

ンゴを作った。一応実習してあるのに実際にやらされると何となく不安を感じ当惑するものである。栄養士さんに調理の秘訣を教わつたり今迄の事を頭に浮べたりして作った。蒸しリンゴはりつばであり何とも云えない快感であり嬉しさであつた。最後の3日間は一般食である。此処は特調と違い一般患者、看護院学生の食事をつくる。何分四百人の食事を作るのであるから非常に量が多い。調理士さんの手際の良さ、慣れた手附きでコツコツと、落付いて機敏にそして明朗に片付けて行かれる態度に感心しつつ、私達は沢庵、キュリ、キャベツ、玉ネギ等を切った。

1日目は目玉焼きをした。数多く盛られた卵は気持ちよく次から次へと焼かれて行く。最後の2日間はフライである。山積みされたフライはさも美味しそうである。私達が配膳した食事が真剣と忠実そのものの様な配膳婦さんによつて、次から次へと脇目もふらず且つ迅速に患者の許に運ばれる。少しでも美味しく食べさせて上げ度いと云う動作が、自然に現われて実に美しく感じた、と共に私達もどうか患者さん達が少しでも満足して頂けばと心に祈つた。

憂き事の多い世の中に、病に苦しむ人達程憐れなものはないとつくづく感じさせられる。普通食で結構喜んで頂ける健康者に比べ、病院食には一食毎に栄養士の真剣な研究と努力、注意をはらい、一食毎に少し

でも全快の早からん事の祈りをこめることが必要であり、如何に栄養士は栄養学のより高い知識を必要とし、一方責任の重大さを痛切に感じ、より以上の研究に専念しなければならぬと痛切に思つた。一般調理の実習生活はこの様に大量生産のやり方、機械器具の取扱い操作の習熟、患者さんの残食調査等を実際に経験しいろいろと勉強が出来た。ただ一つ気がかりになつたのは食器のふちかけである。毎日毎日食べる事を唯一の楽しみにしておられる患者さんもあるだろう。それだけに食器のふちかけは良い気持がしない。この点もう少し改善してゆけばよいと思つた。又時間の関係等でただ調理場での実習だけでカロリー計算、栄養出納法、栄養月報等の栄養士事務に関する仕事が出来なかつたのが残念であつた。

この病院実習生活に於て私達はただ理論上調理すると云うだけでなく実際に手につける事によつて栄養士の大きな価値があるのだと深く痛感したのである。将来栄養士として社会に立つ為に日常生活に於ても又あらゆる面に於て自分の実力を発揮して、自分の受持つた仕事に対してはあくまでも責任をもち社会生活の食事栄養改善に全力をつくしてゆくべきだと思ひ、親切にして下さつ調理士さん、栄養士さん達に感謝の意を表わし、患者さん達の1日も早く全快して社会に立つてゆかれる様にと祈りながら病院の門を出た。

南保健所栄養実習手記

短食2ノ2 渡 辺 靖 子

初夏とは云えど暑さはなかなか厳しい。常に似ず早起きをした。今日から5日間は滑り込み3分で到着する校舎ではなく、はるか南方の南保健所実習という新しい感覚が精神を緊張させていたのだろう。

6月16日午前9時、東寺の前近くにある南保健所に飛び込んだ。実習生控え室には、もうすでに5人の同僚がナフキンの掛かつた湯呑みを中心にして静かに待つていた。最初に保健所長の御挨拶と保健所の機構についてのお話しを受けた。次いで懇切な御指導を賜つた栄養士さんに栄養士業務についての御説明を聞いた。概要は次の通りである。栄養調査及び指導、乳幼児栄養相談、妊産婦栄養診察、離乳食講習会、保健食講習会、実習生指導。

残す4日間でこの業務の一分野を見学実習したので

あるが、それにしても広範囲の仕事に驚ろいてしまつた。保健所なるものは、国民の保健体育並に衛生思想の普及発展を目的としているので、栄養士たるものは責任重大であることは否定出来ない。

第1の課題は婦人会の料理講習会用献立て作成であつた。立てるには立てたものの、未経験な私達にはその地域の経済状態、生活環境、婦人会員の頭のレベル等の考慮は出来ようはずがなかつた。理論と実践とはどこかで必ず違いを生ずる。そこには積重なつた経験の尊さがあり、又実習の意義を見出したのである。それにしても成人指導とは何んと困難な事だろう。対象とする所が地域社会人であるが故に頭の中に広い段階があることを知つた。要するに保健所の業務を任せられた栄養士の腕一つにかかつている問題で、そこには浮

ぶか沈むかの境界があり、保健所栄養士に不安を持ちながら今尚大いなる期待を掛けている。

屠殺場、森永牛乳工場、スター食堂の見学並びに乳幼児個人指導、区轄菓子協会の食品衛生講習会、食中毒の映画、母親教室と実習に携さわつたが、ある1日の栄養士ぶりを点描してみる。

◇料理講習会◇より 7月7日

当保健所調理室にて、午後1時より始まる事になっていた。当日午前はずつと会の計画、献立て、プリント作製、原紙切り、講習材料購入手続、調理室清掃、市場への買物を行つた。やがて三十人余りの婦人会員が集まり、栄養士さんの講義が始まつた。白衣を着た私達は室の後方で腰を掛け栄養士の卵の様な顔をしていた。指導を受ける人々の手には「栄養」というパンフレットが与えられていた。目の玉を動かすのも惜しげに聞いたり、ノートをしたりしている人も稀にはあるが窓の外に浮かぶ東寺に目を呉れている人々……隣りの御婦人との尽きせぬ会話…終に、肝心の講義指導も終り、料理実習に取り掛つた。ホワイトソース、フレンチドレッシングの作り方実習とその応用料理、ロールキャベツデ及びフレンチドレッシングサラダを1人分50円で作り上げた。「貴女達に任せますから適当

に指導して進めて下さい」といわれて、郡先生の調理指導を思い出し、無き知識を搾りに搾つて進行させる事が出来た。幾度もの説明を要する御婦人、小学校6年生程度の詳しさを必要とする方々……種々様々であつたが、下手な指導にも、とても喜んで応じて下さつた事が忘れない思い出となつている。時には「先生!!うちの子供が肝臓病なんです、どんな物を食べさせたら良らしいやら」との質問を受けた。

聞もなく七つの色沢を持つた涼しいサラダと軟らかに巻かれたキャベツの上に優しい紅色のソース(ホワイトソースとケチャップのミックス)が配膳され始めると、やつと今までの緊張もふつ飛んで、悦こんだものでした。どうぞこの講習が無駄なものでない様に!!幾度となく祈りながら……。

以上の様に実践面に当つては、苦勞は数限りないが、その苦勞を通して勝ち得た喜びは又格別なものであり、栄養士としての生甲斐はここにあるものだと感じた。この僅かの期間に栄養士業務の重要性を再認識することが出来、栄養士としての道をひとすじに進んで行きたいと思つている。

ころよく我れに働らく仕事あれ

それを仕遂げて死なむと思う。