

工場実習記

短食2の1 桐村 恭子

残暑未だきびしい9月の始め、私たちは最後の栄養実習として島津製作所三条工場に向うべく満員の電車で揺られていた。往復はラッシュ時に当るので乗換駅では大変な混雑。充分にみておいたつもり時間も足りないような始末である。

工場に着くと敬遠されがちな私たちは快く応接室に通され、係長及び栄養士の方々の挨拶の後、集団給食の運営又は管理の実際について簡単な説明があつた。それによると、ここは入寮者の給食が対象でその給食者数も約150人余りで、他の工場に比べ極くわづかであることや、食費に関すること、毎食の分量が充分であるか否か、食堂の建物や設備についての欠点、それに対する処置の経理上の問題等それぞれについて大変謙遜されて説明された。そこで私はまだ見ぬ調理場に対して興味を抱かざるを得なかつた。そして昼前から調理場での実習が始つた。三日間大部分が調理であつたが現場にあつて学びえた事項につき述べてみる。

先づ調理場及び食堂の建物は以前の倉庫を改良したもので外観はおよそ食堂とは思えぬものであるが、調理場の機構は大体流れ作業式に出来ていて、調理機械としては野菜の皮剥き機、合成調理機、魚焼き機程度のもので洗米機や蒸気釜などは設けられていない。又燃料はすべてガス使用である。

調理器具は大体そろつていたようだが、容器が主食、副食共にアルミの碗と皿であるのが最大の欠点。同じ料理でも食器によつて感情に影響されるところは大きい。一つの皿に全部の菜を入れるので献立作成上色彩的にも考慮が必要となつてくる。それに器具の消毒後、次回使用迄入れておく食器棚の設備がない。

衛生設備の状況として、出入口や窓には金網が張られ比較的嚴重で排水の便も良かった。配膳窓に殺菌燈が設置されており、野菜、果物の洗滌の際消毒薬が使用されていた。

食堂の換気、採光の点は窓が少なくしかも高いために室内が暗く非常に悪い。是非とも改良すべき点である。従業員湯呑みや箸置き棚に戸のないことなども。

工場運営のなかに於ける給食の地位については、この場合従業員全員の給食でない為に決して重要視されているとはいえないようだ。

従業員の作業の種類と量については、殆んどが中等労働者で主食は御飯（米六割、麦と外米が四割）にし

て、男子400グラムで足りない。女子360グラムで足るという意見だそうである。

調理場の作業時間は調理士の方が交代制で栄養士は日勤となつている。

給食者の嗜好調査や健康調査、体重測定などについては取り上げて行われていない様子。作業員に対する栄養、衛生教育の状況は、その日1日の摂取カロリーと蛋白、明日の献立を掲示する程度である。

食料品、材料の仕入れについては毎日求めるものに対しては注文書用紙を作り、午前午後の二回に分けて配達されるようになってはいるが、野菜類を貯える冷蔵庫はやはり設けておく方がよい。

予定献立のたて方の方針とされている点は、季節の出盛りの新鮮なものを、安価に購入することであり、同じ材料でもその調理法を変えるなりして変化に富んだ栄養豊富な食飼にすることであり、予定献立と実施献立との差は品物のない場合にのみ起り得るのである。

調理人を指導する要領も非常に年令差があるので、指導者の立場としてはなかなかむづかしい点が多い。

栄養量の算定は、実施献立表に従い廃棄量を考慮して、カロリーと蛋白質のみ算定されている。（基準量2500カロリー、蛋白質38グラム）

栄養出納法、月報の作製と提出の状況についても詳しい説明を受ける。

炊事員だけ、又は衛生管理者だけの会議の仕方、給食関係者の会議（給食協議会）の作り方などについては知る機会がなかつたが、係長、調理人を混じえての会議が開かれているような状態であつた。

以上栄養士の方からの講義は非常に少時間ではあつたが、工場栄養士の任務活動を大体知ることができたし、多くを学ぶこともでき大変有意義な三日間を終ることができた。

保健所や病院の栄養士は仕事に於て変化に富み広範囲にわたる。しかし単に工場の給食といえども広くどこまでも深い。そして常に研究する態度が必要とされる。

工員の栄養状態が直接仕事の能率に影響するものであるから、工場運営の中に於ける給食の地位についてもつと重要視されなければならないし、更に栄養士の地位、任務、活動が必要欠くべからざるものとなるだけに、やり甲斐のある仕事だといえる。