

老人ホームにおける食事に関する考察 —1940年代から1980年代に焦点を当てて—

鳥羽 美香*・高橋 明美**

Key words : 食糧難, 生活の場, バイキング食, 夕食時間

研究目的

筆者達は戦前の養老事業から食事を軸にした処遇に関しての考察を続けている(鳥羽 2021)。本研究は、戦後、特に1970年代以降の老人ホームの近代化が進む中で、当時の実践現場において、食事がどのように変遷し、それが処遇にどのような影響を与えたかについて検討する。本稿では、時代区分をした上で1940年代から1980年代位までの時期について明らかにすることを目的とする。

本稿では、養老院、保護施設、養老施設、養護老人ホーム、特別養護老人ホーム等各種高齢者施設に関して、時代により呼び方が異なることから、原則として「老人ホーム」と統一して記述することとする。

研究方法

本研究は文献研究である。本稿では第2次世界大戦後の食糧難の時期から食事時間等の改革が進んだ1980年代までの現場実践が掲載されている雑誌記事を中心に収集した。

まず戦後すぐの時期の老人ホームにおける現場実践が紹介されている『養老事業だより』(全国養老事業協会)であるが、これは、それまでの『養老事業』から題名が変わったものである。そして後続誌の『老人福祉』(全国社会福祉協議会老人

福祉施設協議会)、『社会事業』(中央社会福祉協議会・全国社会福祉協議会)と後続誌の『月刊福祉』(全国社会福祉協議会)、『ゆたかなくらし』(時潮社)等を主な研究対象とした。時代区分としては、1. 1940年代から老人福祉法制定まで、2. 老人福祉法制定より1970年代にかけて、3. 食事時間の改革も進んだ1980年代、と分けて検討した。特に1972年に中央社会福祉審議会老人福祉専門分科会「『老人ホームのあり方』に関する中間報告」において、「老人ホームを「収容の場」から「生活の場」へと高める」との方針が示されたことで、それ以後徐々に各老人ホームの食事に関する取り組みも近代化していったことから、1972年を境とした献立等に関する変化について注目した。

以上、本稿では食事に関する記事が確認できた終戦後1940年代から、1972年の上記「『老人ホームのあり方』に関する中間報告以後食事時間の改善が見られるようになった1980年代までの間について、食事の提供方式や提供時間、メニューの変化などに着目して記事を収集分析し、各地の老人ホームの取り組みや状況を考察した。

研究結果

終戦後から1980年代までの雑誌記事等を分析したところ、老人ホームにおける食事への取り組みは、献立の多様化、行事食、選択食、バイキン

* 人間学部人間福祉学科

** 明治学院大学社会学部附属研究所

表 1 高齢者の嗜好を尊重した取り組み

年	雑誌名	題名	キーワードなど
1949	養老事業だより 3	財団法人浴風会浴風園の近況	主食不足 園内で甘蔗栽培
1955	社会事業 38(3)	付 老人に対する給食の問題について	献立表, 嗜好聴取, 二種類以上の給食, 特別食
1957	老人福祉 (19)	養老施設の給食概況二	四季の行事, 季節の献立, パン食献立
1962	月刊福祉 (8)	老人食を地域の中に	米の偏食, 講習会, 給食アンケート
1965	老人福祉 (33)	養護老人ホームにおける栄養教育	話し合いによる栄養教育
1968	老人福祉 (36)	老人によりよいくらしを 「昭和 42 年全国老人福祉施設関係者会議報告」	栄養士の未配置 楽しい雰囲気 食事 献立カードの作成
1969	老人福祉 (38)	老人の献立カード発刊のご案内	献立カード発刊
	老人福祉 (40)	老人の生活歴と嗜好について 老人の栄養教育	選ぶ自由と楽しみ 複式献立 教育 話し合いと実行 給食委員会
1971	老人福祉 (42)	これからの老人ホームにおける給食	パン食 四食制 複式献立 委託給食
	老人福祉 (43)	老人ホームにおける健康指導	個別指導カードの作成
1973	老人福祉 (45)	開かれた施設へ“転身”老人ホームの 給食機能の地域開放に関する実験報告	在宅老人への食事サービス 昼はパンかうどん パンとご飯好きな方を選ぶ
1975	(長浜和光園で三食バイキング開始)		
1979	老人福祉 (55)	老人ホームにおける行事食について	行事食 実施時には老人の参画 バイキング 複数献立 模擬店 喫茶 食堂 高温給食 家庭的な雰囲気
1982	老人福祉 (61)	特別養護老人ホームにおけるバイキングへの 取り組み	生活の場 3食バイキング 自分たちの家庭 自主的で自由 管理されていない生活 選択献立
	ゆたかなくらし (8)	籠の鳥は鳥の資格を失う 施設らしさをとりのぞく 「生活の場」にできるか老人ホーム	三食バイキング 家庭なみのスタイル 生活の場 生活の場 生活の色 生活のいぶき
1983	老人福祉 (64)	老人福祉施設における 食事サービスの向上を目指して	複数献立 バイキング 豊かな楽しい食事作り
1984	給食と文化	広島や兵庫でも三食バイキング実施。一般食とキザミ食もあり。 東京都でも S51 から実施。都でも昨今ではバイキング奨励。	
1985	ゆたかなくらし (35)	カルテをつくって嗜好つかむ一調理場から一	嗜好カルテ 懇談会 代替食 お好み食 家庭的な食生活
		3食バイキングの試み	生活の場 家庭的な食事作り 自ら考え選択する 主体性をもって生活 バイキング方式
1986	ゆたかなくらし (57)	分科会レポート 三食バイキングの給食実践	三食バイキング 健康の自己管理 自分で考えて食べる 給食委員会 自主性の疎外 地域のお年寄りの食生活, 老人ホームの専門性
1988	老人福祉 (81)	特集 老人ホームでの食生活をめぐる課題と 取り組み～より豊かな生活をめざして～ 「お年寄りの食生活と健康」	嗜好を活かす 栄養士との連絡 選択食 一人ひとり注文を取る 6時から8時が食事時間
		特集 Part3 「給食ではなく“ごはん”を 選択メニューで楽しい食事」	数種類のメニュー 好きなものを選んで食べる 給食ではなく「ごはん」 自分の目で確かめて注文
1989	老人福祉 (82)	私の発言コーナー テーマ「老人とお酒」	生活の場 家庭生活の延長 お酒 自由

出典：筆者ら作成

ゲ食などの高齢者の嗜好を尊重した取り組み（表1）と、適温食、食事時間の見直しなど的高齢者の処遇に配慮した環境調整などの取り組み（表2）に区分できた。以下、時代を区分しながら、これらを分析していく。

1. 1940年代から老人福祉法制定まで

1945年の終戦前後においては、社会全体の混乱とともに、老人ホームの食糧事情は非常に悪かった。1946年旧生活保護法においては、養老院は保護施設となり、1950年新生活保護法においては、養老施設と位置付けられたが、この時代は未だ老人福祉法制定以前の時代であり、上記の施設は生活困窮高齢者を対象とした、慈恵的な色彩が濃く残っていた時代であったと思われる。

そういった時代の中で、戦後の食料事情等に関する記述をみってみる。名古屋市内に現在もある名

古屋市厚生院^(注1)の食事に関する記録によると、「戦時中から余儀なくされていた食料の節約が、敗戦と同時により一層の窮屈さを伴い食物の欠乏は、三食雑炊となり、又は代用食で賄われ、然もその量は少なかった」（名古屋市厚生院1977：135）

また食料調達自体も配給食糧が遅配、欠配の連続で、職員は東奔西走したという。また、この時期アメリカ合衆国連邦政府の救済統制委員会（アメリカ合衆国大統領直轄の機関）が、1946年6月に設置を認可した日本向け援助団体によるラ物資の救援もあった。

終戦後の1949年ごろから、食事に関する「取り組み」に関する雑誌記事がみられるが、それでもまだ当時は貧困の中にあり、表1にあるように「園内の空き地を利用して麦、甘蔗などの栽培」（養老事業協会1949：17）を行うなど老人ホーム自

表2 高齢者の処遇に配慮した環境調整などの取り組み

年	雑誌名	題名	キーワードなど
1956	老人福祉 (18)	養老施設の給食概況一	保健所の協力、ブロック研究会、施設長の関心
1977	老人福祉 (52)	老人ホームにおける処遇の実態について —老人ホームにおける処遇実態調査中間報告概要	夕食の時間は90%近くが午後5時以前
1981	老人福祉 (58)	老人ホームにおける利用者処遇と生活時間 —食事時間を中心として	生活時間 職員の労働条件 早い夕食時間
1983	老人福祉 (64)	食事自由時間制への取り組み	食事自由時間制 自分のことは自分でやる 他の人を手伝う 自分で選んでくる 自分の生活を作り出す
1983	ゆたかなくらし (19)	時評 「老人ホームの職員のあり方を考える」	もりきり現状維持 夕食時間の改善 職種で意識の違い
1983	ゆたかなくらし (23)	ホテルのような一日 小田原<長寿園>での体験入居	夕食は五時 朝食は六時 献立表の掲示
1986	老人福祉 (74)	老人福祉施設の栄養士・調理員として <チーム・ワークの中から>	人間本来のあり方 楽しく食卓 離床運動
1987	ゆたかなくらし (66)	座談会 —施設・病院の給食を考える— “早い、まずい、冷たい”の改善を私たちの手で	適温給食 食事時間
		給食の外部委託をめぐる争点と医療・福祉労働	給食の外部委託認める
1988	老人福祉 (81)	特集 Part2 「日本型食生活でバランスよく」	適温給食と食事時間適正化および選択食の課題 生活の場 施設機能の向上
1989	老人福祉 (82)	第3回全国老人ホーム基礎調査から何を読み取るか 「3回の基礎調査が老人ホームにみたもの」	食事の重要性 盛り切りから選択食へ 選べる食事の増加 全員同じ食事が相当に多い 夕食時間の改善 5時以前の夕食 食事時間幅の改善

出典：筆者ら作成

体でも何とか食糧を確保しようとしていたことが分かる。

1950年代になると、戦後の食糧事情が改善しつつあり、行政では献立の立案と年2回の嗜好調査の実施を定めていた（広島県厚生課1953）。

1953年の厚生省の調査では、「栄養士を配置している施設は極めて少ない」（社会福祉施設研究会1956：11）、「献立表は全362施設のうち、87.6%が作成しており、特に100人以上の施設はほとんど作成している。1,600キロカロリーの施設は公立で1割強、私立で5分程度あり注意を要する」（社会福祉施設研究会1956：145）、「嗜好調査実施状況は行っているところが約7割、温食の設備があるところは、全体では45.3%」（社会福祉施設研究会1956：148）となっており、食糧難が続く中でも不十分なながらも献立表を作成して食事を計画的に提供し、また嗜好を反映しようとする施設の取り組みが見られた。

また、正月などの行事食等についても、例えば1951年の讃岐養老院の記録をみると、「お正月三

表3 尼崎長安寮 献立表（1951年）

日付	朝	昼		おやつ	夕	
	献立	献立	食材		献立	食材
10月14日 (日曜)	粥	うどん	あげ・玉葱・ とろろ昆布・じゃこ・ 醤油	むしばん	ちらしずし	高野とうふ・ごぼう・ 乾燥卵・ちりめん じゃこ・人参・砂糖・ 醤油
	つけもの (大根・なっば)					
	塩昆布					
	醤油					
10月15日 (月曜)	粥	味噌汁	パン 大根・人参・あげ・ けづりかつを	むしいも	(不明)	ごはん とうふ・かつを粉・ なまあげ・ サツカリン・ するめ佃煮・醤油
	つけもの (なすび・たくわん)					
	梅干					
	醤油					
10月16日 (火曜)	粥	ミルクコーヒ	パン さとう・サツカリン	まんじゅう	かやくごはん	れんこん・人参・ あげ・ごぼう・ かつを粉・ こんにやく ほうれん草おひたしごま入り
	たくわん					
	のり佃煮					
	梅干					
10月17日 (水曜)	粥	サンドウィッチ	ベーコン・きゃべつ・ 玉葱・じゃがいも・ きゅうり	乾パン	(不明)	ごはん うばぜ照り焼き 大根・サツカリン・ こいも・かつを粉・ さとう・醤油
	つけもの (なすび・たくわん)					
	塩昆布					
	醤油					
10月18日 (木曜)	粥	味噌汁	パン あげ・さつま芋・ 青ねぎ・ けづりかつを	ミルク キャラメル	(不明)	ごはん くぢらてんぷら じゃがいも・ きゃべつ・玉葱・ ケチャップソース
	てっかみそ					
10月19日 (金曜)	粥	ココアミルク	パン さとう・サツカリン	柿	カレーライス	肉・じゃがいも・ 玉葱・人参・ メリケン粉・ カレー粉・醤油・ サツカリン・ソース
	つけもの (大根・きゅうり)					
	梅干					
	醤油					
10月20日 (土曜)	粥	すまし汁	パン かつを缶詰・ ララ乾燥卵	ララ小麦粉の きなこ団子	ごはん さんま塩焼き なっばみそあへ（ごまいり）	
	なっば浅漬け					
	たくわん					
	のり佃煮					
	醤油					

出典：尼崎長安寮（1951年）施設概要 筆者ら一部改変

表4 東京都養育院在院者献立表（1951年3月1日～3月10日）

日付	朝		昼		夕	
	献立	食材	献立	食材	献立	食材
3月1日 (木)	雑炊	米・甘藷・味噌・ 鰹粉・葱・梅干	飯	米・麦	蒸芋	甘藷
			かき玉汁	鶏卵・葱・人参・ 醤油・鰹粉	鱈汁	無頭開塩鱈・ 大根・醤油
			焼蛤			
沢庵						
3月2日 (金)	煮込みうどん	乾麺・鰹粉・ 葱・醤油	芋飯	米・甘藷	蒸芋	甘藷
			煮魚	冷スルメイカ・ 砂糖・醤油	味噌汁	味噌・スルメイカ・ 大根
			沢庵	沢庵	ほうれん草浸し	ほうれん草・醤油
3月3日 (土)	煮込みうどん	乾麺・鰹粉・ 葱・醤油	パン	コッペー	芋飯	米・甘藷
			鱈汁	無頭開塩鱈・葱	さつま汁	味噌・豚肉・里芋・ 大根・葱
			ジャム	ジャム	鮪おろし和へ	鮪・大根・醤油
3月4日 (日)	雑炊	米・甘藷・味噌・ 大根・鰹粉	すいとん	小麦粉・ スルメイカ・大根・ 人参・玉葱・醤油	蒸芋	甘藷
			沢庵		味噌汁	味噌・鮪・ 大根・人参
3月5日 (月)	パン	コッペー	芋飯	米・甘藷	蒸芋	
	味噌汁	味噌・玉葱・鰹粉	うどん汁	乾麺・白菜・人参・ 玉葱・鰹粉・醤油	鱈汁	無頭開塩鱈・葱・ 大根・醤油
沢庵		沢庵	沢庵			
3月6日 (火)	雑炊	米・甘藷・味噌・ 大根・鰹粉	すいとん	小麦粉・鰹粉・ 大根・身欠鯨	飯	米・麦
			野菜煮物	大根・砂糖・醤油	煮魚	無頭開塩鱈・砂糖・ 醤油
					きんとん	甘藷
福神漬	福神漬					
3月7日 (水)	煮込みうどん	乾麺・鰹粉・ 大根・醤油	飯	米・麦	パン	コッペー
			煮魚	サメ・砂糖・醤油	蛤汁	カラ蛤
			沢庵		玉菜油炒	玉菜・大豆油・ 砂糖・醤油
3月8日 (木)	雑炊	米・甘藷・味噌・ 大根・鰹粉	すいとん	小麦粉・無頭鱈・ 玉菜・人参・醤油	パン	コッペー
			沢庵		シチュウ	カメ・馬鈴薯・人参・ 葱・小麦粉
					焼蛤	焼蛤
3月9日 (金)	煮込みうどん	乾麺・鰹粉・ 葱・醤油	飯	米・麦	すいとん	小麦粉・サメ・ 葱・醤油
			烏賊野菜甘煮	イカ・馬鈴薯・大根・ 砂糖・醤油	沢庵	沢庵
			沢庵	沢庵		
3月10日 (土)	雑炊	米・味噌・大根・ 葱・馬鈴薯・鰹粉	烏賊飯	米・麦・イカ・ 人参・醤油	蒸芋	甘藷
			京菜 ピーナッツ 和へ	京菜・ ピーナッツバター・ 味噌・砂糖	味噌汁	味噌・京菜・ 若サギ
			福神漬	福神漬		

備考 一人一日宛摂取平均 蛋白 78, 熱量 1864, 脂肪 18
10日間の給食延人員 31500人

出典：東京都養育院（1953）『養育院80年史』P59-61筆者ら一部改変

表5 東京都養育院在院者献立表（1952年3月1日～3月10日）

日付	朝		昼		夕	
	献立	食材	献立	食材	献立	食材
3月1日 (土)	雑炊	米・味噌・ 煮干・白菜・ 馬鈴薯	御飯	米・麦	煮込み うどん	乾麺・煮干し・葱
			ハム入り カレー	ハム・馬鈴薯・人参・葱・ 小麦粉・カレー粉	大根煮物	人参・大根・砂糖・醤油
			沢庵			
3月2日 (日)	雑炊	米・味噌・ 煮干・大根	御飯	米・麦	パン	パン
			煮魚	鯖・砂糖・味噌	野菜玉子汁	煮干し・葱・鶏卵・ 乾燥卵・醤油
			蛤吸物	カラ蛤・醤油		
			沢庵	沢庵	ほうれん草 浸し	ほうれん草・醤油
3月3日 (月)	御飯	米・麦	混飯	米・生椎茸・人参・油揚	茹麺	茹麺
	味噌汁	味噌・煮干・ 玉菜	蛤吸物	カラ蛤・醤油	汁	煮干・葱・人参
	漬物	沢庵	漬物	白菜漬け・蜜柑缶	大根卸し	大根・醤油
3月4日 (火)	煮込み うどん	乾麺・茹麺・ 玉菜・煮干・ 醤油	御飯	小麦粉・スルメイカ・大根・ 人参・玉葱・醤油	パン	パン
			さつま揚げ	利久揚げ	煮豆	碎豆・海軍豆・砂糖
			野菜 九十九煮	人参・大根・馬鈴薯・ 乾燥卵・砂糖・醤油		
			沢庵	沢庵		
3月5日 (水)	雑炊	米・味噌・ 煮干・大根	御飯	米・麦	パン	パン
			煮魚	いわし・砂糖・醤油	野菜油炒	玉菜・いわし・大豆油
			大根卸し	大根		
3月6日 (木)	雑炊	米・味噌・ 煮干・大根	御飯	米・麦	煮込み うどん	乾麺・煮干・葱
			豆腐味噌汁	味噌・豆腐・ 白菜・煮干し	卵の花煎り	卵の花・鯛でんぶ缶・ 葱・人参・大豆油・ 砂糖・醤油
			焼蛤	焼蛤		
			紅生姜	紅生姜		
			沢庵	沢庵		
3月7日 (金)	雑炊	米・味噌・ 煮干・大根・ 玉菜	御飯	米・麦	パン	パン
			煮魚	冷スルメイカ・ 砂糖・醤油	ホワイト シチユウ	馬鈴薯・人参・玉葱・ 鯨大和煮・小麦粉・ 大豆油
			沢庵	沢庵		
3月8日 (土)	雑炊	米・味噌・ 煮干・大根	御飯	米・麦	パン	パン
			けんちん汁	牛蒡・大根・人参・ 馬鈴薯・大豆油・醤油	煮浸し	玉菜・煮干・砂糖・醤油
			沢庵			
3月9日 (日)	雑炊	米・味噌・ 煮干・大根	御飯	米・麦	茹麺	茹麺
			煮魚	塩鱈・砂糖・醤油	玉子汁	葱・人参・鶏卵・ 大根・醤油
			沢庵	沢庵		
3月10日 (月)	雑炊	米・茹麺・ 味噌・玉菜	御飯	米・麦	パン	パン
			筑前煮	牛肉大和煮・牛蒡・ 馬鈴薯・人参・砂糖・ 醤油・片栗粉	味噌汁	味噌・玉菜・人参
			沢庵	沢庵	ジャム	

備考 一人一日宛摂取平均 蛋白 76, 熱量 1893, 脂肪 20 10日間の給食延人員 29700人

出典：東京都養育院（1953）『養育院 80年史』P62-64 筆者ら一部改変

日間及五日七日は毎日お祝雑煮と三食共白ひ御飯」(讃岐養老院 1951) を供することが出来た、とのことである。

兵庫県の尼崎長安寮^(注2)の1951年10月の献立は、表3のとおりである。朝は粥食、昼はパンであったが、おやつも提供されている。大分食糧事情が改善し、日々の「献立らしい」内容となってきたのがわかる。

また、10月20日の欄には「ララ乾燥卵」、「ララ小麦粉」とあり、ララ物資が施設に配給されていたことを示している。

表3では、昼食やおやつにパンや団子、まんじゅうがみられる。小麦粉に関しては、戦後の占領軍放出による小麦粉を、学童の栄養失調を救うため学校給食でも食パンとして導入していた経緯もあり(森永 2008:40)、戦後、老人ホームにおいても、こうした小麦粉を使用した食事が提供されていたものと思われる。

また同年の東京養育院の献立は、表4のとおりである。パン食もみられる。また夕食に「蒸芋」が度々供されるなど、東京の食糧事情が厳しかったことが推察される。

翌1952年の東京養育院の献立は表5のとおりである。夕食はパンが中心であり、依然として食糧調達が容易でなかったことがわかるが、一方で食材数や献立数も増えてきている。

表6は香川県坂出市の坂出市立養老院長生園^(注3)の1953年の献立である。普段の献立以外に、行事食や誕生日の特別食があることも記載されている。

表1にあげた1955年の『社会事業』には、東京養老院における当時の実践の様子が次のように述べられている。

「毎週一回献立表の発表と、それに対する老人の意見及び嗜好の聴取、また実施献立表についても同様の意見聴取をし、嗜好が大きく分かれた場合には、給食担当者は面倒でも二種類以上の給食を行うこととしている。必要と認められる老人に対する特別食の給与と治療を行う。炊事堂45坪は別棟とし炊事長は院長が兼務している。栄養主任委員1名、栄養士1名、助手1名、調理人5名、手伝い人収容者5名で全員の食餌をまかなっている」(川瀬 1955: 66-67)

表6 坂出市立養老院長生園献立表(1953年)

日付	朝	昼	夕食
11月18日	豆腐味噌汁	狐ウドン	白菜ゴマ
	ミツワ漬け	福神漬	白菜漬物
11月19日	豆腐味噌汁	野菜煮付	鯖塩焼
	福神漬	ミツワ漬け	白菜漬物
11月20日	芋味噌汁	親芋煮付	ホーレン草浸し
	ミツワ漬け	福神漬	高野トーフ煮付・漬物
11月21日	ワカメ味噌汁	ウヅラ豆甘煮	コロケ
	ミツワ漬け	福神漬	白菜漬物
11月22日	豆腐味噌汁	カマボコ煮付	新菊・芋テンブラ
	ミツワ漬け	福神漬	白菜漬物
11月23日	ソーメン味噌汁	鰯煮付	湯トーフ・のり佃煮
	ミツワ漬け	福神漬	白菜漬物
11月24日	新菊味噌汁	小魚佃煮・鯛デンプ	野菜油いため
	ミツワ漬け	福神漬	白菜漬物

右図のとおり、栄養と消化には特に注意して調理して居ります。今月の平均カロリーは、1822カロリー持続して居ます。この他に、祭日、記念日、誕生日には特別の調理をし、篤志家の慰問等による菓子、果物等はその都度支給しています。

出典：坂出市立養老院長生園(1953)昭和28年11月30日付文書より筆者ら作成

ここからは、献立表に基づいた給食、嗜好調査の実施、複数献立の導入などがすでに行われており、計画的、組織的な給食の実践があったことが分かる。

また1950年代半ばには現場の栄養士らの「保健所の栄養指導員(栄養士)の協力、ブロック研究会、給食管理に施設長が今後大きな関心を寄せるのが望ましい」(浴風園給食部 1956: 20-22)といった記事(表2)や、1956年の全国養老事業協議会全国大会で「職員処遇について、配置基準に調理師、栄養士を加えることが協議事項として加えられる」(全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会 1984: 301)など、給食に関する体制的な整備を求める声が強くなった。

また、表1に挙げた1957年『老人福祉』には、浴風園の取り組みとして当時の献立が次のように掲載されており(表7)、1953年に比べて食材数が増え、献立も多様化している。

1960年代になると、「養老施設収容者の食生活

表7 浴風園献立表（1957年7月）

日付	朝	昼	夕
1日	御飯	冷や麦	御飯
	胡瓜キャベツ 味そ汁	油揚	鯨・ 牛蒡の炒め煮
	香物	青葱	香物
2日	御飯	御飯	御飯
	ポテト味そ汁	切イカ佃煮	飛魚塩焼き
	香物	栄養田麩	香物
3日	御飯	御飯	御飯
	わかめ味そ汁	コロケ	ソセイジ玉葱 バタ炒め
	香物	織キャベツ	トマト
4日	御飯	味付パン	ハヤシライス
	焼酎味そ汁	フダン草ひたら	香物
	香物	トマト	
5日	御飯		御飯
	玉葱味そ汁	きつねうどん	茄子・三角揚・ 三度豆煮合わせ
	香物		香物
6日	御飯	御飯	御飯
	フダン草味そ汁	南瓜含煮	生節煮付
	香物	香物	香物
7日	御飯	食パン	御飯
	蛸味そ汁	ピーナッツ クリーム	ポテト干鯨 煮合わせ
	香物	トマト	香物

一日一人当たり平均栄養量 熱量1,826cal, 蛋白64.8g 脂肪18.6g, 銭価50円

出典：全国社会福祉協議会（1957）『老人福祉』（19）「養老院の給食概況（二）」浴風園給食部 P38 「第二表」

をどのように向上させるか、限られた経費の中で食生活を豊かにして健康を保持するためにはどんな工夫が必要なのかを狙いに、施設調理担当者を始めとした全職員を含めた講習会を昭和28年からずっと継続して実施してきました。」（田中・野上1962：46-48）という現場実践が投稿され（表1）、食生活を豊かにするという考え方や、食事が単に栄養士や調理師の問題だけではなく、施設全体の課題であるという認識が職員にも共有されていることが示されている。

2. 老人福祉法制定より1970年代にかけて

周知の通り1963年に老人福祉法が制定され、

生活保護法に基づく養老施設は、養護老人ホームに変更となった。これを機に養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホームという老人ホームの体系が整った。

体系は整ったものの、戦前期からの生活困窮高齢者への救済事業の流れを汲む施設の処遇は、「生活の場」とは程遠く、収容施設という側面が強かったのは否めなかった。

そのような状況の中、前述の1972年の中央社会福祉審議会老人福祉専門分科会『「老人ホームのあり方」に関する中間報告』（以後「中間報告」とする）において、「老人ホームを「収容の場」から「生活の場」へと高め、福祉ケアとしての老人の心身機能に応じた内容と、個人のプライバシーを重んずる一般の住居水準に劣らない内容とを有するようにすべき」との方針が示された。

中間報告においては、老人ホームの設備・構造のあり方に関しては、集会室、ワークルーム、食堂等老人ホームが地域社会のための施設として地域老人等のニーズに応えるよう必要な設備の整備に努めるべき、とある。

ここで地域に開かれた老人ホームが目指されたといえる。さらに老人ホームにおける給食に関しては、「処遇上きわめて重要なものであるが、現行の調理員の配置基準をもってしてはその機能が十分に充たし得ない」とし、栄養士の配置や給食時刻の適正化のための職員体制について言及している。

1960年代後半から例えば表1にあるように、神奈川県社会福祉協議会老人ホーム栄養士会の取り組みでは、献立カードの導入をし、県内の栄養士のいない施設での活用をしたり（神奈川県社会福祉協議会老人ホーム栄養士会1969：19）職員会議において献立の希望を管理栄養士が職員から聞き取り、献立に反映させたり、給食委員会の効果を上げる取り組みがみられる（三橋1969：35-36）など、各地での取り組みがみられるようになっていく。

また、1971年の神奈川県栄養士研究会の報告では、朝食をパン食に切り替え、1日4食にすることで、夕食は午後4時であるが、午後7時に軽食を出す取り組みをしたり、複式献立を実施

表 8 養護老人ホームにおける食事の仕方

1977(昭和 52) 年	いつも好きなものを選べる献立		ときどき選べる献立		全員が同じ献立		不明
	0.9		8		89.9		
1982(昭和 57) 年	三食とも好みを選べる		1 日一食か二食は好みを選べる		三食とも盛り切り(全員一緒の食事)		不明
	5.1		4.6		80.5		9.5
1987(昭和 62) 年	1 日 1 食以上はバイキング方式		1 日 1 食以上は副食の複数献立		毎日の食事でごはん、汁等のおかわりができる		
	している	していない	している	していない	している	していない	
	12.1	87.9	58.4	41.6	68.6	31.4	

出典：小笠原祐次（1989）「第 3 回全国老人ホーム基礎調査から何を読み取るか 三回の基礎調査が老人ホームに見たもの」『老人福祉』（82）P54 表 7 筆者ら一部加筆

するようになってきた（神奈川県栄養士研究会 1971：45）。

前述の通り、老人ホームを「収容の場」から「生活の場」へと高めていくという中間報告は、こうした従来からの各地の取り組みとともに、徐々に全国の施設に影響を与えていった。

こうした中、1975 年 7 月 1 日から、日本で初めて島根県の養護老人ホーム、長浜和光園が三食バイキング方式を導入した。

本格導入をする 2 年前、1968 年の長浜和光園の施設長錦織義宜氏の著書によれば（錦織 1968：112-113）、部屋食事の導入、すきやき会、レストラン「和光」の実施をしていたことがわかる。また、クラブ活動の一環として利用者と職員を交えて会食を行ったり、利用者に対する嗜好調査や残飯調査等、積極的に利用者の食に関わる姿勢が見える（錦織 1968:114-115）。

錦織は三食バイキングを開始した動機について食事は処遇の原点であることが前提であるとし、「老後の生活をきずいていく上で、唯一の楽しみである食事づくりに老人が参加し、共に食べるという老人ホームにおける『生活様式』をつくっていくことが今後必要である。」と述べている（錦織 1984：15）。また「老人ホームでは『給食』から脱皮し『食事』としての在り方にこれからはなっただけでなくてはならない。」（錦織 前掲：25）。と、論じている。また、バイキングの効用として、選べる食事という事はもちろんであるが、少数派の好みにも対応できる、偏食をなくせる、配膳の省力化を品数に回すことが出来る等を指摘しており（錦織 前掲：60）、残飯が皆無に近くなったという。

1977 年に実施された第 1 回全国老人ホーム基礎調査においては養護老人ホームにおける食事に関しては、「いつも好きなものを選べる献立」0.9%、「ときどき選べる献立」8.0%、「全員が同じ献立」89.9%、「不明」1.2%と、盛り切り型の全員同じ献立が多数を占めていた現状がわかる（表 8）。

このように錦織が三食バイキングを始めた 1970 年代は、新たな動きもみられたものの、まだまだ老人ホームにおける食事への意識は「三食バイキング方式は職員の手が足りないとか、老人が好まない、抵抗があるとして遅々として進んでいない」（錦織 前掲：11）という状況があったといえる。

3. 食事時間の改革も進んだ 1980 年代

かねてから課題となっていた老人ホームの夕食時間について、行政管理庁は 1973 年に監察結果として、「91 施設中 19 施設を抽出して夕食時間を調査した結果では、午後 4 時ないし 4 時 30 分ごろのものが 16 施設（84.3%）あるが、この原因は職員の勤務時間の都合による面が大きいものと認められた」（行政管理庁 1973：113）と、早すぎる夕食時間と人員との関連を指摘し、調理員の増員と 80 名以下の老人ホームにおいて非常勤栄養士の雇い入れが行われた。

だが 1977 年の全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会「第 1 回全国老人ホーム基礎調査」の結果では、特別養護老人ホームの 88.1%、養護老人ホームの 83.1%が 5 時以前の夕食であり（全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会 1988：63）、夕食時間の改善は進んでいなかった。

表2の記事では夕食時間について、「日課表が職員の職務内容、勤務体制と表裏の関係にある」（岡本1981：78-87）、「指導員等は積極的に変えるべきであるという意見が多数を占めているが、調理員、そして寮母、看護婦は改善は無理であるという消極的な意見が全体に比して高い」（野口1983：85-91）と、行政管理庁の指摘通り、食事に直接携わる調理員や寮母の勤務時間や労働環境などから、夕食時間の改善が進展しない状況が推察される。

1982年の「第2回全国老人ホーム基礎調査」では、特別養護老人ホームの夕食時間は「夕食開始時間を5時以降に設定している施設は私立で50.1%あるが、公立および公民では34.1%と20%もの格差が表れている。」（全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会1983：123）という状況であり、養護老人ホームについても「夕食時間が問題になって久しいが、5時前が依然として58.8%（公立72.2%、私立33.7%）となっている」（全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会1983：167）と改善の必要性を訴えている。だが、第1回調査では特別養護老人ホーム、養護老人ホームとも4時30分までの夕食が30%を占めていたが、第2回調査ではそれが減少して4時30分以降の夕食提供が増え（表9）、少しずつ改善が進んでいることが分かる。

また、至誠ホームでは、「一定時間内ではあるが、自由な時間に、好きなテーブルでその人の食べる速さにあった食事をとることができる食事形

態である食事自由時間制を、1981年から軽費、養護各ホームで始め、その後特別養護老人ホームにも拡大した。この効果としては、老人に食事時間を自分で選んでくる人が多くなり、自分の生活を作りだしているように考えられる」（境・栗原1983：65-74）と、先進的に「食事自由時間制」を始め、全国に発信している。さらに「施設・病院の給食を考える―“早い、まずい、冷たい”の改善を私たちの手で」（ゆたかなくらし編集部1987：16-24）という記事（表2）のように、現場でも改善に取り組む意識が強くなっていった。

この後1987年に厚生省令が改正され（社老第19号「養護老人ホーム及び特別養護老人ホームの設備及び運営に関する基準の一部を改正する省令について」）、給食の外部委託に関する議論も始まっていく。

そして1988年の全国老人福祉施設研究会議では、「老人ホームでの食生活をめぐる課題と取り組み」というパネルディスカッションがあり、「老人給食の歩みはめざましいが、適温給食や夕食時間の改善に課題が残っている」（陣内1988：45-47）と、実践現場全体でこれらを課題として共有するとともに、改善の取り組み事例が報告されている。

これらの実践の結果、1987年の第3回全国老人ホーム基礎調査では、「夕食の開始時間は、5時から5時29分の間が各種別とも最も多く、全体では74.2%、次が5時30分から5時59分の11.2%となり、5時より前という施設はわずかに

表9 施設における食事時間の変化

		4時以前	4時～ 4時29分	4時30分～ 4時59分	5時～ 5時29分	5時30分～ 5時59分	6時～ 6時30分	6時30分 以降	不明	施設数 (%)
特養	1977(昭和52)年	34.3		53.8	10.6	0.0	0.5		0.8	566 100
	1982(昭和57)年	2.9		49	41.0	4.3	0.9		1.9	1068 100
	1987(昭和62)年	—	0.2	7.1	75.3	12.4	4.9	—	0.1	1607 100
養護	1977(昭和52)年	31.2		51.9	15.2	1.0	0.7		0.0	670 100
	1982(昭和57)年	5.1		53.7	36.2	3.7	1.1		0.1	752 100
	1987(昭和62)年	—	0.8	14.2	73.5	8.6	2.9	—	0.1	770 100

出典：全国社会福祉協議会（1988）第3回全国老人ホーム基礎調査報告書 P63 表4-①-3「施設種別夕食会時間の経年変化」より一部抜粋

表 10 老人ホーム職員配置基準の推移

	特別養護老人ホーム						養護老人ホーム					
	寮母		調理員等		職員計		寮母		調理員等		職員計	
	50人	91人～ 100人	50人	91人～ 100人	50人	91人～ 100人	50人	91人～ 100人	50人	91人～ 100人	50人	91人～ 100人
1963(昭和38)年	6	12	2	3	12	22	2	3	2	3	8	12
1965(昭和40)年	7	12	2	3	14	23	3	5	2	3	9	14
1970(昭和45)年	10	20	3	3	18	31	3	5	2	3	9	14
1975(昭和50)年	10	20	3	3+(1)	19	32	4	7	2+(1)	3+(1)	10	16
1979(昭和54)年	11	22	4+(1)	4+(1)	22	36	5	10	4+(1)	4+(1)	13	20
(参考)1999(平成11)年	12	22	4+(1)	4+(1)	23	36	5	10	4+(1)	4+(1)	14	21

出典：全国社会福祉協議会「老人福祉年報」（1980）P198表43および老人保護措置費の国庫負担の取扱いについて（平成11年6月21日老発第453号）より筆者ら作成

9.5%と、前回調査時に比べると改善の跡が顕著である」（全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会1988：62）と、夕食時間に大きな改善があったことが明らかとなった。第1回調査から第3回調査の夕食開始時間を比較したのが、表9である。

この食事時間の改善について、小笠原（1989：50-59）は、「この間調理員はわずかに増員されたものの、寮母の増員はない中の食事改善は、食事援助方法や勤務ローテーション（労働形態）の改善など多くの努力が行われたことを示している」と、現場実践を評している。

実際、老人ホームの職員配置基準については、1979年以降介護保険制度施行直前の1999年までほとんど変化はなく（表10）、小笠原のいうように、現場の栄養士や調理員および寮母の努力や工夫はもちろんのこと、日課や勤務ローテーションの見直しを行うという施設全体の取り組みがあって、食事時間の改善が図られたということができよう。

4. 考察

終戦後すぐの食糧難の時期には、献立に苦慮しながらも、ララ物資などを活用しながら、老人ホームにおいてもパン食が導入され、定着していった。老人ホームの食事は、1960年代に入ると、栄養や健康だけではなく「楽しい食事」を目標とし、また複数献立や献立カードの発刊など多様な献立への取り組みが活発化した。また、前述の1971年の神奈川県栄養士研究会の報告にあるように、朝食をパン食に切り替え、1日4食にすることで、夕食は午後4時であるが、午後7時に軽食を出す等「早すぎる夕食」に対する取り組み

も見られるようになっていく。

特に、前述の1972年の中間報告において、「老人ホームを「収容の場」から「生活の場」へと高め、福祉ケアとしての老人の心身機能に応じた内容と、個人のプライバシーを重んずる一般の住居水準に劣らない内容とを有するようにすべき」との方針が示されたことにより、従来からの各地の取り組みに大きな影響を与えたことがわかった。

こうした中、1975年から、長浜和光園が三食バイキング方式を導入したことはエポックメイキングな事例であろう。

一方で食事時間に関しては、1980年代当初は大きな改善はみられていない、食事に直接携わる調理員や寮母の勤務時間や労働環境などから、夕食時間の改善が進展しない状況が推察された。

しかし食事自由時間制を、1981年から軽費、養護各ホームで始め、その後特別養護老人ホームにも拡大したという至誠ホームの先進的取り組みがみられた。

この効果としては、食事時間を自分で選ぶ入居者が多くなり、自分の生活を作りだしているように変化がみられたことであると、施設は全国に発信している。

こういった時期に前述の早い、まずい、冷たい、の改善を私たちの手で、という現場でも改善に取り組む意識が強くなっていったこともあり、1980年代の終わりには、夕食時間の改善が大きく見られたのである。

1980年代における、「早すぎる夕食」に対する改善は配置基準の寮母の増員はない中で、食事援助方法や勤務ローテーション（労働形態）の改善など多くの努力により実施されたことは、まさに

現場の努力の賜物であったと思われる。

老人ホームを「収容の場」から「生活の場」へと高めていくという中間報告の理念は、長浜和光園や至誠ホーム等先進的な取り組みを全国に先駆けて行った施設の役割はもとより、それに続いた全国の施設のそれぞれの現場の力で、徐々に変化をもたらし、実現していったといえる。それらは自主的・主体的な生活につなげていく取り組みであり、食事時間の適正化や自由化などを通じた家庭的な処遇へ向っていく経過であったといえる。

本稿では、終戦後から1980年代までの大きな変化がみられた時期に焦点を当てた。今後は、介護保険制度導入前後における食事に関する取り組みについて、引き続き研究していきたい。

注

- 1) 名古屋市厚生院は、1926年に設立された施設で、現在は名古屋市内で、特別養護老人ホーム、救護施設、附属病院を運営している。
- 2) 尼崎長安寮は、現在養護老人ホーム長安寮として、社会福祉法人尼崎市社会福祉事業団が経営している。
- 3) 坂出市立養老院長生園は、1953年に設立された施設で、2005年に民間社会福祉法人に事業譲渡され、養護老人ホームウエストガーデンとなっている。

参考文献

- 尼崎長安寮（1951）「施設概要」
中央社会福祉審議会老人福祉専門分科会（1972）「老人ホームのあり方」に関する中間意見
行政管理庁（1973）「高齢者対策に関する行政監察結果に基づく勧告」
広島県厚生課（1953）「昭和28年4月現在 保護施設関係通集」
陣内ヒロミ（1988）「特集 Part2 日本型食生活でバランスよく」老人福祉（81），45-47 全国社会福祉協議会
神奈川県栄養士研究会（1971）「これからの老人ホームにおける給食」老人福祉（42），45 全国社会福祉協議会
神奈川県社会福祉協議会老人ホーム栄養士会

- （1969）「老人の献立カード発刊のご案内」老人福祉（38），47 全国社会福祉協議会
川瀬恵之助（1955）「付 老人に対する給食の問題について」社会事業38（3），66-67 中央社会福祉協議会
三橋喜久（1969）「老人の栄養教育」老人福祉（40）35-36 全国社会福祉協議会
森永卓郎（2008）物価の文化史事典 展望社
名古屋市厚生院（1977）厚生院五十年史 名古屋市厚生院
錦織義宜（1968）老人養護—私の施設経営— 戦後高齢社会基本文献集第Ⅱ期（2007）第22巻 小笠原祐次監修 日本図書センター 所蔵
錦織義宜（1984）給食と文化—バイキング読本 同時代社
錦織義宜（2003）老人は人なり 老人介護への提言 文芸社
野口典子（1983）「時評 老人ホームの職員のあり方を考える」ゆたかなくらし（19）85-91 時潮社
小笠原祐次（1989）「第3回全国老人ホーム基礎調査から何を読み取るか—三回の基礎調査が老人ホームにみたもの」老人福祉（82），50-59 全国社会福祉協議会
小笠原祐次（1999）“生活の場”としての老人ホーム その過去、現在、明日 中央法規
岡本多喜子（1981）「老人ホームにおける利用者処遇と生活時間—食事時間を中心として」老人福祉（58），78-87 全国社会福祉協議会
境 絹代，栗原文男（1983）「食事自由時間制への取り組み」老人福祉（64）65-74
坂出市立養老院長生園（1953）昭和28年11月30日付 文書
下松桂馬（1949）「財団法人浴風園の近況」養老事業だより 第3号，17 全国養老事業協会
社会福祉施設研究会（1953）「保護施設実態調査解析書」（老人問題研究基本文献集第9巻（1990）小笠原祐次監修 大空社 所蔵）
田中政義，野上文夫（1962）「老人食を地域の中に」月刊福祉（8），46-48 全国社会福祉協議会
鳥羽美香（2021）「昭和初期の養老院における食事に関する考察」文京学院大学人間学部研究紀要第22巻，103-113
東京養育院（1953）東京養育院80年史59-64

- 浴風園給食部（1956）「養老施設の給食概況一」老人福祉（18）,20-22 全国社会福祉協議会
- 浴風園給食部（1957）「養老施設の給食概況二」老人福祉（19）,38-41 全国社会福祉協議会
- ゆたかなくらし編集部（1987）「座談会—施設・病院の給食を考える—“早い、まずい、冷たい”の改善を私たちの手で」ゆたかなくらし（66）,16-24 時潮社
- 全国社会福祉協議会（1978）老人福祉年報
- 全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会（1983）「第2回全国老人ホーム基礎調査 報告書Ⅰ 1982年実態調査」
- 全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会（1984）老人福祉施設協議会50年史
- 全国社会福祉協議会老人福祉施設協議会（1988）「第3回全国老人ホーム基礎調査報告書」

（2021.9.29 受稿，2021.10.29 受理）