



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, 2016

学問としての保育学の地位を高める

日本保育学会会長 汐見稔幸



年でした。そのときの学会の学問状況を津守真第五代会長は、当時「保育学は学問とは考えられていなかった」と書かれています。事実そうだったのだと思います。幼稚園に通っていた子どもがまだ全体の一割程度で、お寺の一角や粗末な民家で始まった保育所が多かった時代に、そこで必死で模索しながら行われていた営みについての言説が、学

問として自立したものであると言えるような状況にはなっていない。しかし、その後保育研究者も実践者も保育学の学問としての権威と性格を高めるために懸命の努力をし、その努力を論文としてまとめると、会員数も飛躍的に増えていきました。津守先生が学会長になられたのは平成十二年でした。

現在、欧米各国、そして東アジア諸国は、共通に国の保育の政策上の位置づけを大きく変え、保育重視策ともいえる施策を具体化しはじめています。その背後には、社会の抱える大きな課題に対応するために、各国民の知的・教養的水準を積極的に高める必要が生じてきていることと、子どもが育っていく土壌となる生活が社会・文化の変容で大きく変化してきたため、生活の中で育ちに懸念が出てきていること、子どもを育てる社会のシステムを大きく変える必要が生じてきたということです。やがて義務教育を三歳から、あるいはゼロ歳から始めないという時代がくる可能性もあります。

こうした動きは、保育学に新たな試練を与えています。教育学が、新しい近代国家づくりの人材養成部門を担うために学問として急速に発展したのに対応するかのよう、保育学も二十一世紀の人材養成部門を担う自覚をもって、より学問として性格を高め、社会的機能を向上させなければならぬのです。

教育方法学だけでなく、教育哲学、教育制度学、教育行政学、教育社会学、教育心理学などがそれぞれ学問として自立して成立し機能していますが、同じように保育学も保育哲学、保育制度学、保育行政学、保育社会学などを成立させなければならぬと思うのです。こうしたミッションに学会として応えていくために、私はさしあたり、若い子どもの育て、育ちにかかわる関連学問との積極的な交流・協働を進めたいと思っています。

これは一例ですが、このような形で関連学問との積極的な交流・協働をさしあたりの私の仕事としてしたいと思います。(白梅学園大学・白梅学園短期大学学長)

交流・協働を進めたいと思っています。例えば脳科学は今、さまざまな人間の行動をより合理的に説明し始めていますが、この機運を生かして、脳科学者たちと、幼い子の行動や育ちのメカニズムの解明という点で積極的に交流・協働していくことで、相互に刺激を与え合う関係と交流が可能だと思っています。

また、実際の保育場面での子どもや保育者の行動の分析は、これまで心理学を方法として行うことが多かったのですが、そこに社会学者の参入を促すことで、保育の社会学の展開が可能性和して浮かんできま

児童福祉法改正

昭和二十二年に制定された児童福祉法の大規模な改正が、去る五月二十七日に国会で成立し、六月三日に公布された。

今回の改正の趣旨は、公布日に発せられた厚生労働省の通知によれば、次のとおりである。

「全ての児童が健全に育成されるよう、児童虐待について発生予防から自立支援までの一連の対策の更なる強化等を図るため、児童福祉法の理念を明確化する」とともに、子育て世代包括支援センターの法定化、市町村及び児童相談所の体制の強化、里親委託の推進等の措置を講ずる。」

改正では、児童福祉法の理念がより明確になり、例えば子どもの権利条約の精

神が第一条に謳われている。『第一条 全ての児童は、児童の権利に関する条約の精神にのっとり、適切に養育されること、その生活を保障されること、愛され、保護されること、その心身の健全な成長及び発達並びにその自立が図られることその他の福祉を等しく保障される権利を有する。』また、新設された第三条の二では「国及び地方公共団体は、児童が「家庭」において心身ともに健やかに養育されるよう、児童の保護者を支援することとする」とし、さらに第二項において、家庭での養育が困難な場合においても養子縁組、里親等の「家庭と同様の養育環境」で育てるという「家庭養護原則」が新たに明記された。

施設入所は、これが適当でない場合のみに限定し、小規模グループケアやグループホーム等「できる限り良好な家庭的環境」の施設にすることを義務づけている。

さらに、児童虐待の発生予防(母子健康包括支援センターの法定化、妊娠からの支援・情報提供等)、児童虐待発生時の迅速・的確な対応(市町村の要保護児童対策地域協議会の機能強化、児童相談所の拡大・強化等)、被虐待児童の自立支援(親子関係再構築支援、里親委託の推進、養子縁組に関する相談・支援等)など、児童虐待への対策がさまざまに法改正された。

第一条改正ほかの理念等に関することは公布日に、その他の制度等の改正については、平成二十九年年度までに随時施行される。

「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」対応
簡単操作で活用できる多機能栄養計算ソフト
「アミノ酸成分表編」「脂肪酸成分表編」に加え「炭水化物成分表編」にも新たに対応。
・エネルギー産生栄養素バランスを成績表に表示。
・複数日献立の栄養給与量平均の計算・表示が可能。
・外食にも対応できる充実の料理データ(約800種類)。

エクセル栄養君 Ver.8 オプションソフト
食物摂取頻度調査 FFQs Ver.5
制作・著作 吉村幸雄・高橋啓子 本体価格6000円
10月バージョンアップ発売予定

栄養関係法規集(第8版)
管理栄養士・栄養士に必要な関連法規を網羅。「食品表示法」ほか、2016年4月現在までの法令に対応し改版。
A5 344頁 2500円

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

食生活から始める省エネ&エコライフ

食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&エコライフ
食と環境問題を体系的に捉え、持続可能な食生活を送るための方策を様々な実験手法を通して定量的に把握、提案。食生活における教育のあり方、今後の汎用性を検討する。クッカーサイエンス007

油のマジック
おいしさを引き出す油の力
油そのものに味はないが、料理に油を利用するとまるで魔法をかけたように断然おいしさが増す。
「油と調理とおいしさ」の不思議な関係を、筆者の永年の研究からやさしく紐解いていく。

食生活から始める省エネ&

食品成分表の分析法

安井 明 美

日本食品標準成分表の改訂に当たっては、その時点で最適と考えられる前処理法・測定法を採用して、基礎データを収集している。

分析値は、食品成分表の収載値の基になる情報であるので、信頼できる分析法の採用と分析値の信頼性確保は必須となる。食品分析は、対象食品、対象成分および測定法の組み合わせで実施され、方法の妥当性確認が要求される。分析法の妥当性確認は、試験室間共同試験によるものが最も信頼性が高いが、単一試験室によるものも有効である。

食品成分表の作製において、新規成分の測定に当たっては、分析を依頼する機関に、使用する測定法について、食品群ごとに代表的なマトリックスの食品を

大学 教員養成学部で、小学校 準備して岐阜・愛知・福島・宮 城・徳島・大阪をはじめ全国を訪 法の講義を担当する一方で、大学 問しました。初対面にもかかわらず、図案を考える、版をつくる、 ローターでインクをつけて刷ると 校や社会教育施設で二十年近く出 いった二時間程の活動によってす 前授業を積極的にしてきました。 美術という静かなアトリエで一 ぐにうちとけ、子どもたち相互の 人だけで黙々と制作をする印象が 交流や協力も深まりました。広い ありますが、いろいろな人びとと 交流をして表現や鑑賞の活動をする ことから、美術のもつ社会的な 役割に着目しています。

そのような活動の一環として、

東日本大震災の後「リレー版画」と「カラフルパサソル」という造 形プロジェクトを企画し取り組ん できました。「リレー版画」では、 幅一メートル、長さ五十メートル 余りのロール和紙に、一人ひとり 手づくりの紙版画を刷ります。リ ーのバトンのように版画をつな いでいくことで、子どもたちの共 同作品になります。材料や用具を 社会全体がつながり協力し合うこ



美術教育の実践を通して、人びとがつながる

辻 泰 秀

体育館や廊下が版画作品でいっぱいになり、その光景は見事です。愛知県の飛鳥小・中学校では、カラフルパサソルを学校中に並べ、各地で制作した版画を刷ったロールの作品になります。六百人以上の子どもたちが参加しました。一は、その後、他校にも広がり、多くのアーティストの作品展示や鑑

マニユアル、『日本食品標準成分表二〇一〇』および『日本食品標準成分表準拠アミノ酸成分表二〇一〇』に収載の分析法に加筆・修正を行い、さらに同等の分析性能を有する方法(全窒素定量法の燃焼法、ミネラル分析の誘導結合プラズマ発光分析法等)を追加してまとめたものを、食品成分委員会資料『日本食品標準成分表二〇一五年版(七訂)分析マニユアル』として公表した。測定法の概要は『日本食品標準成分表二〇一五年版(七訂)』の第一章に掲載されている。

食品の成分測定では、試料のはかりとり時に水分測定も並行して行っている。水分が異なれば、乾質量当たりの成分量は異なってくるので、成分表では、複数の測定値は乾質量当たりに換算したうえで平均値を求め、収載する水分値で換算し直す作業を行っている。また、文部科学省資源室では、信頼できるデータの収集のために、業界団体等

から分析データ付きで収載依頼があった場合の受け入れ条件をホームページで紹介している。なお、分析法は機器分析の進展に伴って日進月歩であり、利用者にとっては、コーデックス食品委員会のクライテリア・アプローチの考え方で、マニユアルに記載の方法と比較して同等以上の性能をもつ(同様の信頼性のあるデータを出せる)方法を使用することも可能である。クライテリア・アプローチとは、「分析法の選択性、精度、真度(回収率)、定量限界、検出限界、検量線の直線性など、設定した一定の性能基準(クライテリア)を満たすことが確認された方法であれば分析者が選択して使用できる」ことを意味している。(国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門アドバイザー)

医療の必要な子どもたちとこれからの医療保育への期待

及川 郁 子

小児医療の進歩を背景として多くの命が救われるようになり、日本は乳児死亡率世界最低の健康国である。しかし、多くの命が救われる一方で、新生児集中治療室を退院後も人工呼吸器や気管切開、胃ろう、酸素療法などの医療的ケア(治療ではなく生活行為の一部として行われる)を必要とする、また慢性的な疾

賞教室の開催が、毎年いくつかの学校で実施されています。画面が透明で丸いカラフルパサソルは、回転させると動画のようです。光によって色や図案が周りに美しく映し出されます。特に福島県いわき市を訪れた際には、子どもたちがカラフルパサソルに太陽の光を透かして、地面や校舎を虹色に飾り笑顔で楽しんでいる光景を見て感動しました。ここでは震災直後から、野外で遊ぶ子どもたちの姿は、当たり前ではなくなっていたからです。

大学での教育研究に加え、授業者や実践者として子どもたちの中に飛び込んでみて、美術によって癒され元気になること、みんなで作形活動することで人と人とのつながりができることを確かめてきました。教育実践は楽しく、奥が深いものであると実感しています。(岐阜大学教授)

日本食品標準成分表 2015年版(七訂) 分析マニユアル・解説

文部科学省 科学技術・学術政策局 政策課 資源室 監修
文部科学省監修により10年ぶりに出版の分析マニユアル。アミノ酸、炭水化物および有機酸関連成分、無機質の4成分を新規収載。成分値の定量・策定に用いられた分析法を提示。分析時の参考情報、操作の留意点、解説等を付す。 B5判/320頁 本体8000円+税

病や障害をもちながら育ち、大人になっていく子どもたちが増えている。このような子どもたちにとって地域社会は、決して居心地のよい場所ではない。ことに医療的ケアの必要な子どもたちは、通常の保育所や幼稚園での集団生活を希望しても受け入れてもらうことが困難な状況が多い。管理が難しい、もしものときに対処できない、一人だけ特別扱いできない等々。保護者の付き添いを条件に何とか受け入れてくれる施設もある。また、自宅で内服や自己注射など行いながら、周囲には病気と気づかれずに(または、気づかれないように)、通園・通学している子どもたちもいる。

このような子どもたちの日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律(児童福祉法の一部を改正する法律(平成二十八年六月三日公布))によると、日常生活を営むために医療を要する状態にある障害児(「医療的ケア児」としている)の支援に関して、関係機関の連携体制の構築と実効性のある取り組みを図ることとしている。その中では、保育機関にも触れ、子ども・子育て支援法に基づく基本指針を踏まえ、「障害、疾病など社会的な支援の必要性が高い子どもやその家族を含め、すべての子どもや子育て家庭を対象とし、一人ひとりの子ども

健康やかな育ちを等しく保障することを目指すこと、保育所等、幼稚園、認定こども園においても、医療的ケア児のニーズを受け止め、対応を図っていくことが重要である」としている。医療の有無にかかわらず、子ども同士の触れ合いの中で体験する、楽しいことや嫌なことも含めたすべてが生きる力となり、その子なりの心理・社会的自立につながっていく。欧米では、病気や障害のある子どもたちを「特別なニーズをもつ子どもたち」として、診断されたときから将来を見据えて自立に向けた支援を始めており、三歳頃の集団生活が最初のステップとされている。

このような子どもたちの保育では、その分野において一定の知識や技術を有した者が必要であり、支援のコーディネートを図ることが先の法改正の中でも示されている。まさに、医療保育の出番である。保育を専門基盤とし、医療の知識を備えた保育職が中心となつて、近い将来、医療現場での経験を生かし、保育所や幼稚園等で支援コーディネーターの要となつて活躍することを期待したい。医療を要する子どもたちは着実に増えており、担い手の育成がこれからの課題となつていくだろう。

短期大学部教授

新刊教科書

(表示は本体価格(税別))

カレント管理栄養士養成シリーズ

社会環境と健康「公衆衛生学第2版」	北田善三・須崎 尚 編著	B5 208頁 2400円
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち1	志村三夫・石田 均 編著	B5 216頁 2500円
栄養教育論	杉山みち子・赤松利恵 編著	B5 216頁 2500円
臨床栄養学	桑野裕子 編著	B5 356頁 3800円
公衆栄養学(第2版)	明渡陽子・長谷川輝美 編著	B5 224頁 2600円
	山崎大治 編著	
	由田克士・押野榮司 編著	

四訂 公衆衛生学(第2版)	後藤政幸・中村信也 編著	B5 240頁 2700円
三訂 生 化 学	木元幸一・後藤 潔 編著	B5 232頁 2600円
疾病の成り立ち「臨床医学(第2版)」	田中 明・加藤昌彦 編著	B5 216頁 2400円
新版 食品学Ⅰ(第2版)	菅原龍幸 監修 青柳康夫 編著	B5 240頁 2700円
新版 食品学Ⅱ	菅原龍幸 監修 田所忠弘・安井明美 編著	B5 232頁 2600円
改訂 食品機能学(第3版)	青柳康夫 編著	B5 192頁 2200円
三訂 食品加工学	菅原龍幸・宮尾茂雄 編著	B5 232頁 2600円
四訂 応用栄養学(第2版)	江澤郁子・津田博子 編著	B5 272頁 2900円
新版 臨床栄養学(第3版)	田中 明・加藤昌彦 編著	B5 240頁 2700円
三訂 臨床栄養管理(第3版)	渡邊早苗・寺本房子 編著 松崎政三	B5 264頁 2800円

栄養薬理学	田中芳明・中村 強 編著	B5 192頁 2500円
マスター栄養教育論実習	佐藤香苗・杉村留美子 編著	B5 144頁 2200円
栄養教育・指導実習	関口紀子 編著	B5 136頁 2000円
給食のための基礎からの献立作成	上地加奈子・片山直美 編著	B5 144頁 2000円
大量調理の基本から評価まで	塚原昌彦 編著	B5 112頁 1800円
臨地・校外実習	長谷川輝美・永井 徹 編著	B5 152頁 2200円
ステップアップ臨地校外実習	車谷典男・松本泉美 編著	B5 256頁 3100円
看護学生のための疫学・保健統計	高畑京也・蔡 見植 編著	B5 168頁 2200円
バイオテクノロジー入門	齊藤 修 編著	B5 216頁 2500円
図画工作・基礎造形	辻 泰秀 編著	B5 216頁 2500円
美術教育の内容	太田光洋 編著	B5 160頁 1700円
シードブック	咲間まり子 編著	B5 144頁 1900円
保育・教育相談支援	赤木正典・平松正臣 編著	B5 160頁 2000円
保育内容総論	赤木正典・平松正臣 編著	B5 216頁 2500円
保育内容総論	赤木正典・平松正臣 編著	B5 216頁 2500円
実習ガイドブック	赤木正典・平松正臣 編著	B5 216頁 2500円
その理論と実際	赤木正典・平松正臣 編著	B5 216頁 2500円
福祉・栄養・看護のための社会福祉論	赤木正典・平松正臣 編著	B5 216頁 2500円

専門フーデスペシヤリストへの期待

青柳 康夫

日本フーデスペシヤリスト協会では平成二十六年年度から従来のフーデスペシヤリスト資格に加えて、専門フーデスペシヤリスト(食品開発)資格および専門フーデスペシヤリスト(食品流通・サービス)資格を認定している。両資格ともフーデスペシヤリスト資格を取得した者が、さらにそれぞれに必要な科目の試験に合格することで取得できる。

従来の資格が幅広い知識の確認により認定されているのに対し、専門資格は、専門性の高い二領域、「食品開発」と「食品流通・サービス」に特化し、厳密な試験の実施により真に実力のある人材に資格を付与

いが、その養成校が減少しているためである。これは、少子化のため短期大学を改組するなどの構造的な問題と、資格の認知度が低く、就職等への貢献が期待外れであると考えられていることによると思われる。専門フーデスペシヤリスト資格の創設は、これに対する一つの解決策でもある。

近年、政府の経済政策の影響もあり、就職難から一転、企業による人材確保競争が言われてきている。企業にとって優秀な人材を確保する指針は、将来を左右する重要事項である。従来、の、ともすると易きに流れた認定試験を厳密化することで、自信をもって企業へ送り出すことができる人材を認定する。これこそが、企業の要望に応え、回り道ながらこの資格の認知度を向上させる手段であると考えている。

しかしながら、もっと積極的に認知度の向上を図る方法はないものかと考えた場合、専門資格の認定を養成校出身者以外にも広げるというのはどうだろうかと思案している。例えば、食品会社におけるフーデスペシヤリスト好適業務での勤務経験を評価し、フーデスペシヤリスト資格取得者と同等と認定し、専門フーデスペシヤリスト資格認定試験の受験を認めるというものだ。

今年度をめどに必修全科目の教科書が作成される予定であり、講習会などの教育機会を増やすことで、期待できる人材の育成が可能になると考えている。これを企業における再教育などに利用していただくことで、本資格の認知度を向上させることが期待できると思うわけである。

(日本フーデスペシヤリスト協会専門委員長・女子栄養大学教授)

「疫学」と「統計学」

車谷 典男

医学分野のほとんどすべてでは、疾患の原因究明に、個人を臓器・組織・細胞、たんばく質、遺伝子へと細分化する。これに対し、疫学は個人を集めて集団を構成し、集団を観察すること

によって、疾患の原因を究明する点で、同じ医学の中にあつて方法論が他と決定的に異なる分野である。肺がん患者一人をいくら精緻に調べたところで、肺がんの原因の一つがタバコ

であることなどわかりはしない。肺がん患者の集団と非肺がん患者の集団との喫煙割合に差があつて、初めてわかることである。十九世紀半ば、大英帝国の首都ロンドンで、大流行を繰り返すコレラなどの伝染病に対抗すべく、科学者、公衆衛生関係者、医師たちがLondon Epidemiologic Societyを設立する。細菌の公式発見に先立つこと二十年余である。流行を意味する epidemic と、学を示す ology から合成された epidemiology という学問が、このときから本格的に始まることになる。

一方日本では、明治維新を経て、ドイツ医学が次々と輸入されてくる中、軍医総監でもあつた森鷗外が、Bacteriology (独語)を疫癘学と訳した。コレラなどが同じく日本でも社会問題になっていた頃で、伝染してはやる(流行)病を意味する「疫」と「癘(れい)」があてられた。時代が下つて戦後、日本で初めての専門書が発刊されるなどして、「疫学」が日本語訳として定着した。

Epidemiology すなわち疫学は、伝染病が猛威を振るつていた時代に、伝染病の流行の状況や様式、流行する理由や予防行動、さらには病因そのものを究明する学問を指す言葉として、誕生したことになる。そしてその原理と方法を進歩させながら、がんの疫学、認知症の疫学、何々の疫学など、多種多様な疾患まで研究対象を広げ、疫学は今や極めて重要な医学分野の一つとなった。健康長寿の疫学などと健康の維持・増進も研究対象である。また治療効果の検証も疫学が受け持つ。

しかし、こうした疫学と統計学は、全然違う学問体系であるにもかかわらず、しばしば混同される。疫学と呼ぶべきところを、統計学と呼んでしまう誤りである。混同の主たる理由は、疫学が集団を対象としていることに起因する。対象集団の特徴を説明するためには統計量を用いることになる。「某地区の住民の血圧の平均値はこれこれ」といった具合である。調整オッズ比など疫学指標の算出に多変量解析なども用いることになる。そうこうしているうちに、疫学であつたはずが、いつの間にか統計学と思ひ込んでしまふことが、学生や初心者では起こる。

疫学は、データをどう集めるかといった調査計画(研究デザイン)に核心があるのに対し、少なくとも疫学で用いる統計学は集めたデータをどう要約し解析するのかに役割がある。統計学と違い疫学は一般に馴染みが薄いかもしれない。しかし今や医療のエビデンスは疫学で決定評価される時代になった。重要で奥行き深い学問である。

人間の栄養の主要手段である食(独立栄養・避腸栄養は非食栄養。食料・栄養の必須条件)が健康の維持・増進に資すよう、食品中の栄養素の質と量を示した食品成分表、摂取すべき栄養素の質と量を示した食事摂取基準等をつくり上げた。これらに依拠する栄養の実践活動は人間の福祉に貢献し、今後さらなる成果が期待される。

一方、栄養学は、今花盛りの生命科学の主要分野のはずが、「科学研究費助成事業(科研費)審査システム改革二〇一八(報告)」では、独立した分野に位置づけられていない。人間栄養学の重要性は論をまたないが、あくまでもヒトという生物種、人間という社会・文化的存在の栄養の学問、いわば特殊栄養学である。「栄養なくして生命なし」の観点からの包括的科学・一般栄養学の体系構築も大きな課題と思う。栄養の実践と科学に携わる若い人達による栄養学の花盛りを心から願う。

(十文字学園女子大学副学長・教授)

最新の動向に即した改訂版

管理栄養士講座

三訂 公衆衛生学(第2版) 伊達ちぐさ・松村康弘 編著 B5 276頁 3600円

三訂 臨床栄養学(第2版) 中村丁次・外山健二 編著 B5 288頁 3800円

三訂 臨床栄養学Ⅰ 鈴木 博・中村丁次 編著 B5 296頁 3800円

三訂 臨床栄養学Ⅱ 鈴木 博・中村丁次 編著 B5 388頁 4500円

三訂 健康・調理の科学(第3版) 和田淑子・大越ひろ 編著 B5 232頁 3000円

改訂 マスター食品学Ⅰ 小関正道 編著 B5 200頁 2600円

改訂 マスター食品学Ⅱ 小関正道 編著 B5 184頁 2500円

改訂 食品微生物学 高見伸治・山本勇・長澤治子 共著 A5 192頁 2100円

改訂 食品微生物学 西郷弘・大塚暢幸・土居幸雄 共著 A5 192頁 2100円

改訂 マスター調理学(第3版) 西郷弘・大塚暢幸 編著 B5 192頁 2500円

三訂 臨床栄養学実習―栄養補給マネジメント実務― 逸見幾代・津田とみ 編著 B5 224頁 2700円

改訂 臨地実習ガイドブック 前田佳子・高岸和子 編著 A4 128頁 2500円

四訂 フーデスペシヤリスト論(第3版) 日本フーデスペシヤリスト協会 編 A5 208頁 2000円

三訂 食品の消費と流通 スペシヤリスト協会 編 A5 168頁 1900円

三訂 食品の安全性 日本フーデスペシヤリスト協会 編 A5 216頁 2100円

シードブック

改訂 保 育 原 理 大沼良子・榎沢良彦 編著 A5 184頁 1800円

改訂 保育者論(第2版) 榎田三子・大沼良子 編著 A5 208頁 2000円

改訂 保育の心理学Ⅰ・Ⅱ(第2版) 本郷一夫 編著 A5 240頁 2200円

保育内容総論(第3版) 入江礼子・榎沢良彦 編著 A5 200頁 1800円

乳児 保 育(第4版) 川原佐公・古橋紗人子 編著 A5 200頁 1900円

科学的観察力と優しい心―

新現代保育原理(第2版) 柏原栄子・渡辺のゆり 編著 A5 256頁 2400円

改訂 なぜからはじめる保育原理 池田隆英・上田敏文 編著 B5 152頁 1900円

改訂 子どもの養護(第3版) 松本峰雄 編著 A5 208頁 2000円

改訂 保育者論(第3版) 民秋 言 編著 A5 184頁 2000円

改訂 セミナー子どもの食と栄養 上原登志夫・根岸由紀子 編著 B5 224頁 2600円

保育者が学ぶ 植木信一 編著 A5 184頁 1800円

家庭支援論(第2版) 金澤妙子・佐伯一弥 編著 A5 160頁 1400円

演習 保育内容総論(第2版) 金澤妙子・佐伯一弥 編著 A5 160頁 1400円

教育保育施設実習テキスト第3版 二階堂邦子 編著 B5 176頁 2100円

舎利子見よ空即是色花ざかりに吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

に吸収され、空から色へと変化して達成される。その生存・活動を支える。生命とは生物に共通な性質を抽象化した概念である。すべての生物の基本単位である細胞は、自らの営み・現象、これが栄養である。したがって、栄養は生命体の設計図となる遺伝子とその発現。したがって、栄養は生命体の仕組をもつ。ゆえに、生物自己組織化の基盤であり、そのおかげで、私たちは「エントロピー増大の法則」による乱雑・均一化

No Life without Nutrition

志村 一二三夫

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

多糖・たんばく質等を自らの酵素で分解し、姿かたちを失うが、生成した単糖・アミノ酸等は、初が酸・窒素同化を行って成長する。花盛りとなり、実を結び、穂を垂れ、やがて朽ちる。空から色、色から空への変化がここににある。一方、地に落ちた初は、蓄えた

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

また、食物となる生物はみな、最終的に他者の自己化過程＝消化により生命を失い、空へと帰す。しかし、消化産物は摂食者の体内

地域における 言語聴覚士の役割



立 石 雅 子

日本社会では「超」高齢化が進行している。厚生労働省の資料によれば、合計特殊出生率は一・五を割り込んで以降横ばいであり、出生数が減少しているため、二〇一〇年に約一億二八〇六万人だった総人口は、すでに減少に転じており、二〇六〇年には八六七四万人と推計されている。また二〇一〇年には総人口の六三・八%を占めていた生産年齢人口(十五歳以上六十五歳未満の人口層)の割合も減少しており、二〇六〇年には五〇・九%にまで減少すると想定されている。

一方で、二〇一〇年には二三%であった高齢化率(六十五歳以上の高齢者が全人口に占める割合)は、二〇六〇年には三九・九%に達する、すなわち二・五人に一人は六十五歳以上、という状況になることが見込まれている。これらの推計値から見えてくるのは、高齢者を少ない人数で支える社会が確実に訪れるという点である。

また健康な高齢者はかなりではなく、日常生活自立度Ⅱ以上の認知症高齢者数も二〇二〇年には四一〇万人(六十五歳以上の人口のおよそ一一・三%)に上るとされる。

高齢者も障害のある人も可能な限り住み慣れた地域で、自分らしい暮らしを続けるような、地域の包括的な支援・サービス提供体制、地域包括ケアシステム導入の背景には、前述の二〇六〇年には三九・九%

る。このシステムでは、医療と介護、そして生活支援、介護予防の間での緊密な連携と、また健康な高齢者が支える側に回って活躍することが求められている。

さて、リハビリテーションを担う職種の一つである言語聴覚士が、地域においてできることについて考えてみる。一つは失語症などの要介護支援者への支援である。在宅の失語症者からは「障害に対する周囲の理解が進んでいないため、失語症者はデイサービスなどに居場所を求めにくい」長期にわたる改善が期待できる場合や機能維持のための言語聴覚療法が十分に受けられない」「コミュニケーションの機会が乏しく社会的引きこもりに陥っている」などの声が寄せられている。言語聴覚療法の提供だけでなく、支援者の育成や啓発活動も必要である。

二つ目は高齢になるほど男女ともに増加する難聴への対応である。後期高齢者の七〇%近くが発症しており、これらの方々への聞こえの確保は、主として言語聴覚士が対応すべき領域である。

三つ目は認知症への対応である。軽度認知障害(MCI)の段階で適切な評価を行い、コミュニケーション支援や認知機能への刺激

を継続すると、症状が改善し、進行を遅らせることができるなどの報告がある。

四つ目は摂食・嚥下障害への対応である。口腔・嚥下機能の改善は、口から食べる楽しみの支援を充実させる。それによって栄養障害の改善や肺炎の予防、さらには高齢者の健康寿命を延ばす効果も期待できる。

保育士が「それを学ばなければならぬ」と思っている」と身を乗り出してきた。保育所にソーシャルワークの機能発揮が求められる社会状況なのだと思ふ。

これらの状況に対して、国は保育士養成カリキュラムの改正を重ねている。「社会福祉」「家庭支援」「相談援助」「保育相談支援」「保育者論」といった科目が整えられていく中で、保育と相談援助技術の統合を図り、高い専門性を習得していくことが保育士に期待されていると読み取ることができる。特に「相談援助」の内容として「保育とソーシャルワーク」という項目があり、ソーシャルワークを基盤とした相談援助の必要性が強調されている。

平成二十八年三月に社会保障審議会児童部会から出された「新たな子ども家庭福祉のあり方に関する専門委員会報告(提言)」の中で、その見直しの要点として、「家庭への支援を必要とする子どもが増加していることから、保育所におけるソーシャルワーク機能の強化や地域との連携が必要となっている」と述べられている。保育所におけるソーシャルワーク機能の必要性が一段と強調されたのである。

しかし、その実現可能性はどうなのであろう。子どもへのケアに迫られる保育士の現状から、ソーシャルワークを基盤とした相談援助の実現には疑問をもたざるを得ない。現状は、若い保育士たちにその役割をつきつけているだけで、具体的な実践のあり方の確立、そのための環境整備は、あまりなされていないように思う。しかも、保育士不足、多様な問題を抱える家族の増大、保育士の在職年数の短さによる熟練保育士の不足など、保育所の置かれている現状は厳しい。

保育におけるソーシャルワークの理論化を試みてはいるものの、保育所でのようにその機能を発揮すればよいのかは、十分に論述されていないように思う。保育ソーシャルワークの実現性を担保するには、単に保育士の役割を明確化するだけでなく、家族の状況と相談を総括させる担当部署のような形をつくる必要があるのではないかと。つまり、保育ソーシャルワークを起動させるには、保育所システムの中にそのための仕組みをつくっていく必要があると思うのである。

(宮城学院女子大学教授 熊坂 聡)

養殖ビワマスの脂の乗りをよくする飼料開発

河 内 浩 行

私の専門はもとと肉牛の霜降り肉の研究で、飼料により霜降りの割合を上げようとするもので、二〇〇九年四月、現職である滋賀県の長浜バイオ大学に着任した際、最初にお話を頂いたのは、県のブランド牛である近江牛ではなく、ビワマスでありました。

湖固有種で、滋賀県にとって重要な水産資源の一つです。全身がトロと呼ばれるほど脂が乗っており、琵琶湖の中でもっともおいしいと言われている魚です。しかし、琵琶湖での漁獲量は年々減少しており、また産卵期は禁漁であるため、年中食すことのできる養殖が期待されていますが、天然のものとは比べ脂の乗りが劣ることが課題となっています。また、脂を乗せるための飼料に用いられる魚粉・魚油の価格が、世界的な需要増から高騰しており、安価でかつ安全な飼料が求められています。

魚粉・魚油に代わる飼料開発に、なげることが予想されます。

また、ウシでは筋肉内に脂肪が入る時期がわかつているため、その時期に脂肪が入りやすい飼料に切り替え効率よく脂を乗せていますが、ビワマスはいつハラス(マ

グロでいう大トロ)の部分に脂が入るのかはわかっていません。そこで現在、実験動物用のCTを用いビワマスの筋肉内脂肪含有量の測定を行っています。経時的にビワマスのハラスの部分の脂肪含量を計測し、いつ頃からハラスに脂肪が入るのかを特定し、その期間にのみPPAR γ 活性化能を有する飼料を与え、内臓脂肪量や皮下脂肪量の増加をできるだけ抑え、ハラスの部分にのみより脂の乗った養殖ビワマスの肥育を目指したいと考えています。

このように食品製造副産物を飼料としてビワマスに用いることは、リサイクルという点において現代社会のニーズに合致しています。また、滋賀県内の企業と共同して飼料の開発に取り組むことで、ビワマスの肉質向上と同時にビワマスを活用した地産地消の循環型社会の構築を目指すことができると考えています。

(長浜バイオ大学准教授)

教科書ご採用検討のための 見本が入用でしたらご請求下さい。

芳名・ご住所・学校名・科目名を明記の上、ハガキでお申込み下さい。(ご採用見本は教科書のみです)

ご勤務先・ご所属等が変更されましたら、当社までお知らせ下さい。なお、ご自宅の住所をご指示頂けましたら、本紙「土筆」を、ご自宅宛にお送り致します。tukusj@kenpakusha.co.jp (個人情報保護は厳密に管理致します)

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 Netlibrary / 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目集1950-1998/服飾史・服飾美学関連論文要目集1998-2008/変動する家族

(詳しくは弊社ホームページをご覧ください。)

近 刊 案 内

食と健康の科学

管理栄養士講座
三訂 給食経営管理論
給食経営管理論実習
研究医・医学生のための症例で学ぶ栄養学
四訂 栄養教諭論
理論と実践
コンパス
保育内容言葉
言語聴覚士のための臨床実習テキスト小児編
臨床実習テキスト成人編
臨床実習テキスト(成人編)味覚と食行動のサイエンス
おいしく味わう体のしくみ
東日本大震災石巻市における復興への足取り
家政学視点で生活復興を促す

森高初恵 佐藤恵子 編著
西島基弘 山本茂貴 編著
新飯 食品衛生学 第2版
栄養学 実験実習 第3版
基礎と応用
応用栄養学実習書 第2版
PDCAサイクルによる栄養ケア
改訂 応用栄養学実習書 第2版
ケーススタディで学ぶ
栄養マネジメント
保育者への扉(第2版)
子どもの食と栄養演習第3版

池本真二 稲山貴代 編著
大森瑠子 編著
小松龍史 外山健二 編著
朝見祐也 編著
石田裕美 編著
折茂英生 勝川史憲 編著
田中芳明 吉田博 編著
金田雅代 編著
内藤知美 新井美保子 編著
深浦順一 内山鶴子 編著
深浦順一 内山重史 編著
為数哲司 編著
山本 隆 編著
日本家政学東日本大震災石巻市における復興への足取り
家政学視点で生活復興を促す

森高初恵 佐藤恵子 編著
西島基弘 山本茂貴 編著
新飯 食品衛生学 第2版
栄養学 実験実習 第3版
基礎と応用
応用栄養学実習書 第2版
PDCAサイクルによる栄養ケア
改訂 応用栄養学実習書 第2版
ケーススタディで学ぶ
栄養マネジメント
保育者への扉(第2版)
子どもの食と栄養演習第3版

池本真二 稲山貴代 編著
大森瑠子 編著
小松龍史 外山健二 編著
朝見祐也 編著
石田裕美 編著
折茂英生 勝川史憲 編著
田中芳明 吉田博 編著
金田雅代 編著
内藤知美 新井美保子 編著
深浦順一 内山鶴子 編著
深浦順一 内山重史 編著
為数哲司 編著
山本 隆 編著
日本家政学東日本大震災石巻市における復興への足取り
家政学視点で生活復興を促す

池本真二 稲山貴代 編著
大森瑠子 編著
小松龍史 外山健二 編著
朝見祐也 編著
石田裕美 編著
折茂英生 勝川史憲 編著
田中芳明 吉田博 編著
金田雅代 編著
内藤知美 新井美保子 編著
深浦順一 内山鶴子 編著
深浦順一 内山重史 編著
為数哲司 編著
山本 隆 編著
日本家政学東日本大震災石巻市における復興への足取り
家政学視点で生活復興を促す

池本真二 稲山貴代 編著
大森瑠子 編著
小松龍史 外山健二 編著
朝見祐也 編著
石田裕美 編著
折茂英生 勝川史憲 編著
田中芳明 吉田博 編著
金田雅代 編著
内藤知美 新井美保子 編著
深浦順一 内山鶴子 編著
深浦順一 内山重史 編著
為数哲司 編著
山本 隆 編著
日本家政学東日本大震災石巻市における復興への足取り
家政学視点で生活復興を促す