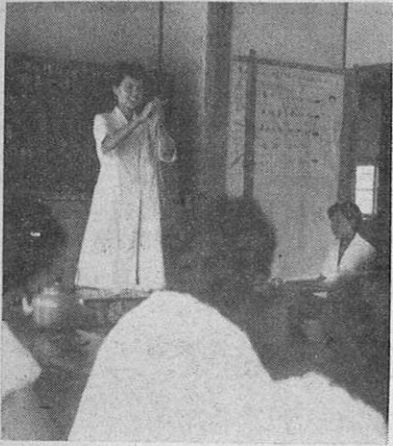




# 失敗した「イワシの献立」

— 栄養士の手帖から —

鶴田英子



〈栄養教室で指導中の鶴田さん〉

当日、私は心はずませながら出かけましたが、何んこの地区は予想と違つて、四方が山に囲まれた小さな寒村だったのです。私は約

私が栄養士として、はじめて山鹿保健所へ勤務した頃、鹿央村の山内地区に出張指導に出かけたことがありました。何しろかけ出しの栄養士ですから、山内地区の事情もよく調べないで、只もようのような料理の実習にしようかと、献立表のことで頭の中はいっぱいでした。

私は、田舎だから、肉よりも魚、それもイワシが大量向きでいいかも知れないと一人合点しました。そこで早速、イワシを使った献立表を婦人会長さんあて郵便で連絡しました。

最中でした。私は事情が少し違うので、確か五日前に郵便で連絡した筈なのにと思ひながら、会長さんにそつと聞いてみました。ところが実は連絡が今朝着いたばかりだという話。そういうことでイワシを探そうにも、こゝしばらくは干魚以外は入手困難で、いま町まで若い人に買い出しに行つて貰つていふということだった。

この地区での講習も、会を重ねていくうちに、だんだん集りも活発になり、皆さんの協力で気の合った活動も展開できるよ

今、私は菊池市隈府地区の婦人会の人々と一緒に、栄養教室を開きながら組織の育成に張切つています。

これからは、保育所、養老院、福祉施設などの給食に微力を注いでいきたいと念願しています。それが私の夢であり、喜びでもあります。

〈つるた、えいこ〉  
菊池保健所勤務

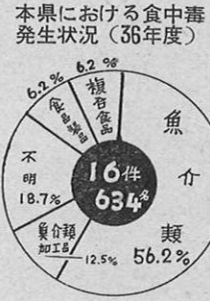


# 魚屋さんとお客様に注文します

なぜ魚は食中毒をおこすか

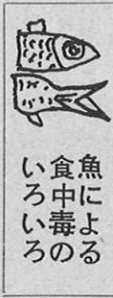
毎年このことながら、食中毒で最も多い原因になるのは何といつても魚です。これは魚が副食として多く使われているという理由だけでは片付けられない問題です。

ところで、次のグラフをご覧ください。熊本県での昨年度の食中毒で、魚介類の占める比率がいかに高いか、これは全く驚きものです。



魚の特徴

ではなぜ魚は食中毒を起しやすいかということですが、こゝで食品として取扱う場合の魚の特徴と食中毒の例をあげてみますと……



魚による食中毒のいろいろ

- 1 感染型の中毒原因菌によるもの(サルモネラ属の細菌)
- 2 毒素型の中毒原因菌によるもの(ブドウ球菌)
- 3 アミン類によるもの(細菌が繁殖して魚の蛋白質を分解し自然にできたもの)
- 4 このほか大腸菌、枯草菌、好塩菌などによるもの

- 1 体表は細菌がつきやすく、繁殖しやすい構造になっている。
- 2 肉質は水分が多く脂肪が少ない。
- 3 死後アルカリ性となるため細菌の繁殖に適している。
- 4 魚を「腐らせる」細菌は一度二〇度の低温で繁殖する。
- 5 ハエ、ねずみ、油虫等に汚される機会が多い。
- 6 今までの販売形態では、魚の鮮度保持に必要な低温と静置保持が望まれません。



魚屋さんの注文

- 1 露出販売を行わないで下さい。魚介類は、すべて陳列ケース又は冷蔵庫に入れ、ハエや



お客様へ……

- 1 魚は必ずケースに入れ、冷却してある店から買いましょう。
- 2 勝手にケースの扉を開けないで下さい。せつかくの冷蔵がきかなくなりやすから。
- 3 陳列されている魚に手を触れないで下さい。その魚は誰かが食べる魚なのです。
- 4 もし非衛生な点があつたら遠慮なくお店に注意を促し、みんなの協力できれいな店にしましょう。(環境衛生課)

ホコリやお客さんの手づかみなどで汚れないように、又、魚が腐らないように十分注意して下さい。

# 珍名奇名録

戸塚敬樹

また、姓と名を続けて読めば立派な日用語として通用する便利なものもある。例えば見連場トクさん、町等透さん、炭オキさん、鋼鉄強さん、只野一浅さんなどに至つては、イヤイヤまつたく、落語も願まけ。更にみていくと、小学校時代には、さぞかし苦労したろうと思われような長い名前もある。米沢山上復有山さん、日羅山嘉四太郎さん、九十九政治郎さん等。

また、数ですぐ見分けられるようなものもある。二二三平さん、四九五七さん等この人達が集まると、麻雀の好きな人はチンイツができそうに錯覚に陥りそう。

台所が先祖のような厨子さん、釜さん、冷水さん、亀子さん、古井戸さんに至つてはまことに世の中は広いものである。

また、国民年金課適用指導係長