“公衆栄養”教育の試み

足立己幸*

はじめに

“公衆栄養”について，疑問や戸惑いがいろいの場で話題になりはじめてからほぼ1年をすぎ
その疑問は“何を明らかにする学問なのか”れを“どのようにすすめたらよいのか”といつ学問の対象や方法および方法論を問うものと，学教育または栄養士養成の中で“だれがどのよに教えたらよいのか”といつた教科教授法を問ものとから成つているといつてよいだろう．
前者は科学なのか技術なのか，もし科学的側面濃厚であれば栄養学とどのような位置関係にあのか，技術的側面が強いとすれば，栄養指導や養管理との関係は？　さらに“公衆”栄養と公衛生（学）との関係，特に方法や方法論での同点は何か，といつた具体的な問題を提起してい．最近ではいよいよ新学年を迎えて公衆栄養が講のはこびとなる大学等もあり，前者が未解決ま，後者がもつぱら話題の中心となつてきてる．前者の“何を”が不鮮明なまま，後者のどのように”は導き得ないだろうが，逆に後者具体的な展開について考えていくことが前者の心にふれ，解明への有効な道を見出すかもしれい．

ADACHI, Miyuki：女子栄養大学助教授　食生態学研究室

公衆栄養についての基本的見解
——女子栄養大学の場合——

女子栄養大学では，故児玉桂三博士と香川綾学長の“実践とのつながりを強調した人間の栄養学”を志向する一つとして，栄養学部栄養学科設置の昭和40年度から“公衆栄養”は必修教科目として開講されてきた．最近は生化学の吉川春寿教授にバトンが移され，さらに2年ほど前からその一部（学部Ⅱ部）を筆者が分担している．

公衆栄養についての大学としての見解は，具体的には栄養学士の称号を授与する大学の設置基準に関する委員の一人でもあり，国立大学医学部の初代の栄養学専任教授として実績を重ねられてきた吉川教授の次の見解を汲んでいる[1,2]．

“適切なことばがなかつたので，はなはだ不明瞭な題名となつている．人は社会をつくつて生活をしているので，そういう社会集団としての栄養学をさすのである．ある一国あるいはその中の一地方，あるいは世界のある一地域，そのようなサイズで見た場合で，特にわが国についていえば国民栄養の問題となる．そこには地理的，社会的，経済的因子が大きく作用するので，これらを解析する学問について仮に名づけたものである．これを栄養生態学（佐藤登志郎氏，井上五郎氏）と呼んでもいいであろう．栄養学の実践の基礎となる

ものである”

大学教授会では全カリキュラム検討の一つとして，また自主研究グループである栄養教育研究会（教員，大学院生，学生など参加）でもとりあげ，他教科および他学問との関連を中心とした討論を重ね，内容の検討を行いつつある．

“公衆栄養”教育の展開例

具体的な公衆栄養の講義内容や方法は一応担当者の判断に任されているので，学生の理解度などによつて幾様かに展開している．

展開A

学部Ⅰ部3年次後期：2単位：90分×15回（試験を含む）．吉川教授担当．

テキストはFAO：The Third World Survey. Rome, 1963（英文）．

講述目的と内容は次の通りである．

学期初めに学生に配布する“大学履修要綱”に講述目的と内容が端的に記されているので引用しておこう．

“世界各地域における先進国，開発途上国の栄養状態がどのように変遷して現在に至つたか，また将来どのような目標をもつて改善すべきかということを考え，同時にわが国が世界的にどのような地位にあるかをみる．教材としては国連の報告書（上記）を用い，この種の英文で書かれた国際報告書を読んで理解し，すでに学んである栄養学の知識からこれを論じられるだけの力を養おうとする”

FAOの原文リポートを1冊読みあげることは3年次の学生にはきついらしい．分担訳出して，コピーして，全冊分をまとめた文化遺産（？）が先輩から後輩にと受け渡され，吉川教授にみつからないように教室をめぐるなど涙ぐましい努力（？）もみられる．が，外国の研究者たちとの交流も深く，しかも自他共に認める“食いしん坊”の吉川教授ならでわの国際的なエピソードやトピックスまじりの講述に魅了される学生が多いのである．

2年後期の栄養管理（筆者担当）では国際的な規模で栄養管理業務の紹介などをしても敏感に反応しなかつた学生達も，FAOの生々しい実態報告に目を見開かされるのか，“開発途上国の栄養教育について知りたい……”などと要求を出してくる学生も多くなる．

展開B

学部Ⅱ部（栄養士養成施設に認定されていない）4年次前期：2単位：90分×15回（試験を含む）．筆者担当．

その1

担当し，初めての年は，吉川教授の方法を踏襲して，FAOの上記リポートを用いて，展開Aと同じように試みた．ところが，専門や基礎科目の履修方法の違いもあろうが，基礎的な専門用語の理解力や英語の読解力が著しく足りない学生が何人かいて，英文テキストの文意を解するまでに時間がかかりすぎる．まるで英語の初級文法の説明に1時間が終わりかねない．がまんしきれず，こちらが訳してしまうと，その学生は訳出したものを書きとめるのに熱中して，他の説明を聞いたり思考する時間をもたないのであつた．

このリポートを読むことのメリットは，全文を読み通した時，その地域社会の生活する人間たちや，作り出され，食べられている食物や，栄養状態，それらの背景の生々しい実態が具体的に，全体としてイメージアップされることにある．そのためにはまず全冊を読み通すことが最低の条件なのだが，学生たちには荷が重すぎたようだ．

その2

そこで2年目には，1冊全部を読みあげるのではなく，講述したい内容に基づいて，必要な（そして読めそうな）部分を選び出して，再編成してみたのである．いわゆるダイジェスト版を仕立ててみたのである．ところが，具体的な事実を知らないでは“状況”をイメージアップできず，また全体の概観を得ずして，全体の中でのその部分の位置をわからずして“部分”の正しい理解は得られない．結局“部分”の理解を深めるために，その前後や関連部分の説明を一通りしなければならず，理解を深めるために具体例を示さなければならないことになり，報告書のあちこちと引用が重なり，学生達はそれをとりのがしなく追うことに

労を費してしまうのであつた．結局，前年度よりも系統だつた知識も得られず，地域社会の栄養についての全体像をも描きえずに終つてしまつたように思う．

国際的に広い栄養に関する情報を得たからといつて，それは“公衆”栄養を把握したことにつながらない．それらの情報がもう一度再編成され，ある大きさをもつた集団の栄養の営みが全体として統一してとらえられてはじめて“社会集団”そのものの栄養状態が把握できよう．２年間の試みを通して収獲を得たのは私自身であつたようだ．わかりやすい教材をさがすために，広い範囲の報告書などを読まなければならなかつたし，理解の遅い学生達に英構文などの説明も迫まられて，一語一句じつくり読む機会を与えられたからである．そして限定された時間内で，公衆栄養学的視点を与えるためには，自らが鮮明にそれをもたねばならなかつたからである．

その３

昭和49年度前期：同じく90分×15回．テキストは鈴木健・編：公衆栄養．医歯薬出版，1974．以下文中“テキスト”と略称する．

まだその視点を鮮明に得ていない．モデルを描いては自らぶちこわし，また描いてはこわす……を繰り返しているにすぎないのに，今年度もまた“公衆栄養”の授業を迎えてしまつた．このプロセスをそのまま学生の前に披瀝することによつて，学生自身が公衆栄養（学）を問い，公衆栄養学的視点について考える機会をもつことができようと自らを慰めつつ，次のような教授プランを立てたのである．すでに前期の講義は終わつた．時間の変更もあり，途中で気が変わつたりで，プラン通りには進行しなかつた．公にするにはあまりに粗いものではあるが，“たたき台に……”という編集部の要請に応えて，それなら不完全であることもそれなりに有効であろうと，ありのままを書かせて戴くことにした．関係の方々の卒直なご批判やご意見をおきかせ戴ければ幸いである．

“公衆栄養”に求められるもの

まず本年度の講述の視点を定めるにあたつて，公衆栄養という教科目の生い立ちに立ちもどつてみることにした．

この教科目の日本での誕生は，前述の吉川教授の発言でもわかるように，栄養指導などの社会的実践活動からの要請によつてとりあげられるに至つたといわれている．従来の栄養学の知識だけでは，多様な現代社会の中で生活する人々の個別の条件に対応した適切な回答を出し得ないこと，またその人々に栄養の知識を与えても，それが実生活の中でなかなか実践できないといつたところである．栄養指導がうまくできない理由は，ダイナミックな営みとしての“栄養”についての知識不足，その“栄養”状態に影響を与えているさまざまな“条件”についての知識不足，さらに個人の食行動がその地域“社会”のさまざまな条件（例えば商品化された食物の大量生産や大量流通，マスコミなどにより広域にわたつて大量に流される情報，歴史的に伝承されてきた生活習慣や風習など）によつて強く規制されるために，個人への働きかけだけではどうにもならない部分があることなどである．

これらの限界は，従来は指導や管理に携わる人人の個人的な生活体験に基づく生活感覚や，コツ，カンなどによつて処理される場合が多かつた．また，栄養指導というものは，与えられた条件の下で，その範囲内で，いかに合理的に栄養知識を生かしていくかにねらいがあるとして，社会的条件そのものへの働きかけは，栄養指導の対象外とされる場合が多かつた．現代のように料理化や食事化のプロセスの工業化率，商品化率が高くなるにしたがつて，これらの社会的条件によるワクの圧迫は強くなる一方で，ますます身動きできなくなつている．しかし，よく考えてみると，この社会的条件そのものも，人間の日々の食生活の所産であり，その方向は，人間自身が選択し，自ら育ててきたものであり，どうにもならないこと，仕方のないものではなく，むしろ主体的に変革しなければならないものであるとすら思う．これらの壁をつき破るには従来の栄養学とは違つた知識や観点が必要になり，その突破口として“公衆栄養”は誕生したといつても過言ではあるまい．

では，求められている従来の栄養学とは違つた

知識や観点とはどんな内容のものであろうか．気がつくままに挙げてみると，次のようなものがある．

（a） ダイナミックな営みとしての“栄養”状態を適確にとらえ，査定する上で必要な知識．歴史的に栄養学は各栄養素それぞれの（または2～3の栄養素の組み合せの）生体内での運動について，分析的なアプローチはすすんできた．今，それらの知見をフルにつかつて“個”の栄養状態をとらえ，査定する必要がある．そのためには複数の“個”の栄養状態を比較してみることが有効であり，したがつて集団サイズで“栄養状態”を把握する必要がでてくる．

このことは，その集団成員に共通する栄養上の問題点をさぐるためにも有効な方法の一つであることはいうまでもない．

ではこれら栄養状態に影響を及ぼす，または背景となる，さまざまなる条件についての知識とは何かである．その一つは(b)人間の食生活の栄養（狭義の栄養で，生理的な）以外の側面（心理的，社会的，文化的など）はどのように営まれているかについてである．すでに心理学，社会学，文化人類学などの各分野で，それぞれの解明がなされているので，その成果をできるだけ多側面にわたつて，十分に習得して食生活を全体としてとらえていかねばならない．

(c)さらに，これらの諸性質が，どのように関係し合つているのか（例えば，味と消化との関係，心理状態と味との関係……といつたそれぞれの性質の相互関係），それぞれの位置関係について知る必要がある．この関係は当然その個人の外的条件（自然的条件や社会的条件など）と対応して成立するわけで，それら外的条件にどのように影響されて営まれているかを知る必要がでてくる．(b)も(c)も個人の食行動や食生活（狭義）についてであるが，その解明は個人を個人的にとりあげて分析的に解明するだけでは回答が得られず，他人の食生活との比較，したがつて集団サイズで個人の食生活の実態を把握する必要がでてくる．集団サイズで個人の食行動の実態を知ることによつて，同じような条件の下で生活する“個人”に共通する食行動の傾向を知ることもできる．

栄養指導や管理が，あくまでも個人に対してだけにとどめておく場合は，以上のアプローチでほぼ十分な材料を提供してくれよう．しかし，現実の社会は，前述のように“社会”的条件の強い規制の下に個人の生活が営まれており(d)，この社会（特に“食”に関する側面を“食社会”と呼ぶことにすると）がどのように形成されて，個人の食生活にどのような影響を与えていくのか，その結果，食社会自体がどのように変化していくのかについて知る必要がある．これは(c)の知見を全部寄せ集めただけでは回答が得られず［もちろん(c)の知見なしにも得られない］，地域社会サイズで食活動全体をとらえ，関係する要因同士の関係を明らかにし，その中で個人の食生活の位置づけをしなければならない．繰り返しになるが(c)は個人の食行動に着目点を置くものであり，(d)は食社会そのもの，その中での個人の食生活の位置に着目点を置くものであつて，視点が明確に異なるものである．

(e)次にはこれらの知識を基にして，食社会そのものや，個人への働きかけをするにあたつての適正な“技術”が要求される．すでに国際的にはILOの規定にもあるようにPublic Health Nutritionist［公衆(衛生)栄養士］が地域社会の教育や管理で活躍しており，その技術養成が重要視されている（諸外国の教科内容はこの技術養成が主要な柱になつている）．有効な実践技術を習得するためには，実践の対象としての人間および社会についての基礎的な理解が必須であり，前記(a)～(d)の知識と合せて，必要に応じてそれらを再構成し，具体的な問題を解決していく技術の養成が中心となろう．

これらが未分化なまま，不鮮明なまま，公衆栄養の必要が強調されてきたように思う．特に“認識”と“実践”，“栄養(狭義)”と“食”という質的に異なつたものが（もちろん互に密接な関係をもつものである）無限定に同じ次元で扱われているところに混乱の源泉があるようにも思う．そして，吉川教授の発言のように，適当な言葉が見当らなかつたので一応“公衆栄養”と仮称され，使われはじめたのでもあろう．

したがつて，強調点の違いによつて“公衆栄養”

のとらえ方がまちまちになり，(a)は動的栄養学を強調する見解を，~~(a)は~~栄養地理学や栄養疫学を強調する見解を，(b)は心理学，社会学，経済学，人類学，文化人類学などとの多面的な結合を強調する見解を，(c)は人間の食についての行動学的アプローチや心理学との結合を強調する見解を，(d)は人間の食活動の環境要因との関係に着目点を置いたり，生態学的アプローチを行う見解を，さらに(e)は実践技術の養成を，したがつてPublic Health Nutritionist (公衆栄養士) としての技術の養成を強調する見解を生んでいるといえよう．

さらにいずれの場合も，(f)集団サイズで栄養や食行動を把握することや，それらの多種多様な条件との関連を解析しなければならないので，その実態把握や数値の解析方法のユニークネスを強調する見解，例えば疫学的手法や地理学的手法，多因子分析法などである．また(g)生理レベルでの栄養現象だけではなく，人間の行動としての食“行動”がとりあげられるので，人間や社会，食物，さらに食物観や食（生活）観などの理念や価値を問うことに重点を置く見解，(h)地域社会集団の疾病予防や健康増進を目的とするために，実態把握や働きかけの方法が非常に似ている点など公衆衛生（学）と多くの類似点があるので公衆衛生栄養とし，公衆衛生学の一分野であることを強調する見解，などが，それぞれの立場で生れ，主張され，乱立している現状である．

これらはいずれも栄養学およびその実践の歴史的プロセスで必然的に生まれてきたものであり，それぞれの重要性をもつていよう．だからこそそれらを一把一からげにして“公衆栄養”にしてしまつてよいかが疑問になる．強調したいのは，これら“公衆栄養”のもつあいまいさではなく，栄養学やその実践の歴史から提起されてきたこれらの問題点が，栄養士養成の必須科目として社会的に認知されたこと，それはまた栄養学という学問が従来の単なる延長上だけではなく方向転換をも迫られていることである．さらにこれらは実践“活動”に固有の問題ではなく，むしろ食や栄養の生々しい“フィールド”からの問題提起であり，単に“技術”上の問題だけではなく栄養や食の認識に関する基本的な問題点を突いているのだと思う．この機に栄養学が歴史的に果たしてきた役割，その現在かかえている問題点，限界，今後どのようにそれをのりこえ，展開していくか，を明確にしなければならない．そして，ここに挙げた諸問題が，“栄養”科学または“食”科学の新しい学問分野として，またそれらの技術として体系化され，展開されていくことを期待したい．

“公衆栄養”教育の今回の視点

さてこのようなニードを背景として生れた“公衆栄養”という教科目で筆者個人は今年度は何に強調点を置いて講述するかである．

前記(a)はむしろ本来の栄養学の課題であり，また(e)の実践技術の養成は，“栄養管理”のこれから強化されねばならない主要な一部であると考えられる．したがつて逆に公衆栄養を栄養管理の一分野として(e)を扱つてもよいことにはなるが，諸外国の Public Health Nutritionist 養成が，大学課程修了者(またはこれに相当するもの)に限定されている実態からも，わずか2単位の授業での履修は不可能であり今後は栄養学系大学院の専攻科目にとりあげるなどの検討に待つとしたい．したがつて(b)，(c)，(d)あたりに新しい科目のポイントを置こうとしたのである．すなわち，公衆や集団の栄養管理技術の育成としてではなく，人間の栄養や食をダイナミックな人間の営みとしてとらえること，しかも単に個人的にとらえるのではなく，社会の成員として，社会に生活する人間の営みとしてとらえるその視点の育成に目標を置くことにしたのである．それは人間の食（その重要な一側面としての栄養）に携わるすべての人間（認識的活動も実践的活動に携わる人間も保健所の栄養管理だけではなく，集団給食や病院での給食管理や栄養指導など，あらゆる実践分野）に共通して必要な“素養”であると考えるからである．したがつて(a)，(b)，(c)の知見を基礎にして，(e)への問題意識をもちつつ，(d)を中心に展開するのである．そのためには(f)の手法を必要に応じて駆使せねばならず，この展開が(g)に有効な材料と方向を与えるものである．生

活の多様化が叫ばれている現代だからこそ，ダイナミックな営みを全体としてとらえねばならない時だからこそ，(d)の視点が有効であろう．思い切つて次のようなプログラムを組んでみたのである(表1)．

プログラム

残念ながら筆者自身，この視点を明確に得ていない．公衆栄養の視点を得るための模索をそのまま披瀝する中で，学生自身が自らの視点を得ることを期待するより方法がないのである．具体的な目標を次のように立てた．

1．公衆栄養の視点

1)公衆栄養という新しい学問(？)が社会的に要請され，生れ，成長しつつある実態を知らせる．

2)その正しい理解と，基本的な問題の把握のためにも①栄養学が歴史的に明らかにしてきた内容，②栄養指導や管理など栄養学の社会的実践活動の中で具体的にあげられている問題の所在，③これらは従来の栄養学の方法を閉鎖的に踏襲するだけでは解決が困難であろう点などを具体的に把握させる．

実際の授業では次のように展開する．まずリポート[2~5]を読ませ，上記の考察の資料とする．また，この問題が単に日本の特殊事情によるものではなく，国際的な要請であることを知るために，Robson の Malnutrition (Gordon and Breach, 1971) の序文（約500ワードの英文）を読ませる．

その上で，提起されている問題の整理にとりかかるのだが，その手がかりに図1を提示して，人

表1 “公衆栄養”講述内容（90分×15回）

（ ）は時間数

Ⅰ．公衆栄養の視点
- 1)公衆栄養についての社会的要請とその背景(1)
- 2)公衆栄養の目的，対象(1)
- 3)人間の“栄養”と“食”(1)

Ⅱ．公衆栄養調査法
- 1)適正な実態把握の必要性と調査の作業手順(1)
- 2)調査方法の類型(1)

Ⅲ．公衆栄養の実態
- 例 1)世界の食糧，生産，人口，栄養素摂取，健康(2)
- 2)日本人の食物摂取，栄養素摂取，健康(2)
- 3)ジャワの食事パタン，栄養，食糧政策(2)
- 4)O町の保健活動，母親の食意識，幼児の食事(1)
- 5)K町の都市化，食品流通，主婦の食事(1)
- 6)KおよびA部落の米生産の歴史とめし食，その伝承(1)

Ⅳ．実践活動への問題提起

期末テスト（1）

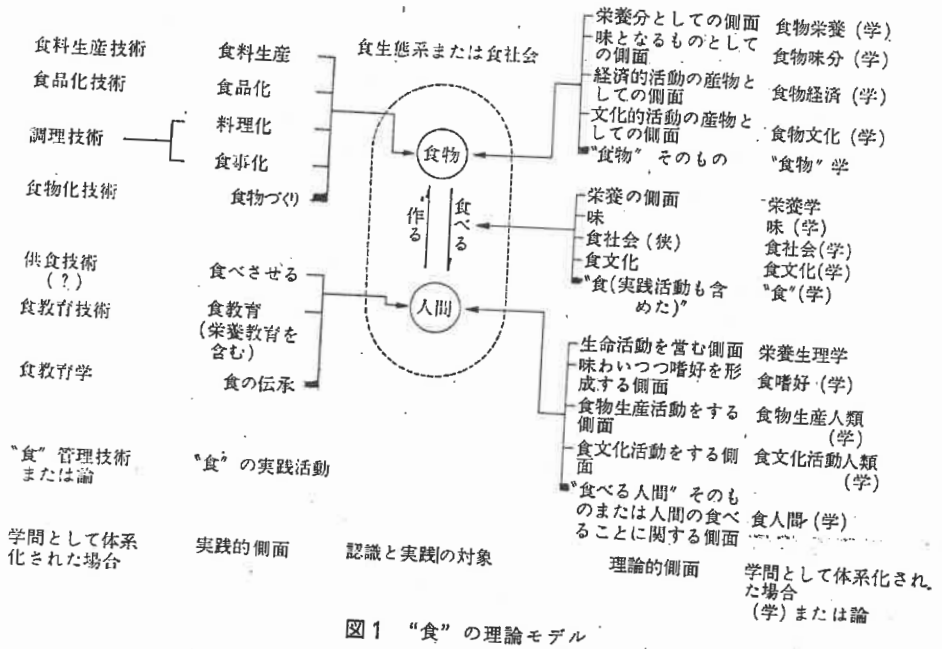


図1 “食”の理論モデル

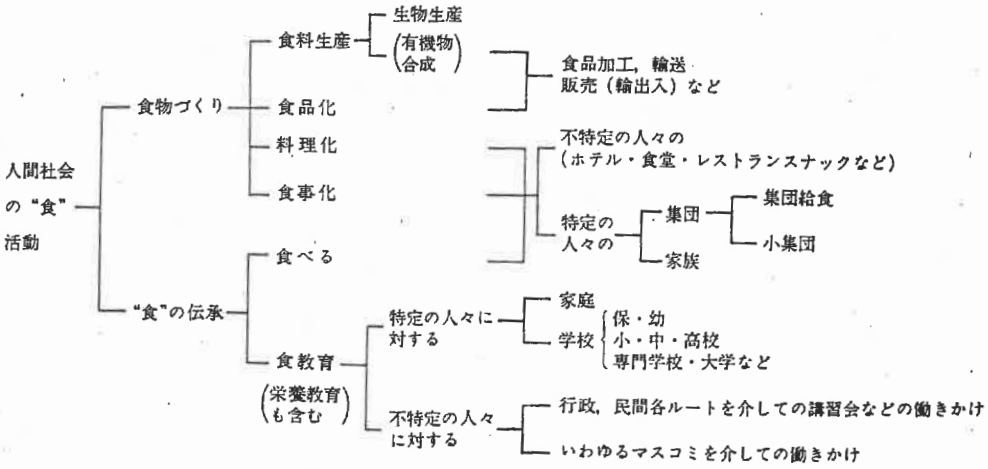


図2　人間社会における"食"活動

間の"食"の多面性，その営みの多様性について講述し，したがつて多様なアプローチの必要性に気付かせる．その中で従来習得してきた分野の位置の確認，前記(a)～(f)の内容や問題点について講述する．

"対象そのもの"と"学問"とさらに"教科目"との区別ができないこと，一つの事象を観るときの視点の違いがわからないらしいこと（したがつていつも限られた一面からしか観ることができないし，そのことに気がついていない），その学問が歴史的に果たしてきた役割と，現代つき当つている問題点やより深い認識のために生じてくる限界の二重性についての理解ができにくいこと，また"自分たちの実践活動"を相対化して，学問の対象として認識できないなど，事象の認識についての基本的な態度ができていないために，講述内容の最も重要な部分が伝つていないのではないかという不安が残つている．

3)"人間の食活動"の全貌を学生の視野に入れるために，図2を用いて概説する．ここでは"食"についての生態学的アプローチ，"食社会"そのものと個人の食行動とのダイナミックな相互関係をダイナミックに理解できるよう，動物の食生態の基本から出発し，ヒトの食生態，そして人間の食生態（食社会）へと展開する（前述テキスト第Ⅲ章"食の生態学"を用いる）．

2. 公衆栄養調査法

"栄養"および"食"を公衆栄養の視点に立つてとらえる基本的な方法を習得させる．方法や方法論を抽象的に論じるだけでは，理解を深め得ないので次項目の"公衆栄養の実態"の具体例と重ね合せながら展開する．

1)栄養状態の適正な把握の必要性と，作業手順

まず方法をごく大まかに概説し，直ちに"公衆栄養の実態"の具体例に入る．各事例ごとに調査目的，方法，得られた結果の整理，栄養状態や食行動の評価，問題点の抽出，実践への問題点の提起など作業の基本について講述する．

（テキストの第Ⅳ章"食生態調査"を教材にする）

2)調査方法の類型

Robsonの栄養状態査定方法の類型（表2～3）をたたき台にし，その多様な展開の可能性と必要性に気付かせる．Robsonが Indirect assessment of Nutritional status としてとりあげているものは，いずれも地域社会サイズの食糧生産量，流通食品量，消費食品量など食物側に着目点をおいた把握とまた一方では人口，さまざまな衛生統計など人間に着目点を置いた情報および情報源の活用である．これらの情報から何を読みとりうるか，どのように読みとるかについて具体例（特に日本の）を補足しつつ講述する．

何しろ学生達がイメージアップする"食"調査の世界は，実に貧弱で，ほとんど国民栄養調査またはそれに準じた個人レベルの食物摂取量調査でしかない．食活動のあらゆる現象が，それぞれに

表2 Indirect assessment of nutritional status

Source	Method	Inferences
Agriculture data	Food balance sheets crop calendars	Per capita food availability
	Examination of food storage methods	Estimates of food losses and wastage
Demographic data	Census	Size of "vulnerable groups"
Economic data	Examination of food prices	Ability to purchase adequate diet
Anthropological	Food habits	
Social and Cultural data	Food customs	Unavailability of foods
	Food taboos and prejudices	
Education		Understanding of food and nutritional needs
Vital Statistics	Morbidity and Mortality experience	Evidence of poor health or death as a result of malnutrition

表3 Direct assessment of nutritional status

Source of Information	Method	Inferences
Diet surveys on samples of population	Measurement of food intake	Quantitative and qualitative assessment of intake of food and nutrients
	Analysis of food consumed	Evaluation of effects of processing
Examination of samples of population	Anthropometry	Evidence of achievement of normal growth and development and calorie imbalance
	Clinical	Evidence of malnutrition
	Biochemical	Enzyme changes, alterations in nutrient levels

有効な情報を提供してくれること，だからこそ調査で明らかにしたい内容の確認，そのために適切な事象を，適切な角度からとらえることの重要性を強調したいのである．

テキストの第IV章表IV-1幼児の"食"に関する内容のリストなどを教材として用いる．

3. 公衆栄養の実態

地域社会の栄養状態を正しくとらえ，査定できる"公衆栄養"調査技術を養成することと，さまざまな地域の，さまざまな集団の，さまざまな栄養や食の実態を広く知り，公衆栄養に関する広い視野を得ること，その視野の中で，自分自身が査定しなければならない地域社会の特徴を適確に把握できる能力を育てることを目的として本章を展開する．したがつて，地理学や，疫学的手法に基づいた資料を積極的に導入し，できるだけフィールドの生々しい実態を再現できるような，そして地域全体の営みを全体としてイメージアップできるような情報の提供を心がけている．

例1

世界の食糧生産，人口，栄養素摂取，健康……Food Balance Sheets を用いて，全地球的なサイズで食糧生産や流通と人口との関係，栄養素摂取と健康との関係について実態を知らせる（テキスト第VII章 3. 世界の人口増と食糧の供給）．国間の比較，開発途上国と先進国との比較など，できるだけ大きなサイズの地域社会の比較，特徴の把握に強調点を置き，それらを介して，世界の中の日本の位置を知らせる．

さらに日本およびモロッコ（この国を選んだ特別の理由はないが，前掲 Malnutrition のプリントに教材として適当なものがあるので）の Food Balance Sheetsを用いて，地域社会の人口，食糧の生産や輸出入，確保できる食物量，確保できる栄養素量，健康状態などの相互の関係を，地理的条件，社会的条件との関連で把握する．

農作物生産統計や人口統計など二次資料の活用方法についてもふれる．

例2

日本人の食物摂取，栄養素摂取，健康……国民栄養調査を用いて，日本の全国サイズ，ブロックサイズ，都道府県サイズについて上記の関連を追

求する．世帯単位で実際に食べた食物量や摂取栄養量を把握する調査方法について説明し，この種の調査の基本技術の習得をはかる．Food Balance Sheets との関係について考えさせる（国民栄養の現状，テキストの食事調査，公衆栄養指導）．

例3

ジャワの食事パタン，栄養，食糧政策……ジャワの食事パタンに関する栄養的，経済的調査のリポートに基づき，地方サイズで食糧生産，人口など FAO の資料，世帯単位の食事パタン調査，地域の食料品の価格調査，その食物構成についての動物実験による栄養価の査定など，さまざまな角度からの実験調査結果を駆使して，その地域社会の食糧生産の方向についてダイナミックな考察をすすめているリポートを教材にして，ある地域社会における食糧生産，食品化，料理化の一貫した食物づくり活動と栄養との関連を考察する（テキスト p. 57～58）．

例4

O町の保健活動，母親の食意識，幼児の食事……筆者らの継続的に行つている調査事例で，町サイズで，保健管理活動，食糧生産，食品流通や販売活動など地域の保健および栄養に関する諸活動と母親の食意識，幼児の食事内容および健康状態との関連に着目点を置いた調査の紹介と考察（テキスト p. 73～80）．

例5

K町の都市化と食品流通，主婦の食事……急速に都市化してきたK町について特に都市化進行が食社会に及ぼす影響，さらに個人の食や健康に及ぼす影響およびそれらの相互関係等を，インスタント食品，既製料理や外食などを素材として考察する．さらに前例K地区との比較により，都市化が急速にすすむ地域の特徴を明確にする．

例6

KおよびA部落の米生産の歴史とめし食，その伝承……ある山間農村で隣接する2つの部落について，米生産条件の差が米消費量の差，めしの食べ方の差，めしをめぐる料理の組み合せや食事様式の差，さらに食事への関心の差をもたらし，しかもそれらがその後の米生産の条件差をもたらすこと，しかもそれらが地域の条件の変遷に対応して，変容しつつも伝承されていく実態について把握する（有山恒・編：食物の機能と生態．第3章を参考）．

以上集団のサイズの異なつたフィールドを，最も大きいサイズの地球全体から，最も身近かな部落サイズの順に配列して，できるだけ，その地域社会に生活する“人間”たちや，作り出され，食べられる“食物”や栄養状態やそれらの背景となるさまざまな条件が，具体的に全体として，生々しくイメージアップできるようにと願いスライドや写真を用いて講述する．1時間1テーマは非常に時間が少なすぎる．が逆に数少ない地域にやたらに時間をかけても，地域の全体像が描けないようでは困るので，1時間ごとに完結性をもたせるよう配慮している．がさらに時間が十分にとれれば，アメリカなどの Public Health Nutritionist の養成がそうであるように，基本的な理論を習得させ，その上で field work ができるとよいのだが……．

4．実践活動への問題提起

以上の実態把握，査定の結果，抽出され，確立された問題点について変革すべく具体的な働きかけが計画され，実施へと移されることになる．この働きかけは地域社会の広域にわたつて組織的になされるわけで，プランナーの視野には“全”実践活動が具体的にイメージアップされ，その中で“次の活動”が計画されねばならない．

学生達にこの食活動の世界を広くするための素材を提供する意味と，公衆栄養の実践技術への関心をもち，常にその基礎としての公衆栄養的視点の確認をする意味で，地域サイズで行われている広域にわたる栄養管理活動の概要を説明する（テキスト第VI章，公衆栄養活動）．

短期大学の場合（展開C）

女子栄養大学ではまだ短期大学も栄養士科も公衆栄養を開講していないし，内容や担当者についての具体的な検討はすすんでいないので，大学部の体験と短期大学の教育目標などから，筆者個人の仮案を想定してみた．

基本的に本科目の教育目的は大学部と同じであると考える．すなわち，公衆栄養活動の具体的な

技術の養成ではなく，“公衆栄養的視点で栄養や人間の食をとらえていく力を育てること栄にあると．しかし，すでに履修した基礎科目や専門科目の違いもあるので，とりあげる素材や講述方法に違いがでてこよう．

たとえば，公衆栄養の視界は全世界を要求するのではなく基本的には日本国サイズとすること．したがつて諸外国の実態はむしろ日本についてのより鮮明な理解のための手だてとすること．また，その視点を得ていく方法は，理念的，論理的に問い直していく方法よりは，数多くの事実から，帰納的に体得していくことに力点を置くことなどである．

したがつて90分×15回の内容配分案を次のように立ててみた．

Ⅰ．公衆栄養の視点

その必要性，目的，対象，栄養指導との関連（学部栄公衆栄養の視点栄を整理したもの）

Ⅱ．公衆栄養状態把握のポイント

地域社会の食活動［学部“公衆栄養の視点”の3）と同じ内容］，実態把握の方法［学部“公衆栄養調査法栄の1）および2）の日本語訳したものによる］

Ⅲ．公衆栄養の実態

a．日本人の栄養状態，食糧需給表，国民栄養調査，家計調査を基にして（これらについて具体的な調査方法，結果の解析，結果，提起している問題点栄……について詳細に講述する．特に集団サイズのデータを正しく読みとる力をつける）

~~Ⅳ．実践活動への問題提起~~

b．最も身近かにある市町村部落サイズの任意の地域社会の栄養および食生活調査を基にして，大学部で記述したO町やK町のように，任意の地域社会の食生活について多角的検討をした調査の全体を紹介し，学生達に地域の食活動の全体像が描けるようにし，公衆栄養上の問題点を具体的に把握させる．

c．同じくもう1地域

必ず複数地域の実態を扱う．このことによつて，それぞれの地域に共通する公衆栄養上の問題をとらえると同時に，各地域の特徴，地域“差”を鮮明に認識できると思う．

Ⅳ．公衆栄養活動の実態

この種の実践活動に携わることは少ないと考えられるので，むしろ具体的な活動についてやや詳細に講述し，それらの中で個人に対する栄養指導や，給食管理の位置を確認することが重要であろう（テキスト第Ⅵ章，公衆栄養活動）．

おわりに

最後にいささか僭越ではあるが，この科目の担当者について，日頃考えていることを申しそえておきたい．

現在の日本では日本の栄公衆栄養栄を習得した人はいないし，また本稿の前半で述べてきたように多岐にわたる分野の総称としての性格をもつとするならば，特定の人間が全域にわたつて担当することに無理があることになる．すでに刊行されている栄公衆栄養栄の著書が多分野の専門家の分担執筆になつているのはこのあらわれといえるかもしれない．

しかし，もし筆者が述べてきたように，公衆栄養的視点の育成に本教科の目標を置く場合には，むしろ視点の貫徹のためにわずか15時間ほどの授業を分担してしまうことに問題がでてくる（仕方がないから……ではなく）．現在の筆者の感想では，次の条件を備えた人であればそれなりに目的を果たしうるのではないかと考えている．

1）生体と栄養素の諸関係としての栄養についての基礎的な知識をもつていること．

2）人間の栄食栄の生々しい実態（食物づくりの諸活動も，食の伝承に関する諸活動も含めて）に関心をもつていること．

3）しかも，常によりよい栄養状態への変革について，高い問題意識をもつていること．

4）これらは単に現象を数多く体験しているとか知つているだけではなく，内在する基本的な問題を帰納しつつ認識し，“地域社会の栄養や食”をダイナミックに，全体としてとらえていること．

したがつて過去の体験の種類や職歴によつて適否が決められるのではなく，“公衆栄養的視点で地域社会の栄養や食をとらえる能力栄が決め手に

なるのではないかと思う．

例えば保健所の栄養改善活動の体験は，公衆栄養の実践体験として非常に貴重ではあるが，そのままでは学問の対象になりえずその個人的体験が相対化され，一般化され，内在する問題が整理され，諸条件の変化に対応して展開されるまでに高められていなければ，新しい学問の母体となりえないのではないかと思う．

また逆に，どんなに明確な生態学的視点で事象をとらえるとしても，実践活動を含めた生々しい食の実態とのつながりでなされないならば，不十分であろう．

こう書いている筆者自身の適否が厳しく問われている．原稿を読みかえすのが恐ろしいほど自分自身の“公衆栄養”の世界は晴れ渡っていないのである．頭の中で“食”と“栄養”と“栄養指導や管理（呼称に問題があるが……）”とは最近ようやくすみわけができるようになつたのだが，そこに“公衆栄養”が秩序を破るように入つてくる．“公衆”栄養という言葉（いや公衆“栄養”？）にこだわるせいだろうか．

そんな状態のままで引き受けてしまつた本稿が不鮮明なのは当然といえば当然である．もう少しじっくり考え直して，改稿することを約束してお詫びにかえさせて戴きたいと思う．

文献

1) 吉川春寿：栄養士の称号を授与する大学での教育について．女子栄養大学紀要，1：17，1970.
2) 吉川春寿：公衆栄養—名称の由来—．本誌，44(4)：333，1974.
3) 相磯富士雄・他：座談会“公衆栄養とは”．本誌，44(4)：341，1974.
4) 吉川春寿：公衆栄養—その内容—．本誌，44(5)：433，1974.
5) 吉川春寿：公衆栄養—その教育—．本誌，44(6)：533，1974.

日本栄養士会賛助会員

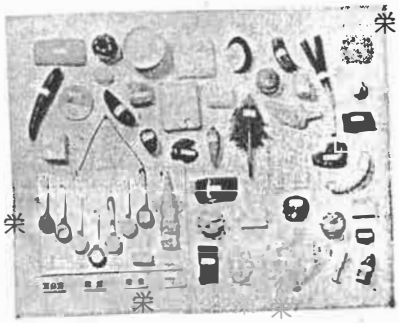
プラスチック製

フードモデル

（基礎となる食品 50種）

⊙磁石付
⊙掲示用鉄板添付

定価 62,000円



国公私立病院・保健所・市町村・事務所・学校・など、広い範囲で、すでに千数百ヶ所で、活潑なご利用を頂いております

◎ フードモデルは、赤ちゃんの離乳食から、老人食まで、あらゆる健康食、治療食の食事構成ができます。

◎ フードモデルは、一品毎に、目方・カロリ・蛋白質・脂質・糖質・ビタミン類の含有量を表示していますので、食事の構成や指導が、早く、しかもかんたんにできます。

フードモデルのほか発売中の模型

単価表請求下さい

- ●フードモデル補充用模型（100種以上）
- ●糖尿病食構成模型（基礎食品31種）……定価45,000円
- ●高血圧病食構成模型（同上 32種）……定価46,000円
- ●A型・離乳食模型（4期30種）磁石付……定価56,000円
- ●B型・離乳食模型（同上 ）個着式……定価51,000円
- ●腎臓病治療食構成模型（基礎食品50種）……定価60,000円
- ●糖尿病治療食献立例模型（A）（1200カロリー）定価49,000円
- ●同上 （B）（1600～1800カロリー）定価51,000円
- ●高血圧治療食献立例模型（2000カロリー）……定価53,000円

～～～詳しくは下記へご連絡ください～～～

東海北陸以東 総発売元
東京 医科学資料研究所
〒143 東京都大田区中央八丁目23－2
電話・東京（03）752－4782

近畿以西総発売元
川崎フードモデル
〒725 広島県竹原市竹原町946
電話・竹原（08462）2－2588