

食べもの抄

服部 幸応



病院の食事に対する配慮は欧米に比べて遅れている……

病院の食事

食欲出る調理を

人の食事に対する配慮は、欧米に比べ十人以上遅れているといわれる。

聞くところによると、地方のある私立病院では素晴らしい食事（ここでは給食といわずあえて食事といいたい）が出るという。院長の配慮で、一流料亭の料理長を破格の給与で引っ張ってきたそう、さすがに患者のウケは大変いいらしい。

料理の味や美しさは、作る人の腕によるところが大きい。病気に合わせて、栄養のバランスや熱量を考

食事に対する前述の配慮がなされていないままでは完ぺきとはいえないだろう。

さらに、病院には、腕のいい調理師とその料理を理解する栄養士の存在が欠くことができない。現在では、すでに患者の六〇％が無薬投与で、薬物療法から食事療法へ転換しつつあるといわれている。また通院患者への栄養指導も広く行われている。

栄養指導が強化され、元氣のなる食事が作られることで、一人でも多くの人が快癒することを望む。現在、何が食事をそれほどまでにすすめているのか、病院関係者に考えていただきたい。保険の点数にいても、食事に対して重要なポイントをつけることを期待する。

私たちは、病気にならないうちから養生に努めるべきではないだろうか。（服部幸應理事長）

＝毎週木曜日に掲載

退院して間もない友人が、私の顔を見るなり「なんで病院の食事はあんなにイন্দらう」と言った。毎日、ただでさえ退屈なのに、食べる楽しみさえなく、だんだん腹が立ってき

たらしい。入院中は朝・昼・晩と三度の給食が支給される。

しかも、夕食がひどく早いそう。病院はグルメの評判をとって営業しているレストランではないが、病気の時は特に、体力の回復を図るため、食欲を増す料理が必要はらず。精神面でも、食事の病人に与える影響は非常に大きい。おいしく、心のこもった食事をと

ることで、気分が晴れ、元気がみなぎってくる。それが体力の回復にもつながり、病気を吹き飛ばす。ところが、どうだろう。

配食の冷たい食器とあまの味の盛りつけ、お粗末な味つけではどうにも気分が盛り上がらない。ただでさえ、ふさがちなのに、病

え、あれこれ作り方を工夫しなければならぬ。しかし、栄養士が苦心して作った献立も、材料や調理師の技術が伴わないと、食欲には結びつかないのではないだろうか。

病院の近代的医療設備・技術に關し、我が国は世界の最高水準を保ちながら、

編集者の手紙

先日、本紙の「食べもの抄」で服部半蔵理事長の服部幸応氏が、病院の食事がまずく、ひどいことを指摘していた。私も数日間「人間ドック」に入り、服部氏と同感であった。

むしろ、一番重要なことは、生活用品は自由主義（あるいは資本主義）経済で売買されているにもかかわらず、医療のみは社会主義経済の形をとっている点にある。さらに、保険料に

級意識をもつほど豊かな生活をしているにもかかわらず、なぜ一億二千万の国民が画一的な医療を受けなければならないか、私には疑問だ。これは昭和三十六年

の「国民皆保険」の産物で、厚生省はいまだにこの問題の根本がある。アメリカでは、以前からメニ

四百三十円がこの金額に加算される）になった。これには人件費も含んでいるのであるから、これでおかしいものを食べたい、というのが無理な注文である。ここでしかも夕食は午後四時半に出すことを通例にして

病院の食事 なぜまずい

改善には医療制度変革が必要

吉岡 博人

しかし、これには理由がある。医師といふものは、とかく医療に頭がいっぱいで、他のことにとらわれない傾向がある。それゆえ、私などの幼い時は患者の家族は乱雑なものだというような記憶がある。そこに一つ

国民の七、八割が中流階級意識をもつほど豊かな生活をしているにもかかわらず、なぜ一億二千万の国民が画一的な医療を受けなければならないか、私には疑問だ。これは昭和三十六年

の制度を変えようとしなければ、昨年患者の一割負担だけは、やっと重い腰をあげたけれども、

先日も、中国の医師が来訪したさい、病院の食事について聞く、食堂に行つて食費を払う、という返事だ

（東京女子医科大学理事 長・83歳・東京都渋谷区）

給食費までが含まれている。それゆえ、食費は無料である。換言すれば、わが国で三度「ただ飯」にありつこうとすれば刑務所か病院に入れはよいということになる。

国民の七、八割が中流階級意識をもつほど豊かな生活をしているにもかかわらず、なぜ一億二千万の国民が画一的な医療を受けなければならないか、私には疑問だ。これは昭和三十六年

の制度を変えようとしなければ、昨年患者の一割負担だけは、やっと重い腰をあげたけれども、

先日も、中国の医師が来訪したさい、病院の食事について聞く、食堂に行つて食費を払う、という返事だ

（東京女子医科大学理事 長・83歳・東京都渋谷区）

種の絶滅速度



出典：ノーマン・マイヤーズ著「沈みゆく箱舟」(1981)
より環境省作成

わたしたちの知っている
種の数は**175万種**。

生物の絶滅は、平均すると年間0.001種程度。

ところが人間活動によって生物の絶滅は急速な速度で進んで1975年以降は**年間4万種程度が絶滅**したといわれています。

いまのペースなら（人間が知る種が）すべて絶滅するのは・・・

約43年後という計算

池田勇人内閣
所得倍増計画 1961



Koch, Eric / Anefo - [1] Dutch National Archives, The Hague, Fotocollectie Algemeen Nederlands Persbureau (ANeFo), 1945-1989, bekijk toegang 2.24.01.03, Bestanddeelnr 914-5294, CC BY-SA 3.0 nl, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=36734208>による

東京オリンピック
1964



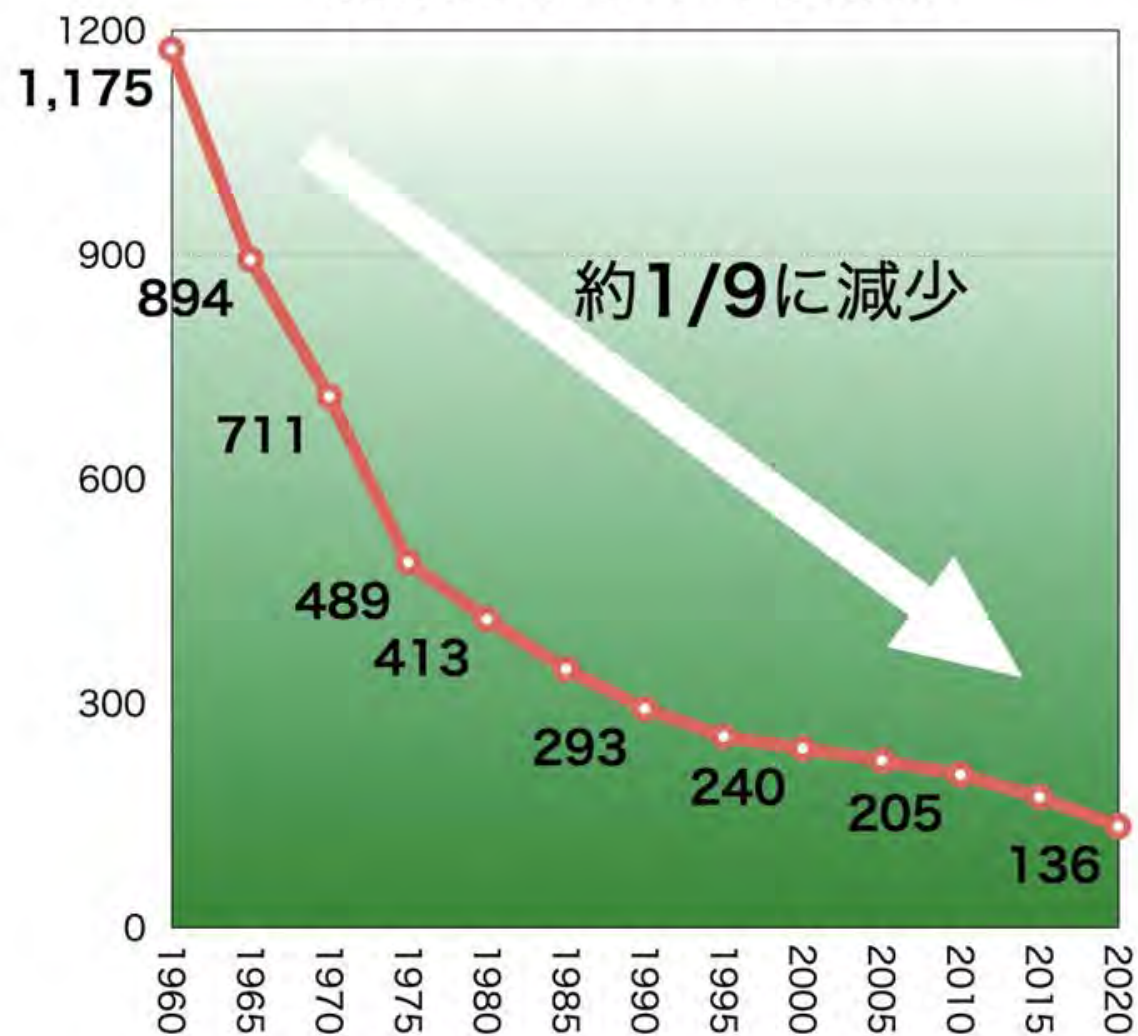
Keystone Press - ebay auction, パブリック・ドメイン, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=28390988>による

黄金の昭和30年代



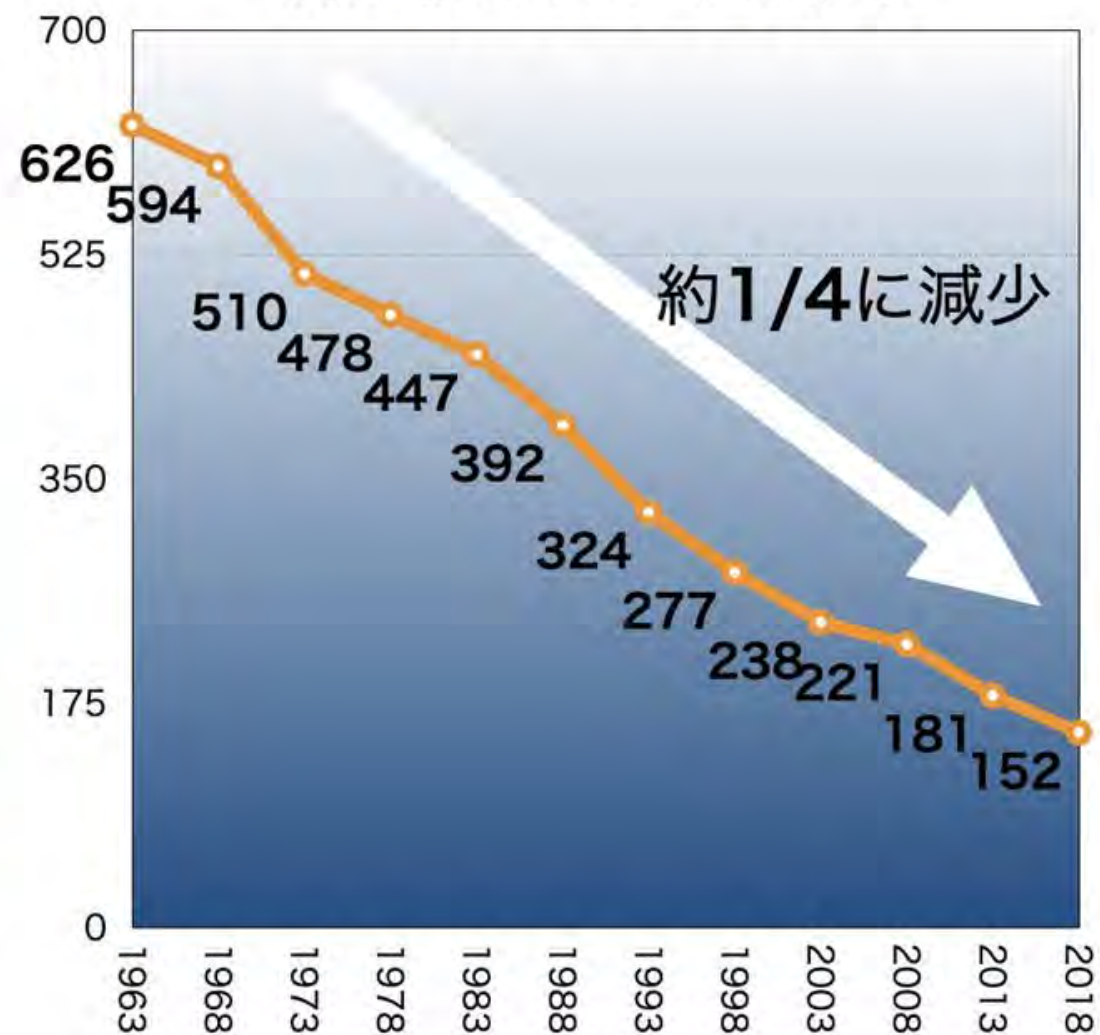
日本民間放送連盟 - 日本民間放送連盟『民間放送十年史』1961年 口絵（写真でみる民放の記録）, パブリック・ドメイン, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=17951861>による

農業従事者の年次推移



農林業センサス累年統計年齢別基幹的農業従事者数

漁業就業者の年次推移



漁業センサス 2018年漁業センサス 確報 2018年漁業センサス 総括編

昭和40年度以降の食料自給率の推移



出典：令和2年度の食料自給率（農林水産省）