



発行所 東京都文京区千石
4丁目2番15号 〒112-0011
株式会社 建帛社
発行人 筑紫恒男
電話 営業部 (03) 3944-2611
編集部 (03) 3944-2613
FAX (03) 3946-4377
http://www.kenpakusha.co.jp/
E-mail info@kenpakusha.co.jp
©建帛社, 2014

家庭科共修二十年

生活力を学校教育で

学ぶことの意味を改めて問う

日本家庭科教育学会会長

大竹 美登利



一九八五年、国連の「女子に対するあらゆる形態の差別を撤廃に関する条約」を日本が批准したことをきっかけに、女子のみ必修であった高校家庭科は、一九九四年に男女ともに必修の教科として出発し、すでに二十年が経過した。「男子厨房に入らず」という言葉は死語になりつつあり、「家事男子」や「育メン」がもてはやされる時代となった。今や若い

男性はごく自然に家事・育児へ参加しており、男女が共に生活にかかわる姿はあたりまえになりつつある。こうした状況を牽引してきたのは、高校家庭科を履修した男女共修世代の現在三十五歳以下の男性であると言われている。しかしその年の前後で男性の考えが全く異なるわけではない。

こうした世論を牽引したのは、男性も家庭科を学ぶことが違和感なく世間に認められ、夫も妻と共に家事・育児を担うことがあたりまえであるという価値観が生まれた結果であると言える。

男女必修に移行する過程では、家事・育児の技能は家のしつけの中で身につけることであつて、学校で教える必要はないという反対意見もあつた。一方、現代社会では男性も単身赴任などによって一人暮らしとなる可能性も高いため、家事技能の修得は不可欠、家庭科を学ぶ必要があるという主張もあつた。これらの議論は家庭科でどんな力を身につけるかという議論と深くかかわっている。

家庭科の教育目標は、生活の課題の解決を図りながら、自立的・自律的に生きていく力を育むことにあつた。そのためには、科学的・総合的にとらえ、新たな生活スタイルをつくりあげていく実践力が重要になってくる。

例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

さらには、地域の食文化や、食べる人の年齢や健康状況、好み、予算、環境等々の視点を踏まえて献立を立てて食品を選択する能力が求められる。また調理科学や調理技術を駆使した実践力、誰がつくるかなどの人間関係調整力や、その人の調理技術・時間などをトータルに考えたコーディネート力が求められる。すなわち、自然科学や社会科学、

りあがていく実践力が重要になってくる。例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

明けておめでとうございませう。本年もよろしくお願いいたします。

アベノミクスの効果か、日本経済が世界に先駆けて順調に推移しているようです。確かに輸出関連の凍結保存そのものが必要であるか否かを掘り下げて考える必要が

あるのではないのでしょうか。がん治療などの影響で卵子が傷つけられる可能性がある人にとってはやむを得ないと思われませんが、健康な成人女性が自身の都合で保存し、将来に備えるというのはいかに

「子どもは授かりもの」と言いまふが、最近「子どもをつくる」名やブランド名もメニューに要求

りあがていく実践力が重要になってくる。例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

さらには、地域の食文化や、食べる人の年齢や健康状況、好み、予算、環境等々の視点を踏まえて献立を立てて食品を選択する能力が求められる。また調理科学や調理技術を駆使した実践力、誰がつくるかなどの人間関係調整力や、その人の調理技術・時間などをトータルに考えたコーディネート力が求められる。すなわち、自然科学や社会科学、

りあがていく実践力が重要になってくる。例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

さらには、地域の食文化や、食べる人の年齢や健康状況、好み、予算、環境等々の視点を踏まえて献立を立てて食品を選択する能力が求められる。また調理科学や調理技術を駆使した実践力、誰がつくるかなどの人間関係調整力や、その人の調理技術・時間などをトータルに考えたコーディネート力が求められる。すなわち、自然科学や社会科学、

りあがていく実践力が重要になってくる。例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

年始雑感——おいていなく

棟建帛社社長

筑紫恒男

あるのではないのでしょうか。がん治療などの影響で卵子が傷つけられる可能性がある人にとってはやむを得ないと思われませんが、健康な成人女性が自身の都合で保存し、将来に備えるというのはいかに

「子どもは授かりもの」と言いまふが、最近「子どもをつくる」名やブランド名もメニューに要求

りあがていく実践力が重要になってくる。例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

さらには、地域の食文化や、食べる人の年齢や健康状況、好み、予算、環境等々の視点を踏まえて献立を立てて食品を選択する能力が求められる。また調理科学や調理技術を駆使した実践力、誰がつくるかなどの人間関係調整力や、その人の調理技術・時間などをトータルに考えたコーディネート力が求められる。すなわち、自然科学や社会科学、

りあがていく実践力が重要になってくる。例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

さらには、地域の食文化や、食べる人の年齢や健康状況、好み、予算、環境等々の視点を踏まえて献立を立てて食品を選択する能力が求められる。また調理科学や調理技術を駆使した実践力、誰がつくるかなどの人間関係調整力や、その人の調理技術・時間などをトータルに考えたコーディネート力が求められる。すなわち、自然科学や社会科学、

りあがていく実践力が重要になってくる。例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

さらには、地域の食文化や、食べる人の年齢や健康状況、好み、予算、環境等々の視点を踏まえて献立を立てて食品を選択する能力が求められる。また調理科学や調理技術を駆使した実践力、誰がつくるかなどの人間関係調整力や、その人の調理技術・時間などをトータルに考えたコーディネート力が求められる。すなわち、自然科学や社会科学、

りあがていく実践力が重要になってくる。例えば、食生活では、健康な身体をつくるために必要な栄養素を把握し、それらを含む食品を選択して献立を考え、食品の安全性等の品質を見極め、購入し、調理し、食べる。そのためには、食品の栄養的特徴や調理的性質といった科学的な知識が必要になる。また、安全な食品を選択するためには、腐敗、農薬や食品添加物、遺伝子組換え、あるいは放射能汚染など、様々な観点を考慮する必要がある。

新刊専門書

(表示は本体価格(税別))

亜鉛の機能と健康

日本栄養・食糧学会 監修
駒井三夫、神戸大助 責任編集
A5 248頁 3800円

脂肪の功罪と健康

京都健康フォーラム 監修
河田照雄 編著
A5 164頁 1900円

免疫学入門

京都健康フォーラム 監修
上野川修、吉川正明 編著
A5 244頁 2400円

2サプリメントを考える

京都健康フォーラム 監修
今西二郎 編著
A5 144頁 1700円

4食べものたくすり

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
A5 180頁 1900円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

食事でデザインと食事評価

京都健康フォーラム 監修
渡邊智子、山下光雄 編著
B5 160頁 3200円

解明が進む亜鉛の生理機能と健康

駒井 三千夫

最近の研究の進展により亜鉛は、多くの酵素の活性中心として必須であるほか、遺伝子の増幅にも直接的な関与をしており、さらには免疫機能や解毒機能をも有する微量元素であることが明らかにされてきた。外見は鉛に似ているが、鉛に比べれば著しく毒性が低く、多くの生理調節機能を有する元素であることがわかってきた。このため、毒性のある重金属をイメージさせる「亜鉛」よりは、中国語で使われている「鋅」(Zinc)のほうが適切な漢字のようにさえ思える。

すなわち亜鉛は、味覚機能の維持などのほかに、身体の生理機能の維持に必須なはたらきを行っていることが、分子レベルで明らかにされつつある。例えば、

亜鉛欠乏性腸性肢端皮膚炎が、小腸粘膜の亜鉛トランスポーター(ZIP4)の異常による吸収不良によることがわかったのが二〇〇二年である。この十年間、亜鉛研究に関する解明が主に亜鉛トランスポーター研究の進展によって広範囲に進んでいる。これからは、不定愁訴を含めた色々な臨床領域の未解明な疾病との関係も含めて解析されることが期待されている。

一般に栄養素の製剤は臨床家に軽視されがちだが、筆者は高齢者向けの安全な治療剤として見直されなければならぬと考える。特筆すべき亜鉛のほかの機能は、含有酵母の放射性物質の除去能や、有害重金属の解毒機能であり、後者はすでに治療にも使われている。

「お客様、申し訳ないのですが、犬はゲージに入れて外に置いていただけです」とウェイトレスが指示した。「盲導犬と一緒に入ってよいことになっています」と伝えたが、「マニュアルで犬は入れないようになっていますので」と理由を言った。「身体障害者補助犬法」があり、入店できる制度について説明する。「そうなんです

ね。それならどうぞ」と事なきを得たが、これを単に知識不足というだけで済ませてよいのか。

ある登録に行ったときのことである。「身分を証明できるものはありませんか? 自動車の運転免許証でよいのですが」と、ピント外れなことを聞かれた。ただマニュアルどおりに言われていただけのことであって、全く心を傷めない。それどころか自尊心を傷

かかわりではなく、個々のニーズに

この亜鉛の機能性の評価は、行政の動きにも表れている。二〇〇四年四月から「栄養機能食品」成分に亜鉛・マグネシウム・銅の三成分が追加され、合計十七成分(ビタミン類とミネラル類)となった。また二〇〇八年十月、文部科学省は「学校給食における食事内容について」として、各附属学校を置く国立大学長・知事・教育長宛に、亜鉛は「日本人の食事摂取基準」の推奨量(一日)の三十三%摂取が望ましいとして、六歳から十四歳までの児童・生徒に適用するよう通達を出した。

近年、亜鉛の必要量に対する一日摂取量は不足しており、それが種々の生活習慣病や老化に関係していることが明らかにされている。欧米では、人口の約三十%が亜鉛欠乏状態にあると報告された。日本では最近まではっきりした報告はなかったが、二〇〇三(二〇〇五年、倉澤隆平医師(長野県まき温泉診療所)らが中心となり血中亜鉛の過不足の調査が行われ、日本人の約三十%が欠乏している)と推定され、亜鉛不足気味の人の多いことが広く認知されるようになった(NAGANO Study, 2005)。

倉澤らは、亜鉛治療が味覚障害の改善に効果があることは言うまでもなく、褥瘡の治療等にも効果があるという実績をあげた。また三年前に発足した「近畿亜鉛栄養治療研究会」が亜鉛治療をリードしている。こうした中、上記臨床家や第一線の亜鉛トランスポーター研究者などとともにめられた「亜鉛の機能と健康」の出版はタイムリーであり、今後の生活習慣病の軽減とスマートエイジングに役立てられるものと期待している。世界に向けて発信したい本の一冊である。(東北大学教授)

「子どもに寄り添う」の意味するところ

永倉 みゆき

保育の授業の中で学生に子どもとのやりとりについて書いてもらうことが多い。具合である。

が必要である。

接客には欠かせない基本かも知れないが、その行き過ぎに、日本が人々を説明書で管理しようとする体質がうかがえるのである。

これは企業に限ったことではないだろう。医療・福祉の分野でも患者や障害者・高齢者に形式化したサービスを提供し、人格よりは

マニュアル社会の人間教育

アイメイトへの理解を通して考える

星野 有史

むしろ管理を優先させるような対応になってはいないだろうか。専門職には制度を運用し、連携して

以前、レストランやホテルには

最新試験問題を収載! 2月刊行予定

過去5年分の出題問題を分野別に掲載。系統的に学習できます。

栄養士実力認定試験過去問題集

A 4判/96頁(別冊解答・解説8頁) 1120円(税抜) 全国栄養士養成施設協会 編

フードスペシャリスト 資格認定試験過去問題集

A 4判/96頁(別冊解答・解説8頁) 1120円(税抜) 日本フードスペシャリスト協会 編

「共感しました」など同様の言葉はまだある。これらはどれも保育において鍵になる言葉であるが、言葉から本来の意味が抜け落ち、ある一つのテクニクを表す言葉になってしまっているような気がするの

「まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

「『まず、『嫌だったよな』と気持ちに寄り添ってから『どうしてこうなったかな』と聞きました」なるほど、書かれたこととに間違いはいないのだから、

新刊教科書

(表示は本体価格(税抜))

Nブックス

栄養教育論 下田妙子 編著 B5 208頁 2300円

調理科学(第2版) 森高初恵・佐藤恵美子 編著 B5 216頁 2500円

管理栄養士講座

栄養教育論 中村丁次・外山健二 編著 B5 288頁 3800円

新版食品衛生学 西島基弘・山本茂貴 編著 B5 264頁 3300円

三訂健康・調理の科学 おいしさから健康へ! 和田淑子・大越ひろ 編著 B5 232頁 3000円

生化学・分子生物学第2版 伊東直一・木元幸一 編著 B5 256頁 3200円

マスター調理学 西堀さき江 編著 B5 192頁 2500円

食品加工実習テキスト 宮尾茂雄・高野克己 編著 B5 144頁 2000円

ライフステージ別栄養管理実習 吉岡慶子・三成由美 編著 B5 240頁 2600円

マスター栄養教育論(第2版) 逸見幾代・佐藤香苗 編著 B5 212頁 2600円

栄養教諭論Ⅱ 金田雅代 編著 B5 208頁 2400円

健康づくりの栄養学 小林修平 編著 B5 144頁 2200円

四訂フードスペシャリスト論 日本フードスペシャリスト協会 編 B5 200頁 1900円

改訂食品の安全性(第3版) 日本フードスペシャリスト協会 編 B5 216頁 2100円

栄養関係法規集第7版 栄養関係法規集編集委員会 編 B5 360頁 2500円

近刊教科書

カレント管理栄養士養成シリーズ (1月より順次刊行)

社会・環境と健康:公衆衛生学 北田善三・須崎 尚 編著 B5 208頁 2400円

基礎栄養学 木元幸一・中島 滋 編著 B5 216頁 2500円

公衆栄養学 由田克士・押野榮司 編著 B5 224頁 2600円

給食経営管理論 宮澤節子・松井元子 編著 B5 256頁 2900円

学術機関向け電子書籍サービス

図書館・研究所などで利用する、オリジナルプラットフォームで閲覧できる学術図書に特化した電子書籍提供サービス。

◎紀伊國屋書店Nellibray/丸善 eBook Library

教科教育百年史/造形教育事典/新食品分析ハンドブック/食品保蔵・流通技術ハンドブック/調理科学実験ハンドブック/日本人の生活/服飾史・服飾美学関連論文要旨集1950/1998/服飾史・服飾美学関連論文要旨集1998/2008/変動する家族

21世紀の調理学シリーズ 全7巻

ACS看護学シリーズ 全13巻

(以下、丸善eBook Libraryのみ取扱い書目)

疾患モデル動物/分子栄養学概論/栄養学と成人病/フ

リーラジカルと疾病予防/世界の食事指針の動向/大豆

タンパク質の加工特性と生理機能/高齢者の食と栄養

理/脳と栄養/脂質栄養と健康/食品の生理機能評価法

/アミノ酸の機能特性/栄養学研究の最前線/肥満と脂

肪エネルギー代謝/テラーメイド個人対応栄養学

(詳しくは弊社ホームページをご覧ください。)

言語聴覚士の卒前・卒後教育の現状と期待

深浦 順一

言語聴覚士は、一九九七年に「言語聴覚士法」が成立して初めて国家資格となった比較的新しい医療福祉の専門職です。現在、国家試験合格者の総数は約二万二千人で、全国に七十一の養成校があり、毎年千七百人前後が卒業しています。

言語聴覚士の対象障害は、①聴覚障害、②言語発達障害、③失語・高次脳機能障害(認知症を含む)、④発声・発語障害(構音障害、音声障害、吃音)、⑤摂食・嚥下障害です。これらの障害のある方に適切な言語聴覚療法を提供するために、卒前教育では、医学系(基礎医学、臨床医学)、心理学系、言語学系、音響学系の基礎科目と言語聴覚障害学系の専門科目を履修します。専門科目は前述の五

決には、モデル・コア・カリキュラムの作成、指定規則の検討が必要で、日本言語聴覚士協会では、モデル・コア・カリキュラムの検討を行っており、この二年度での成果が出る予定です。指定規則は施行から十五年が経過していません。医療ならびに言語聴覚療法の進歩はめざましく、新しい領域も増えていることなどから、この指定規則の再検討が必要な時期に来ているのかもしれない。

医療・福祉の専門職は養成教育で完結するのではなく、自己研鑽のため生涯にわたって学習し続けることが求められます。協会も生涯学習システムを構築し、都道府県士会と協力して基礎プログラムと専門プログラムの充実を努めています。また、認定言語聴覚士制度を創設し、言語聴覚士の専門性を高めるための努力をしています。認定言語聴覚士は、五年以上の臨床経験をもち、基礎プログラ

言語聴覚士の卒前・卒後教育は課題が多い反面、大学院へ進学してより高い水準をめざそうとする若い言語聴覚士も増えています。これらの方たちが今後の言語聴覚療法の発展に大きな貢献をしてくれるものと期待しています。

平成十二年に赴任した都立母子保健院(現在は廃院)は小児科・新生児科・産婦人科・乳児院からなる母性小児領域の専門病院であり、私は乳児院の担当医となった。ちょうど「児童虐待の防止等に関する法律」の施行元年であり、その当時ほとんど経験したことのない急性硬膜下血腫や脳挫傷、上腕骨や大腿骨の骨折、たばこを押しつけられた火傷跡などの乳幼児が委託一時保護によって次々と乳児院に入所してくる事態に遭遇した。

子ども虐待に至ってしまうほどの「親子の関係性障害」の原因は何なのかを探るために保護者と話していると、そんなこちらの気持ちとは裏腹に保護者は自身の悩みや不安、昔とても辛かったことなどを語り始め、来る日も来る日もそうした面談が続いた。ある日、そうした辛い気持ちを自分の母親に相談したことがあるかと尋ねると、話したことはないとか、話したことが聞いてはもらえなかったと語っていたことが印象的

であった。子どもを加害する多くの悩みや行き場のない思いを保護者から教えてもらった。また、慢性に経過する血液疾患や免疫疾患などの診療では、いつも生活に制限が加わっている治療の終結を見いだせない親子の苦悩と一緒に経験させていただいた。

子どもを虐待の治療ができないことを痛感し、私は精神科一般臨床を経て児童精神科診療に従事し、現在に至っている。

子どもの心の診療が直面している現状と課題

山崎 知克

私は医学部の学生時代から「子どもの心の精神障害の予防の必要性」について考えていた。大学の臨床実習にて奥山真紀子氏(現国立成育医療研究センターこころの診療部部長)から小児科診療の講義を受けて感銘し、私の師匠である帆足英一氏(現世田谷子どもこころクリ

私は医学部の学生時代から「子どもの心の精神障害の予防の必要性」について考えていた。大学の臨床実習にて奥山真紀子氏(現国立成育医療研究センターこころの診療部部長)から小児科診療の講義を受けて感銘し、私の師匠である帆足英一氏(現世田谷子どもこころクリ

子どもを虐待に至ってしまうほどの「親子の関係性障害」の原因は何なのかを探るために保護者と話していると、そんなこちらの気持ちとは裏腹に保護者は自身の悩みや不安、昔とても辛かったことなどを語り始め、来る日も来る日もそうした面談が続いた。ある日、そうした辛い気持ちを自分の母親に相談したことがあるかと尋ねると、話したことはないとか、話したことが聞いてはもらえなかったと語っていたことが印象的

日本では医学教育において子どものメンタルヘルスを扱う児童精神医学講座が未整備のため、子どもの心の診療医は全国で五百名程しかおらず、社会的ニーズに十分対応できていない。将来の日本を担う子どもと親のために今できることを考えながら、私はこれから日々の臨床に取り組んでいきたいと考えている。

子どもを虐待に至ってしまうほどの「親子の関係性障害」の原因は何なのかを探るために保護者と話していると、そんなこちらの気持ちとは裏腹に保護者は自身の悩みや不安、昔とても辛かったことなどを語り始め、来る日も来る日もそうした面談が続いた。ある日、そうした辛い気持ちを自分の母親に相談したことがあるかと尋ねると、話したことはないとか、話したことが聞いてはもらえなかったと語っていたことが印象的

子どもを虐待に至ってしまうほどの「親子の関係性障害」の原因は何なのかを探るために保護者と話していると、そんなこちらの気持ちとは裏腹に保護者は自身の悩みや不安、昔とても辛かったことなどを語り始め、来る日も来る日もそうした面談が続いた。ある日、そうした辛い気持ちを自分の母親に相談したことがあるかと尋ねると、話したことはないとか、話したことが聞いてはもらえなかったと語っていたことが印象的

官能評価法が日本に伝えられたのは一九五〇年代のことで、企業では製品の出荷検査や新製品の開発、パネルの十人全員が「よいおいしそう」と評価しました。測定機器の精度が向上しても、人の目が測定器を超えることはないので、それならば、ほとんど同時にに入れてもよいわけで、調理をするときの気配りを軽減でき、手間も省けます。

最近、小豆の色について、官能評価の効用を実感することがありました。溢切りのあと、煮汁を玉杓子ですくっては落とすことを繰り返すと煮汁の色が濃くなるとして、

理に添える一枝のバセリがおいしさにとのよう影響するの、パセリの有無を「二点比較法」で手軽に比べてみるだけで、盛り付けの大切さを痛感します。

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

食生活に生かす官能評価

松本 伸子

最近、小豆の色について、官能評価の効用を実感することがありました。溢切りのあと、煮汁を玉杓子ですくっては落とすことを繰り返すと煮汁の色が濃くなるとして、

理に添える一枝のバセリがおいしさにとのよう影響するの、パセリの有無を「二点比較法」で手軽に比べてみるだけで、盛り付けの大切さを痛感します。

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

また、官能評価には、食べ物自体の評価にもまして大きな効用があり、食べる人の心象によるおいしさを測定できます。例えば、「手作り」「国産」というだけでおいしさの評価は上昇し、「遺伝子組換え」の評価は低下します。そして、厄介なことに、おいしさには「食の文化」も絡

管理栄養士国家試験 eラーニング

国家試験の過去問題、解答・解説を収録したWebシステム過去問対策から成績管理まで、国家試験対策を完全サポート(個人用プラン) 5000円(税抜)(3年間ライセンス契約)(学校用プラン) 113000円(税抜)(1年間ライセンス契約)

個人用プラン(学生用サイト)の主な機能
模範試験・分野別・ランダムなどさまざまな形式で学習
科目ごと、試験ごとの成績管理機能

学校用プラン(教員用サイト)の主な機能
学生の利用状況、成績を一括管理。成績の比較・分析も可能
小テスト作成機能。作成した小テストは学生用サイトに更新
無料デモ版もご利用いただけます
詳しくは弊社ホームページをご覧ください。

新刊教科書

(表示は本体価格税抜)

保育カリキュラム論	豊田和子・新井美保子 編著	B5 144頁 1900円
保育・教職実践演習	小原敬郎 神蔵幸子 編著	B5 128頁 1800円
改訂子どもの福祉	松本峰雄 編著	A5 192頁 2100円
子ども家庭福祉のしくみと実践	浅井春夫 編著	A5 200頁 1900円
子どもの養護(第2版)	松本峰雄 編著	A5 208頁 2000円
子どもの養護の原理と内容	松本峰雄 編著	A5 208頁 2000円
保育の心理学ワークブック	本郷一夫 編著	B5 128頁 1800円
子どもの保健 I	山崎知克 編著	B5 184頁 2200円
教育・施設実習の手引	松本峰雄 編著	B5 152頁 2100円
教育・施設実習テキスト	二階堂邦子 編著	B5 176頁 2100円
社会福祉(第2版)	鈴木勉 編著	A5 208頁 2000円
改訂子どもの社会的養護(第2版)	望月彰 編著	A5 200頁 1900円
介護福祉士養成テキスト4 社会保障制度・介護福祉の制度と実践(第2版)	横倉聡 馬場茂樹 編著	B5 216頁 2200円
暮らしの看護	萱場則 編著	B5 160頁 2100円
新医療秘書実務シリーズ	医療秘書教育全国協議会 編	
1. 医療秘書	寺田智昭・武田寿子 共著	B5 160頁 2100円
2. 病院管理	田島誠一・高橋淑郎 編著	B5 216頁 2500円
3. 医療情報管理	野田雅司・伊藤典子 共著	B5 120頁 1900円
4. 医療関連法規	長谷川正志・福島吉郎 共著	B5 208頁 2400円
5. 医療用語	井上肇・瀧本美也 共著	B5 128頁 1900円
6. 診療報酬請求事務の基礎	岸村秀樹 著	B5 160頁 2100円
新医療秘書医学シリーズ	医療秘書教育全国協議会 編	
1. 医療概論	佐藤麻菜・西方元邦 共著	B5 136頁 2000円
2. 基礎医学	小泉憲司・矢澤華子 共著	B5 128頁 1900円
3. 臨床医学Ⅰ―内科	井上肇 責任編集	B5 128頁 1900円
4. 臨床医学Ⅱ―外科	井上肇 責任編集	B5 136頁 2000円
5. 検査・薬理学	瀧本美也・渡部雄一 共著	B5 168頁 2200円
6. 患者・看護論	星野有史 宮城領子 共著	B5 144頁 2000円

