

しないものだと不思議に思うくらい数多くの店で売られ、よくもお腹に入るものだと感心するくらい毎日売られているようです。食欲旺盛なものにとつては、今、食べたパンはうまかつたとか何とか思うまでもなく、いつのまにかノドを通過してしまうようですが、そんな時にちよつとパンのありし日の姿を考えてみるのも無駄ではないでしょう。『パンは小麦粉で作られ、小麦粉は小麦を砕いて篩にかけたもの』と言えはそれまでですし、それに間違いもありませんが、少くとも私達が世話になつているものの過去は——？

見学した日清製粉神戸工場は小麦粉専門で、日産1万3千袋(1袋=22kg)。原麦はアメリカ、カナダ、アルゼンチン、濠州、日本のものが主に使われ、パンにはカナダ、カステラはアメリカ、うどんには日本+アメリカのものが適しているそうです。今後、パンを食べたらカナダでも想像して下さい。

輸入された原麦は、精選、水洗、乾燥(水分15%前後まで)、粉碎、篩別(100メッシュ)の過程を経て製品となりますが、これらのそれぞれが更に細かく分

れていて、約10数回の工程をくぐるうちに胚乳部分の良いところと悪いところに分け、小麦粉の種類も定まり、75%~78%の粉がとれるそうです。それだけの工程が一連になつて行われるわけで、それぞれの細かい操作の内部を部分的にみる事は出来ません。スイッチ1つで機械がやっています。

出来た製品は完備した研究室で常に分析され、それぞれの食品の適応性も実際に作つて試みられています。

専門と金にまかせて、珍しい器械もズラリ！一度でピシツと合う天秤=スイス製のメトラー。その他フアリノグラフ、アミログラフ、カラーグレー等々。

常日頂何気なく使つている小麦粉も、あのように複雑な過程を経てあのように厳密な試験を経て合格するとしたら、人間界にいやな試験のあるのも当然であり、異国に故郷をもつものが殆んどだと思えばちよつとセンチになり、すべての意味で人間を助けていると思えばどうしてどうして、小麦粉もなかなかたいしたものである。

— 以 上 —

## Ⅱ 研究室だより

### 足立研究室

- ◆足立先生には、学期初めより御病気で静養中でしたが、さわやかな秋の訪れと共に御回復せられた。研究室員一同は再び御元気な姿で御指導をうけ一段と卒論実験に精を出している。
- ◆我が研究室の卒論テーマを大別すると、食品の腐敗度の鑑定、成分研究特に食品の粘質物質及び食品の物理化学的性質等である。実験開始後早くも5ヶ月余り経過したにも拘らず、思う様に実験は進行せず、提出日に間に合うかどうかと不安顔の者が多い。しかし足立先生を始め、井上、下村両先輩の御指導と、更に屢々研究室を訪ね下さる先輩諸姉の激励とにより各自ベストをつくしている。
- ◆長い梅雨もからりと晴れ暑さきびしくなつた頃、例

年の通り有志の夏山登山が計画され、多数の先輩諸姉参加の元に8月5日出発、北アルプス立山、劔に登頂し、同10日全員無事帰京した。実験の間には楽しかつた夏山の思出話に興じ、靴下やバックをあみながら未知の山に対する希望と不安が交錯した準備の頃、雄大な立山、劔の偉容、美しかつた弥陀ヶ原、崇高な御来光の一瞬、劔の岩場の難所、お花畑の可憐な高山植物、雨中の行進等々、思出はつきない。

### 工藤研究室

私達の生物化学研究室の様子を紹介しましょう。私達四回生の卒論テーマを大別するとビタミンA.C.E.Uなどの消長の研究と動植物の成分研究とに別れる。ビタミンの消長には人参、ちさ、キャベツ等が扱われ、

成分研究では牛、豚、鰯等の肝臓や腎臓及び藻類、枇杷の葉、水母等の成分、なまこのグルコサミン、山芋の多糖類等であり、糖類に重点が置かれている。これらのテーマに取り組み私達の実験室の一日を描いてみよう。午前8時半、ガラカラツと三方の窓が開かれる。爽やかな風が流れ込む。「おはよう」と声を交しながら白衣に着代える。水流ポンプの水音に実験の一日は始る。一人又一人と次第に人数は増してくる。攪拌機、扇風機もうなり出す。この殺風景な部屋にも女子学生の実験室らしくピーカーにボンボンダリヤ、マイヤーに名も知らぬ野花が挿されている。いつの間にかお喋りが始つた。就職の話から未来の生活設計へと話題はつきない。それでも実験を忘れず、天秤測定、試薬調製、バーナーの調節等室内の往来は激しい「さようなら」と一人が帰つてゆく。もうあたりはたそがれ、蛍光灯が輝く、又二三人帰つてゆく。静かな室にポンプがひびく。8時半最後の一人は火の用心をして実験室におやすみと云つて帰つてゆく。又明日も明るく、楽しく学ぶことの出来るように。(徳原記)

## 平 研 究 室

四回生となり、卒業論文の実験を始めて早や四ヶ月が過ぎ、夏休みを迎えている。

夏休みと云つても、今年は昨年迄の様な暢気な気盛な休みを過す訳にはゆかない。私達食物科は栄養士課程の方で毎夏しばられたが、今年は学生生活最後の思い出となるだろう、苦しくも楽しい夏休みとなりそうだ。休暇気分も又別の味わいがありそうだ。

でも各人それぞれに実験の進行具合により、両親に孝行をしに帰る孝行娘？や、夏山に魅せられて登る者や、北海道、東北の地に憧れて行く旅行者と、結構実験の忙しい中にあつても適当に、学生最後の休みの計画にも忙しいこの頃です。

私達のお部屋は人数が24名という大世帯なので、仲々全員が顔を揃える事はむづかしい。特別講義でシボラれていた連中もそろそろ顔を出す様になるので、結構十五人位は研究室で研究に余念がない。

始めのうちは何をやるにもおぼつかない手つきで苦

労したが、漸やく実験の要領も覚えて来はしたがまだまだである。一人前を目指しヨチヨチ歩るき程度である。でも始めテーマを戦った頃の『私に卒論なんても書けるのかしら？』と云う不安もまあまあ案ずるよりは生むが安し……の諺のように、何とか自分の手をくだす事により卒業の単位確得に懸命の努力を傾けている。

ある者はペーパーでもつて特別な成分の定性定量に頭をひねり、又ある者はエーテルを多量使用するので特別の小屋の中に閉じこもり、分液濾斗に何やら入れて振つたり出したりと仲々忙しそう。又ある者は比色計とニラメツコをしている者もいる。この比色計が先日、ヒスを起して我々の云う事を聞いてくれずこちら迄ヒス気味だつたが、今や治療？も終りスムーズに仕事が出来らしく使う連中もニコニコ顔で暗室の中の暑さにもめげずにニラメツコを続けている。

この様な多忙なる実験の間にもある時は平先生や高橋、今村両先輩を囲んで自家製のアイスクャンデーや冷めたいジュースで暑さを忘れてたり、コーラスで山や海をしのんだり、皆んな集つておしゃべり会を開いたり、こうしてみると夏休みに出て来るのも結構楽しいもの。実験室を我が家の如く愛されている平先生を囲む雰囲気は今日も又和やかである。休みが終れば又皆んな顔を揃えて実験に励む事として研究室便りと致します。(黒田温子)

## 衛 生 研 究 室

今春、数学研究室、理科研究室から部屋自身も独立し、実質共に衛生研究室になり活気付いている。今迄は自分の研究室であり乍ら、何となく親しみ難いものがあつたが、体育研究室の隣室に設けられた新室は家庭そのものだ。それは何と云つてもユーモアを多分にお持ちになつている諸先生の明るさにあるのだろう。

たゞ欠点と思われるのは、この研究室では諸学生が顔を合わせるという事は稀である。中村先生指導の、学生は食品衛生的に見た細菌検査の実験を校内の実験室で行つているが、土屋先生指導の学生は研究対象地が色々の地方である為、地方地方で研究調査をやつ

ているからである。夏の休暇も連日茹る様な中を真黒になつて歩き廻っている。

ポスト一つ提げてこの土地に二日、あの土地に一日と旅から旅を続けている者もいる。ほんとに必死である。卒論とは云え真に涙ぐましい位だ。故に研究室に行くのも自然ばらばらになる。だから他の研究室の様に意見の交換等するチャンスがなく、精神的なつながりが少ないのは残念である。しかし、だから尚一層衛生研究室は疲れて帰つて来る諸学生の楽しい憩の場でもある。(百井治子)

### 調理研究室

10校舎の北側、我々には切つても切れぬ緑の調理研究室と調理実習室がある。

この調理研究室は、我々学生が目からみると、中原先生を中心に4人の先生と4人の助手の先生方が、いかにも明かるく、和気藹々と毎日の研究、実習指導を続けておられるようで、まことにうらやましい雰囲気だ。書棚や食器棚を、上手に工夫して部屋のしきりとし、部屋の隅々には常に季節の花が飾られている。いかにも女子大らしい、そして調理研究室らしい気分が盛上っている。

隣りの実習室は、と見ると、食事時間が近付き、我々のお腹が「グウツ」と鳴り出す頃には、大抵素晴らしい芳香がたゞよい、かいかいしいカツポウ着の仲間達が黙々と箸を動かす姿も見られる。一週間の授業の中でも一番皆が打ちとけ合う時間である。従つて、しばしば諸先生のお目玉を頂戴する仕儀ともなるのであるが……。

さて今日は、この研究室のホステスたる中原先生に我々が4年間もしくは2年間にならうところの調理の授業内容を系統だててお教えいただいた。卒業学年の人は反省の、それ以外の人達は今後の勉学の資料にも

していただきたい。なお、これらの内容は確実に一つ一つ修得されたのであれば、調理の授業を受けたことにはならない、という中原先生の御注意を付け加えておく。

大食、短食、単位規定

- a. 日本料理 調理基本
- b. 中華料理 一般栄養食
- c. 西洋料理 一般栄養食
- d. 総合料理 教材研究(中学)

以上を2回生迄になし、短大及び2年修了の人はこゝ迄で一応の一般家庭食の知識も得る。

なお a. b は1回生, c. d は2回生

- e. 日常食 特殊(家族食=幼児・乳児・老人)
- f. 行事食 特殊(工場・学校給食, 病人食)
- g. 饗応食 (総合)
- h. 教材研究(高校)

e. f. g では2回生までに一応終えた家庭食をさらに深く、即ち、e. f の家族食と g の饗応食に、家族食は日常食、特に乳幼児食、老人食などについて、と行事食といった風にその内容が豊富になる。この中 e. f は3回生で、g. h は4回生でならい、そして最後にこれまでの総合的な知識の整理を行うのである。

また大学は3回生で、短大では1.2回生で工場、学校、病院、保健所などの栄養実習が行われる。(これについては後述)

以上が先生からお聞きした内容である。

なお、現在4回生は級全体が「農村と食物」というテーマと取組んで、いろんな角度からこれを課外に研究しているが、次号にはその内容を発表出来ることゝ思う。最後に栄養実習要領を記してこの稿を置くことにする。(高橋佐久子)

## 栄 養 実 習 要 領

京都女子大学家政学部  
同短期大学部家政科

### 1. 実 習 場 所

- (1) 病 院 (完全給食承認)
- (2) 工 場 (商店集団給食を含む)
- (3) 小 学 校
- (4) 保 健 所

### 2. 実 習 目 的

(栄養士の業務を実施修得すると共に調理士の業務についても理解すること)

- (1) 栄養管理
- (2) 衛生管理 (食品衛生)

### 3. 実 習 内 容

#### (1) 病 院

- イ 完全給食と社会保険点数との関係
- ロ 完全給食に必要な書類, 帳簿の作製記入の仕方
- ハ 栄養出納法 (荷重平均を含む)
- ニ 予定献立の試作並に実施検討
- ホ 調 理

(材料の処理, 味付, 煮炊, 盛付配膳引膳, 後始末, 食器消毒, 残食観察等を含む)

#### A 一般入院患者食 (普通調理室)

- a. 調理室が機械化されたものにあつては調理機械器具の取扱操作に習熟すること
- b. 機械化されない調理室にあつては実技修得のこと
- c. 味付に際しては計量の観念を以つて調味料を取扱うこと
- d. 盛付は神経過敏な患者を対象としているので食慾をそそるような盛付に配慮すること
- e. 試食反省 (所要時間, 冷温の適否)
- f. 残食をよく観察し嗜好の程度を概念的に

知ること

- g. 食器の消毒は病院給食において重要な事項であるので理論的にその適否を検討しておくこと
- h. 特に便宜が与えられた場合は嗜好調査, 残食調査を実施すること

#### B 特別患者食 (特別調理室)

##### a. 腎 臓 病 食

- 急性腎炎食
- 慢性腎炎食
- ネフローゼ食

##### b. 糖 尿 病 食

##### c. 心 臓 病 食

##### d. 胃潰瘍, 十二指腸潰瘍食

##### e. 妊娠中毒症食

##### f. 潜血反応検査食

##### g. 術 後 食

##### h. 粥 食

へ 食品材料の衛生的保管, 食品の衛生的取扱, 整備整頓防蠅, 防鼠等食品衛生上の知識確得

#### (2) 工 場

- イ 労働基準局, 府, 市等官庁報告届出等書類又は帳簿の作製記入の仕方
- ロ 予定献立の試作  
(給食費との関係をよく考慮すること工場においては病院と異り健康者を対象とするものでも考慮に入れ且つ能率の増進を目的とするものであることを併せて考え而も給食費が病人の場合よりは低廉である傾向があるので献立作製に当つては特に注意すること)

#### ハ 実施献立の検討

#### ニ 調 理

- a. 味付は健康食であることと作業による塩分の消失等を考慮してすること
  - b. 盛付については工場において時間的制約従業員不足等のため乱雑になりがちであるから注意すること
  - c. 病院において機械の操作等を習熟し得なかつた者は工場において之を修得すること
  - d. 其他病院給食に準ずる
- (3) 小学校
- イ 関係当局への提出書類具備すべき帳簿の作製記入
  - ロ 既往献立の検討  
(対象が幼若児であることに考慮)
  - ハ 経費の計算
  - ニ 調理状況(見学)
- (4) 保健所
- イ 献立作製
    - a. 在宅結核患者食
    - b. 乳児食(人工栄養)
    - c. 離乳食

- d. 妊婦食
  - e. 乳婦食
  - ロ 指導の仕方
  - ハ 調乳(牛乳, 粉乳, 糖添加)
  - ニ 調理
    - a. 離乳食
    - b. 妊婦食
    - c. 乳婦食
  - ホ 冷蔵庫の取扱
  - ヘ 伝染病の集団発生, 集団食中毒時の措置準備
- 尿検査保菌(保卵を含む)検査——尿尿検査, 化膿性疾患特に化膿性創傷の有無検診, 爪の短剪, 用具  
(割烹衣, マスク, 帽子, ナイロン又はゴム前掛)
- 日本食品標準成分表(1954版) 資源協会編  
筆記用具

---

## 学 会 だ よ り

---

### I 講 演 会

学会の恒例の春季講演会は6月26日、新築の香も新たな新館講堂において開催され、講師に我が国栄養化学界の第一人者の一人である、京都大学名誉教授近藤金助博士をお願いした。博士は「日本人の食物構成」と題して約2時間にわたり、先生の研究の成果を始め、我々の最も関心を有する諸問題に関して蘊蓄を傾けられ、我々食物学に関係する者にとってはまことに大いなる収穫であつた。講演要旨については別記赤松さんの記録を参考とせられたい。

#### 講 演 要 旨

大食三 赤松 幸子

我々が日常無意識に食している食事が如何なる栄養素から構成されているか、又それが我々の健康を保持増進させてゆくに充分であるか否か、外国人の食物と比較して日本人の食物が如何なる状態にあるか、今後我々の食生活がどの様に変化してゆかねばならぬかと云う興味ある内容に就て二時間に亘つて述べられた。