

栄養青森21



第31号（通号第49号）発行日 2016年2月 発行者 (公社)青森県栄養士会 吉川 和子 編集 広報部
青森市長島2丁目18-8 TEL 017-735-7003 FAX 017-735-7005
ホームページ <http://www.aoeiyousakura.ne.jp/> e-mailアドレス eiyou@trust.ocn.ne.jp



青森市 灯りと紙のページント

コラム「だしを知れば料理が変わる」	2
受賞おめでとう	4
施設紹介「社会福祉法人伸康会 介護老人保健施設平成の家」	5
認定管理栄養士・認定栄養士 受験のための申請手続きについて	6
初任者研修会に参加して	8
食 あおもり 県内食材発見「りんご」	9
事業報告・減塩プロジェクト	10
Information理事会だより	12

コラム

だしを知れば料理が変わる

合同会社dashi-factory雅
一般社団法人だしソムリエ検定講師
奥 村 雅 美



衣食住の中で私たちが命をつなぐために最も大切な「食」。

食を美味しく楽しく食べるための「料理」

料理の土台となる「だし」

だしを知ることで料理が変わります。だしを知ることでもっと美味しく楽しくなります。

「だし」と聞くと難しい堅苦しいなど感じる方もいるかもしれません。

私自身がそうでした。

私は両親が日本蕎麦店を営んでいる他、親族に飲食店経営が多い環境に育ちました。

幼い時からだしを当たり前に育ちだしがあるから美味しいということは何となく感じていました。

中学生頃からだしがあれば美味しい料理が作れると気づきましたがその当時はだしの取り方などよく分かっていませんでした。

我が家は蕎麦屋ですのでだしを取るのは大きな釜に鰹節や鯖節などの節類を厚く削ったものを長時間煮込みだしを取ります。幼いときから見ていたしをとる作業は大掛かりなもので職人技のような光景でした。なので難しい堅苦しいものと感

じていたのでしょう。でもこれを習得しないと嫁に行けないとと思うほどでした。

その後親に店を任せられるようになり大掛かりな職人技のようなだし取りはマスターし店の味を支える大事なだしと向き合う日々でした。火にかける時間や火加減、だしを上げるタイミングでだしは変わります。とても奥深いものです。

店を任せられることになり数年が経ったころ何か特色ある店にしたいと思い立ち資格を取ることにしました。それが現在私が活動している「だしソムリエ」でした。色々な食の資格がある中で自分の仕事に一番身近なだしの資格がいいのではとアドバイスをもらい受講しました。

まず「だしソムリエ」とはどんな資格なのか？日本で唯一だしに特化した資格で、だしの味はもちろん製造工程や様々なだし素材、料理にどう生かすかを学びます。

そこで感じたことは現在の活動に大きく影響しました。見たことのないだし素材や知識、活用方法を学んでいるうちに、奥深いんだ。だしを扱う私でもわからないことがあるなんて一般の方はどうなんだろう？だしの良さを広めたいと思うよう

になりました。それが現在の活動の始まりです。

県内各地でだしの基本をお伝えする講座、料理とだしの関係を調理実習を通してお伝えする講座、コラボ企画で料理の監修やレシピ提供、全国に先駆けだしソムリエ検定青森開催を行わせていただいています。沢山の方々とお会いしお話をすると皆さんだしに対する思いはそれぞれ違います。だしの取り方がこれでいいのか分からぬいう方も多いです。私もそうでしたから。なかなかだしについて知ることは少ないと思います。お店に行き、だしの取り方を見せてくださいと言つてもなかなか見せてもらえないと思います。私も過去そうでした。試行錯誤して作り上げたものは秘密にしておきたいものです。しかし食生活の土台のだしを知ってもらわなければ、美味しい料理を作るお手伝いはできないので、現在は様々なだしをお伝えしています。そして十人十色のだしの

取り方があればとても美味しく楽しい料理が作れると思っています。

たとえば水の代わりに豆乳を使い乾し椎茸を戻す。このだしを使ってクリームブリュレを作る。牛乳を火にかけツツツしたところに鰹節を放つてだしをとりホワイトソースを作る。

日本古来のだし文化では邪道に見えるかもしれませんがだしを知ったからこそできることですし美味しく楽しく今までの料理がガラッと変わります。もちろん普段使っているお味噌汁のだし素材を煮干しから鰹節に変える、それだけでも料理はガラッと変わります。

だしの奥深さを知り、楽しく美味しくモットーに活動していますが、だしソムリエ検定を受講しだしを学んだからできたと思います。知ることは大事なことです。皆様にもだしを楽しみ、料理を楽しんでいただきたいと思っております。



受賞おめでとうございます

栄養士制度・栄養士会誕生70年記念事業に係る感謝状の授与について



青森県栄養士会会長
吉川和子

昨年の9月23日開催された、全国栄養改善大会において、感謝状の贈呈がおこなわれ、私も届けられました。びっくりです。

『あなたは永年にわたり管理栄養士・栄養士制度の発展並びに多大なる貢献をされその功績は誠に顕著であります。よって栄養士制度創設日本栄養士会設立70年にあたり深く感謝の意を表します』としたためであります。これも偏に、栄養士会関係各位のご支援、ご指導のお陰です。ありがとうございました。

今後とも、県民の健康づくりに貢献する青森県栄養士会のために、微力ながらお手伝いさせてください。末筆ですが、皆様方のご多幸とご活躍を祈念申し上げます。



青森県栄養士会監事
駿河盛

栄養士制度と栄養士会誕生70年記念式典が、平成27年9月23日福岡市にて開催されました。時に業務貢献者として、県栄養士会の推薦により表彰されました。誠に有難く感謝申し上げます。

今振り返ってみれば昭和34年4月に栄養士会に入会致しました、早いものです。

現在日本は世界一の長寿国になりましたが、申すまでもなく医学の進歩、食生活の改善と徹底した栄養指導、脱メタボ、勿論、介護福祉の充実、そして生活環境と其等の条件によるものと思いますが、しかし残念ながら本県は短命県であり最下位であります。特にこれを脱出するために残された課題が重要であり、毎日の食生活が如何に大切か、表彰されて高齢者の私が今気が付く。

厚生労働大臣表彰



弘前大学医学部附属病院
栄養管理部
須藤信子

このたび、厚生労働大臣表彰（栄養指導業務功労）という栄誉を拝受したことは、身に余る光榮で誠に感慨深いものがあります。これも偏に栄養士会の皆様、先輩はじめ職場の皆様のご指導、ご支援があってこそその受賞と心より感謝申し上げます。

私は、東北女子短期大学を卒業し、弘前栄研を経て、昭和54年1月から弘前大学医学部附属病院に勤務し30数年経ちました。給食管理が主だった病院栄養士は給食業務委託化が進み、現在は臨床栄養業務が主になりました。その間の変革する管理栄養士業務に微力ながら携わることができたことは何事にも変えがたい貴重な経験であり誇りに思っております。

今後はこの栄誉に報いるためにも精進していくことを心新たに思っております。これからもご指導の程よろしくお願ひいたします。ありがとうございました。



地域活動職域会
佐々木裕美子

このたび、栄養改善事業功労者として厚生労働大臣表彰をいただき、身に余る光榮と恐縮しています。

思い起こせば、病院栄養士をスタートに、退職後は地域活動栄養士として、40年間さまざまな活動をさせていただきました。また、ここ十数年は栄養士会の理事としても、事業等にも関わることができ、大変有意義な年月を送ることができました。今まで何とかやって来ましたのも、手取り足取り導いて下さった皆様のおかげと本当に感謝しています。

現在も栄養士の置かれている状況は、決して安泰ではありません。私たちはそれぞれ自分の置かれている場所で、常に自己研鑽し、それを社会の皆様に還元していくしかなりません。私も微力ながら、これからも栄養士の一人として、発信し続けたいと思います。今後もご指導のほどよろしくお願ひします。

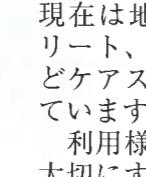
青森県知事表彰



地域活動職域会
工藤洋子

この度、平成27年9月16日青森県健康づくり事業功労者として青森県知事表彰を賜りました。これは青森県栄養士会をはじめ、会員の皆様のお力添えがあったこそと心より感謝申し上げます。

大学を卒業し病院栄養士として38年間勤め、2011年3月の東日本大震災時に定年退職を迎えました。



現在は地域活動職域会に属し乳幼児、高校生アスリート、クリニックの栄養指導、国保の保健指導などケアステーションの仕事と企業の保健指導を担っています。

利用様とのコミュニケーション（ドッヂボール）を大切にする様心掛け、それなりに楽しく行っています。青森県栄養士会は今年も引き続き「脱短命県」での一翼を担う事と存じます。私も微力ながら貢献できれば良いと思っております。今後ともよろしくお願い申し上げます。

施設紹介

紹介者：社会福祉法人伸康会 介護老人保健施設平成の家 阿部真里子

施設紹介：当法人は高齢者と障がい者を中心に、地域に根ざしたサービスを提供しています。その中心となっているのが介護老人保健施設平成の家です。定員はショートステイも含め、100名です。食事は平成の家だけではなく、法人内の入所施設や通所施設にも外部配送を行い、提供しています。1日当たり平日で約640食の食事を各施設に提供しています。



栄養管理室の人員構成：管理栄養士1名、栄養士6名、調理師6名、調理助手、パート9名の計22名で構成されています。

仕事内容：私の主な仕事は発注、検品、献立作成、栄養ケア計画書の作成、調理業務を行っています。食形態は常食、軟菜食、粗きざみ食、きざみ食、ソフト食、ミキサー食の6形態あり、利用者の状態に合わせた食事を提供しています。



日々の食事提供のほかに当施設ではクッキング教室を実施しています。クッキング教室は入所では月2回、併設している通所では月1回行っています。手先のリハビリと栄養について学ぶことを目的とし、利用者様と一緒に簡単な料理を作っています。毎回楽しみにしている利用者様もたくさんおり自主的に参加されています。右の写真はクッキング教室の様子です。

特に力を入れていること：利用者様の食事の様子をできるだけ毎日見て、利用者一人一人の状態や嗜好を確認するように心がけています。利用者様と会話をし、コミュニケーションをとるようにしています。そして、提供している食事内容や食事環境をどのように改善したら利用者様が食べやすいか、食事の摂取量がアップできるなどを日々考えています。

今後目指すところ：看護師や介護職員、作業療法士など当施設のスタッフと共に、栄養ケアを行っていきたいと思います。また、食事で元気を与えられるよう利用者様一人一人の状態にあった食事の提供はもちろんですが、各食事形態において見た目や味をよりよくできるようにしていきたいと思います。利用者様にもスタッフにも管理栄養士の存在を十分に知ってもらい、みんなに信頼される管理栄養士になりたいです。

「次の施設は弘前市東部学校給食センター 佐藤明日香さんです」

認定管理栄養士・認定栄養士 受験のための申請手続きについて

研修部

日本栄養士会雑誌2015年12月号に、認定管理栄養士・認定栄養士の受験申請手続き方法が掲載されました。申請の際には、日本栄養士会ホームページにて最新情報をご確認いただき申請様式の全てをダウンロードしてください。申請書は、認定をうけたい分野によって異なりますので、必ず希望する分野の様式であることをご確認ください。

I. 合格への3ステップ

- ①書類審査 → ②一次審査(筆記試験) → ③二次審査(事例報告)

合格、認定交付まで1年かかります。



II. 申請スケジュール

年	月	会員の手続き	備考
H28	3月末	・「認定管理栄養士・認定栄養士」申請のための、書類の準備	・生涯教育単位は、平成27年3月末日まで有効
	4月11~25日	①書類審査 ・認定審査申請に必要な書類の提出(持参・郵送)、 ・審査料の振込(2万円)(振込期限4月25日 お昼12時まで) ・提出先は、青森県栄養士会。 ・郵送は4月25日の消印有効、レターパック(赤)を使用する。	
	7月中旬	・書類審査結果の受領、一次審査(筆記試験)受験票の受領	
	8月21日	②一次審査(筆記試験) 受験地：北海道・東京・大阪・福岡	
	9月下旬	・一次審査の結果通知	
	10月~12月	③二次審査(事例報告)	・二次審査不合格者は、翌年1回のみ筆記試験免除。再審査料1万円。
H29	1月下旬	・二次審査の結果通知	
	2月下旬	・二次審査合格者の認定登録手続き ・認定料の振込(2万円)	
	3月31日~	・認定証の交付、受領	・5年毎の更新(平成33年)

III. 認定分野と申請の要件(全てを満たしていること)

- 認定8分野：臨床、学校、健康・スポーツ、給食管理、公衆栄養、地域栄養、福祉(高齢者・障がい)、福祉(児童)
 ①管理栄養士または栄養士の免許を有している
 ②実務経験5年以上(産休、育休期間は含まれない)
 ③自己評価：概ね到達目標Ⅲ(8割程度)
 ④自己研鑽：キャリアシートを1年5テーマ(10枚)以上
 ⑤基幹教育：基本研修30単位以上(必須20単位を含む)、実務研修30単位以上(臨床は40単位)
 ⑥専門領域の「栄養の指導」に関する事例報告
 ⑦専門領域の「栄養の指導」に関する学会参加・発表

「栄養の指導」の事例報告は、分野で報告数が異なるよ。
 [3事例] 臨床、健康・スポーツ、地域
 [2事例] 上記以外の5分野



IV. 認定管理栄養士・認定栄養士の認定審査に必要な単位

通常の受験申請		移行措置期間(平成26~28年度)中の受験申請			更新申請
		生涯学習修了証明書所持	生涯学習単位取得	実務経験15年以上	
受験(更新)申請書	○	○	○	○	○
実務経験	5年以上	—	5年以上	15年以上	—
基幹教育 ※2	基本研修	30単位以上 (必須20単位を含む)	必須20単位	30単位以上 (必須20単位を含む) 生涯学習単位を移行可 ※4	30単位以上 (基本研修の必須20単位を含む) 自己研鑽と合わせて60単位以上(臨床栄養70単位以上)
	実務研修	30単位以上 (臨床栄養40単位以上)	—	30単位以上 (臨床栄養40単位以上) 生涯学習単位を移行可 ※4	30単位以上 (自己研鑽と合わせて60単位以上)

実務経験5年以上の会員で、生涯学習単位を移行して受験する場合に必ず必要な単位は基本研修必須20単位です。また、下表にある通り生涯学習単位は受験する年によって有効期限が異なります。失効前に、認定審査の受験をお勧めします。例えば、平成30年4月に生涯学習単位を移行して認定審査を受ける場合、平成21年4月～平成25年3月31日に取得した生涯学習単位は失効しますので申請単位として使えません。失効する単位数をあらかじめ把握し、その分の単位数を生涯教育研修会で取得しておかなければなりません。失効してしまう生涯学習単位数分を生涯教育研修会のみで開催することは困難なため、各職域会や地区会、日栄委託事業等の他の研修会に参加する必要があります。

認定審査の年	生涯【学習】単位を取得した年度					認定審査に必須の生涯【教育】単位
	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	
H28年4月	○	○	○	○	○	基本必須 20 単位
H29年4月	○	○	○	○	○	基本必須 20 単位
H30年4月	×	×	×	×	○	基本必須 20 単位
H31年4月	×	×	×	×	×	全て生涯教育単位

・生涯学習修了証明書を所持する会員が認定申請する場合、生涯教育の実務研修単位は必要ありません。
 ・生涯学習単位が失効する前の認定審査をお勧めします。



V. 特定分野の認定資格更新

日本栄養士会の特定分野管理栄養士・栄養士の資格を有している場合、更新年度によっては「認定管理栄養士・認定栄養士」であることが条件となる場合がありますので、各自特定分野の更新条件を確認してください。現在、臨床栄養分野は移行措置期間中ですが、「何年度からは認定管理栄養士・認定栄養士であること」と明確な記載がされておりませんのでご注意ください。臨床分野は、日本栄養士会ホームページに掲載の【医療事業部別詳細情報】をご確認ください。

●特定分野管理栄養士・栄養士

- ・特定保健指導担当管理栄養士
- ・静脈経腸栄養管理栄養士(TNT-D)
- ・在宅訪問管理栄養士
- ・公認スポーツ管理栄養士

・特定分野、その他団体が認める資格についての取得条件や更新条件を確認してください。
 ・せっかくの資格が無効とならないよう、計画的な単位管理を！

●その他の団体の更新条件の一例(詳細は、各関連団体をご確認ください)

- ・がん病態栄養専門管理栄養士(日本病態栄養学会)

●その他の団体の、免許取得の認定条件

- ・腎臓病病態栄養専門管理栄養士、糖尿病病態栄養専門管理栄養士(日本病態栄養学会)

VI. 特定分野の認定資格更新の注意事項

認定管理栄養士、認定栄養士になるには1年間かかります。そのため、特定分野を更新する年の2年前には認定管理栄養士、認定栄養士の申請をする必要があります。単位管理と特定分野の更新年度には、十分ご注意ください。

※TNT-Dの特定分野資格更新の一例

TNT-D更新の5年間	生涯教育単位取得の3年間			認定申請の1年間	認定資格の取得	2018年(H30)特定更新
	2013年(H25) 特定分野取得	2014年(H26)	2015年(H27)			
認定管理栄養士申請のための単位取得	実務経験が5年以上ある会員で、初めて認定管理栄養士審査の受験をする方は基本必須20単位と、基本必須以外10単位、実務30単位(臨床分野40単位)以上を2016年3月末までに取得します。	4月:認定審査の申込 8月:一次審査(筆記試験) 10-12月:二次審査(事例審査)	4月:認定管理栄養士審査の合格 認定交付 →認定管理栄養士・栄養士となる	TNT-D更新 1月1日～2月28日		

※生涯教育単位で取得した単位の有効期間は5年間です。ご注意ください。

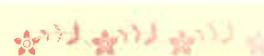
VII. 今後の生涯教育研修会で実施する単位数について

青森県栄養士会が主催する生涯教育研修会は、例年6～10月の5ヵ月間で実施しておりましたが平成28年度から6～11月の6ヵ月間で実施いたします。3年間で、基本研修は【必須単位】20単位と【必須その他】10単位、実務研修は5単位程度を実施するサイクルの予定です。しかし、限られた時間内では実務研修30(臨床40)単位を実施することは困難です。また、実務研修は基本研修(必須・その他)のように受講者全員が1単位の取得とはならず、科目番号に該当する分野で単位取得となります(受講は可能ですが、分野以外のその他1単位取得です)。認定管理栄養士・認定栄養士の取得を希望する場合や特定分野の更新をする場合には、青森県栄養士会の生涯教育研修会以外に、総会・職域会・地区会・日栄委託事業、他県が実施する生涯教育認定単位の研修会等を積極的に受講する必要があります。

●青森県栄養士会 生涯教育運営サイクル(例)

※単位数は予定で、必ずしもこの限りではありません。

生涯教育 単位数	H28年度	H29年度	H30年度	3年間計	H31年度	H32年度	5年間計
基本必須	講義	5	5	5	20	5	5
	演習	1	2	2		1	2
基本その他	講義	2	2	2	10	2	2
	演習	2	1	1		2	1
実務研修	講義・演習	5	5	5	15	5	5
	計	15	15	15	45	15	15
※職域、地区会等に参加して別に取得する必要がある実務単位数		5年:3~5 3年:6~10	5年:3~5 3年:6~10	5年:3~5 3年:6~10	5年:9~15 3年:18~30	5年:3~5 3年:18~30	5年:15~25
5年間で認定申請する場合		5年間で基本必須20単位、基本その他10単位、実務30~40単位					
3年間で認定申請する場合		3年間で基本必須20単位、その他10単位、実務30~40単位					



初任者研修会に参加して (平成27年11月15日)

医療法人 雄心会 近藤病院 菅原 小夜莉



今回の研修会では、管理栄養士・栄養士としての心構えや、これからの方々に必要な資質、栄養士が行う業務内容とそれに伴う法令・倫理等について学び、グループワークでは、症例検討を通して現場での栄養管理の重要性について学びました。私は大学卒業後、時間がたってからの参加だったため、法令や業務内容の概要のお話を聞くことができ、改めて気を引きしめて仕事にあたるきっかけになりました。また、普段話すことのない自分と違う職域で仕事をしている栄養士の方々とお話しできたことは、大変よい経験になりました。日々わからぬことや迷うことがあるのですが、一生懸命に自分と同じ仕事をしている仲間がいると思うと励みになりました。この経験を日々の業務に生かして、少しでも患者様やご家族、一緒に仕事をする他職種の方々の役に立てる管理栄養士になりたいと思います。



社会福祉法人伸康会 介護老人保健施設 平成の家 阿部 真里子

初任者研修は普段の研修会とは違い、初任者を対象としていたため日々の業務の疑問点が給食管理や栄養管理など幅広い分野から質問することができました。特に各職域グループワークでは福祉分野のグループに入り、経口維持加算について聞くことができました。そして、そのグループワークをきっかけに他施設の管理栄養士さんに直接相談に行く機会を得ることもできました。

私は当施設で初めての管理栄養士として働き、栄養ケアマネジメントや加算の算定についてたくさんの疑問を抱えていたのですが、今回の参加をきっかけにその疑問を解決することができました。

また、今回の初任者研修では講師の先生方だけでなく、各職域の管理栄養士、栄養士と交流することができとても刺激を受けました。そして、管理栄養士・栄養士としての心構え、専門職として自分の立ち位置を見直すきっかけとなりました。今後も研修会などに積極的に参加してスキルアップしていきたいです。



今回初任者研修に参加し、栄養士・管理栄養士の心構え、栄養士会という組織について、倫理観や役割など仕事や勉強会だけでは実感することができない部分について深く学びました。栄養士として勤めたばかりの人は役割を再認識するとしても良い機会になると思いました。各職域協議会グループワークでは、公衆衛生の担当理事や他市町村の行政栄養士と日ごろの悩み相談や情報交換を行いました。自分の職場だけでは見てこない仕事のやり方や情報を聞くことができてこれからの業務に役立つものも多々ありました。中々同じくらいの年代の業種の栄養士と仕事の話題を共有する機会も少ないのでとても楽しかったです。全体討論・情報交換会では、他の職域の栄養士がどのような活動をしているのか等を伺うことができ、とてもよい交流となりました。研修会を通して、自分の栄養士としての心構えや役割について認識が薄くなっていた部分を改めて学べた、とても有意義な研修でした。このような研修の機会があればまた参加したいです。

病院用食材の提供を通じ、医療・介護に貢献致します。

厚生労働省・農林水産省認可
全国病院用食材卸売業協同組合

JAPITAL FOODSは全国病院用食材卸売業（協）の安全と信頼のロゴマーク！

給食用・介護用食材卸売

下沢食品株式会社八戸市北白山台2丁目2-10 八戸流通センター内
TEL: 0178-27-0370 FAX: 0178-27-3648URL <http://shimosawa.co.jp/>

食あおり 県内食材発見 ~これ知っている?!~

「りんご」

取材・文：柴崎 政孝

【県内の新種の紹介】

「こうこう」品種登録1999年4月15日（親品種 弘大1号×ふじ）



特徴：着色管理の必要のない黄色品種。濃厚な甘さで一度食べたら忘れられない味。

「紅の夢」品種登録2010年3月11日（紅玉×赤肉親系統1）



特徴：果肉まで赤く、甘酸っぱい味ときれいなピンク色。

「弘大みさき」品種登録2010年3月11日
(ゴールデンデリシャス×弘大1号)

特徴：さわやかな香りと緑色が爽快感を与える。有袋栽培すると赤色の綺麗なグラデーションになる。また500gを超える大型の果実である。

「HFF33」品種登録申請出願中2013年1月21日
(交配組み合わせ不明)

特徴：酸味を抑えた赤い果肉のりんご、貯蔵性も抜群。

「HFF60」品種登録申請出願中2013年1月21日
(交配組み合わせ不明)

特徴：黄色の果皮を通して中の赤色が透けて見える桃のようなりんご。

「HFF63」品種登録申請出願中2013年1月21日
(交配組み合わせ不明)

特徴：さわやかな甘みと、たっぷりの蜜が入っている。

みんな美味しい「りんご」ばかりで、是非とも食べてみたいですね。

【参考文献】「青森りんごの概要」から抜粋

厚生省・農林水産省認可

JAPITAL FOODS
JAPITAL-JAPAN HOSPITAL

全国病院用食材卸売業(協)

業務用総合食品卸商社

株式会社 嶋津商店

青森市自由ヶ丘2丁目15番3 TEL(017)744-0011㈹ FAX(017)744-0012

減塩プロジェクト

親子料理教室

11月1日、弘前市社会福祉センターで親子料理教室を開催しました。「乳和食で減塩」をテーマに、講話と調理実習を行いました。メニューは「さばのミルクみそ煮」「かぼちゃのミルクそぼろ煮」「コーンスープ」で牛乳を入れるだけ！？って思ったら、それだけでなくとっても美味しい料理ができました。「帰ってからも家族に作ってあげるんだ」とうれしそうに言っている親子が印象的でした。



*今年度は、減塩プロジェクトの事業として、その他上十三地区、五所川原地区で親子料理教室を開催しました。

活動報告

健康啓発等事業

〔八戸地区〕

平成27年10月4日(日) 八戸市環境・健康フェスタ2015

栄養相談200名、0.7%塩分味噌試飲465名を行った。



〔上十三地区〕

平成27年10月4日(日) おいらせ町健康まつり

食育体験コーナーと題して、200名程の参加者が減塩みそ汁の試飲や食育クイズに答えながら生活習慣病予防についての知識の普及となる健康啓発事業を行いました。

平成27年10月25日(日) 十和田南公民館まつり

減塩食のパネル展示や試食コーナー、栄養相談等により、150名程の参加された市民へ減塩食について及び生活習慣病についての知識の普及となる健康啓発事業を行いました。

どちらの健康まつりでも日頃の食生活の大切さや減塩の必要性についての感想が聞かれており、今後もこういった活動を通して減塩について普及する意義を実感した二日間でした。



〔青森地区〕

11月13日(金)

あおもり市民健康アップフォーラム

(リンクステーションホール青森)

普段から健康や食事に興味を持っている方が大勢参加しており、健康相談はいつも以上に熱気が感じられました。相談時間も長くなってしまい、待たせてしまう方を多く出してしまったのが反省点です。今回は地域活動のメンバーにも協力頂き、減塩みそ汁体験も212名の方に参加いただきました。



減塩みそ汁は、だしとあっても美味しいと感じられていました。

〔弘前地区〕

平成27年11月21日(土)、22(日)

黒石市健康づくり市民のつどい

スカルイン黒石で「黒石市健康づくり市民のつどい」が開催され、「栄養相談コーナー」を担当しました。2日間で350名がブースに訪れ、栄養クイズを楽しみながら減塩に興味を持っていたり、低カロリー嗜好飲料の紹介や栄養相談などを行いました。



地区職域研修会・その他

〔弘前地区〕

平成27年7月11日(土)、12日(日) 弘前市健康まつり

弘前保健センターで例年どおり「栄養相談コーナー」を担当しました。2日間で700名がブースに訪れ、0.7%減塩みそ汁試飲682名、栄養相談44件など実施しました。減塩クイズや清涼飲料水の展示等も行い、親子連れで関心を示す来場者もあり、対話することができました。



平成27年10月29日(木) 秋の研修会

「嚥下調整食の実際」をテーマに「嚥下調整食学会分類2013に沿った嚥下調整食の試食」と「嚥下調整食の対応～食事介助～」を健生病院 調理師葛西朝美氏と言語聴覚士 小山内奈津美氏を講師に研修会を開催しました。43名の参加で嚥下調整食を食べてみる、介助の方法を実技で行うなど体験型研修会となりました。「病院の食事を実際に見る事ができ形態の違いがわかった。」「介護される側の患者体験ができるよかったです」「自分の施設でもやってみようと思った」等の感想が聞かれ好評でした。



平成27年11月20日(金) 会員発表・情報交換会

弘前市文化センターで会員発表2題と情報交換会を行いました。緑青園の須藤留美子会員の「夏祭りの紹介」はDVDで視聴し花火大会を満喫、東北女子短大の中島里美会員の「食育SATシステム」は実際にみんなで使用して楽しく学びました。その後、美味しい料理を囲んでの交流となりました。



〔八戸地区〕

平成27年12月4日(金) 第2回八戸地区研修会

八戸流通センターにおいて、「嚥下食とスマイルケア食について」というテーマで、研修会を開催しました。

講師に、農林水産省 食糧産業局食品製造卸売課 斎藤 奈奥美氏と、(株)フードケアのご協力の元「嚥下食 スベラカーゼミートの調理と試食」を行いました。27名の参加があり、大変好評で終了することができました。

〔地域活動・労働者支援職域会〕

平成27年10月31日(土) 地域活動・労働者支援合同研修会

講師に、中央短期大学 食物栄養学科 池田友子先生をお迎えし、「地元の食材で無理なくおいしく減塩」のテーマで、実習と簡単に出来る減塩のポイントを教えて頂きました。

いかのふんわり揚げ、長芋すいとん、ひじきと枝豆の白和え、蒸しなすの辛味ソース、五色漬けと5品作りました。参加者からは、どれも簡単で、減塩とは思えないほど美味かったとの、感想が寄せられました。

今回は、合同研修会で24名の参加でした。他の職域の方々との交流や、減塩について改めて勉強することができ、大変有意義な研修会となりました。

Information

理事会だより

平成27年度 第3回理事会

平成27年9月12日(土)

[報告事項]

- 1 日本栄養士会定時総会
- 2 北海道・東北地区行政合同会長会議及び連盟合同会議
- 3 各種表彰について
- 4 今年度事業、各部、各地区、各職域からの報告
- 5 職務執行状況及び外部委員会報告

[協議事項]

- 1 今年度事業について
 - ・減塩活動
 - ・初任者研修会他
- 2 各部、各地区、各職域提案事項について

平成27年度 第4回理事会

平成27年12月19日(土)

[報告事項]

- 1 中間監査について
- 2 生涯教育研修会及び日栄担当者会議
- 3 今年度事業、各部、各地区、各職域からの報告
- 4 職務執行状況及び外部委員会報告

[協議事項]

- 1 今年度事業について
 - ・減塩活動
 - ・市町村管理栄養士配置に関する要望書について
 - ・来年度総会並びに栄養学術研修会
- 2 来年度事業及び予算について
- 3 各部、各地区、各職域提案事項について
- 4 その他
 - ・入会勧誘リーフレット

研修会のお知らせ

「青森地区研修会」

日 時：3月5日(土)
13:00～15:00
場 所：アピオあおもり2F
小研修室1
テーマ：「食品工場での栄養士の仕事」

「平成28年度診療報酬改定に伴う研修会」

日 時：3月26日(土)
13:30～15:30

場 所：青森県観光物産館アスパム
5階「あすなろ」
内 容：平成28年度診療報酬改定
栄養部門関係及び「栄養食事指導」に関する伝達研修

「第1回八戸地区会研修会」

日 時：4月23日(土) 14:00～
沖縄メディカル病院
副院長 吉田貞夫先生
テーマと場所は未定

平成28年度会費の納入について

栄養士会の事業は、4月1日がスタートです！来年度の会費は、
平成28年3月31日までに納入をお願いします。

公益社団法人青森県栄養士会年会費
(従来地区年会費含む)

10,500円

公益社団法人日本栄養士会 年会費
6,500円

合 計 17,000円

コンビニ振込にてお願いします

「平成28年度（公社）青森県栄養士会定時総会並びに栄養学術研究会」

日 時：平成28年5月28日(土)・29日(日)

場 所：リンクステーションホール青森

〈一般演題募集のお知らせ〉

栄養学術研究会の開催にあたり、一般演題の募集を行います。

エントリーの期間、方法については、以下の通りです。

エントリー期間：平成28年3月1日(火)12:00～4月8日(金)12:00

エントリー方法：一般演題発表規程に準じて抄録を作成し、メールにて(公社)青森県栄養士会(eiyou@trust.ocn.ne.jp)まで送信してください。

演題の採否については実行委員会にご一任ください。又、発表様式の変更をお願いすることもありますので、ご了承ください。詳細については、別紙「一般演題発表規程」をご参照ください。皆さんの積極的なご投稿をお待ちしております。



東洋羽毛北部販売株式会社青森営業所 0120-389553

編集後記

・今年も、会員参加型の情報たっぷりの広報誌を目指していきます。
柴崎

・栄養士会ではホームページも更新していますので、広報誌とともにホームページもご覧ください。
中村

・今後ともよろしくお願いします。
川守

・厳しい冬の次には必ず春が……。
横山

・診療報酬改定、食品成分表7訂、気持ちを新たに頑張りましょう。
佐々木

広報部員 柴崎政孝、川守康予、横山敏久、
中村広美、佐々木裕美子

平成 28 年 2 月 吉日

会員各位

(公社) 青森県栄養士会

生涯教育制度の一部変更についてのお知らせ【広報誌一部訂正】

本県栄養士会の生涯学習制度については、日本栄養士会の生涯教育制度を踏まえて進めております。平成 28 年度のプログラムについても、研修部を中心に現在講師交渉等を行っているところです。一方多岐にわたる制度の広報にも努めており、同封の機関誌「栄養青森 21」の中で、認定管理栄養士・認定栄養士受験のための手続きについて記載しています（P 6. 7）。このたび、広報誌印刷後に訂正がありましたのでお知らせいたします。

先月の日本栄養士会理事会において、「特定分野管理栄養士・栄養士の免許更新要件の認定管理栄養士・栄養士の取得条件が緩和される」などの見直しが行われたとのことです。詳細については、今後の日本栄養士会のホームページ等による広報をお待ちください。

まずは、会員の皆様にこのことをお知らせし、広報誌の一部修正をお願いいたします。

* 広報誌 7 ページ V. VI の特定分野の認定資格更新に関する部分の削除

謹白