



あいち大学 教員会ニュース



▲街の広場——師走のにぎわい



主な内容

- (1面) 街の広場——師走のにぎわい
- (2～4面) 新感染症、蔓延の警告／望まれる自衛的な対応
- (5面) 「風水」から見た開運を招く食べ物
- (6面) 催事二つのお知らせ
- (7面) 川柳味な話 (42) —くじら—
- (8面) 子供の健康教育、28年ぶりに見直しへ



世界各地のスパイスを
ブレンドして作り上げた
古き良き時代を彷彿させる
港・横浜のカレーです。

横濱レトロカレー
(甘・中) 1kg×10



交易食品株式会社

本社 横浜市港南区大久保1丁目5番18号

TEL045 (842) 0081

FAX045 (844) 0581

名古屋営業所 TEL052 (321) 5203

仙台営業所 TEL0222 (22) 3234

札幌営業所 TEL011 (716) 1620

新感染症、蔓延の警告

望まれる自衛的な新たな対応

今年はO157による食中毒が頻発。一応落ち着いたいま、堺市では補償措置も行われたりしている。だが、O157が根絶したという確証はない。来夏ふたたび、いや、あるいは今冬にでも発生する可能性は決して否定できない。現にまだ発生する気配がある。

また、O157の陰に隠れて大きな話題に広がらなかったが、今夏、埼玉・越生町で全町民の七割にあたる約九千人が下痢になるという集団感染が発生した。これは、水道水に紛れ込み、塩素殺菌でもなかなか死なないという病原性微生物「クリプトスポリジウム」のしわざだった。これもまた、免疫の弱い人を襲って、下痢・腹痛・発熱をもたらすといわれ、厚生省では、急速浄水施設の改善などの対策に乗り出した。

また、食中毒としてビブリオ感染症があげられるが、一夜にして死亡に至る激症型ビブリオ（ビブリオ・バルフィカス）が学会の注目を浴びたりしている。

いま世界では、これまでにない新たな感染症が多発しており、これまでの結核をはじめとする多くの感染症は人間の英知によってほぼ撲滅してきたとする認識が根本からくつがえされつつある。つまり、人間の医学に対して病原性細菌・微生物の新たな反撃が始まったとも見られる。

これについて、先に中日本連合会の記念講演で講師としてお話を願ったこともある松永亮氏（アスター・クリニック院長）は、「地球には新感染症が蔓延する気配がある」と警告し、このほど名古屋北ロータリークラブの例会卓話でも「予防医学の重要性」と題して講演、その実態を報告された。そこで、ここに、その要旨をご紹介します。新たな感染症についての認識を得ていただく。

松永亮氏の卓話要旨

人間は十八世紀の産業革命以来、文明の代償として地球を汚してきた。地球温暖化、オゾン層破壊など地球環境が極めて悪くなり、また高齢化社会、人口増加も我々の健康に影響をおよぼしている。

ごく最近、WHOが「新興感染症」「再興感染症」といった言葉を使うようになったが、こういう環境の変化から、最近、我々の健康障害を起こしている新しい感染症が続発している。

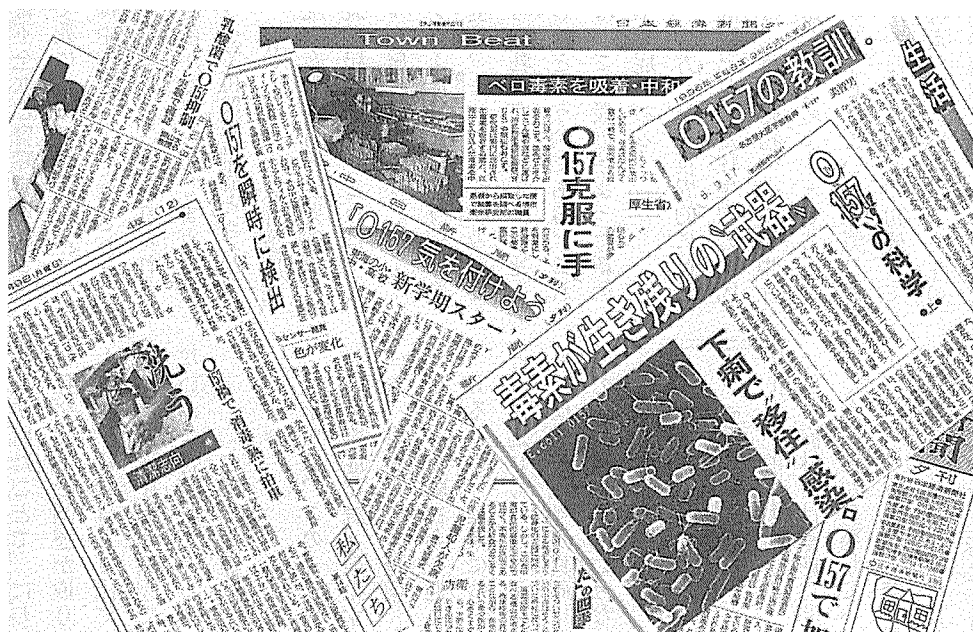
（１）結核―戦後昭和二十六年（一九五二）までは、日本の結核は死亡率のトップだった。今では「結核はもう無くなった」と考えられがちだが、現実にはこの地球上で十九億人もの人が結核にかかっている。日本でもお年寄りあるいはホームレスの人たちの間で非常に結

使い勝手さの良さ、ご使用後のことを考えて、
フィルムパック製品をさらに豊富に充実させました。

カゴメ株式会社



はなく、不景気になって食生活が貧しくなったなどの



病原性細菌食中毒0157の蔓延が社会問題となり
新聞紙上も0157関連記事でにぎわった

(2) エイズ 一九七〇年ごろにアフリカで発生した新興感染症で、一九八二年にウィルスが見つかったが、十四年を経過した今なお予防策も治療薬もない。WHOなどの推測では、今世紀末には二千万人がエイズで亡くなるとされるが、実際はもっとそれを上回るかもしれない。

エイズ発祥地の中央アメリカから東アフリカの海岸線に沿った地帯では、都市部で二五%、郡部——農村地帯でも一〇%という罹患率で、アメリカやヨーロッパあるいはバンコク辺りの売春婦は一〇〇%近く感染していると思って間違いないとまで言われている。

日本人は熱しやすく冷めやすいというか、日本では最近エイズのがひとところよりやかましく言われなくなった。しかし、エイズ患者は確実に増えている。

(3) エボラ出血熱は地球を襲う新しい病気のひとつにエボラ出血熱がある。ザイルのある炭焼き人夫が森に入った。森の中で何が起ったのかは分からないが、彼が二三日後に帰ってきた時は満身創痍、出血だらけ。そして彼を中心としてみるみる感染症が広がり、医療機関の医師・看護婦、そして修道女までが次々倒れてしまった。感染すれば八〇%の死亡率というおそろしい新興感染症である。

(4) MRS A 1120 ぐくあり
ふれた普通のブドウ球菌
の染色体にRNAの断片が
混入して、極めて凶暴性の
ある細菌に変化する。再興
感染症。効果のある抗生
物質がなく、ようやく開発
したものの副作用が極めて
強い。

(5) 0157 最近話題の大腸菌。元来大腸菌には赤痢菌の特徴は無いが、赤

使いやすく便利なフローズンデザート

解凍するだけで、そのまま使える便利なデザート用食材です。

明治乳業株式会社

東海支社 名古屋市瑞穂区内方町2-25 〒467
TEL (052) 851-3525
FAX (052) 851-3503

名古屋市瑞穂区内方町2-25 〒467
TEL (052) 851-3525
FAX (052) 851-3503



痢菌のペロ毒素を出す性格を持ってしまったもので、腎不全など腎障害を起こして死に至る。場合によっては中枢神経まで冒される。このようにごくありふれた微菌が変形してしまうという点で再興感染症とされる。

(6) レジオネラⅡ慶応病院の産婦人科新生児病棟で最近起こった。これは、ビルの屋上にあるクーリング・タワーにレジオネラ菌が発生し、それが何らかのかたちで乳幼児に感染して死亡したという例である。これは、ごく最近始まった新興感染症である。

一方、最近世界的に社会問題となった狂牛病の病因は、草食動物の牛に動物性蛋白を与えようとして、スクレイピーという病気にかった羊を冷凍、粉碎して与え、その感染により牛の脳のスポンジ状態を起こしたというのが真相のようである。イギリスで、二十代の若

者に高齢者しか感染しないクロイツェル・ヤコフ病の症状が出たことで、にわかには狂牛病との関連が取りざたされ、結論はまだ出ていないが、狂牛病の原因ではないかと言われている。

(以上卓話要旨)

松永氏は、このように新しい感染症が続々発生する一方、世界人口の激増、また日本は高齢社会を迎えつつあるいま、健康についてどう対処していけばよいかを、個々の人々が真剣に考えていかなければいけないことを述べられている。

食中毒の今後

いま海外では季節に関係なく食中毒が多発しているが、USDA(米国農務省)によれば、アメリカで毎年七百万人が食中毒になり、七千人が死亡しているという。サルモネラ、カンピロ

バクター、リステリアなど細菌が原因の食中毒は五百万人以上にのぼり、そのうち四千人が死亡。0157でも二百五十人が死亡している。

一方、日本の食中毒の患者は、昭和三十年(一九五五)の六万三千七百四十五人をピークにして年々減少しており、平成元年は三万五千七百三十五人、死亡者は二人だった。人口比率にすると、日本はアメリカの約一〇〇分の一の患者数、三五〇〇分の一の死亡者となっている。(食品と暮らしの安全」第八九号)

しかし、松永氏の指摘のように、今後、0157につづいて、より凶悪な新たな感染症が発生しないと限らない。0157中毒を契機に、日本がアメリカのように食中毒多発国になるのを防がなければならない。そしてまた、医学的な究明と対症療法のすばやい開

発を望むばかりである。

業界団体でも対応へ

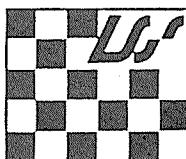
なお、こうした時にあたって、中日本学校給食物資流通組合連合会と東海業務用食品連絡協議会では、専門機関との提携によって、今後発生する新しい事態に備えて、万全の対応をはかることになり、新しい組織づくりを進めています。

その業務は、クリニック関係を含めた分析・環境測定、計量証明(水質・底質・成分)、食品検査・臨床検査、その他、広範囲におよび、食品業界関係者の衛生環境の向上に寄与するものです。この組織については、具体的になり次第、関係者の皆様に詳細をご案内いたします。



豊かな食生活は美味しさから…

ユニチカ三幸の冷凍食品



UNITIKA SANKO

ユニチカ三幸株式会社

名古屋営業所／〒456 名古屋市熱田区金山1丁目5番3号 ☎(052)682-8301(代)

「風水」から見た

開運を招く食べ物

「風水」(ふうすい)……

「広辞苑」には「陰陽道で、墳墓の地を占い定める術」とある。風水には、環境を変え、運命を変える開運の法則があり、「開運環境学」であるともいわれる。特に中国や台湾で信奉されているが、いま日本でもちょっとした流行になって話題を呼んでいる。自分の家の東側に赤い物、西に黄色かオレンジ色のもの、南に緑、北に白い花か何かを置く。すると、それだけで、目には見えない「自然の力」が働いて、パワーが得られたり、運が開けるといふ。なんだか眉につばを付けたくなるような話だが、わが国

だって、平安朝時代あたりには、「方違え」といって方角をいろいろ苦にしたものだ。信じるも信じないもあなた次第だが、風水に従って食べるだけでも開運できるといふ、耳寄りな話がある。

実業之日本社発行「MONIQUE」一月増刊号「男の運勢'97」に、開運へと導いてくれる風水の食の極意が説かれていたので、ご紹介しよう。

■食べることが風水と関係がある

食べ物にはその土地のパワーが宿るといわれている。吉方位に出向かなくても、そこで収穫されたものを食

べれば同じようにツキに恵まれる。食材に語りかけながら食べると、からだの中に入ってからパワーを与え、ツキを運んでくれるという。

■開運料理は目的別に食べる

(1) 疲れを感じている時は、食後には必ずデザート(酸味のある果物)を。

(2) 人間関係を良くしたければ、北で取れたものや白いもの(豆腐料理)を。

(3) 金運のアップにつながるのには、西でとれたもの、または鳥肉料理を。(4) 良縁を望むなら、うなぎ料理やめん類を。

■朝食をきちんと食べれば開運できる

朝食をとることで朝のパワーを得ることができからである。これは理屈としても納得できる。また、熱いお茶と梅ぼしは特に魔をよける手助けをしてくれるとか。

さて、そうしたなか、一九九七年にこれを食べると開運できる、というとおききの情報を……。

「味でいうと、すっぱいもの(酸味のある物、果物)、色でいうと、赤いもの(イチゴやリンゴ)。そして何より新しいもの。たとえば、外国からの初入荷ものや、珍しい外国産の物、またはファーストフードの新製品など。ミーハーになって新しいものにすぐ飛びつくのがいいとか。

以上が、風水による開運を招く食べ方だが、最後にもう一度、「信じるも信じないもあなた次第」……。

* * *

原料の産地に直結した「大連工場」から、より高品質な商品をお届けします。

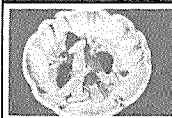
三島のレトルドパウチ食品

きのこの煮物(ミックス)



主原料：しめじ、なめこ、平茸、えのき茸
規格：1kg×10
固形量：840g

きのこのリゾ



主原料：しめじ、平茸、椎茸
規格：1kg×10
500g×20
固形量：800g
400g



三島食品株式会社

東京本社／東京都杉並区浜田山4丁目10-25 〒168
広島本社／広島市中区南吉島2丁目1-53 〒730

TEL (03) 3317-1212
TEL (082) 245-3211

札幌 (011) 642-4545 横浜 (045) 923-1321 大阪 (0720) 29-3711
仙台 (022) 236-6555 名古屋 (052) 524-0888 広島 (082) 233-0015
関東 (0492) 84-3311 金沢 (0762) 63-3130 福岡 (092) 621-2111

…催時二つのお知らせ…

◆平成九年「新年賀詞交歓会」を開催

日時 平成九年一月八日(水) 午前十一時
場所 熱田神宮会館

東海業務用食品連絡協議会および中日本学校給食物流通組合連合会では、平成九年一月八日(水)午前十一時(受付開始午前十時)から、熱田神宮会館において賀詞交歓会を行います。

この賀詞交歓会は、愛知県、岐阜県、三重県の東海地域において取引をしている業務用食品関連関係者が一堂に会し、新年を迎えて業界の発展と個々の企業の業績向上を図っていくため、平成八年から行っているもので、今回が第二回。前回は約二百名が参集して、親睦と情報交換に有意義な時間を過ごし、大きな成果をあげました。

今回も多数のお申し込みがありますので、ぜひお誘い合わせの上お越し下さい。

◇申込締切 平成八年十二月二十五日(水)

指定申込用紙に必要事項をご記入の上、ファックスにてお申し込み下さい。

ファックス番号 〇五二一六八二一八四八六

◇お問い合わせ 事務局 名古屋市熱田区新尾頭二二一七

電話 〇五二一六八三二五二八〇 / 〇五二一六八二一六二一九

FAX 〇五二一六八二一八四八六

* * * * *

◆平成八年度 学校給食物資展示会を開催

期 日 平成九年二月十八日(火)
場 所 名古屋国際会議場(白鳥センチュリープラザ)

平成九年二月十八日(火)、名古屋国際会議場(白鳥センチュリープラザ)四階レセプションホールにおいて、平成八年度(第六回)学校給食物資展示会を行います。

これは、愛知県教育委員会・愛知県学校栄養職員研究協議会の主催、名古屋市教育委員会・財団法人愛知県学校給食会の後援によって愛知県学校栄養職員総合研究発表大会が開催されるのに合わせて行うもので、県下の学校栄養職員約三百名の方に、優良物資の情報を得て、学校給食物資の内容向上を図っていただくために開催するものです。

展示会に出展を希望されるメーカーへは追って書類をご送付いたしますので、ご対応の程よろしくお願い申し上げます。

手造りの味をお届けします



ヤヨイの調理食品

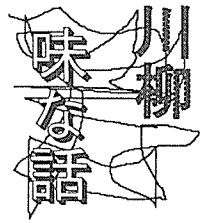
ヤヨイ食品株式会社

冷凍食品

チルド食品

レトルト食品

本社 〒424 清水市水楽町 3 - 5 TEL 0543<64>4147(代) 販売本部0543<65>1610
中部支店 〒450 名古屋市中村区名駅南 2 - 14 - 19 住友生命名古屋ビル 8F TEL 052<583>1021
名古屋営業所



(42)

師走も暮れ迫ると、迎春のための大掃除どき。

煤掃の顔を洗へば知

った人

江戸では十二月十三日に一年中のすす払い（すす掃きともいう）が行われた。正月の神を迎えるための信仰的な行事ともなっていた。

古くは十二月九日か二十日に行われたようであったが、九日は事納めの翌日であり、また二十日は、三代將軍・家光の忌日に当たったため、十三日に改められたという。

この日はすす払いのあと胴上げをするという奇習があった。主人も雇わ

れ人も、男女を問わず互いに胴上げをし合ってにぎわした。

すす払いを描いた当時の絵では、三人の女に胴上げされそうになっている男が手を合わせている様子が描かれているものがあり、歌麿もまた、家老が尻餅をつき、若衆侍が抱えられ、手伝いの若い者が三人の女中に持ち上げられている図柄でかいたものがある。もっともこれらは男女立場を変えたおもしろさを描いたもので、実際は男性が女性を槍玉に上げる例が多かっただろう。

川柳にはこの「胴上げ」の句も多い。

十三日やれ首を持て
足を持て
さて胴上げにかろう
というさま。

煤掃に一人か二人ば
かな形（なり）
女性が胴上げされて頭
上高く放り上げられる。

ノーパン時代のこと、裾が乱れる程度ならまだしも、恥ずかしい様に遭うものもあった。男どもにとってみれば、日頃、意に添わないうっぶんばらしに意識的に手荒に胴上げすることもあったらしい。

十三日腹を立てても
その日きり

ところが、

よく／＼か十四日迄
はらをたち

翌日になってもまだ腹を立てている。胴上げでよほど無様な目に遭わされたものとみえる。

こわがつて十二日の

晩下女させ

翌日はすす払い。胴上げで意趣返しされるのを恐れて。

このすす払いの日は、掃除の終わる頃、鯨の肉を買い、鯨汁を馳走する習慣もあった。

すす掃きに玄関で肴
値が出来る

さいはいで呼び返さ
るる鯨うり

采配はちりはらい・は
たきのこと。手にした掃
除用具で道行く行商を呼
び戻す。

湯に行つて来て大魚
を食て居る

すす払いを済ませ、銭
湯で入浴したあと鯨を食
う。

鯨汁喰てしまえばい
とまごひ

年末の掃除をしたこの
日限りで年季奉公が終わ
るものもあった。

だが、鯨汁はクジラの
“白肉”——いわゆる脂肪
層を入れたみそ汁で、使
う食器も脂と臭いで後始
末が大変だったらしい。

鯨汁わんをかさねて
しかられる

鯨汁四五日鍋のやか
ましき

重ねるとお椀も汚れが
広がる。鍋は数日臭くて
洗いまくるのである。

(W)

フジサニー

厚生省許可特定保健用食品

プロテイン がんも

■一般成分表(100g)分析例

カロリー	水	分	蛋白質	脂	質	炭水化物	繊	維	灰	分
245	58.5		21.0	16.0		3.3	—		1.2	

プロテインがんもの特長

★1個25gのプロテインがんもは市販のがんもどきと比べて〈大豆たん白質〉を約40パーセントも多く含んでいます。無理なく・効率よく・おいしく・必要な栄養を摂取することができます。

★長期保存が出来、保存中凍結変性をおこしませんから、いつでも必要なだけ調理していただけます。勿論、食品添加物はいっさい使用しておりません。

不二製油株式会社

子供の健康教育

二十八年ぶりに見直しへ

保健体育審議会で審議

部活動や学校給食

0157・エイズに対応策

保健体育審議会では、今年十二月、小杉隆文相の諮問により、健康教育やスポーツ振興のあり方について審議をはじめるとの予定で、児童・生徒の健康づくりや地域におけるスポーツ環境の整備など幅広い分野に

わたる審議が行われる予定で、答申は一年後がメドにされています。

文相の諮問事項は、(1) 社会変化に対応した児童・生徒の健康の基礎づくり(2) 生涯の各時期に応じてスポーツに親しむための条件整備(3) 国際競技力の向上の三点が柱とされていますが、このうち学校現場については、体育の授業や

部活動のあり方のほか、学校給食の教育的意義づけや安全対策、また0157やエイズなどの新たな感染症への対応策が審議されます。この審議は、0157による集団食中毒など新たな健康被害が頻発したことで、文部省としても、こうした諸問題への対応策を審議する必要があると判断したもので、保健体育審議会への包括的な諮問は二十八年ぶりのことです。

《新製品案内》

交易食品(株)

「横濱レトロカレー」(中辛・甘口)

交易食品株式会社(本社・横浜市)では、このほど「横濱レトロカレー」(中辛・甘口)を発売しました。

完熟トマトや玉ねぎをたっぷりと使い、甘味と酸味を効かせた懐かしい母の味(ハヤシ)をベースにヨーロッパのハーブやインドをはじめとする世界各地のスパイスをブレンドして作り上げたカレー。“古き良き時代を彷彿させる港・横浜のカレー”です。油脂は100%植物油、調理時のスープへの溶けは良く、さらりとした仕上がりがめざされています。

【使い方】牛肉や野菜を煮込み、柔らかくなったらスープの一部で「横濱レトロカレー」を溶かし、再び煮込む。ルウと水(スープ)の割合は約1:5が適当。

【栄養分析】(100g当たり実測値)

- ・エネルギー(kcal) 453
- ・たんぱく質(g) 9.0
- ・脂質(g) 23.1
- ・食物繊維(g) 4.7
- ・灰分(g) 9.5
- ・糖質(g) 52.2
- ・食塩(g) 6.99
- ・ビタミンA(IU) 160
- ・ビタミンB₁(mg) 0.40
- ・ビタミンB₂(mg) 0.07
- ・鉄(mg) 3.28
- ・カルシウム(mg) 69.1
- ・ナトリウム(g) 3.38

(分析:財団法人日本食品分析センター)

【荷姿】1kg×10 段ボール入

あいち学流協ニュース

1996年 12月号 No.201

平成8年12月15日発行 単価50円

編集発行人 愛知県学校給食物資

流通協同組合

理事長 伊藤 稔

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル4F 〒456

おいしさの世界をむすぶフーズロード
外食産業・食品酒類専門商社

高瀬物産株式会社

本社 〒104

東京都中央区新川2-9-1

TEL 03-5543-1181

FAX 03-5543-1191

中部地区ネットワーク

名古屋支店	TEL (052) 383-6602	FAX (052) 383-7151
熱田支店	TEL (052) 653-0531	FAX (052) 653-0612
浜松(営)	TEL (0534) 62-2321	FAX (0534) 62-2324
豊橋(営)	TEL (0532) 52-8177	FAX (0532) 52-8175
岐阜(営)	TEL (0582) 48-4161	FAX (0582) 48-4164
豊田(営)	TEL (0565) 27-7701	FAX (0565) 27-7758
金沢(営)	TEL (0762) 60-0500	FAX (0762) 60-5950
三重(営)	TEL (0598) 23-9111	FAX (0598) 23-9110