

栄養ふくしま～かわら版～

公益社団法人福島県栄養士会 〒963-8025 福島県郡山市桑野3丁目19番6号 太健ビル105号
TEL:024-939-1195 FAX:024-939-1222 e-mail:food-a@fukushima-eiyoushikai.or.jp

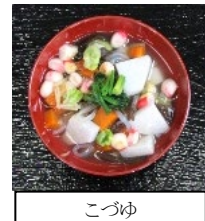
【2025年 大阪・関西万博展示 日本栄養士会 「未来の食材 50 を使用した未来に残すべき和食（未来の食事）」】

会津支部 鈴木秀子

日本栄養士会が人と地球の健康的で持続可能な食のあり方を提案するために展示している「未来の食事」とは、WWF UK(世界自然保護基金 英国支部)が発表した環境負荷が少なく手ごろな価格で手に入る、栄養価の高い「The Future 50 Foods」を使用した全国の郷土料理・伝統料理で、本会は打ち豆を加えた「こづゆ」と1食分の献立を紹介しています。

こづゆは、江戸後期、会津藩主参勤交代のおり食べられた「重」がルーツとされ、冠婚葬祭や正月など特別な日に欠かせないおもてなし料理として受け継がれています。北前船がもたらした海産物（干し貝柱）と会津の地場産品（豆麩、里芋、きくらげ等）を使った薄味の汁煮で、手塩皿という浅い小さな朱塗りの椀に盛られ、何杯お代わりしても良いものです。打ち豆は、秋に採れた青大豆を乾燥後軽く水戻しして木槌で打ち潰したもので、冬季間の貴重なたんぱく源として食されてきました。丸大豆は調理に手間がかかりますが、うち豆は水で戻すことなくそのまま煮て食べることができる便利食材です。

食べる機会が少なくなった郷土料理・伝統料理ですが、食文化の継承に加え、人と地球の健康的で持続可能な食として食べ継いでいきたいものです。



こづゆ



大師蒔団子 こづゆ カレイの唐揚げ（大根の酢の物 青しそ）ほうれん草のクルミ和え あんぽ柿入りきんとん

【2024年度の医療協議会研修会について】

医療協議会

小河原貴之

医療協議会では、会員に向けて研修会を開催しています。

コロナ感染対策により Web での研修会を余儀なくされていましたが、感染対策が緩和され 2024 年度より久々の対面での開催となりました。

今回は、「栄養管理プロセスについて」青森県立保健大学教授の清水亮先生を講師としてお招きし研修会を開催しました。

栄養管理プロセスとは、質の高い栄養管理を提供するためのシステムアプローチであり、栄養管理のモデルとなるため、実践することにより患者の栄養状態改善に繋げることができます。

症例をもとに意見を出し合い、栄養管理プロセスについて学ぶことができました。

受講した会員の意見として、「演習がとても実践的で分かりやすかった」「実際の栄養ケアについての知識を身に付けられた」「対面での研修会で楽しく学ぶことができた」など研修会に参加して良かった点が多く挙げられました。

今後も管理栄養士のスキルアップに向けて研修会を開催して参ります。

