

## 講演会報告

### Lecture Meeting Reports

#### 1) 和田安郎先生講演会

2018年12月15日（土）K306教室において、生活科学研究所主催で、今年度で非常勤講師を定年退職となる和田安郎先生に「食品衛生行政に携わって」というタイトルで特別講義をしていただきました。お話の中ではメディアにも幾度となく取り上げられている先生の趣味にかかわるお話「私の趣味と牛乳の衛生」についてもうかがうことができました。当日は、本学教職員はもとより、食品衛生行政で活躍する卒業生も駆けつけてくれました。



#### 2) 平本福子先生講演会

2019年2月9日（土）C203教室において、生活科学研究所主催で、平本福子先生の最終講義が行われました。「女子大生活50年 私が教育・研究を通して伝えたかったこと」をテーマとしてお話しいただきました。

平本先生が女子大生活を通して行ってきた研究や教育を深く知る大変有意義な時間となりました。講義後は、学生食堂（ピエリス）に場所を移し、平本先生を囲んでの茶話会を行いました。多くの方が出席され、平本先生の研究・教育を通しての絆の強さを感じました。



和田安郎先生、平本福子先生には講演内容をまとめていただきました。

## 「食品衛生行政に携わって」 および 「私の趣味と牛乳の衛生」

和田安郎\*

Ysuro WADA

### 「食品衛生行政に携わって」

私は東北大学から農学博士の学位を授与されて以来、長年の夢でもありました大学教員になることを目指し、当時の主任教授のご指導の下で就活に勤んでおりましたが、私自身の力不足に加えて各大学の学閥の壁に跳ね返されて約2年半もの就職浪人時代を過ごしました。もともとは牛乳の化学についての研究をしていたのですが、そんな時に「仙台市に入らないか」との話があり、いつまでも就職浪人をしている訳にもいかず嫌々ながら仙台市に奉職しました。最初の配置先は「仙台市東保健所」で、いずれは「仙台市衛生試験所（現在の衛生研究所）」へ異動との確約もありました。当時、私は保健所とは野良犬の捕獲や不要な犬猫の引き取りと殺処分などを任務としている役所、という程度の知識しか無く、イメージ的にも最悪だと思っていたのですが、実はそのような仕事は「飼犬管理事務所（現在の動物管理センター）」が所管しており、保健所ではやっていないこと、さらに食品衛生、環境衛生分野のエキスパート（監視員）が日々活動していることを知りました。食品衛生係に配属されましたが、気分的には博士のプライドが心の大部分を占めておりましたので、「なぜこんな仕事をしなければいけないのか」と憂鬱な門出でした。今考えると、要するにくだらないプライドに支配されていたということなのですが、新しいこと（食品衛生行政の何たるか、について）を覚える毎日がその呪縛から解放してくれました。

食品衛生監視員の仕事は食品取扱業者（飲食店やスーパー、食品製造会社など）の監視と衛生指導、新規営業許可処分などですが、その任務を果たすためには当然ながら営業者などの会話から始めなければいけません。私はその一連の任務遂行が次第に好きになり楽しくもなっていました。監視員は結構強力な権限を与えられておりますが、若かりし頃の私は若干ながら権威主義的なところも持っておりましたので、この仕事が性に合っていたのかもしれない。

ベテランの食品衛生監視員ともなりますと、「こんにちは、保健所です」と言って店舗に入って行った時に、その時の営業者の反応ひとつで「この人はどういう人間なのか」ということがわかるようになります。必ずしも素直に衛生

指導を受け入れてくれる人ばかりではありません。いわゆる懐柔作戦が必要なことも屡々です。若気の至りで営業者とのトラブルも多々ありましたが、最終的にはほとんどの方々がその指導を受け入れてくれました。遣り甲斐を感じる時でもありました。

衛生研究所への異動も断り、最終的には青葉や泉保健所の衛生課長、そして保健所衛生課の統括部門である市役所本庁の生活衛生課長を歴任しましたが、今では10名の宮城学院女子大卒の食品衛生監視員（正規、嘱託を含めて）が仙台市の保健所等で活躍してくれています。今年4月からはさらに1名増えますが、彼女たちは私の誇りです。「食品衛生学」の講義が少しでも役立つのかなと嬉しく思える今日この頃です。

### 「私の趣味と牛乳の衛生」

1年生前期の1回目の講義の冒頭、「私はこの大学の専任教員ではなく非常勤です」ということのほか簡単な自己紹介をしています。その中で趣味の話もしています。それは「牛乳キャップの収集」。私がまだ小学生の頃の仙台市内（今の市域面積の半分以下の頃）には25ヶ所もの牧場とそれに併設されている牛乳工場がありました。わかりやすい所では、今仙台市消防局の建物（青葉消防署併設）が建っている場所には当時は牧場があり、牛乳を生産していました。このように昔の牛乳工場はそれぞれ地域に根ざした営業を営んでいました。

当時の牛乳は食料品店（スーパーも無い時代）で売っているものではなく、毎朝各家庭に配達される日配品でした。しかし、当時の原乳（生乳）は細菌数が非常に多く、当時当たり前だった低温殺菌では数多くの細菌が生残り、家庭に配られた頃には既に腐敗、または発酵が進んでいたことも多々あったほどです。現在は通常の牛乳と差別化を図るために「低温殺菌牛乳」なるものが販売されていますが、科学の進歩による原乳の乳質改善の賜物です。

このことを物語るのが古いキャップで、当時は今のような期限表示などが記されている訳も無く、販売曜日が表示されていました。日持ちが悪かったために牛乳が週を跨いで配達されることなどあり得なかったからです。その後昭和32年に、本学教授でありました故伊達洋司先生が当時

\*宮城学院女子大学食品栄養学科

勤務されていました「宮城酪農」は、伊達先生がリーダーとなってUHT殺菌法を全国に先駆けて導入したのですが、そのことによって牛乳の日持ちは格段に良くなり、たちまち人気商品となってUHT殺菌法は瞬く間に全国に普及しました。しかし、日持ちが良くなったことによって販売曜日表示では先週のものか今週のものかわからないという現実に直面するに至り、製造年月日表示を経て現在の期限表示に変更されたのです。また、今では乳等省令の変更などがあり、乳脂肪率、無脂乳固形分含量などの表示が義務化されました。それに伴って乳業メーカーはキャップの

デザインの変更を余儀なくされ多くの新しいキャップが市場に出回ることとなりました。それらの収集が出来たのは幸せなことでした。

子どもの頃には夢にも思いませんでしたが、こうして収集してきたキャップを眺めて見るとそのキャップが使用されていた年代がわかりますし、記載されている項目の一つ一つが科学の進歩を物語る貴重な資料であることがわかります。何でも一つのことを深く掘り下げると、それは科学の道に通じることを感じずにはいられません。