マルハニチロ食品

ギフト・通販営業部 通販課

課長役 開発担当

永島 正 さん



- ・群馬県生まれ
- ・昭和〇〇年青山学院大
学卒
- ・昭和五八年、マルハ食
品㈱入社
- ・平成一五年 食品保健
指導士資格取得
- ・平成一六年一〇月、千
葉県第三回指導士の
集いで「DHAとEPA
」について講演

永島さんという名前を聞けば、会報をよく読んで下さっている方はすぐ、「あつ！あの永島さん？」という回答が返ってくるでしょう。

平成二〇年二月及び平成二一年三月に開催された「健康博覧会」(CMPジャパン㈱主

催)において、日本食品保健指導士会(以下指導士会と記す)主催の新規参入セミナーの講師を四名の食品保健指導士(以下指導士と記す)にお務めいただきました。そのお一人が永島さんです。

長年、第一線で食品の開発・製造・販売に携わってきた経験から、「表記」のテーマで講演をお願いしました。分りやすい説明が大変好評でした。

九月七日、関本会長、杉浦事務局長、松山幹事(会報担当幹事)の三名が皇居大手門前に建つ㈱マルハニチロ食品の本社を訪問し、にこやかな永島さんの出迎えを受けました。

海由来の健康成分を扱っています

(関本) 永島さんのお人柄は、当会の会報にもたびたび登場されていますので、会員もよく知っていると思います。本日は、お忙しい中、お時間を割いていただきありがとうございます。

(永島) 健康博覧会の講師もそうですが、指導士会から頼まれたら、いやとはいえませんが、どうぞお気遣いなく。

(関本) ありがとうございます。永島さんのご出身地はどちらですか？

(永島) 群馬県の沼田市です。

(関本) 大学は東京ですから、大学生になつてから以降、ずっと東京暮らしですか？

(永島) 大学を卒業し、大洋漁業に入社して、本社勤務が長かったのですが、下関支社に二年半ほど駐在したこともあります。

(関本) マルハさんでのお仕事の経歴をお聞かせいただけますでしょうか？

(永島) 入社したときは、砂糖事業部で相場も手がけました。

(関本) 相場ですか！

(永島) ええ、市場代理人というのですが、市場で砂糖の売買に立ったこともあります。それを二年間して、その後は糖蜜の販売を一年間やりました。

(関本) 貴重な体験かもしれませんね。

(永島) その後は、本社の広報室で五年間勤務しました。

(関本) なるほど。

(永島) それから、健康食品や化粧品、医薬品の原単など扱う化成食品事業部ができ、すぐに末端製品を扱う課ができて、そちらに移動しました。それからずっと健康食品との関わりは続いています。最近是一般食品(ギフト品)の開発も加わりましたが。

(関本) 幅広く活躍されているんですね。ところで御社の水産物と陸上のものとの比率はどれほどでしょうか？

(永島) 半分以上は魚関係だと思います。化成品関連ではかつては鯨からインシュリンを精製していたこともありましたが。今は、深海サメからスクワランやコラーゲンを精製したりもしています。

(関本) 私がかつて、飼料の会社にいましたので、マルハさんや日水さんからオキアミを購入していました。

(永島) そうだったんですか、ご縁があったんですね。

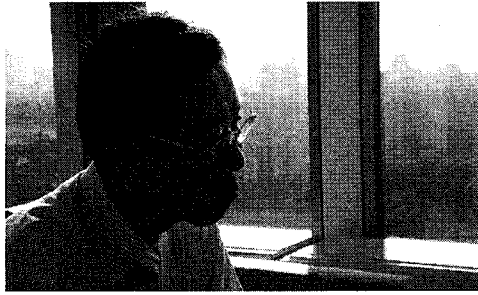
「魚の千疋屋をめざしています！」

(関本) ところで、最近のお仕事はどのようなことでしょうか？

(永島) 資格を取ったところは化粧品・健康食品の末端品の生産・販売をやっています。今ではギフト用食品全般の開発も加わりました。

(関本) なるほど。

(永島) 私は、少し前までは、マルハサービスという子会社に向向して通信販売部門の品質管理と商品開発を担当していました。昨年の経営統合以後はマルハニチロ食品の配属となって、今の仕事をするようになりました。



日本食品保健指導士会
関本邦敏会長

(関本) 杉浦さんから聞きましたが、最近は大変画期的なお仕事をされているとか。

(永島) 聞きましたか(笑)。ええ、やってますよ。水産加工食品の市場は、原料価格の高騰、加工製品の低価格化に苦慮しています。

(関本) そうですね。マグロなどは中国を初め世界的に需要が高まっていて、漁獲制限しよいかということが話題になっていますね。

(永島) 我々は今、産直では絶対できないこと、また非価格競争にトライしています。

(関本) どのような？

(永島) 高付加価値化ですね。最初にヤキガニにトライしました。

(関本) カニですか？

(永島) ええ、タラバガニを焼くのです。カニはボイルするとうまみがゆで汁に出てしましますが、焼くと逆にうまみが凝縮されます。カニは焼くのが最も美味しく食べる方法なんです。

(関本) 確かにそうかもしれませんね。

(永島) しかし、家庭で焼くと大抵は失敗します。

(関本) どうしてですか？

(永島) カニは部位によって厚さが違いますので、均一に焼くことは至難の業なんです。当社では均一に焼けるノウハウを開発し、実に美味しい焼きガニをつくることに成功しました。

(関本) 価格はいかがですか？

(永島) 高付加価値商品ですので、価格は多少高くなりますが、消費者は味覚に満足すれば価格を受け入れてくれます。

(関本) 話を聞いていたら食べたくなりしました(笑)。どのようにしたら買えますか？

(永島) 当社のホームページ、マルハニチロダイレクトで通信販売をしておりますのでこちらでどうぞ。

(関本) わかりました。その他にはどのようなものがありますか？

(永島) エビの西京漬けがあります。普通、数種のエビをブラインドして食べたなら、その違いを当てるのは難しいことですが、西京漬けにしたなら、アミノ酸が増えて、車、タイガー、ホワイトなどの違いが分ります。

(関本) それはすごい発見ですね。

(永島) 同じようなことがゴブジメでもいえることも発見しました。

(関本) 今度はコブですか？これ以上は社外秘ではないのですか？(笑)

(永島) ギリギリの線まで話しますね(笑)。なんとか料亭の味を出したくて研究した結果、冷凍保管していても、スズキ、あいなめ、ひらめなどの味の違いがはっきり分るゴブジメを作れることがわかりました。

(関本) 素晴らしいですね。全部食べたくなりました(笑)。

(永島) 魚を原料とした製品開発の可能性は限りなく高いものがあると思います。加工食品、健康食品や化粧品、医薬品の原料など様々な分野でもです。



指導士の資格を公的資格に！

(関本) この仕事が永島さんの生甲斐になっていることがよく理解できました。ところで、永島さんが指導士の資格を取ろうと思った動機はどのようなことでしょうか？

(永島) 会社から、指導士の養成講習会があるので、受講したらどうかといわれて知りましました。役に立つと思いい最初の講座を受講しました。

(関本) そうですか。指導士の資格をとって仕事に役立ったと思いますか？

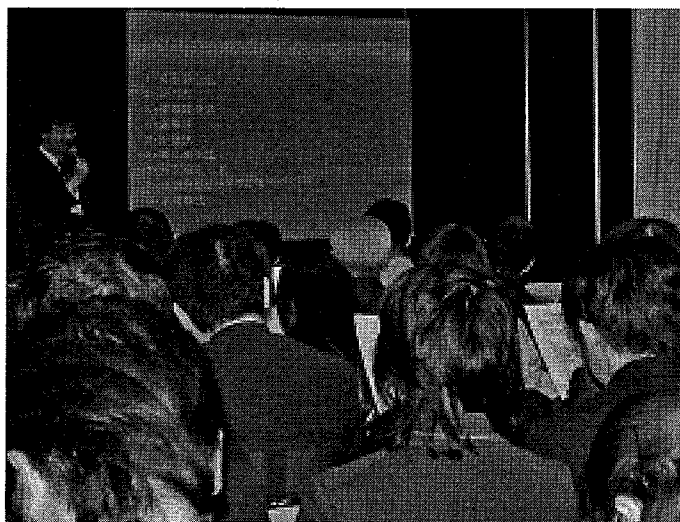
(永島) そうですね。ときおり、通信販売のコールセンターから、顧客が専門家に直接質問をしたいという電話が回ってくるのですが、ありますが、必要に応じて指導士の肩書きを利用することがあります。信用付けに役立つと思います。

(関本) なるほど。ところで(財)日本健康・栄養食品協会(以下協会と記す)へ何か要望することがありますか？

(永島) そうですね。今あちこちで、アドバイザリースタッフの資格制度ができていますが、玉石混濁のような気がします。なにか統一的な基準が必要なのではないでしょうか。協会が中心となって基準を作ってほしいと思います。

(関本) そうですね。全く同感です。協会では、今年の四月に更新制度を発表しましたが、こちらはいかがですか？

(永島) そうですね。資格をとったらそれで



2009 健康博覧会で講演する永島指導士

おしまいというのでは不適合者が出てくる可能性があります。よって更新制度は必要だと思えます。(関本) なるほど。

(永島) 更新制度は、他のキッチンとやっている団体と一体で実行してもよいと思っています。協会が音頭をとったらよいのではないのでしょうか。

(関本) 我々も同じ考えをもっております。今年、NRとかサプリメントアドバイザー、健康食品管理士といった同類の資格団体と、公的資格化への模索や更新制度に該当する各種研修会の共通化などについて話し合うことをしたいと思っています。

(永島) それはいいことですね。アドバイザーリースタッフの資格が公的資格になれば、結果的に消費者のためになると思います。

(関本) 指導士会への要望はいかがでしょうか？

(永島) 会の活動は支持していますが、あまり活動に協力はしていないので、申し訳なく思っています。情報の不足を感じています。

(関本) 今はWeb Pageも立ち上げ、リアルタイムな情報提供をしておりますので、ぜひご利用ください。そのほか支部活動も活性化してきていて、随時研修会を実施しています。

(永島) 分りました。折角開催しても企業で働いている人は、残念ながら時間的制約がありますので、十分活用できないかもしれませんね。

夢がいっぱい！

(関本) 今後の希望は？

(永島) 機能性を十分発揮できる複数の製品開発テーマに着手しています。裏づけデータの整備や法的な適合にも万全を期し、絶対成功させたいと思っています。

(関本) それは素晴らしいことですね。水産会社の強みを精一杯発揮しようということですね。

(永島) そうです。

(関本) 本日は大変ありがとうございました。興味深い話を沢山聞くことができました。

(永島) ご苦勞さまでした。



日本食品保健指導士会 Webページに関して(6) 【超初心者のためのインターネット講座】

幹事 阿部 真

＝ メールのマナー ＝

コンピュータは便利な道具です。インターネット、メール、その他ソフトウェアなどいろいろな使い方があり、ハード、ソフト共に年々新化し、より早く、より便利になってきています。

今回はその便利な道具の一つ、メールのマナーについて書きます。日本食品保健指導士会のWebでもメールでのやり取りが生じます。メールは電話と異なり、相手の都合によらずに出す事ができ、また記録として残る、手紙と異なり短時間で送る事ができるなどの特徴があり、便利な道具です。ビジネスシーンにおいてはもはや、メールなしには成り立たないともいえるのではないのでしょうか。しかし、相手の顔が見えないだけに、思わぬトラブルを招きかねないものです。

テクニック1 メールでもっとも気を付けたいのは「私」を中心にしないことです。情報の伝達手段“書く、読む、聞く、話す”の中でも“書く”にあたるメールは、もっとも自己中心的になりやすいツールだからです。文章を書くときの視点を「私」ではなく「あなた」に置き換えてみることで、「私」という言葉を捨て、相手の視線に立った見方をすることが、自己中心的で感情的なふるまいを抑えるのに役立ちます。

テクニック2 「自分が何者であるか」を明かすという事は、たとえ誰もが知っている有名企業であっても必要です。特にビジネスシーンでは、信用第一なので、相手とかかわりの深い情報を優先しつつ、自らの素性を開示していくというステップは欠かせません。

テクニック3 メールを送る際に、自分の都合や提案を織り込みたいときには、「恐れ入りますが」「勝手に言って申し訳ありませんが」というようなクッションワードを使うと便利です。

テクニック4 相手のメールをそのまま引用して、その下に回答を書くという手法があり、これは非常に有効な書き方といえます。しかし、もし引用部にネガティブな感情の入った言葉がある場合は避けたほうが良いでしょう。相手が頭に血が上って書いた言葉をわざわざ引用する事は、嫌みととられても仕方ありません。

テクニック5 相手が求めている内容に対して、自分が提示する情報が「もれなく」「ずれなく」「ダブリなく」並んでいるかをしっかり確認しましょう。相手には関係のない「私」側の事情を書いても非常に悪い印象を与えます。

メールは、それをコミュニケーションの手段として選択した時点で、一方的なコミュニケーションになってしまうという側面があります。そのため、内容が自己中心的になってしまったり、逆に遠慮ばかりしてしまい、何を言いたいかわからなくなってしまう傾向があります。マナーさえ守れば相手に対する提案や要望を入れ込んでいいのです。相手への尊敬の念を忘れずにという事は、メールに限らずすべてのコミュニケーション手段に共通で重要なことです。

まだまだ未熟なWebページですが、皆様のお力でより良いものとしていきたいと思っております。皆様のコミュニケーションの道具として是非、上手に利用してください。ご意見・ご希望をお寄せください。

困った ビジネスメール ランキング

- 1：件名がいつまでも「Re：〇〇」のまま
- 2：件名が空欄になっている
- 3：メールの返信が常に遅い
- 4：本文に改行がなく読みづらい
- 5：CCの多用で関係のないメールが増えた
- 6：CC送信で他の送り先がわかってしまった
- 7：大量のデータを了解なく送信してくる
- 8：必要以上に確認要求をつけてくる
- 9：近くの席にいるのに社内メールだけで用事を済ませる
- 10：「お知らせ」「先日の件」など件名が抽象的

NIKKEI「プラス1」(2007年3月31日号)より

日本食品保健指導士会

◇ 支部活動レポート ◇

平成二二年度

「第二回東京支部」研修会

東京支部 志賀 美智子

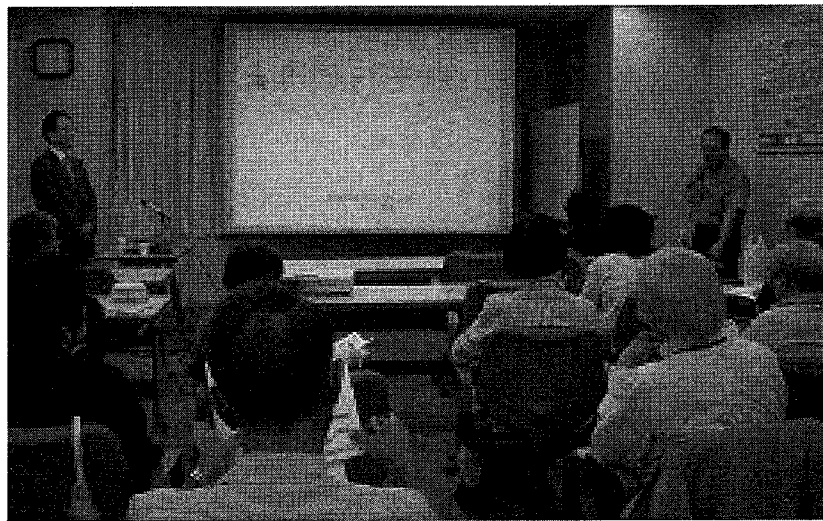
- 一、日 時 平成二二年七月二四日
- 二、場 所 (財) 日本健康・栄養食品協会
三階会議室
- 三、テーマ 室内カビの豆知識
- 四、講 師 衛生微生物研究センター
李憲俊先生
- 五、出 席 席四五名
- 四、レポート (左記)

「室内カビの豆知識」

講師の研究分野

- ① 環境および各工業製品の汚染微生物の分布や特徴について
 - ② 各工業製品の汚染、劣化防止法について
 - ③ 抗菌・抗カビ試験方法の改良について
 - ④ その他/NHK「ためしてガッテン」、「解体ショー」を始め、日本テレビ、テレビ朝日、TBS、テレビ東京、フジテレビなど汚染微生物関連番組に出演
- 今回、日本食品保健指導士会東京支部で実施した第2回勉強会では45名の参加があり大盛況のうちに終わりました。
- 時期的にちょうどあったテーマのせい

なのか、認定単位のためなのか、今までいらしたことの無い会員の方たちが随分参加してくださいました。



東京支部研修会風景

内容としては「カビの知識」「なぜカビが発生するのか」「カビの発生しやすい場所」「カビによる健康被害」「室内のカビ発生防止対策」などわかりやすく楽しく話していただきました。

参加者からは質問も多数あり、終了時間もオーバーするほど盛り上がりました。

そして「目からうろこ」「非常にためになった」「わかりやすかった」「四五名で聞くのはもったいない、もっとたくさんの方にも聞いて欲しい」「パート2も聞きたい」「いいセミナーだった」などの感想を頂きました。

勉強会の後の懇親会ではカビについての話や次回の勉強会の話をして名刺交換、情報交換で終了しました。

日本食品保健指導士会活動

● 平成二二年度第二回幹事会

- ▽ 平成二二年六月二九日(月)
- ▽ 於 (財) 日本健康・栄養食品協会1F
- ▽ 出席幹事/関本会長、池田副会長、能美・阿部・松山・佐藤幹事、杉浦事務局長、高村事務局長(八名)
- ▽ オブザーバー/日健栄協:教育研修部 岩浪課長(一名)
- ▽ 議題/①総会議事録の確認と提言への取り組みの件、②秋期研修会、講師候補の決定の件、③未加入指導士の加入促進対策の件、④協会幹部との面談の件、⑤他のアドバイザリースタッフとの情報交換会の件、⑥委員会の立ち上げの件、⑦関西(近畿)支部活動支援、九州地区支部設立の件、⑧その他の件

●平成二二年度第三回幹事会

- ▽平成二二年八月三十一日(月)
- ▽於(財)日本健康・栄養食品協会一F
- ▽出席幹事/関本会長、池田副会長、能美・阿部・松山・佐藤幹事、杉浦事務局長、岡村監事(八名)

読後感

「奇跡の脳」からの教え

柏市 杉浦上太郎



「奇跡の脳」を執筆したアメリカ、インディアナ医科大学の神経解剖学者であるシル・ボルト・テイラー博士(上写真)は、脳の生理・病理研究などの活躍で、タイム誌の「二〇〇八年世界で最も影響力のある一〇〇人」に選ばれるほどの才媛です。

彼女が新進気鋭の学者として活躍をはじめ数年がたった三七歳(一九九六年)のとき、突然、脳卒中に襲われ左脳に相当のダメージを受けることとなりました。その発症によって、彼女は、歩く、話す、読む、書く、記憶などの認識能力の全てを失ってしまいました。しかし、その後八年という歳月はかかりましたが、手術やリハビリ、母親の献身的な看病が功を奏し、奇跡的に回復することができました。

その間、テイラー博士は、自分の破壊された脳の状態・変化を冷静に観察していました。さすが若い専門学者らしく、今まで誰もしえ

▽オブザーバー/日健栄協・教育研修部 岩浪課長(一名)

- ▽議題/①平成二二年度秋期研修会開催の件、②支部規約の件、③会報二五号編集(案)の件、④東海支部第一回研修会実施の件、⑤東京支部第三回研修会実施の件、⑥「袖ヶ浦市食生活改善推進員研修支援」の件、⑦「講

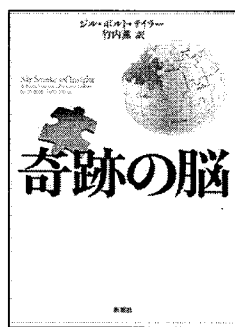
なかつた、いわば「病気の内側から病気の実態を見る」ことに成功したのです。

彼女は、それらの体験は、多くの人々や医療関係者に役立つものと確信し、「My stroke of insight = A brain scientist's personal journey」(日本版名:「奇跡の脳」/竹内薫訳 新潮社刊)という題名の本を著しました。アメリカでは、すでに五〇万部を販売するベストセラーになっています。日本では二〇〇九年二月に最初の翻訳本が出版されました。

本書の内容は、一つめはテイラー博士が、脳卒中を発症した直後の最悪期から治療、リハビリの経過、回復状態、自己の変化などのステップを「旅」と捉えた観察記録です。二つめは、医学関係者への誤った医学知識の修正提案(例脳卒中は、発症後六カ月間経過しても改善兆候がなければ回復は絶望的とする現在の医学指針は間違いである)や、患者への的確な対応提案(病態、心理、欲求等)がなされています。今までにまったく存在しなかつた「患者視点による臨床学」となっています。

- 師派遣」の件、⑧「新宿区における都市型高齢者向け見守りプロセス基盤実証事業」の件⑨(その他一)支部活動活性化の件、⑩(その他二)Web Page掲載の件、⑪(その他三)日健栄協・教育研修部活動情報の件

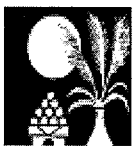
巻末の附録として、「回復のためのオススメ」として、一〇項目の病状評価のチェックリスト、および「最も必要だった四〇のこと」として、ベッドサイドにおける医療関係者への要望が示されています。これらの内容だけでも全医療関係者に読んでいただく価値があります。



わが国では、脳卒中や脳梗塞などの脳血管疾患は全死因の第三位にランクされ、年間に一二万七千人(平成

二〇年度)が亡くなっています。脳卒中は、自分や親兄弟、友人などを含めるとごく身近な疾病といえます。本書に著された病態の知識は、いざまさかの時の備えに役立つことでしょう。

末筆ながら本書を紹介してくださった尾川利恵子さんに厚くお礼を申し上げます。



「平成 21 年度秋期研修会」開催のご案内

〔大阪会場〕

- 開催日時：平成 21 年 10 月 17 日（土）、13 時 30 分～16 時 50 分
- 開催場所：新大阪丸ビル新館 405 号室（4F） 大阪府大阪市東淀川区東中島 1 - 18 - 27
- 講演 ①：『サントリーの健康補助食品』～トクホ・JHFA・その他～
サントリーウエルネス㈱ 健康科学研究所 部長 太田裕見 先生
- 講演 ②：『食と医療に果たすビタミン C 誘導体の役割』
㈱アスコルバイオ研究所 代表取締役 山本格 先生
- 懇親会：あり

〔東京会場〕

- 開催日時：平成 21 年 11 月 14 日（土）、13 時 30 分～16 時 15 分
- 開催場所：(財) 日本健康・栄養食品協会 3 階会議室
東京都新宿市谷砂土原町 2 - 7 - 27
- 講演：『①大豆サポニンの機能性、②健康食品の安心安全の取り組み』
㈱ファンケル総合研究所 学術研究室
マニュアルグループマネージャー 前山美樹 先生

〔名古屋会場〕

- 開催日時：平成 21 年 11 月 28 日（土）、14 時～16 時 30 分
- 開催場所：愛知県産業労働センター 905 号室（9F）愛知県名古屋市中村区名駅 4 - 4 - 38
- 講演：『アドバイザリースタッフの有用性と将来性について』
鈴鹿医療大学 教授 医療栄養学科学科長 長村洋一 先生
- 懇親会：あり

「各支部研修会」のご案内

〔東海支部／平成 21 年度第 1 回研修会〕

- 開催日時：平成 21 年 10 月 31 日（土）、13 時 30 分～16 時
- 開催場所：㈱愛知ヤクルト工場 愛知県日進市藤枝町前田 5 番地
- 講演：「食品の安全はトップの想いから」
㈱愛知ヤクルト工場 代表取締役社長 落亨先生
*終了後情報交換会あり
- 連絡先：東海支部 事務局 千種ゆう子指導士宛て
Tel & Fax 0587 - 96 - 2248 / E-mail : kenkounotane@yahoo.co.jp

〔東京支部／平成 21 年度第 3 回研修会〕

- 開催日時：平成 21 年 11 月 12 日（木）、18 時～20 時
- 開催場所：(財) 日本健康・栄養食品協会 3 階会議室
- 講演：「誰も知らない牛乳のおはなし」
(有) 想いやりファーム 取締役社長 長谷川竹彦 先生
- 連絡先：東京支部 支部長 田中吉春指導士宛て
Tel : 03 - 5783 - 2346 / E-mail : haru@tanaka-medical.com