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　筑紫和男
電話　営業部（03）3944-2611
編集部（03）3944-2613
FAX　（03）3946-4377
https://www.kenpakusha.co.jp/
E-mail info@kenpakusha.co.jp
©建帛社，2021

第22回国際栄養学会議の開催にあたって

公益社団法人日本栄養・食糧学会会長
第22回国際栄養学会議組織委員長
加藤久典

日本栄養・食糧学会では、十年あまり前から国際活動の一層の強化を図ってきました。そのランドマークのひとつとして、二〇一五年にパシフィコ横浜で開催し、大きな成功を収めた第15回アジア栄養学会議（組織委員長　宮澤陽夫東北大学大学院教授）があります。その準備の真っ只中に、二〇二一年の国際栄養学会議（ICN）の誘致の話が持ち上がりました。二〇一二年からの一年間に及ぶ誘致活動を経て、最後は第19回ICN会期中の総会における投票で日本での開催が決まりました。

ICNの母体団体である国際栄養学連合（IUNS）は、一九四六年の設立で現在八十四の国や地域と十八の関連団体が参画しています。IUNSは国際学術会議（ISC）の加盟団体でもあり、日本は日本学術会議を通じてIUNSに所属していて、日本学術会議のIUNS分科会が対応窓口となっています。IUNSが開催する四年に一度の学術集会がICNですが、前回日本で開催されたのは一九七五年で、故満田久輝先生が組織委員長を務められました。今回は二回目の日本開催となります。

第22回ICN（正しくはIUNS-ICN）は、日本栄養・食糧学会と日本栄養改善学会がお互いの強みを生かしながら共同で主催することとして準備をしてきました。日本学術会議の共同主催も予定しています。四千から五千名の参加者を見込んで、東京国際フォーラム（有楽町）を会場に選びました。会期は二〇二一年九月十四日（火）から十九日（日）の六日間としました。オープニングレクチャーや基調講演などが四題、特別講演が三十二題、シンポジウムが百三セッション（国内外の様々な学会等の企画によるもの四十五セッションを含む）企画されています。二〇二〇年十月からは、すでに一般演題の登録も始まっています。さらにスポンサードシンポジウムや展示も含めて多くの企業様にスポンサーとしてご協力をいただいているところです。詳しくはウェブサイトICN2021をご覧下さい。

さて、ここまでは新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の状況にかかわらず、粛々と準備を進めてきた内容になります。本稿を執筆している二〇二〇年十二月上旬の段階では、残念ながらICN開催予定時あるいは一般演題登録締め切り時における同感染症の状況がどのようになっているか、全くと言っていいほど不透明です。IUNS本部と何度も打ち合わせを繰り返し、昨年十二月初めに、以下の決定をしました。まず、予定されていた会期での全面対面での開催は不可能であると判断しました。そして、二〇二一年十二月六日（火）から十一日（日）の日程で、東京国際フォーラムを予約し直しております。

二〇二〇年五月に当会の会長に就任してから、私はオンラインあるいはバーチャルな環境での学術集会の可能性を追求することを自身に課してきました。学会執行部にも、積極的に取り組んでいただいています。やはり新型コロナウイルス感染症の影響で現地開催を中止した昨年五月の第74回日本栄養・食糧学会大会（仙台市）の一部の代替となるようなオンライン会議を、九月二十日に開催し、活発な質疑も含めて確かな手ごたえを得ることができました。ICNに関しても、工夫次第ではオンラインでもかなり満足度の高い会議を開催できるのではないかと考えていました。

一方で、オンライン開催の学会が一般的になっている状況において、対面での学術集会への渇望が研究者の中で膨らんでいることも実感しています。IUNSの本部からもオンサイトでの開催を望む声が出ていることは確かです。状況が許せば、すべて対面でのICNを開催したいと考え、一年と三か月の延期に踏み切りました。

二〇二〇年に予定されていた東京オリンピック・パラリンピックの延期に伴い、同年の東京栄養サミットも二〇二一年に延期されました。これらの開催についても現時点では不確定となっています。ただし、ICNの一年前に東京栄養サミットが開催されるというのは、栄養の力について、国内での関心あるいは海外から日本への注目をさらに増すチャンスです。東京栄養サミットとICNのコラボレーションも検討してきました。第22回ICNの全体テーマは「栄養の力：百億人の笑顔のために」です。多くの皆さまのご参加をお待ちしています。

（東京大学大学院特任教授）

新たな日常における著作物の利活用

㈱建帛社社長　筑紫和男

あけまして
おめでとうございます

本年も宜しくお願い申し上げます

昨年は新型コロナウイルス感染症の蔓延により、正解のないその対応に振り回される一年となりました。感染者数の増減に一喜一憂し、本稿を執筆している十二月は急速に感染が再拡大している最中で、本誌が皆様のお手元に届く頃にはどのような状況になっているのか想像もできません。

昨年は、二〇一九年末に公表された「日本人の食事摂取基準二〇二〇年版」に沿い、四月の新学期を目途に関係教科書の多くを見直しました。本来であれば関連学会の大会等での書籍展示や訪問営業によって先生方へお披露目するのですが、コロナで学会大会は軒並み中止もしくは誌上・Web開催となり、また、感染者数の多い東京からの訪問でご迷惑をお掛けしてしまうことから、通常のようなご案内はできませんでした。

本年は「日本食品標準成分表二〇二〇年版」を受け、関連する教科書は内容を見直してまいります。本誌下部に、二〇二一年度に向け準備を進めている新刊・改訂版教科書を紹介しております。ご覧いただき次年度のご採用につきお役立ていただければ幸いです。

コロナ禍で二〇二〇年度前期はオンライン講義を取り入れていた学校が多かったかと思います。オンラインによる講義資料配布に関する著作権についてのお問い合わせが多くございました。

教育利用のために著作物の一部を紙媒体に複製し授業の際に配布することは、許諾を得る必要がなく無償です（ただし、著作者の権利を不当に害することのない範囲の頁数、配布部数に限られ、その範囲を超える場合にはライセンス料を支払う必要があります）。ネット社会の進展に伴い遠隔授業の必要性が高まってきたことを受け、二〇二〇年四月施行の改正著作権法により、授業目的公衆送信補償金制度が創設されました。今まで紙媒体に限っていた複製利用ですが、電子的にも無許諾で利用可能となりました。ただし、電子的利用は有償となり、事前に授業目的公衆送信補償金に係る指定管理団体である一般社団法人授業目的公衆送信補償金等管理協会（SARTRAS）に届出ることが要請されています。オンライン授業を余儀なくされたコロナ禍における救済措置として、二〇二〇年度に限り無償利用が認められていましたが、二〇二一年度からは有償となります。著作物を複製して、オンラインにて配信利用する際には、十分にご注意ください。

本年もすでに学術集会をオンラインで開催する旨ご案内をいただいている学会があります。先生方とお会いする機会が減ってしまうことは残念でなりません。オンライン会議も時間さえ合えば、場所を選ばず開催できて便利ではありますが、会議の本題のみで雑談が生まれず、新たなアイデアは生まれにくいように感じます。

一日も早く自由に往来できる日常を取り戻し、先生方と笑顔を交えてお話しできる日がやってくることを願ってやみません。

食品成分表二〇二〇年版公表

文部科学省から「日本食品標準成分表二〇二〇年版（八訂）」が、二〇二〇年十二月下旬に公表される（本稿は昨年十一月二六日の「食品成分委員会」資料に基づく）。

本成分表は、二〇一五年版（以下、前版）以来、五年ぶりの大幅改訂である。収載食品数は、前版より二八七増加し、二四七八食品となっている。前版同様、アミノ酸成分表編、脂肪酸成分表編、炭水化物成分表編の三冊が同時に作成されている。

主な改訂点は、①従来、食品のたんぱく質、脂質、炭水化物をエネルギー算定の基礎としていたものを、FAO/INFOODSが推奨する組成成分（アミノ酸組成によるたんぱく質、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質、利用可能炭水化物等による組成成分）を用いる計算方法を導入し、その科学的推計の改善を図った。また、②調理後食品の栄養推計の一助とするため、調理の概要と質量変化の記録及び成分表本表収載の調理済み食品の充実を図った。なお、食品群18類の「調理加工食品類」は「流通調理食品類」に名称変更されている。

この他詳細は省くが、①のエネルギー計算の変更が大きなポイントとなる。今後、給食や栄養関連業務、食品表示、統計調査などに様々な影響が考えられる。

新刊専門書

（表示は本体価格（税別））

ストーリーでわかる 災害時の食支援Q&A
―基礎から給食施設・被災地の対応まで―
須藤紀子 笠岡（坪山）宜代 下浦佳之 共著
B5 100頁 2300円
・被災地派遣活動などの場面ごとに、ストーリーに沿って災害時の栄養に関する知識や食料備蓄・供給の知識を学ぶ。
・病院、給食、福祉施設等の現場での災害対策の参考図書や、研修会テキストに好適。

エビデンスに基づく 競技別・対象別スポーツ栄養
高田和子 田口素子 編著
B5 240頁 予価3500円
・スポーツ栄養学における最新の研究成果を踏まえ、現時点でのエビデンスを競技別・対象別に整理。
・公認スポーツ栄養士による実際のサポート、献立例等も掲載。サポート現場での実践につなげる。

演習で学べる 在宅栄養支援
―地域共生社会における管理栄養士の役割―
寺本房子 前田佳予子 井上啓子 渡邉早苗 編著
B5 168頁 2500円
・地域共生社会における在宅栄養支援の知識、ならびに実践ノウハウを学ぶ。

生体における リン脂質の性状と機能性
機能油脂懇話会 細川雅史 菅原達也 監修 責任編集
A5 152頁 2400円
・分子レベルでのリン脂質研究が進展している現状を受け、生体内に存在する多様なリン脂質に関する最先端の研究を分かりやすく記述。

保育の場で役立つ 食物アレルギー対応
―職種間連携から考える―
小野内初美 朴 賢晶 編著
B5 144頁 2300円
・保育の場における食物アレルギー事故の原因・注意点を示し、事故防止における職種間連携の重要性を説く。

近刊専門書

改訂 HACCP管理者認定テキスト
日本食品保蔵科学会 HACCP管理者認定委員会 編
B5 144頁 予価2100円

ニュージーランド乳幼児教育カリキュラム テ・ファーリキ（完全翻訳・解説）
―子どもが輝く保育・教育のひみつを探る―
大橋節子 中原朋生 内田伸子 上田敏丈 神代典子 監訳・編著 訳
B5 160頁 カラー口絵8頁 予価2200円

2021年版／2月刊行予定

栄養士実力認定試験過去問題集
全国栄養士養成施設協会 編
A4判／96頁（別冊解答・解説（5年分）付）予価1100円

フードスペシャリスト資格認定試験過去問題集
日本フードスペシャリスト協会 編
A4判／100頁（別冊解答・解説（5年分）付）予価1200円

日本人の食事摂取基準（2020年版）対応の最新版!!

Microsoft Excel アドインソフト

エクセル栄養君® Ver.9
制作・著作　吉村幸雄　本体価格26000円

エクセル栄養君® Ver.9 オプションソフト

食物摂取頻度調査新FFQg Ver.6
制作・著作　吉村幸雄　本体価格6000円

日本人の食事摂取基準（2020年版）
日本食品標準成分表2015年版（七訂）　対応
同　追補2016～2018年

「食品衛生の一般原則およびHACCP付属文書」改訂を受けて

豊福肇

二〇一九年十一月の第51回コーデックス食品衛生部会（CCFH）において、「食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969・GPFH）及びHACCP付属文書」（GPFH&HACCP）の改訂作業が完了し、二〇二〇年九月からオンラインで開催された第43回コーデックス総会にて最終採択された。

GPFHはコーデックスの種々の衛生規範の大元になるGood Hygienic Practiceであり、日本の管理運営基準を含め、世界中の食品衛生の規則等の基になっている。またHACCP付属文書は、7原則12手順が示され、HACCPシステム構築のためのガイドラインとして、世界中の行政機関および食品事業者で活用されている。GPFHの大幅な修正から五十年、HACCP付属文書の最終改訂から十六年が経過したことから、二〇一六年初旬より電子的作業部会において改訂作業が開始された。

新文書では、イントロダクションと共通部分に続き第1章としてGHP（一般衛生管理）、第2章としてHACCPシステムおよびその適用のためのガイドラインが続く構造となり、共通部分には一般原則の記述が新設された。

変更点は多岐にわたるが、共通部分における「すべての食品事業者（FBOs）は製造・加工・販売する食品に影響するハザードを認識する必要があり、FBOsはハザードの消費者の健康への影響を理解したうえで、それを適切に管理すべきである」とした一節は、今回の改訂における重要な概念といえる。そのほかの主な変更点として、GHPの「操作のコントロール」に製品およびプロセスの記述、モニタリングおよび改善措置、アレルゲン管理等々が追加されたこともあげられよう。

HACCPの7原則12手順に大幅な変更はないが、GHPと重要管理点（CCP）の関係性が明確になり、ハザード分析の重要性および、ハザード分析では「重要なハザードを特定すること」が強調された。原則3は「妥当性確認されたCLの設定」とタイトルが変更され、また、原則6も「HACCPプランの妥当性確認、それに続く、HACCPシステムが意図したとおりに機能していることを確認するための検証手順の確立」に変更されるとともに、妥当性確認と検証のサブセクションが設けられている。

今回の改訂にあたっては日本のHACCP制度化の議論を踏まえ、できるだけ日本の制度化との整合性を図るよう日本代表団からコメントを提出した。そのため、日本の食品事業者が新たに対応しなければならないような大きな変更はない。強いていえば、GHPとHACCPの関係性が整理されたこと、重要なハザードの管理措置であるもののCCPとして連続的なモニタリングが適さない管理措置として「より注意が必要なGHP」という概念が導入されたこと（ISO 22000：2018のOPRPに似ている）、食品安全へのマネジメントコミットメントとしてマネジメントの部分が最小限ではあるが含められ、「食品安全文化」の概念が導入されたことに注意が必要であろう。

新しいGPFH&HACCPは第51回CCFHの報告書のAppendix IVにて確認できる。

（山口大学教授）

母語と第二言語の習得による言語発達遅滞児

宇高二良

長年耳鼻咽喉科の一般診療の傍ら、言語聴覚士とともに言語障害児のリハビリテーションに携わってきた。対象疾患としては言語発達遅滞が最も多く、四割程度を占めている。言語発達遅滞の背景には多くの場合、就学後に特別支援教育が必要な生得的な知的障害や発達障害が潜んでいる。このような中で、さらに従来みられなかったような言語発達遅滞児が散見されるようになってきた。

そのひとつとして、様々な理由で多言語環境にさらされたことが誘因と考えられる言語発達遅滞がある。最近このような五歳児を立て続けに経験した。いずれの子どもも母語（第一言語）習得の大切な時期に第二言語の学習を強いられたことが誘因で、母語の言語発達遅滞を来したと考えられた。

母語は家庭や社会環境の中で乳幼児期から自然に習得する言語で、一般的には母語の基本は就学から小学校低学年の五～七歳頃に完成すると考えられている。母語の働きは、属している社会でのコミュニケーション手段であるとともに、思考のための手段でもある。

一例目は、保育所で他の子どもと会話がちぐはぐなことを主訴に来院した。母親が日本人、父親が中国系カナダ人で、家庭生活においては、母親と子どもの会話は日本語であるが、子どもと父親および父親と母親は英語で会話を行っている。

二例目は帰国子女である。父親の転勤に伴い両親と生後一歳三か月で渡米し、五歳六か月で帰国した。両親には「子どもをバイリンガルに育てたい」との希望があり、帰国後も英語能力を維持させるために週二回英会話教室に通っていたが、入園した地元の幼稚園でことばの遅れを指摘されて受診となった。

三例目は「他の子どもとことばのやり取りがうまくできない」ことを主訴に来院した。父親は高校の英語教師であり、英語能力を獲得させる目的で、二歳頃よりテレビの英語番組を毎日一時間程度見せ、月替わりの英語の歌を暗記のうえ毎日繰り返し歌わせていた。さらに、習い事として英語教室にも週一回通っていた。英語はネイティブスピーカー成人と日常会話が可能なレベルであった。幼稚園入園後、集団生活の中で他の子どものことばが理解できず、会話が成立しないとして、児童相談所を経て言語評価を目的に紹介された。三例とも、動作性IQに比して言語性IQが著しく低かった。

二言語を習得している者をバイリンガルと呼ぶが、バイリンガルといっても二言語の習得レベルは様々である。今回の三例はいずれも両言語とも思考手段の言語として年齢相応に達していないダブルリミテッドバイリンガル（従来のセミリンガル）の状態と考えられた。三例とも日本語で思考する習慣の形成を目標に、言語訓練の提案と英語学習の中断を指導した。しかし、二例目、三例目は両親の英語信奉が強く、習い事が忙しいことを理由に途中で来院しなくなり、本児の就学後の学習や対人関係を懸念している。

現在、小学校への英語教育の導入が図られているが、母語と第二言語学習の時期やその方法については、今後も慎重な検討が必要であろう。

（宇高耳鼻咽喉科医院院長）

未利用資源を活用した新規食品の開発

谷口亜樹子

私の所属している研究室はデザイン農学科の「食機能科学研究室」であり、食品の機能性を追求しています。さらに、様々な機能性をもつ食品の商品開発を試みています。食品には、栄養・嗜好・生体調節機能の一次・二次・三次機能のほかに「精神安定機能」があるといつも学生の前で講義しています。食品は、お腹だけでなく心が満たされる、人を幸せにしてくれる、満足感・充足感を与える機能があり、これからの時代に必要な「四次機能」だといっています。

当学科の学生には、この四次機能である「人を幸せにする新しい食品の開発をしよう！」といつも話しかけ、これに応じた商品開発に興味をもつ学生が多くいます。学生達と新商品を考え、試作するのはとても楽しいことです。学生には自ら進んで学ぶ楽しさを知ってほしいと願って接しています。

私は特に、生産や食品の製造過程で廃棄される未利用資源を活用した新しい食品の開発に面白味を感じています。今まで行ってきた商品開発のいくつかを紹介します。

シルクの原料である蚕のさなぎから調味料をつくりました。繭を取った後の虫が原料ですが、タウリンが豊富で栄養価の高い調味料ができました。少し苦味があり、他の調味料にない独特な味です。表現するのは難しいですが、味にキレがあり後を引くような、とても美味しい調味料となりました。

また、果実類は摘果（間引き）という操作により、商品価値の高い立派なものができますが、摘果される果実のほとんどが捨てられてしまいます。摘果柿は青くて硬く小粒ですが、発酵させることで、とてもきれいなオレンジ色になり、柔らかすぎず適度な硬さで、食感のよい、コンポートに適した柿になります。フラボノイドの重合体ができることにより、抗酸化作用のほか、骨粗しょう症予防、視覚機能調節機能、認知機能維持作用など、様々な機能性のあることがわかってきています。

豆腐製造過程の廃棄物であるおからは、家畜のえさに使用されますが、実際にはほとんどが捨てられています。おからを揚げ物の衣に使用すると油切れがよく、ソーセージのつなぎに使うと嫌な油脂の後味がなくなります。またスポンジケーキの生地に入れると、保水性のある、とてもしっとりしたものになります。物性が変化し、食感の異なる食品になるためです。

ブナ鮭（ブナの木肌に似た模様が体表に現れる特徴がある鮭）は産卵後にうま味が低下し、商品価値がありません。しかし発酵過程でアミノ酸、ペプチドが生成され、抗酸化作用のある魚醤油になります。鮭は日本人の好む魚種であり、においの気にならない味のある調味料になります。

現在は、食品産業廃棄物となりつつあるワインの搾り粕でつくったパンやワインの殻、給食のフライの廃棄物であるメヒカリ魚の頭部などを扱っています。課題は沢山ありますが、学生達と新商品のアイデアを出し合い、ディスカッションをしながら、前向きな姿勢で商品開発に取り組んでいます。

（東京農業大学教授）

教科書採用特典として図表データの提供を開始いたします

対象書籍を20部以上ご採用の先生方に向け、特典として教科書中の図表データをダウンロードいただけるようになりました。当社HPよりお申し込みください。

〈対象書目〉
Nブックスシリーズ21点
カレントシリーズ6点

＊対象書籍は今後も拡充していく予定でございます。

新刊教科書

（表示は本体価格〈税別〉）

Nブックスシリーズ　各巻B5判

- **生化学の基礎**　岡沼純・曽根英行・沼田卓也　編著　B5　192頁　2400円
- **新版　給食経営管理論**　岩井達・名倉秀子・松崎政三　編著　B5　248頁　2900円
- **新版　調理学**　鈴野弘子・真部真里子　編著　B5　160頁　2200円
- **管理栄養士講座　臨床医学入門**　福井次矢・小林修平　編著　B5　320頁　3900円
- **基礎から学ぶ　食品分析学**　谷口亜樹子　編著　B5　176頁　2200円
- **ライフステージ栄養学**　稲山貴代・小林三智子　編著　B5　240頁　3000円
- **ステップアップ　臨床栄養学実習**　―栄養診断に基づく栄養・食事計画―　桑原節子・永井徹　編著　B5　128頁　2000円

管理栄養士国家試験ガイドライン　日本人の食事摂取基準（2020年版）に対応した改訂版

Nブックスシリーズ　各巻B5判

- **五訂　公衆衛生学**　中村信也・後藤政幸　編著　B5　240頁　2800円
- **新訂　食品衛生学**　伊藤武・古賀信幸・金井美恵子　編著　B5　216頁　2600円
- **四訂　栄養学総論**　林淳三　編著　倉沢新一・阿左美章治　執筆協力　B5　216頁　2500円
- **五訂　応用栄養学**　津田博子・麻見直美　編著　B5　280頁　3000円
- **応用栄養学概論**〔第2版〕　渡邉早苗・松田早苗・真野由紀子　編著　B5　176頁　2300円
- **三訂　栄養指導論**　相川りゑ子　編著　B5　176頁　2300円
- **四訂　臨床栄養管理**　渡邉早苗・寺本房子・松崎政三　編著　B5　264頁　2900円
- **六訂　公衆栄養学**　井上浩一・小林実夏　編著　B5　232頁　2700円
- **改訂　給食の運営**　―栄養管理・経営管理―　逸見幾代・平林眞弓　編著　B5　176頁　2300円
- **管理栄養士講座　三訂　公衆衛生学**〔第4版〕　伊達ちぐさ・松村康弘　編著　B5　288頁　3800円
- **管理栄養士講座　栄養教育論**〔第3版〕　中村丁次・笠原賀子・外山健二　編著　B5　288頁　3800円
- **管理栄養士講座　四訂　健康・調理の科学**　―おいしさから健康へ―　大越ひろ・高橋智子　編著　B5　216頁　3000円
- **カレント　啓　社会・環境と健康**　北田善三・須崎尚　編著　B5　208頁　2500円
- **カレント　栄養教育論**〔第2版〕　杉山みち子・赤松利恵・桑野稔子　編著　B5　224頁　2700円
- **カレント　臨床栄養学**〔第3版〕　明渡陽子・長谷川輝美・山﨑大治　編著　B5　360頁　3800円
- **カレント　改訂　公衆栄養学**　由田克士・荒井裕介　編著　B5　224頁　2700円
- **三訂　マスター栄養教育論**　逸見幾代・佐藤香苗　編著　B5　192頁　2600円
- **改訂　スタディ応用栄養学**　東條仁美　編著　B5　232頁　2900円
- **栄養士養成課程のための栄養学実験実習・演習**〔第4版〕　―基礎と応用―　渡邉早苗・山田和彦　編著　A4　104頁　2000円
- **新版改訂　微生物と免疫**　林修　編著　B5　184頁　2600円

あれから十年 災害栄養の扉をあけて

笠岡（坪山）宜代

「これは現実？　こんな栄養不足があるなんて」。被災地で見たショッキングな光景が今でも目に焼き付いている。水も食料も足りない！　あってもおにぎり、菓子パン、カップ麺ばかり……。赤ちゃんや高齢者、食物アレルギーがある方の食事がない。日本にはもう栄養問題など存在しないと思われているのに、被災地は低栄養で病気がどんどん悪くなっていくという過酷な状況だった。あの東日本大震災から今年で十年。災害のたびに繰り返されてきた栄養問題は改善されたのであろうか。

世界で初めての災害栄養の研究室が発足

「災害大国日本だからこそエビデンスを国内にも世界にも発信しなければ」、この想いが形になったのが国立健康・栄養研究所の国際災害栄養研究室である。二〇一八年四月に政府関連機関として世界初の災害と栄養を専門とする部署が生まれた。国立健康・栄養研究所は、昨年創立百周年を迎えた世界で最も古い栄養の研究所である。百年の時を経て、世界で初めての災害栄養が誕生したのである。

スローガンは「エビデンスtoアクション！」

研究のための研究ではなく、被災された方の助けになる研究と、アクションとして後方支援もしている。

実を言えば、十年前には災害栄養のエビデンスはほとんどない状況であった。筆者らはこの十年で四十報以上の論文を発表し、避難所の食事をよくするには「大人数の避難所にしないこと」「ガスを使って調理できること」「おかずを一品でも出すこと」「栄養士が献立をつくること」等が大切だとわかった。これらの論文はガイドライン等に活用され、日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）等の活動にも生かされている。

今般の新型コロナウイルス対応も、災害栄養の役割となった。武漢からのチャーター便帰国者が滞在した施設の食事は栄養に課題があり、また、軽症・中等症患者の療養施設での食事にもSOSが出された。避難所の食事に似ていて、菓子パン、おにぎり、揚げ物弁当等が多く出されていたのである。また、緊急事態宣言が出て、スーパーマーケットから食料品がなくなったことは記憶に新しい。食事が後回しになり、軽視されていることを痛感した。

この時、災害用につくられた「避難所における食事提供の計画・評価のために当面の目標とする栄養の参照量」（厚生労働省）が役立ったのである。まだまだ緊急時の食事は道半ばであるが、普段の食育を促進することが大切だと感じている。

ゴールは、災害時栄養のエビデンスを普遍化することである。災害時には健康が急激に悪化し損なわれるが、ほとんどは平時と同じ課題である。つまり、被災地は日本の健康・栄養問題の縮図といえよう。

話は飛躍するが、災害食と宇宙食はそっくりだ。災害時の経験やエビデンスは普段の生活だけでなく、未来の宇宙での食事や健康問題をも解決できる可能性を秘めている。次の十年に向け、地球の未来を、そして宇宙の未来も変えていくため、食事は我慢しない、後回しにしない取り組みをより加速させていきたい。

（国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国際災害栄養研究室室長）

園と外国籍保護者の相互理解と信頼関係形成に向けて

田中敏明

いま、日本の幼児教育・保育は、質の低下、保育者不足など多くの課題を抱えている。その中で意外と知られていないのが、外国籍の幼児や保護者に対する対応である。現在、日本の園に十万人強いると推定される外国籍の幼児や保護者への対応や支援については、あまり関心が払われていない実情がある。

幼児が園で快適に過ごし成長していくためには、園と保護者が相互に理解し、保護者が保育者を信頼することは重要な条件のひとつである。それは、日本で生活する外国籍の幼児が、日本という国を好きになることにもつながっていく。

多くの園が、外国籍の幼児や保護者、特に保護者の対応に、戸惑いと困難を感じている現状がある。幼稚園、保育所、認定こども園の保育者を対象に調査したところ、多くの戸惑いや困難が記述されていた。

大別すると「保護者とコミュニケーションが取れない」「文化、価値観の違いから、食事、服装、園の活動、ルールなどでトラブルが起きる」「園の方針を理解してもらうのが難しい」の三つに集約される。具体的には「コミュニケーションに時間がかかる」「うまく伝達ができない」「要求がわからない」「園のしつけ方や、登・降園時間、服装などのルールを理解してもらうことの困難さ」「日本の文化や常識がわかってもらえない」など多様であるが、中でも給食の内容や方法、お弁当の持参、保育行事のこと、園の決まり事に関する戸惑いが目立つ。

これらの戸惑いの背景には、宗教や文化の違いがある。「行事の意義をわかってもらえない」「日本独特の行事の説明に困った」「運動会の意味がわからなかったようだ」「正座を嫌がられた」「節分で鬼が出てきて怖がらせるのはどうかといわれた」など、行事を理解してもらうことの困難さも、その背景にあるのは宗教や文化の違いである。

解決策として、●翻訳アプリを使用する、●保護者の母国語ができる人に説明をお願いするなどはもちろんのこと、●漢字圏の保護者とはやり取りにあえて漢字を用いて意思疎通を図る、●保育や生活に必要な言葉を調べて表をつくり、それを用いてやり取りする、●国別に言葉の表をつくり、やり取りに必要な単語をお互いに持ち合うなど、努力も行われているが、宗教や文化を乗り越えての相互理解は難しい状況である。

その結果、外国籍の幼児を積極的に受け入れたいという園は、調査対象の十五％程度にとどまり、できるだけ受け入れたくないという園がかなりの数に達する。七割前後の園は「保育方針を理解し受け入れてもらえるなら受け入れる」など、消極的な姿勢である。

グローバル化が進む今、この問題の解決が急がれる。円滑なコミュニケーション手段を確立しながら、園における日本的な保育のよさを伝えるとともに、かたくなに日本のやり方を押しつけるのではなく、保護者の立場に立った受容と寛容の姿勢が求められるのではないだろうか。

（福岡教育大学名誉教授）

社会福祉協議会の変わらぬ役割とニーズへの柔軟な対応

中村健治

「社会福祉協議会（以下、社協）は何をしている組織なの？」と聞かれることがあります。社協は、社会福祉法に「地域福祉の推進を図ること」を目的とした組織と明記されており、社会福祉・地域福祉にかかわる個人・団体等の参加を得て「地域の福祉課題・生活課題の解決に取り組み、誰もが安心して住み慣れた地域で暮らすことができる地域福祉の実現」を目指している組織です。

具体的には、●住民参加による地域福祉の推進や福祉のまちづくり、●ボランティア・市民活動の推進などをベースにしながら、住民に身近な小地域単位での助け合いネットワークの構築、●地域の福祉サービス利用者支援、●生活に困窮する世帯等に対する生活福祉資金の相談・貸付業務、●介護保険法、障害者総合支援法等に基づく福祉サービスの実施など、地域ニーズを踏まえ柔軟な事業展開を行っています。しかしそれゆえ、画一的でない社協活動のわかりづらさがあるのかもしれません。

こうした様々な社協活動のうち、近年クローズアップされてきているのは、災害時における取り組みではないでしょうか。被災者の緊急的な生活支援として、生活福祉資金の特例貸付などの相談・貸付を行うほか、災害ボランティア拠点の設置も行います。厚生労働省の防災業務計画において「被災都道府県・市町村、社会福祉協議会、全国社会福祉協議会、日本赤十字社等は、速やかに現地本部及び救援本部を設置し、行政機関等関係団体との連携を密にしながら、ボランティアによる支援体制を確立する」と明記されているように、災害時に現地本部を設置し、ボランティアの需給調整、ボランティア活動の推進など、行政と連携し、復旧・復興に合わせた取り組みを行っています。

なお、東日本大震災における被災地のボランティアの確保においても、内閣官房長官から企業・団体に対してボランティアの要請を行い、その文書の中で、各市町村社協、NPO・NGO等がボランティアの希望者受付を行っていると明記されており、社協等における災害ボランティアセンターをボランティア活動の拠点としました。

直近の動きでは、このたびのコロナ禍への対応があげられます。新型コロナウイルス感染症の影響を受け、休業や失業等により収入が減少し、緊急かつ一時的な生計費を必要とする世帯に対する特例貸付窓口を住民の身近な市町村社協等で開き、生活の不安に対する迅速な緊急対応を実施しています。

地域における福祉・生活ニーズは、その多様化・複雑化に伴い、特定の組織・機関だけで支援・解決できるものではなくなってきたため、国においても「地域共生社会の実現」に向け舵を切っています。社協は、全国どこのまちにも設置され、住民主体の原則をもち、住民に寄り添った活動を実施するという、これまでも、これからも変わらぬ役割を担っています。その変わらぬ役割を果たすため、その時々の社会の要請、住民のニーズに応える柔軟な展開が、社協には今後一層求められてくると感じています。

（北海道社会福祉協議会副局長）

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・解説を収載した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
▼スマートフォン、タブレットなどモバイル環境にも対応!!

〈個人用プラン〉5000円+税（3年間ライセンス契約）
〈学校用プラン〉11D3000円+税（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
○模擬試験・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。

当社HPより無料デモ版をダウンロードご利用いただけます。

特別支援教育免許シリーズ　各巻B5判

特別支援学校教諭免許取得のための初の体系的テキストシリーズ

シリーズ監修　花熊　曉・苅田知則・笠井新一郎・川住隆一・宇高二良

特別支援教育概論　花熊　曉・苅田知則・川住隆一　編著　240頁 2900円

以下続刊

第1欄
「気になる子」をみる・かかわる視点　花熊　曉・苅田知則・笠井新一郎　編著　304頁 予価3600円

第2欄（2020年度内順次刊行予定）
視覚障害教育領域 見えの困難への対応　氏間和仁・永井伸幸・苅田知則　編著　256頁 予価3100円
聴覚障害教育領域 聞こえの困難への対応　宇高二良・長嶋比奈美・加藤哲則　編著　160頁 予価2300円
知的障害教育領域・認知機能・知的機能の困難への対応　笠井新一郎・苅田知則・坂井　聡　編著　216頁 予価2700円
肢体不自由教育領域 運動機能の困難への対応　樫木暢子・笠井新一郎・花井丈夫　編著　208頁 予価2600円
病弱教育領域 健康面の困難への対応　中野広輔・樫木暢子・滝川国芳　編著　192頁 予価2500円

第3欄（2021年度以降に刊行予定）
重複障害者の教育 複数の困難がある子への対応
発達障害者の教育① 行動上の問題への対応
発達障害者の教育② ことば・学習上の問題への対応
合理的配慮 支援機器を用いた合理的配慮概論
ライフキャリア教育 生涯にわたる配慮・支援

幼稚園教育要領／保育所保育指針／幼保連携型認定こども園教育・保育要領および保育士養成課程対応の新刊・改訂図書

四訂 応用栄養学実習 ―ケーススタディーで学ぶ栄養マネジメント―　五関正江・小林三智子　編著　B5 216頁 2800円
改訂 応用栄養学実習書 ―PDCAサイクルによる栄養ケア―　柳沢幸江・松井幾子　編著　B5 192頁 2400円
フローチャートで学ぶ 改訂 栄養教育論実習　橘ゆかり・森美奈子　編著　B5 104頁 別冊40頁 2300円
改訂 栄養教育・指導実習　関口紀子　編著　B5 136頁 2100円
医療・介護老人保健施設における 臨地実習マニュアル―臨床栄養学（第6版）　寺本房子・渡邉早苗　編著　松崎政三　A4 136頁 別冊24頁 2400円
四訂給食運営管理実習―学内編　殿塚婦美子・三好恵子　編著　B5 112頁 別冊40頁 2100円
コンパス 音楽表現　駒久美子・味府美香　編著　B5 160頁 2000円
保育の場で活きる 子どもの健康と安全　高内正子・梶　美保　編著　B5 160頁 2000円
特別支援教育・障害児保育入門　咲間まり子　編著　B5 160頁 2000円
教育・保育実習テキストブック ―幼稚園・保育所・幼保連携型認定こども園―　小泉裕子・園田　巌　編著　B5 168頁 2100円
子どもの食と栄養演習（第5版）　小川雄二　編著　B5 232頁 2700円
子どもの食と栄養（第4版）　小川雄二　編著　B5 192頁 2300円
四訂 子どもの福祉 ―子ども家庭福祉のしくみと実践―　松本峰雄・野島正剛・和田上貴昭　編著　A5 192頁 2100円
改訂 はじめて学ぶ社会福祉　松本峰雄・小野澤昇　編著　A5 200頁 2000円
すこやかな子どもの心と体を育む 改訂 運動遊び　井上勝子・高原和子　編著　B5 208頁 2400円
生活支援のための調理実習（第3版）　田崎裕美・中川英子　編著　B5 144頁 1900円
ライフスキルのための 四訂 健康科学　成　和子　編著　B5 152頁 2200円

With Coronaの時代に
―免疫学から―

林　修

二〇二〇年はまさに新型コロナウイルス感染による自制の一年間だった。中国での感染が報じられた年明け当初、日本では多くの人が深刻な拡がりには至らないだろうと期待も込めて受け止めていた。しかしことごとく裏切られ、瞬く間にアジアから各地へ拡がり、十二月に入って世界の感染者数は七千万人に及び、死亡者数はエイズ、マラリアをはるかに超えて結核の年間死亡者数百五十万人をも上回った。いまだ収束の兆しが見えない。

人類は、過去にペストやインフルエンザなどの〝パンデミック〟を経験したはずだが、未経験の病原体に対して残念ながら無力に等しい。有効な治療薬やワクチンの無い状況下では、感染リスクを避ける自粛生活と病原体に抵抗できる体力、なかでも免疫が唯一の頼りと思い知らされた。

コロナ禍に限らず、私たちの免疫能を最良の状態に保つには運動と食事、無理のない生活が基本となる。一般に、ウイルス感染後、それを撃退する免疫抗体が二～三週間で獲得されるが、新型コロナウイルスではつくられる抗体すべてが感染を防ぐとは限らないともいわれる。コロナウイルスにはα～δ型があり、ネココロナのα型では、ワクチン接種で「抗体依存性感染増強現象（ADE）」を起こす「悪玉抗体」ができることが知られている。新型コロナウイルスはSARSやMERSコロナウイルスと同じβ型ではあるが、悪玉抗体ができる恐れが懸念される。

免疫には他に、ウイルス感染細胞を殺すNK細胞や細胞傷害性T細胞が主役となるものがある。抗体を誘導せずに、細胞性の免疫を優位にするワクチンの開発が取り組まれている。新型コロナウイルス感染症患者では、NK細胞と細胞傷害性T細胞の機能低下が認められるが、免疫調節剤でもある栄養補助食品スピルリナが細胞性免疫の増強やインターフェロンγ産生を促しNK細胞を活性化し、ウイルスに抗するとのシステマチックレビューが報告された。

またビタミンDが、自然免疫を強化しサイトカインストームの要因としてのインターロイキン6産生を抑えることから、血中ビタミンDレベルの低い人へのビタミンD補給が罹患リスクを下げる可能性について も、議論されている。

二〇二〇年ノーベル医学生理学賞に輝いた「C型肝炎ウイルスの発見」では、感染症の確認から原因ウイルスとして特定された一九九七年まで四半世紀が費やされた。新型コロナウイルスも、世界の人々の間で克服されるまで長い時間向き合うことになるだろう。政府から の唐突な一斉休校要請は、教育現場や家庭に大きな負担と混乱をもたらした。余儀なくされたオンライン授業では、その準備に割かれる時間と教育効果との間で、多くの教員が心身ともに疲労感を覚えたに違いない。新入学生にとっては、交友の機会が奪われてしまった。他の人との触れ合いから自分を見つめることのできる大事な時間を取り戻すことはできるのだろうか。それぞれの立場で、何とか乗り切ることを願うばかりである。

（女子栄養大学名誉教授）

子どもの権利と民主主義
―社会的共同親とは―

山川宏和

昨年十一月、アメリカ合衆国（以下アメリカ）大統領選挙が行われ、新たにバイデン大統領が今月就任する予定である。しかし、政権が変わってもアメリカが今後、児童の権利に関する条約（以下、条約）を批准する可能性は低い。

一九九五年、クリントン大統領（当時）は、議会から子どもの権利条約と神から与えられた子どもたちを育てる親の権利は矛盾するという意見書を受け取った。

二〇〇八年、オバマ候補（当時）は、大統領選挙の討論で、条約の批准に向けて努力するか問われ、「無法地帯というのは恥ずかしい。この条約や他の条約を見直して、アメリカが人権におけるリーダーシップを取り戻せるようにする」と意欲を示した。しかし、大統領在任中にその公約を果たすことはできず、「無法地帯」ソマリアは、二〇一五年に条約を批准した。

事程左様に、アメリカ社会には、条約を批准すると「親が子どもをこれまでのようにしつけられなくなる」という根強い反発がある。しかし、条約の核心である子どもの最善の利益の尊重は、長年にわたりアメリカ社会が尊重してきたもので、アメリカの子ども家庭福祉制度と矛盾しない。

例えば、条約第二十条は、親と暮らせない子どもへの代替的なケアについて、里親委託と養子縁組を推奨し、それができないときにのみ施設入所を考慮するように求めているが、アメリカの里親委託率は七十五％（二〇一五年）と非常に高い。

里親委託については、欧米諸国には向いているが、仏教や血縁を重視する日本には向かないということをよく耳にする。しかし、もし宗教や文化の違いであるならば、里親委託率（児童養護施設、乳児院、里親等委託児合計に占める里親委託児の割合）全国一位の新潟市（五五・九％）と最下位の熊本市（一〇・八％）の差や、隣接する宮城県（四〇・二％　四位）と秋田県（一二・二％　六十七位）の差が説明できない。

元新潟県児童相談所長はその理由を「昔から児童相談所の職員には、子どもには施設ではなく里親だよねという暗黙の了解があったから」と答えた。つまり、家庭生活を失った子どもには家庭と同様の生活を提供する、というごく当たり前の感覚を備えたソーシャルワーク集団のあるところは、里親委託率が高いのである。

英国には、地方議員や地方自治体組織は、地域の子どもたちの実親のように幸せを考えるべきだという「社会的共同親」という考え方があり、養護児童の自立支援も「自分の子どもだとして十分なものだといえるか」を原則としている。

翻ってわが国はどうか。二〇一六年の児童福祉法改正によって、史上初めて里親委託を施設入所に優先させる決定を行った。その成否は、首長や市議会議員、子どもにかかわる行政職員が皆「社会的共同親」であるという感覚をもてるかにかかっている。社会福祉は、自由に民主主義を追加した二〇世紀社会の所産である。子ども家庭福祉は、民主主義の成熟度の投影であることを忘れてはならない。

（京都華頂大学准教授）

複合調理による機能性成分の消長

鈴野弘子

「機能性成分」という言葉を耳にするようになって久しい。一九六〇年代、日本は高度経済成長期となり、食物や食品は、生命の維持のためだけでなく、おいしさが追求されるようになった。その結果、飽食の時代を迎え、食事の摂り過ぎと運動不足による生活習慣病の発症が問題となった。そして、高齢社会の到来と食品研究の進歩により、生活習慣病を予防する食品成分が注目されることとなった。食品成分は、栄養面でのはたらきを一次機能、嗜好面でのはたらきを二次機能、生活習慣病等の疾病の予防面でのはたらきを三次機能という。これら三つの食品機能の概念は、食品と人とのかかわりの歴史と一致するといわれている。そこで、これからの食品と人のかかわりを考えてみると、自ずと調理がクローズアップされた。

例えば、野菜にはポリフェノールが多く含まれている。ポリフェノールとは、同一分子内に二個以上のフェノール水酸基をもつ化合物の総称であり、フラボノイド類、アントシアニン類、フェノールカルボン酸類、フェノールアミン類、タンニン酸類に分類される。近年、ポリフェノールは人体において、様々な代謝の影響因子であることが明らかになり、その果を期待するならば、食品の調理後のポリフェノールの残存量を把握する必要があることはいうまでもない。

人は、おいしいものへの欲求と利便性を求めて調理技術を発達させており、現代では単一な調理操作で食物を調製することは少ない。したがって、複雑多岐な操作を経た後の成分量の把握が必要となってくる。一部の食品については、調理後の食品成分値が日本食品標準成分表に収載されているが、実際の調理操作を省略している場合もある。近年、筆者の研究室では、実際の調理操作を想定して、調理操作の違いによる野菜のポリフェノールやミネラルの残存量の分析に取り組んでいる。

ごぼうの場合、ポリフェノールの残存率を高く維持するためには、表面積を小さく切り、ゆでに酢水を用いることが有効であった。ナトリウム、カリウムは、ぼうの切断面を大きくしてゆでると残存率が低下した。カルシウムの残存率は、調理操作による影響はほとんど受けず、マグネシウムの損失を防ぐには切断面を小さくして、酢水の使用を避けることが望ましいと示唆された。現在、同様にほかの野菜の実験を進めている。

このように食品ごとに機能性成分等について、複合調理操作、調味料が与える影響を明らかにすると、食事からの摂取量が推測でき、さらには食事療法に活用することも可能になるであろう。実に地味で地道な研究ではあるが、粘り強く向き合いたいと思っている。

（東京農業大学教授）

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）**

当社HPからも見本請求いただけます。

https://www.kenpakusha.co.jp/np/textbook.html

ご勤務先・ご所属等が変わられましたら、当社までお知らせ下さい。なお、ご自宅の住所をご教示頂けましたら、本紙「土筆」をご自宅宛にお送り致します。

tukusi@kenpakusha.co.jp（個人情報は厳密に管理致します）

近刊案内

（令和3年1月～6月刊行予定。予価税別本体価格。予価、頁数等は変更する場合がございます。）

福祉ライブラリシリーズ　各巻A5判

2021年度新カリキュラム対応
改訂 社会保障　川村匡由 編著　240頁 予価2500円
現代の地域福祉　都築光一 編著　1月刊　240頁 予価2500円
改訂 現代の社会福祉　都築光一 編著　240頁 2500円
福祉法学〔第2版〕　志田民吉・菅原好秀 編著　280頁 2900円
リスクマネジメントと法　菅原好秀 著　264頁 2800円

Nブックスシリーズ　各巻B5判

四訂 生化学　木元幸一・後藤 潔 編著　184頁 予価2400円
三訂 運動生理・栄養学　高松 薫・山田哲雄 編著　184頁 2400円
臨床栄養学概論〔第2版〕　渡邊早苗・本間和宏・佐藤智英 編著　240頁 2700円

カレントシリーズ　各巻B5判

改訂 食べ物と健康1：食品の化学と機能　青柳康夫・津田孝範 編著　256頁 予価3000円
改訂 食べ物と健康3：食品衛生学　川村 堅・斉藤守弘 編著　216頁 予価2600円
改訂 給食経営管理論　松井元子・冨田圭子 編著　212頁 予価2600円
管理栄養士講座 新版 食品衛生学〔第3版〕　西島基弘・山本茂貴 編著　B5 264頁 予価3400円
三訂 マスター食品学Ⅰ　小関正道・鍋谷浩志 編著　B5 200頁 予価2700円
三訂 マスター食品学Ⅱ　小関正道・吉川秀樹 編著　B5 184頁 予価2600円
マスター調理学〔第4版〕　西堀すき江 編著　B5 192頁 予価2600円
改訂 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 別冊28頁 2300円
Nブックス実験シリーズ 三訂 食品衛生学実験　後藤政幸・熊谷優子 編著　B5 144頁 予価2100円
スタディ 生化学―基礎・応用・臨床―　渡邊敏明 編著　B5 232頁 予価2800円
疫学・健康統計学　緒方裕光 編著　B5 160頁 予価2400円
食と健康の科学〔第3版〕　稲山貴代・大森玲子 編著　B5 160頁 予価2200円
健康づくりの栄養学〔第3版〕　小林修平 編著　B5 144頁 予価2300円
給食のための改訂 基礎からの献立作成　上地加容子・片山直美 編著　B5 144頁 予価2100円
四訂 食品の消費と流通　日本フードスペシャリスト協会 編　A5 168頁 予価1900円
食物学Ⅰ〔第2版〕―食品の成分と機能―　日本フードスペシャリスト協会 スペシャリスト協会 編　A5 248頁 予価2200円
中学校・高等学校 体育科教育法　白旗和也・岡出美則 今関豊一 編著　B5 176頁 予価2300円
コンパス 教育原理　古賀一博・中坪史典 編著　B5 144頁 予価1900円
コンパス 保育原論　上野恭裕・米谷光弘 編著　B5 160頁 予価2000円
コンパス 子ども理解―エピソードから考える理解と援助―　上田敏丈・香曽我部琢 編著　B5 144頁 予価1900円
介護過程　柊崎京子 編著　B5 192頁 予価2500円
実践力を高める 成人言語聴覚療法ハンドブック　日本言語聴覚士協会 監修　B5 152頁 予価2900円
三訂 セミナー子どもの食と栄養　上原誉志夫・根岸由紀子 編著　B5 224頁 予価2700円