第388号

主な記事

1面	年頭のご挨拶 子供に短期証交付 協会の取り組み実る！ 第27回岩手県保険医芸術展受賞作品
2面〜5面	新年特集 いわての食 より良い医院経営とは―
6面	講演会、理事会だより 第27回岩手県保険医芸術展受賞作品

岩手県保険医新聞

発行所
岩手県保険医協会
〒020-0034
盛岡市盛岡駅前通15−19
ＴＥＬ 019-651-7341(代)
ＦＡＸ 019-651-7374
発行人　箱石勝見
購読料　年2,400円(〒別)
会員の購読料は会費に含まれています。

年頭のご挨拶

岩手県保険医協会
会長　箱石勝見

新年、明けましておめでとうございます。

昨年は先生方にとってどのような一年でしたでしょうか。

今、アメリカ発の大恐慌が世界中を覆っています。

「濡れ手で粟」の投機マネーは、原油や穀物の高騰を招き、私たちの生活に大きな影響をもたらし、貧富の格差を広げました。さらに、アメリカのサブプライムローン問題は、「『いざなぎ景気』超え」と言われた日本にも影響を及ぼし、余力があると思われる大企業が「派遣切り」をはじめ、「ホームレス増加」など、日を追うごとに深刻な事態になっております。住む場所を失い、明日の食べものさえも確保できない人々の健康や命は脅かされ、いまや憲法二十五条は建前となっています。

日本人の命と健康を守る社会保障費は、毎年二二〇〇億円ずつ削減されています。その結果、医師不足が加速し、深刻な状況を招きました。また、後期高齢者医療が導入され、療養ベッドの削減も進められています。

しかし、情勢も動きつつあります。

政府はようやく医師不足を認め、わずかとは言え医学部の定員を増やしました。また、全国で三万人以上もの保険証のない子供に対して、短期の保険証を発行することになりました。私たちの取り組みが実を結びました。

雇用にしろ医療にしろ、人間切捨ての日本ではなく人間を大切にする日本に戻る必要があります。そのために、協会はこれからも奮闘して参ります。先生方には引き続きご理解とご協力を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。未来の拓ける明るい世の中を作りたいものです。

市町村 子供に短期証交付
協会の取り組み実る！
国は4月から短期証交付

盛岡市や宮古市など県内いくつかの市町村では、国民健康保険料の滞納により、資格証が交付されている子供やその世帯に対して、有効期限の短い保険証（短期証）を交付することになりました。当協会では、11月7日に子供のいる世帯に対して資格証を交付している市町村長あてに、資格証を交付しないよう要請書を郵送していました。（岩手県保険医新聞11月5日号を参照下さい）

国会では、12月19日に改正国保法が可決。２００９年４月から、資格証が交付されている中学生以下の子供に対して６カ月の短期証を交付することとなりました。

当協会では、市町村に対して電話での聞き取り調査を行いました。（下表）

☆次の市町村は、2008年9月15日時点で子供のいる世帯に資格証を交付していた自治体
☆聞き取りは、2008年12月16日及び12月26日に行った

市町村	短期証交付	対応状況
盛岡市	○	中学生以下の子供のいる世帯に対して12月15日から短期証（期限は3月31日）を交付
宮古市	○	高校生以下の子供に対して12月４日から短期証（期限は1月31日）を交付
大船渡市	×	現段階では短期証を交付する予定はない
奥州市	○	中学生以下の子供に対して12月25日から短期証交付
花巻市	○	10月１より、中学生以下のいる世帯には資格証を交付しないことにした
北上市	×	現段階では短期証を交付する予定はない
遠野市	×	現段階では短期証を交付する予定はない。窓口に相談に来れば柔軟に検討する
一関市	○	昨年から原則的に中学生以下の子供のいる世帯には資格証は交付していない。資格証発行の２件（厚労省調査）については、現在は保険証が交付されている
陸前高田市	×	短期証交付も視野に入れて、該当者と接触しようとしているが、なかなか面談等に応じてもらえない
釜石市	○	中学生以下の子供に対し、09年１月から短期証交付。期限は３月31日
八幡平市	○	中学生以下の子供に対して１日１日から短期証交付
滝沢村	×	現段階では短期証を交付する予定はない
西和賀町	×	現段階では短期証を交付する予定はない
藤沢町	○	中学生以下の子供に対して１日１日から短期証交付
住田町	×	現段階では短期証を交付する予定はない
大槌町	×	現段階では短期証を交付する予定はない。窓口に相談に来れば柔軟に検討する
洋野町	○	分納の誓約をもらったので短期証交付となった

短期証交付　交付：○……９市町村　　非交付：×……８市町村

迎春

第27回 岩手県保険医芸術展
保険医協会会長賞

初夏の富良野・美瑛（写真）

横澤昭平

新年特集 いわての食

食に関する話題に事欠かない今日、この頃。問題が明らかになればなるほど、消費者の不安は高まるばかりです。そんな中、当協会では今年度の総会記念講演では食品分析センター所長の石黒昌孝氏に「輸入食品から見直す食生活　それでも食べますか」と題して食の安全についてご講演いただきました。そこでは、輸入食品に頼る日本の現状と杜撰なチェック体制、さらには食糧難の中、海外から多くの食物をたくさんのエネルギーを使って輸入している日本の姿勢が問われました。

新年特集号では、食糧自給率100％を超える岩手に住む私たちは今後、どのようにしていったらよいのか、現在の食に関する問題点と、これからの方向性を岩手大学の教授、生産者、いわて生協の組織本部長にインタビューしました。

食育の原点とは

菅原　悦子 氏

プロフィール

岩手大学教育学部家政教育講座
食物学研究室　教授　博士（学術）
専門　調理科学、食生活学
岩手食文化研究会代表、岩手県食育推進ネットワーク会議会長および岩手県食の匠選考委員会座長、他多数。

食育についてー

食育は、心と体の健康を増進するという意味ではもちろんのこと、人間性を育てるうえでも重要です。近年、食生活が大きく変化し、まわりにたくさんの食べものがあふれ、簡単に手に入るようになりました。そのために、食の重要さが認識できなくなり、食育の必要性が叫ばれだしたと思います。岩手県でも、朝食を食べない子どもや極端な偏食をしている人もいます。特に、肥満の割合が全国に比べて高いなど問題が山積みですので、食育推進計画が作られました。食育の対象はすべてのライフステージですが、中心はこれからの岩手を担っていく子どもたちです。

食に関するこうした意識ができてきたのは最近ですかー

家庭科の教員や栄養士さんたちは、以前から食物教育や栄養教育として取り組んでいましたが、関係者だけががんばっても事態は変わりませんでした。最近、特に問題が深刻化してきましたので、多くの人たちが危機感を持つようになり、みんなで食育に取り組まなければいけないという認識が共有されてきたのだと思います。

一方で、農業に関しても多くの問題があります。食糧自給率が40％を切り、日本では食べものが不足しているはずなのに、日常の生活ではそれを意識することはほとんどありません。逆に、日本人は、1人あたり1日1食分の食料を捨てているという統計もあります。消費者と生産者の距離が離れすぎてしまい、消費者は生産者が見えなくなり、食に感謝する心が薄れてきたこともあります。このような状況で、食と農の関係についても見直す必要に迫られています。岩手県の食糧自給率は高く、自給率100％を超える道県4つの中の1つです。普段の生活の中でも農を身近に感じられるのが岩手県の良いところだと思います。

孤食についてー

「こ食」については、1人で食べる孤食はもちろんのこと、それぞれが別のものを食べる個食も大きな問題です。食べることで、人間が動物と大きく違う点は、一緒に食べることと、調理をして食べることであるといわれています。

一緒に食べる共食で育まれることがたくさんあります。読売新聞の食の特集に、猿の研究をしている京都大学の山極教授が「好きなものを好きな時間に食べるだけでは猿に戻ってしまう」そして「食を通じて譲り合いの気持ちや持ちつ持たれつの関係ができ、社会性が生まれる」と述べていました。人間らしく生きるための基本が孤食によって失われています。また、一緒に食べていても、別のものを食べる個食では、食べている料理にはどんな食材が使われ、どんな味がしているかなどがわからず、「これおいしいね」という会話も成り立ちません。家族がそろっていても、別々のものを食べていたのでは、食卓での学びは少なくなります。栄養の充足だけを考えれば、1人で食べても、別々の料理を食べても、いいかもしれませんが、一緒に同じものを食べることによって学ぶことがたくさんあることを、もう一度よく認識したいものです。

食そのものが変わってきていると思いますがー

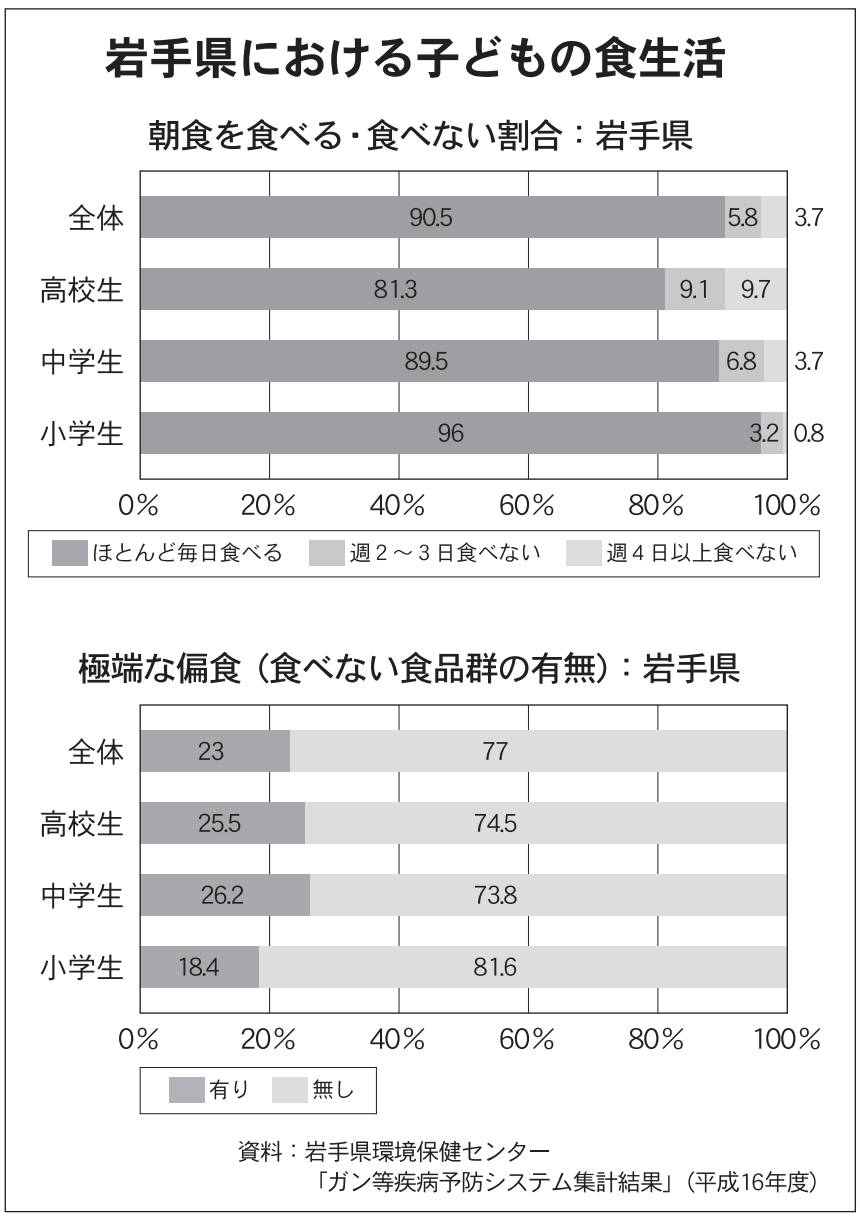
そうだと思います。コンビニでアルバイトをしている学生が、お弁当が売れてしまった日に、いつもお弁当を買いに来るお母さんに「うちの夕飯どうしてくれる」とすごまれたことがあると話していました。保育園の先生からは、お弁当の日にカップ麺を持たせるお母さんがいるなど、私にとっては驚くような話をたくさん聞きます。便利さを享受したことによって失ったものは大きいと、強く思っています。今まで多くの人が持っていた「食の常識」はかなり変わってきていることを認識して食育に取り組む必要があると思います。

幼児期にどんなものをどう食べたかによって、その子が将来、何をどう食べたら良いのかの評価基準ができあがると言われています。そのためには、いろいろなものを食べるという経験が大切で、その体験から食物にはいろいろな味があることを知り、本能的に何をどれだけ食べていいのか学習していくと言われています。小さい頃に、いろいろな食べものを、いろいろな人と一緒に、いろいろな場面で食べる交流を持つことがとても大切で、それが食育の原点だと思います。

親の教育も必要だと思いますがー

学校の先生方には、目の前にいる子どもたちにきちんと教えるようにお願いをしています。子どもたちが学び、実践できるようになると、親も刺激を受け、変化する可能性があると思います。子どもたちを通して、学校で学んだことや食に関する情報を親に伝えることが、親の教育にもなると思います。

食について学ぶ機会が少なかった今の子育て世代の20代から40代の人たちには、定期健康診断の時にでも、医療関係者の方たちから、「今、食生活をしっかりしないと自分はもちろん、将来、子どもたちも生活習慣病予備軍になってしまいます」とか、「子どもたちの健康管理は、親の責任！」などと、声がけや働きかけをしていただきたいと思います。食について考える機会を少しでも増やすことによって、意識の低い年代も変えられるかもしれないと思います。



全国有数の「総合食料供給基地」	食料自給率カロリーベース　106
全県運動「地産地消推進運動」	学校給食での県産食材利用割合　52％
活発な農林水産業体験学習	農林水産業の体験学習支援　395件
豊かな郷土料理、食文化の伝承	「食の匠」の認定数　150名
食育の強力な応援団「食生活改善推進員」（全国一の数）	食生活改善推進員　8,276名
食育推進の土壌が培われている教育現場	食育に取組む学校の割合　97.7％※
地域の話題を解決するための本県独自の自主的な運動	教育振興運動実践区数　733実践区

平成16年度実績（※平成17年度実績）

岩手県食育推進計画より

家庭料理が減少し、外食産業が増えましたがー

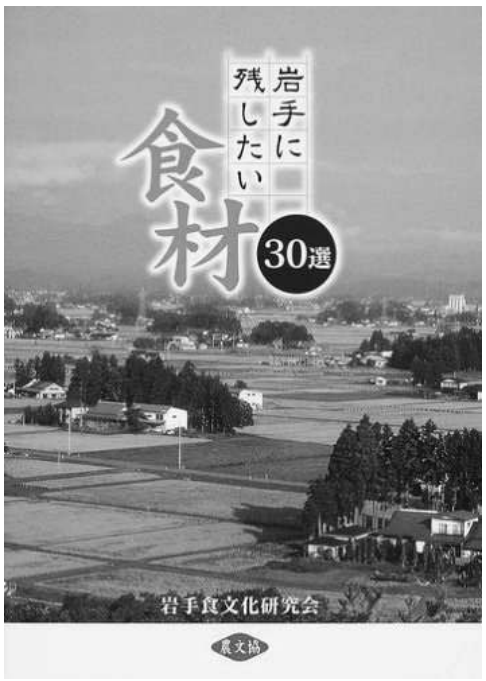
外食や中食は不特定多数の人に提供されますので、一般的には、味は画一化され、どのような食材をどこの誰がどんな風にして作ったかがわからず、安全や安心感に問題があるのではないかといわれています。

家庭料理は特定の人のために作ります。たとえば、「あなたは体調が悪そうだから消化の良い調理にした」とか、その時の食べる人の体調や様子にあわせます。手作りの良さは食べる相手を思いやる気持ちがあることだと思います。ですから、手作りの食事は心を暖かくしてくれるのです。しかし、毎日手作りにしようと考えて、負担になるのでは逆効果です。家族がそろう曜日や行事の日に、家族みんなで料理を楽しんではいかがでしょうか。一緒に料理して一緒に食べることが、人間が人間らしく生きていくうえでの基本的な教育であり、家庭でできる最も基本的な食育だと思います。岩手に暮らしている私たちは、季節の食材を季節の行事毎に調理して食べることができる、とても恵まれた環境にありますので、家族や仲間と料理を楽しみ、一緒においしく食べてほしいと思います。

岩手では郷土食は多いのですかー

多いと思いますが、どんどん少なくなっています。郷土食は、単に栄養が豊富、安全、安心というだけではなく、それぞれが食べ続けられてきた背景や意味をもっています。その意味を知ることが、本来食とはどのようなものだったのかを考えるうえでとても重要だと思います。岩手は自然においても経済的にも厳しい環境にありましたが、人々はどうしたらおいしく楽しく食べることができるかを考え、技や知恵を生み出しました。郷土食にはそのような人々の思いが詰まっています。

一方、岩手には、その願いや思いが込められた郷土食を確実に伝えていこうと思っている人がたくさんいます。県も「食の匠」を認定し、伝えていこうとしていますし、私が代表をしている岩手食文化研究会も、岩手の食材の素晴らしさと郷土料理を伝えていくことを中心に活動しています。食文化研究会が作った本が「岩手に残したい食材30選」です。それぞれの食材の由来、生産・栽培の状況、食べ方、行事とのかかわりをまとめました。背景を知って食べるとおいしさが違ってきます。このような組織のある県は、多くはありませんので、岩手では他の地域に比較して多くの郷土料理が残っているのだと思います。



今後、私たちはどうしたら良いですかー

生産者は消費者がどういうものを欲しがり、何を考えているかを知るために、もう少し消費者に近付き、交流する機会を多く持つことが必要だと思います。

消費者もせっかく岩手に住んでいるのですから、自分たちが安全でおいしい食材を得るため生産者がどれだけ苦労しているのか、生産者が何を考えているのかを学ぶことが大切です。生産者との交流が深まれば、もう少し大切に食べようとし、少し高いお金を出してでも県産食材を買うと思います。また、消費者は安い食材に対しては、なぜ安いのかを考えることも大切だと思います。

生産者と消費者をつなぐ役割をする人が増えることも大切で、それによって地産地消も進み、消費者にとっても生産者にとっても利益があると思います。気がついている人も多いと思いますが、一般の人たちの理解が広がることを期待しています。

保団連発行　患者さん向けパンフレット
「より良く食べるはより良く生きる」
ＤＶＤもございます。
ご希望の際は無料でお送りいたします。

パンフレット「より良く食べるはより良く生きる」についてー

「より良く食べるはより良く生きる」は食育の基本でもありますし、お医者さん方がパンフレットをつくり、普及啓発をしている姿勢にとても勇気付けられました。このような運動を今後も行っていただければ嬉しいですし、食育の支援をお願いしたいと思います。

より良く生きるためにより良く食べていかなければいけませんが、こういう感覚が薄れてきています。みんなが食の大切さを認識し、みんなでできることから食育に取り組んでほしいと思います。

生産者の思い

小笠原　憲公（のりゆき）さん（62歳）　章子（あきこ）さん（妻）

プロフィール
出身　盛岡（本宮）
高校卒業後、実家の農家（米、野菜）で働く（専業農家）

※本文中　**憲**は憲公さん
章は章子さん

息子さんに継いでもらいたい思いはありますか？

憲：最初はありましたが3人の息子は別の道に進んだので半分諦めました。

機械も面積もあり、農地を潰すわけにはいきません。委託や農業の志のある若い人がいたら手取り足取り教えて任せるなど、道はあります。

もともと農家を継ごうと思っていたのですか？

憲：ベルトコンベアの上に自分の人生がのっているみたいで農業は嫌いでした。親父に百姓しかないと言われ、10代は随分悩み、反発しながら稼いでいました。

その気持ちが変わったきっかけは？

憲：結婚して子どもが生まれてからでしょうか。農業以外に道はないと自覚したのは40代くらいだったと思います。

出荷はどのようにしているのでしょうか。

憲：若い頃はきゅうりなどを一定の面積で作って、農協や市場に出荷していました。野菜は時の相場で動きます。出荷しているうちに考えが変わり、農協や市場のやり取りだけでは生活できないと思い、生協とかけあって初めて産直という形で行いました。

「新鮮で安全」をセールスポイントに、グループを作って始めました。ある程度自分で値段を決めることができて市場に左右されません。安定した価格で安心して生産・販売できることが最大の魅力でした。

章：主婦の中には、産直めぐ

りを趣味としている人もいると聞きます。地場のものが市場にはなくても産直にあるということも理由だと思います。

憲：産直を始めてから農業の面白さを実感するようになりました。

農薬についてー

憲：できるだけ使いたくないので必要最小限です。予防的に虫が出そうだから、病気になりそうだからかけるということはしません。

章：春物は冬を越すので虫がいませんが、最近は温暖化の影響で虫もいたりします。

ブロッコリーはすごく虫がつくので、水につけてから出荷するので手間はかかります。普通は5回くらい農薬をかけますが、うちは1、2回で、虫が成長して出てくる頃にかけます。野菜が育つまで1ヵ月もあるので、その間に農薬は畑の中で土に浄化されます。収穫前には絶対に使わないようにしています。

消費者に知ってもらいたいこと

章：私たちは苦労して作っても、価格が安定していなくて大変です。

季節にないものを求めてくる方もいます。輸入品があるので年中何でも食べられる時代ですが、季節のものを食べるのが体にも良いということを勉強してほしいです。また、岩手の経済のためにも地場産のものをぜひ食べて欲しいです。

憲：味噌を作って販売していますが、自分で作った大豆と米と麹で、買うのは塩だけです。ところが企業で作っている味噌はいろんな添加物が入っています。果たしてそれでいいのかと思います。消費者のみなさんは無批判になんとなく買って食べるというのではなく、どういったものが入っているのか関心を持っていただきたいと思います。

給食について

章：給食はその日のメニューにあわせて朝、配達します。生徒数が少なく、少ない量をガソリン代をかけて運ぶのは大変ですが、子どもたちに良いものを食べさせたいという思いで続けています。

給食を下見に行った時、メニューについて放送していて食育がしっかりなされてていてすばらしいと思いました。

子どもに食べさせたいもの

章：去年、何とかとうもろこしを丸ごと給食に出してほしいとお願いしました。子どもたちはすごく喜んでいました。本当はとうもろこしはとれたてが美味しいんです。丸ごと食べるという食感を味わあせたいです。

減反について

憲：減反政策が出た時、皆さんが諦める傾向にありましたが、私は矛盾を感じました。

昭和40年代、岩手では50万トン運動といって増産を推進していました。総合パイロット事業として雫石も開田されました。それが中途半端なうちに、米が余ったといって、昭和40年後半に減反政策が始まりました。

実際に米は余っていたのでしょうか

憲：少しは余っていましたが、それよりもアメリカの押し付けが原因です。国際分業論によって、自動車などを輸出する代わりに、米を輸入すれば良いと減反政策と一緒になって米の輸入が始まりました。

減反しなければ村八分という感じで、相談すればみんな減反、減反でした。強制的な減反で、減反しなければ米を買わないというペナルティもありました。

これからの農業を支えるためにはー

憲：農業を国の基幹産業として位置づけて欲しいです。食を大切にすることは生きることにつながってきます。お医者さんは命を守る聖職者ですが、そういった意味でも農業も聖職だと私は自負しています。

安全性もそうですが、国が自給率を高める努力をしなくてはいけないと思います。そのためには補償も必要です。決して高く売りたいというわけではありませんが、生産費もあります。農業は個人の努力ではなく、きっちりとした政策があって農業として自立できるということを政治家はみてほしいと思います。

国産でも農薬が使われていると思いますが

憲：そこだけは農水省は厳しいと思います。外国には甘いけれど日本の農業者に対する安全性は厳しくしています。

章：大企業が儲けるために中国で作らせて逆輸入しています。儲け第一で安全管理がなっていません。検査を潜り抜ければ良いと言う程度にしか考えていません。

憲：法律が変わって、家族経営ではなく、企業が経営するように進めていますが、食の安全からみれば、家族労働を基本とし、1つ1つの農産物に目が行き届くような生産が望まれていると思います。

命のつながり

憲：私が若い頃は食の安全というのはなく、まっすぐで虫のつかないきゅうりを栽培しなければいけませんでした。

りんごは最低でも年に7回薬をかけます。私はなぜりんごをやめたかというと、アレルギーになったからです。親父もりんごを作っており、手袋もマスクもせず薬をかけていました。肺気腫だったので、薬漬けが原因の1つではないかと思います。

今は除草剤でもMOというのが製造中止になっています。それはたくさんの農家の人たちがガンになったからです。その都度、研究者が問題として淘汰してきました。お医者さんたちも因果関係があるのではないかと探求しています。農薬もいい方向に制限されてきました。お医者さんたちが果たしてきた役割、農業者が犠牲を通して果たしてきた役割は大きいのではないでしょうか。そういうつながりを大切にしていきたいと思います。

今、産業廃棄物が捨てられて水が汚れ、田んぼが作れない山間部も出てきています。自然環境の破壊、食、命、こういうのは結びついているのではないでしょうか。保険医協会の活動と我々農民の行き着くところは一緒だと思い、嬉しくなります。

食の安全についてー

組合員のみなさんは、安全・安心な商品を求めて加入している方が多く、その願いに応えるために、いわて生協では、33年前の生協牛乳の産直を始まりとして、県内の生産者との産直や、独自のコープ商品「アイコープ商品」などの開発、地産地消の取り組みなどを、積極的にすすめてきまし

地元を元気に

金子　成子 さん

岩手県生活協同組合連合会
いわて生協協同組合　組織本部長

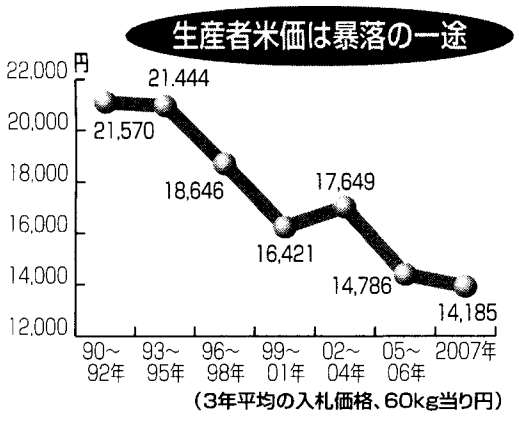
プロフィール

岩手県奥州市（旧江刺市）出身。49歳。岩手大学在学中に、組合員自らが出資・利用・運営し協同の力でくらしをつくっていく生協の活動に共感し、いわて生協の前身盛岡市民生協に入協。98年から現職。07年からは岩手県生協連専務理事を兼務。

下がり続ける生産者米価 これでは作り続けられない!

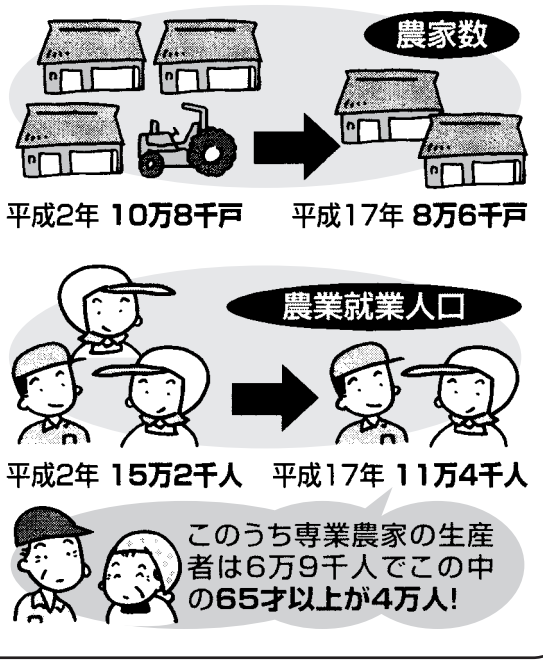
生産者米価は90年代は2万円以上でしたが、年々下がり続け、現在は1俵（60kg）で1万4千円程度と2／3に。

暴落の影響を受け、07年の稲作農家の1日の平均報酬は1,430円。時給179円というひどさに。これでは生産が続けられません。



県内の専業農家の58%は65歳以上

岩手県の農業就業人口は、ここ15年足らずで25%も減っています。しかも、専業農家6万9千人の半分は65歳以上と高齢化が深刻。



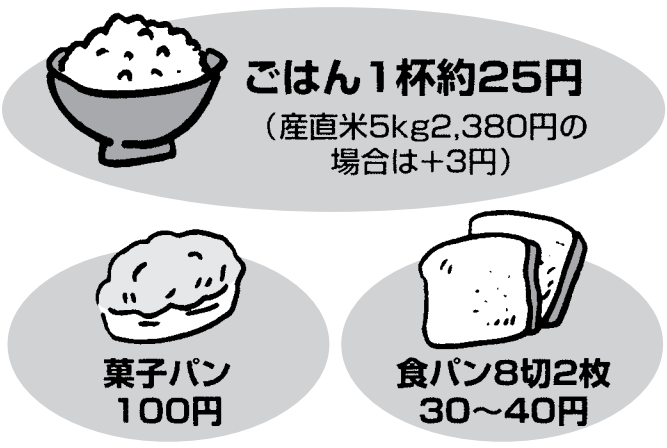
■　保団連メールマガジン購読者募集中！　詳しくは保険医協会までお問い合わせ下さい。（TEL 019-651-7341）

た。

しかしご存知のように、今年1月、日本生協連の「コープ手作り餃子」で農薬中毒事件が起きてしまいました。いわて生協では店舗では扱っていませんでしたが、共同購入では取り扱いがありましたから、組合員さんからは「がっかりした」「生協を信頼していたのに」という声をたくさんいただきました。今回の事件をうけて、いわて生協では、商品の品質管理の強化、もう一方で、食の安全を守るためには農林漁業を守り自給率を向上させていくことが必要であると、これまで以上に産直や地産地消の取り組みを強めています。

ごはん1杯は25円～30円

食べる量が減ったとはいえ、毎日の主食として欠かせないお米。平均しても一日の栄養所要量の約1／3をお米から摂っています。糖質、たんぱく質、食物繊維などを含み、栄養価が高いわりには、1杯25円前後と安いことも見直したいですね。（米1合＝ごはん2～2.5杯）



品質管理の強化とは―

いわて生協では、海外製の加工食品については、メーカーによる残留農薬検査を実施、またアイコープ商品では工場点検を強めたり、原料が特定している商品については外部委託でＤＮＡ検査などを行い、きちんとそれらが使われているかどうかを調べてます。

また産直品についても、留農薬検査のほか、組合員代表も参加して「公開安全認会」を行い、指定どおり栽培・肥育になっているのをチェックしています。

日本生協連のコープ商品は、コープ商品の数をしぼり商品検査や工場点検の強化危機管理体制の強化などをすめています。

添加物・遺伝子組み換え食品について

国が許可している添加物は、合成で３６９種類、天然で４１８種類。お菓子ひとつにも数種類の添加物が使われており、普通に食べていると、１日80種類も採っていると言われています。国は１つずつの添加物の検査はしていますが、２～３種類の添加物を一緒に摂取した場合の複合的な検査はされていません。

また、遺伝子組み換え食品も心配です。世界で最も遺伝子組み換え食品を食べているのが日本人だといわれています。アメリカでは、バイオ燃料への活用もあり、とうもろこしと大豆は８～９割が遺伝子組み換えになってきています。日本のサラダ油やしょうゆなどは、アメリカからの脱脂大豆やとうもろこしを使っており、家畜の飼料もほとんどがアメリカです。遺伝子組み換え食品は、日本に輸入されるようになって10数年ですが、これからどんな影響が出てくるか心配です。

加工品について―

組合員さんからも、共同購入では「加工品の取り扱いが

検査の結果は

いわて生協で確認した海製造加工品の残留農薬検査どでは、問題はありませした。もちろん、工場点検産地確認会で発見された点などは指摘をし改善を行せています。また、いわて協の「品質管理室」では、主基準を設けて供給商品の菌検査をしており、その検結果に基づき、店舗や製造託先への衛生改善を指摘しています。

また、検査ではないのが、いわて生協の「食品添物の自主基準」（国が許可ている添加物でも日本生協のリスク評価に基づき１１品目を規制）にあわない商品は、取り扱いをしていません組合員さんからいくら強い望があっても、特に「不使用添加物」（22品目）を使用している商品は取り扱いできません。例えば、あるメーカーさんのパンに、いわて生協では不使用添加物に指定している臭素酸カリウムという添加物が入っていますが、いわて生協向けにはそれを抜いてもらっています。安全・安心を担保するために、こうした取り組みを地道に行っています。

県内の農家を支えるために

いわて生協では、県内32ヵ所の生産者のみなさんと産直を行い、昨年は31億円の売り上げになっています。がんばって作っていることを組合員の皆さんに理解していただき、相応の価格で利用していただくことで生産者の方を支えています。また、店舗と共同購入で毎月１回「岩手を食べよう」という企画を行い、県産の商品のよさと利用を広げる取り組みも行っています。

また、今年は6月の「組合員のつどい」（県内４００会場に６０００人が参加）で、食の安全と自給率を向上させるための学習を行いました。この間の国の政策によって、米価格が下落し、また一定規模以上の農家しか補助を受けれないため、中小の農家が立ち行かなくなっている状況で多くなってきた」という不満の声が出されています。しかし、世の中全体としては、便利な冷凍食品や半調理品などの加工品が増えてきており、生協でもそうした商品の利用がのびてきています。確かに、添加物などのことを考えれば、素材から自分で手作りするのが一番だとは思いますが、仕事や子育て・介護などで忙しい女性にとっては必要な面もあります。また、例えば、さばのみそ煮の冷凍品、若い組合員さんがそれを利用することで、こういう味なんだ、次は自分で作ってみようかと思うことも大事だと思います。いわて生協では、地域の集まりや店舗などで、レシピ紹介や教えあいなどにも取り組んでいます。

食育について―

今の食の偽装などの問題は、作る人と食べる人の距離が離れてしまったことも、大きな要因だと思います。いわて生協では、食べる人がもっと作っている人のことを知るような「食育」をしていきたいと思っています。例えば、産地見学では、子どもや若いお母さんたちが、生協牛乳の生産者を訪問し、牛乳はお産をした牛のおっぱいで作られ、２産３産するとその牛は肉になってしまうなど、多くのことを学びます。牛乳は、こうした牛や生産者のおかげでできていることを、身をもって実感することが、何を選んで食べるかにつながります。

消費者に求めること

食に対して不安に思っている人が多く、安全・安心なものを家族に食べさせたいと思う一方、家計が苦しく、安いものを買わざるを得ない消費者も増えています。しかし、多少高くても、産直品やアイコープ商品など地場の商品を利用することが、地元の生産者や企業を支え、地域経済を支え、結果として自分たちのくらしにもはねかえってきます。買物の際に、こうしたことをちょっと考えてほしいし、そういう消費者が増えていったらいいなと思います。

子どもに食べさせたいもの

お米です。アメリカでは連作障害になるため、とうもろこしと大豆を交互に植えていますが、日本の田んぼでは毎年同じ土地でお米を作ることができます。雨が多く水が豊富な日本の風土にまさにあった作物であり、保水の役割も果たしています。世界では食糧危機が叫ばれ、９億人もの人が飢えている今、全国で４割もの田んぼを減反して作っていないのはもったいないことです。もっとお米の良さを見直し、パンなどに比べても経済的であるお米を、もっと食べさせたいですね。

「より良く食べるはより良く生きる」パンフレットについて

タイトルがいいですね。よく噛んで食べることが認知症の予防につながるなど、どう食べれば健康につながるかということが改めて勉強になりました。また、自給率の問題にもきちんと触れていて、バランスのとれたパンフレットになっていると思います。

いわて生協の組合員さんの中でも、認知症や更年期など健康への不安の声が多く出されています。しかし、病院ではなかなか聞けないという方も多いので、保険医協会の先生方のお力を借りて、地域でそうした学習会などを開催できればと思います。

より良い医院経営とは―

11月30日、経営セミナーを盛岡で開催しました。堺田幸志税理士事務所所長の堺田幸志氏（盛岡市在住）が開業時・開業後の経営と税務対策と題して、開業の心得や開業場所の選定、医療法人のメリット・デメリットなど、幅広くお話いただきました。

続いて、桂労務社会保険総合事務所所長の桂好志郎氏（京都市在住）が「やる気にさせる雇用管理　募集・面接・スムーズな退職」と題して改正パート労働法などに触れながらサービス残業や賃金、採用管理から解雇までを分かりやすくお話しました。

当日の資料は保険医協会のホームページの会員ページに掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

「岩手県保険医協会」で検索または

「http://www.i-hoken-i.org」をご入力ください。

雇用管理の勘所

（１）すべては採用から＝職員は何ものにも替えがたい財産　「よい職場にはよい人材が集まる」

（２）もっとも大切なことはトラブルを起こさない＝書面による労働条件の通知は事業主の義務

（３）集団で仕事を行う場合は、トータルパワーを引き出しより大きな力にしていく

（４）コミュニケーションを労務管理の基礎に

■　東北銀行、北日本銀行と協定融資制度がございます。詳しくはお問い合わせ下さい。FAX 019-651-7374 またはメールiwayou@doc-net.or.jpまでお願いします。

講演要旨

新型インフルエンザと肺炎球菌ワクチンについて

長崎大学名誉教授
伴帥会愛野記念病院名誉院長　松　本　慶　蔵

1997年香港での高病原性トリインフルエンザ（A型：H5N1）の発生時、18名のヒト感染者が出て6名死亡という事態は、トリインフルエンザより直接のヒト感染というので世界の注目を集めた。現WHOのChan局長は、その時期の香港の衛生局長で同年12月末、一気に鶏類を処分して危機をのりこえた。

2003年再びベトナム、タイで高病原性トリインフルエンザが発生し、主に鶏に感染が認められ、関係者はその対策に苦慮したが、香港の処置を見ならい屠殺したものの、ヒト感染者が生じた。

しかしいずれも肺炎が死亡の原因であり、鶏の全身感染症とは根本的に違っていた。

その後中国、そして中東、東欧、アフリカへも高病原性トリインフルエンザは拡大流行し、ヒトの感染者も増加しているが、現在の世界的大流行地はインドネシアである。国別の死亡者数もこの国が断トツである。その理由は香港、タイ、ベトナムのように、感染鶏の完全屠殺を実施しないことにあると考えられている。

しかし現在まで新型インフルエンザは発生していない。その候補ウイルスとしてH5、H7、H9、H2があげられているが、H5が最大候補としているのはWHOである。

いずれの新型インフルエンザの発生時には、そのウイルスのレセプターはSA－α2、6－galとヒト型であり、現在のトリ型のSA－α、2、3－galから変異する必要がある。

ヒト型の新型インフルエンザは経気道感染であり、現在の香港型（H3N2）やソ連型（H1N1）インフルエンザと同様である。トリ型の経胃腸感染とは完全に異なるのである。この点の誤解が現存するので特に注意して強調しておきたい。

その上今日はスペインかぜの時代（1918～19）と異なり、①迅速診断法の進歩と実践、②抗インフルエンザ薬、③栄養状況の著しい改善点があり、その後に続く④ワクチンの産生が果たせる時代なのである。

インフルエンザによる合併症の中最多のものは二次的細菌肺炎である。現在の肺炎の最大の起炎菌は肺炎球菌である。スペインかぜの時にも米国、日本共に同様であった。米国の研究ではBrundageらのスペインかぜの時の二次的細菌性肺炎が注目されたが、この時の主要起炎菌はやはり肺炎球菌であり、次は黄色ブドウ球菌とA群溶連菌であった。

インフルエンザの時に二次細菌感染を惹起する理由は、①インフルエンザウイルスの感染した線毛細胞が脱落すること、②インフルエンザウイルスが好中球の貪食殺菌能を低下させること、③線毛細胞脱落後に肺炎球菌のレセプターであるPAFレセプターの増加することの３点である。

それを予防するためには、インフルエンザワクチン（毎年）と肺炎球菌ワクチンの併用が有効である。

現在65歳以上の高齢者に対するインフルエンザワクチンの公費一部負担については法的に定められているが、肺炎球菌ワクチン（ニューモバックス®）については、今日急速に自治体によって全国的に公費一部負担が拡大されており、現在77市町村になっている。2000年度から130万人以上が接種されており、65歳以上の4.3％に達した。しかし米国の65歳以上の人口の65％以上には到底及んでいない。

この両者の併用については、スウェーデンのすぐれた研究があり、65歳以上の10年毎の死亡率も57％低下させること、肺炎、肺炎球菌性肺炎の発症も有意に低下させたことが証明された。

実際にこの肺炎球菌ワクチン接種による費用対効果の研究でも証明されている。特に東北大学山谷睦雄教授の研究でも明らかになっている。

今後高齢者が益々増加する今日、明るく健康な高齢生活のためにも、このようなワクチンの接種は役立つのである。

尚、日本での本ワクチンによる重症の副作用例は1例も認められていない。

再接種の今日の動きについても発表された。

熱心にきく参加者

講師の松本慶蔵先生

貴重な講演会だった

新型インフルエンザ、肺炎球菌ワクチン講演会

11月27日、盛岡のホテルで世界的にも高名な長崎大学名誉教授の松本慶蔵先生に「新型インフルエンザと肺炎球菌ワクチンについて」と題してご講演いただきました。

松本先生はトリインフルエンザ発生からヒト感染、死亡の原因について、肺炎の起炎菌である肺炎球菌について詳しくお話され、肺炎球菌ワクチンの効果と公費一部負担が77市町村まで拡大されていることに触れました。

岩手で助成が行われているのは藤沢町のみです。これからの時期、インフルエンザと肺炎の罹患率が高くなります が、予防のためにもワクチン接種が求められています。

参加者は「肺炎球菌ワクチンについてお話を聞く機会が少なかったので貴重な講演会だった」「大変勉強になった。肺炎球菌ワクチンの効果・再接種の可能性について理解できた」などの感想が寄せられ、松本先生の深く、貴重な講演を約70名の参加者は真剣に聴いていました。

理事会だより11月

【日　時】２００８年11月11日（火）19：30～21：20

【場　所】盛岡フコク生命ビル会議室

【出席者】役員、事務局併せて17名

1、２００８年度第６回常任理事会議事要録が承認された

2、２００８年10月期活動報告並びに２００８年度11～12月期活動計画について承認された

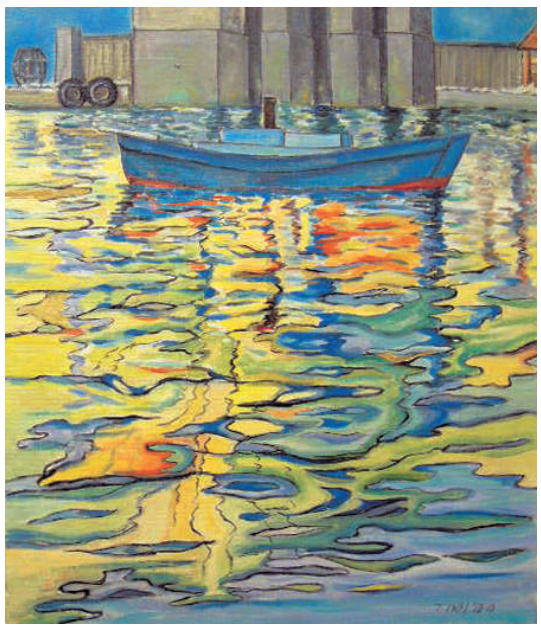
3、保団連代議員会発言通告について意見を受け付けることになった

4、「日本の青空Ⅱ　いのち輝く里（仮題）制作・上演運動を成功させる岩手の会」の取り組みに参加することになった

5、ジャックスより、患者さん向けメディカルクレジットの提案・斡旋依頼について詳細を確認の上、会員に案内することになった

第27回 保険医芸術展受賞作品

～ 実行委員長賞 ～



「水面の彩り」（油絵）

岩井　利男

「山なし」（粘土工芸）
「七折の滝」（油彩画）

高橋　竜子

～ 保険医芸術展賞 ～

「水　蓮」（油　絵）

千田　英夫

■　川柳を募集しています。テーマは医療・格差など自由です。FAX 019-651-7374 またはメールiwayou@doc-net.or.jpまでお願いします。