

▼「お役所仕事」とは、不合理、無駄、非効率、不親切など、住民の非難をこめた言葉として使われてきた。

だが「新しい時代の役場は、そうあってはならない。事務処理は、早く、安く正しく、しかも住民へのサービスを第一義としなければならない」として、今県下百一市町村のうち、四十九の市町村が事務改善をやっている。

▼なかでも城南町や本渡市、矢部町など二十九のモデル市町村に対しては、県が重点的に指導協力を行なっている。

▼城南町の事務改善をみてみよう。

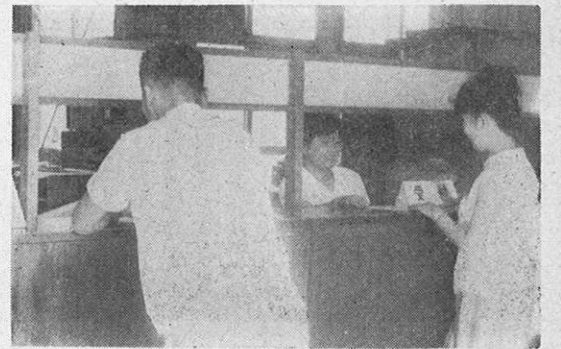
何といつても住民サービス第一主義。役場に用事ではいつていく場合、職員の注視をあげるように入りにくいという婦人達の意見がおとつて、右下の写真のようにガラス枠を取りつけるなど、細かいところまで気の配りよう。

お役所仕事、の悪名返上

役場の事務改善はすすんでいる

▼窓口事務の改善をみると、町民課を新設して、二十種類以上の窓口事務をここに統一したので、これまでのように一つの屈をするのにあちらの係、こちらの課と廻らないでもよいわけ。

▼特に文書事務の改善は徹底している。役場の文書は照合、転記を何回もしなければならぬ書類が多いが



(ガラス枠をつけた城南町役場の窓口)

今ではすべてカード式に改められ、一回記入すれば同時に二つ三つの仕事ができるという効率の良さ。

▼例えば会計伝票は三枚重ねのカードで裏がカーボン紙になつている。一回書けば一枚目が支出何、二枚目が予算差引簿、三枚目が才入才出簿や支出命令書となるわけ。そして、このカードは機械でサツと整理してしまふ。事務機器だけでも二百万円以上投入している。

▼このほか、文書事務の集中管理、徴税方法の改善、用度事務や会計事務の一元化、組織の改善など、数えあげたらキリがない位。

▼この改善の企画に当つた庶務係長の杉山さんは「システムの改善も必要だが、根本は、人の問題。職員頭の切りかえと研修も忘れてはならない」と云つて

地方自治の「陰」の力、

有線放送を活かそう

▼県下の市町村に有線放送の施設が設けられるようになってから、すでに五、六年経つた。相良村、鹿北村、津奈木村などがいわば県下の先鋒格というところだが、これらはもう鉄線がサビついたりして、今がちょうど改修期にあつていよう。

▼地方自治行政を近代化するには、色々な方法もあるが、この有線放送が果した役割りも見がせない。山間へき地の



町村はいうまでもないが、特に町村合併で行政範囲が広がつた町村では、文書の送達や、用件の伝達ともなると、オイルとはいかない。

▼ここで有線放送が果す役割りは、説明するまでもないが、自治行政における通信連絡の機械化ともいふべき有線放送の導入は、たゞ単に、役場の用件伝達だけでなく、住民意識の統一、地域文化の向上などあらゆる面にまでその効力を発揮し、直接間接に、地方自治の近代化と発展に尽くしてきたといえよう。

▼この地方自治十五周年を一つの転機として、新しい時代に即応した市町村役場へと体質改善をしていかなければならぬが、有線放送の運用と効果をいま一度検討し、さらにこれを有効に活かしていくべきときである。

▼そのためにも、施設の充実だけにとどまらず、担当職員の技術の向上と、住民に密着した番組の企画など、もつともつと力をそいでいくべきではなからうか。

(写真・上は鹿北村の有線放送室、右下は便利な有線放送電話)

スタミナのつくたべ物

■食生活の移りかわりから考える

スタミナ時代……

ちか頃「スタミナのつく本」というのがベストセラーとなつたり、スタミナをつけるには何を食べたらいいか、などと聞かれる。まさにスタミナ時代。

そんな時「そりやあ、卵をたべなさい」とか、「緑黄色の新鮮な野菜類やくだ物をたべなさい」と答えると、相手はきまつたように、ナアンダと変な顔をされる。相手はスタミナのつく特殊な食べ物とか、やゝ秘法めいたゲテ物の食べ方などを期待されるのかもしれないが……そこで、その意味をわかつていただくために、これから食生活の移りかわりからお話ししよう。

タンパク質をたくさん

古くは農林省の食糧バランスシート、近年は厚生省の国民栄養調査の結果をしらべてみると、明治末期から最近まで(終

戦前後は別として)国民一人一日当り摂取「熱量」は二、一〇〇カロリー前後で大差がないが、

「蛋白質」は約六〇グラムから七〇グラムにふえ、ことに「動物性蛋白質」は大正初期はわずか三グラムだつたのが、最近では二五グラムにまで増加している。「脂肪」の摂取量は大正初期に一日一三グラムだつたのが、約二倍の二五グラムまでに増加してきた。

食品でみると、明治末期から五十年たつた現在、とくに減つたのは雑穀。米も毎年豊作が伝えられているが、その食べ方はむしろ減つていく傾向で、戦前の米食中心主義がくずれつつあることがわかる。

これに反して、ふえ方のほげしいのは「牛乳」で、約一六倍にふえています。

そのほか魚、卵、肉など動物性食品のとり方が非常にふえて、食生活が次第に欧米化に向つていくことがわかる。しかし、欧米の栄養のとり方

と比較してみると、まだまだ大きなひらきがある。

米国では「蛋白質」九〇グラム、「脂肪」一四〇五グラムを一回で食べているから大きな差である。

十年後の日本人の食物摂取量は、だいたい現在のオランダくらいになるだろうといわれている。

カギは栄養の質のバランス

しかし、いたずらに「蛋白質」や「脂肪」のとり方がふえるだけがいいとはいえない。それと同時に「野菜」「果物」が必要で、近年、食事の栄養素の量のバランスのみでなく、質のバランス、ということが注目されるようになってきた。

「蛋白質」についても、その量のことはもとより、その質、のことが注目されてきた。ことに「蛋白質」を作っている「アミノ酸」のバランスのことが重要な問題になつてきました。

プロテインスコアをこ存じ?

「蛋白質」は、人間の体の中心で作ることのできない「必須アミノ酸」のバランスがとれていないときは、その価値が低くなり、また、ひとつでもたりないアミノ酸があれば、その分の価値

だけしかないという考え方で

このさい一番少ないアミノ酸を「第一制限アミノ酸」といつて、理想的なアミノ酸の配合百分の割合を(%)を「蛋白質」(プロテインスコア)といつている。

卵の「蛋白質」はこのプロテインスコアが一〇〇である。白米の「蛋白質」のプロテインスコアは七二で、牛肉は八三、豚肉は八六、牛乳は七八、魚肉は七〇、大豆は六〇である。「植物性蛋白質」は一般にプロテインスコアが低いものである。

そこで「蛋白質」であれば、プロテインスコアの高い卵を食べれば、スタミナがつくことになるわけ。また、野菜、果物の食べ方の少ない人は、ビタミンA、B₁、Cが欠乏しているから、緑黄色野菜類やくだ物、あるいはそのジュースを飲めば、スタミナがつく。

スタミナをつけるものは、必ずしもビタミン剤やホルモン剤だけではない。たべ物の合理化が第一なのである。

(衛生部)

