

お問い合わせ先/一般社団法人 日本栄養経営実践協会 事務局 TEL.03-5289-7021 FAX.03-5289-7022 http://nutrition-management.jp



満員となった東京会場。この日は133名が受講した



講師を務めた宮澤靖代表理事

## 全国で「栄養経営士」資格認定基礎講習がスタート！ すでに250人が受講、栄養部門に新たな旋風を！

一般社団法人日本栄養経営実践協会(代表理事宮澤靖・社会医療法人近森病院臨床栄養部部長)は、4月29日、大和ハウス工業株式会社東京本社社会議室(東京都千代田区)において、「栄養経営士」資格認定基礎講習を開催した。本講習は、その受講が栄養経営士資格認定試験の受験要件とされており、11月29日に実施される第1回資格認定試験までに全国7会場計8回の開催が予定されている。これまでに東京・仙台・名古屋の3会場で開催し、250名が参加した。今号では東京会場の様子をレポートする。

### 現状への問題意識を持つことが 栄養経営士への第一歩

初開催となった東京会場では、133名が参加。会場となった大和ハウス工業株式会社東京本社社会議室はほぼ満席となり、「栄養経営士」への注目度の高さがうかがえる。

と、管理栄養士の方の「現状を変えたい」という思いの強さが感じられた。基礎講習は、表のようなかリキュラムで行われる。講師を務める

のは、一般社団法人日本栄養経営実践協会代表理事の宮澤靖氏。冒頭はオリエンテーションとして「栄養経営とは何か」をテーマに講義。宮澤代表理事は、「看護師への栄養教育が進んでいくなかで、このままでは管理栄養士が栄養管理の現場で必要とされなくなってしまう」という危機感を持っているとし、「必要とされる存在になるためには一人ひとりの管理栄養士が意識を変えていくことが重要であると指摘。『栄養補助食品を高くし、目のコスト管理を優先したあげく、低栄養による感染症のリスクを招いてしまう。結果、栄養補助食品よりもはるかに高額の抗菌薬の使用増につながってしまう』などの事例を挙げながら、「栄養部門だけが赤字になっても、病院全体が赤字の意味がない。目の前の

コストにとらわれず、『患者のために何がベストなのか』を判断基準にしていかなければならないと強調した。そのうえで管理栄養士に今後必須となるスキルとして「業務マネジメント能力」と「病態把握能力」を挙げ、この2つを有する人材が栄養経営士であるとした。

最後に宮澤代表理事は「医療従事者の病棟専任管理栄養士に関するアンケートの結果を示しながら、医師・看護師から管理栄養士が必要とされているという現状を強調。『医師や看護師は管理栄養士が病棟に配置されたことを評価しているが、それは栄養指導件数や特別食加算件数が増えて病院収入が増したからではない。チーム医療の実践につながり、患者の食事への満足度が向上したことを評価している。これはつまり、『医療の質の向上』に管理栄養士が貢献しているということ。『今後、すべての病棟への配置を望む』という声が多いことから、管理栄養士に期待される役割は決して小さくない。しかし、そこで知識不足や経験不足から十分な役割を果たせなければ、あっといふ間に『管理栄養士は必要ない』というレッテルが貼られてしまう。その期待に応えることのできる人材になることが管理栄養士の責任であり、その人材こそが栄養経営士である」と話し、オリエンテーションを締め切った。

### 資格認定基礎講習の受講が 自らの業務を振り返るきっかけに

オリエンテーションの後、本格的な基礎講習のプログラムとして、当協会が「栄養経営

### 表:「栄養経営士」資格認定基礎講習概要とカリキュラム

受講料	8,000円(税込)	
受講時間	10:00~17:00	
受講資格	資格、年齢、学歴、職業、国籍等の制約はなく、誰でも受講できます	
●日程及び会場		
日程	会場	受講会場
7月19日(日)	大阪	CIVI研修センター新大阪東 E705
7月20日(月・祝)	金沢	石川県地場産業振興センター新館5階第13研修室
9月23日(水・祝)	福岡	九州ビル9F大ホール
9月27日(日)	札幌	ACU大研修室1606
10月12日(月・祝)	東京	東京セミナー学院6階会議室

士に必要な能力」として掲げている6つの能力についての講義。この講義は管理栄養士を取り巻く現状を踏まえた上で、「なぜこれらの6つの能力が必要となるのか」それができようになれば何がどのようにならなければならないのかというように変わってくる。例えは「院内・施設内における栄養部

※2015年6月現在。追加日程は決定次第協会ホームページにて掲載。



仙台会場では49名が受講、熱のこもった講習となった

門の現状分析についてであれば、「あなたの栄養部門には今、どのような問題がありますか?」その問題の原因はどこにあると考えますか?」といった質問が用意されており、受講生はそれぞれ自分の勤務先の現状と照らし合わせて答える用意してあるという形だ。宮澤代表理事が受講生をラウンドに指名し、指名された受講生が準備してきた答えを発表する形式で講義が進む。

「調理師が退職してしまつた後の人員補充ができておらず、病棟に出るような時間がまつたくとれない」「給食を外部業者に委託しているが、お互いが信頼でき

るパートナーになつていない」など、具体的な業務に関する課題が挙げられるため、指名された方だけでなく、会場全体が自分自身のこととして考える雰囲気醸成されていた。受講後の感想でも、この受講生を指名する問答形式に対して、「非

常に通強になったという声が多く聞かれた。また、質問票を通して自身の日頃の業務を振り返る機会を持つことで、改めて自分の職場が抱えている問題点等を認識することができた、という感想も多かった。

「栄養経営士に求められる教育と人事能力」においては、栄養部門のリーダーとして必要な資質について「経営層に対して、栄養部門がいかに病院経営に貢献しているのかをアピールすることもリーダーの責任」と語った宮澤代表

理事。「そのためには、適切な栄養補助食品の使用によってどれだけ薬剤の使用を減らすことができたかなど、納得させられるだけの根拠を示すことが不可欠」とし、特に結果が出やすく、栄養部門の意義をアピールしやすい指標として絶食率を低下させることを推奨。「栄養のプロフェッショナルである管理栄養士が

このスタイルは、一般のセミナーのように受講して満足して終わり、ということではなく、実際に職場に戻った後、一人ひとりが問題解決に向けて何をすべきかを考えていくことが重要であるという宮澤代表理事の意向が

反映されたものの。現状の問題点を正確に把握し、その問題解決に向けて何をすべきかを周りを巻き込んで考えていくことこそが、栄養経営士のあるべき姿であると言えるだろう。

していくために何をすればよいか、という話のなかでは、「栄養指導の件数など数字のノルマを設定しても、押し付けの栄養指導が増えるだけで患者のためにはならず、マイナスではない。数を増やすのではなく、いかにクオリティを上げるかを考えるべき」として、目先の指導件数にこだわりがちな栄養部門の現場に警鐘を鳴らした。

「医師から『この患者さんだけどういう食事にしたらい』と思つた」と聞かれたとき、すぐに心えられなければ、もう二度とその医師は相談してこないと考えるべき。そのためには、平日頃から必要な数値を見て素早く判断できるようにする訓練をしてお

守っていききたい」とも病態への知識を深め、病棟で必要とされる人材になるよう努力したい」などの声も聞かれた。栄養経営士として栄養現場で活躍していくことへの意気込みが感じられた。

### 答えを得ることが目的ではなく現状を変えるための考え方を学ぶ

### 自らの業務の見直しにとどまらず、新たな生き方の発見につながる

## 新資格「栄養経営士」誕生!!

「**栄養経営士**」基礎講習開講

7月19日大阪、7月20日金沢、  
9月23日福岡、9月27日札幌、  
10月12日東京

※2015年6月現在。  
追加日程等は決定次第協会ホームページにて掲載します。

資料請求は電話(03-5289-7021)または協会ホームページで受付中!

□「栄養経営士」への道

資格認定基礎講習修了 → 資格認定試験合格 → 登録審査 → 「栄養経営士」認定

「**栄養経営士**」資格認定試験 第1回

2015年 **11月29日** (日) 実施決定!

※「栄養経営士」基礎講習を修了し、管理栄養士として2年以上の実務経験を有していることが受験資格となります。

詳しくはこちら ▶ [栄養経営士](#) 検索

法人賛助会員紹介 File1 日清オイリオグループ株式会社

# 賛助会員として協会を支えることで 管理栄養士のスキルアップに貢献したい

2004年に日清オイリオグループ株式会社(2002年に日清製油株式会社より商号変更)、日清オイリオ株式会社、リノール油脂株式会社、ニッコー製油株式会社の4社合併により誕生した日清オイリオグループ株式会社。油脂事業を軸にエネルギー補給食品や介護高齢者用食品等幅広い商品を扱う同社が、栄養経営士に対してどのような期待を持っているのか。健医食営業部営業グループの内田克哉氏にお話を伺った。

## 他分野からの栄養分野に対する 注目の高まりを感じる

最近、栄養分野に対して他分野からの注目が集まっていると感じることが多くなってきました。例えば当社ではMCT(Medium Chain Triglyceride: 中鎖脂肪酸油)の研究を以前から開催しているのですが、内容に関してドクターや大学の先生からの問い合わせも増えており、ここ数年で変わってきているという実感があります。言い換えれば、管理栄養士が他職種・他分野と積極的に連携していくチャンスなのではないでしょうか。

特にその傾向が強いのが認知症分野です。現在の超高齢社会において認知症は非常に大きなテーマです。そこには栄養摂取、摂食嚥下、PEGなど、栄養部門と密に関連する部分も多くあります。今、認知症を通じて医師、看護師をはじめとする多職種が集まり、チームとして動いていくという流れが出てきていますから、管理栄養士の方ももっと積極的にかかわっていく必要があると思います。今年の5月に札幌市で開かれた第16回日本認知症ケア学会大会(大会長=山田律子・北海道医療大学看護福祉学部教授)では、当社も中鎖脂肪酸に関する発表を行いました。メーカーとしてこういった学会などに参加するということには、大きな意味があると考えています。

## 縦割りになっている業界に 横串を通すことのできる存在に

「メーカーの役割ってなんだろう?」と考えたときに、商品を開発、販売していくということは当然なのですが、それだけではないと思っています。メーカーの特性として、さまざまな専門分野の先生方とかかわりを持つことができるということがあります。今回の日本認知症ケア学会大会もそうですが幅広い分

野の学会にも入っていくことができますし、看護師やリハビリ専門職などの多職種とも接点を持っています。せっかくそれだけ幅の広いお付き合いをさせていただいているのですから、その横串となるような動きができるのではないかと、という思いは以前から持っていました。

専門分野の先生方というのは当然その分野の専門家ですから、専門以外の分野に対してはどうしても弱い部分があります。褥瘡分野の専門の先生と嚥下分野の専門の先生が接点を持つということも、通常ではなかなかないわけです。であれば、それぞれの分野の先生とお付き合いのあるわれわれメーカーが横串となって分野を横断的に動くことで、新たなものを生み出していくことができるのではないのでしょうか。

当社では、現在大学や専門学校に講義に行ったりもしています。栄養士だけでなく、看護師、言語聴覚士、歯科衛生士などの学生に対して、腎臓や嚥下などの話をさせていただくのですが、学生の反応もよいですし、「次年度も来てください」という声をいただくことが多いです。学校の先生方はさまざまな企業、医療機関等とのつながりに対する意識も高いですし、そういった部分での協力関係は築きやすいと感じています。

自分の専門分野を突き詰めていくことはもちろん大事なのですが、一方で「浅く広く」という視点を持つおくことも必要だと考えています。だからこそ、学生に対してこのような働きかけをしていく、教育段階からそういう視点を持てるようなきっかけを与えるということが非常に重要なのではないのでしょうか。栄養経営士に対しても、専門分野という枠を越えて、病院内や施設内、企業内、さらには地域の関連業種をつなぐことのできる横串となっていくような動きを期待しています。

### 企業DATA

日清オイリオグループ株式会社

住所:東京都中央区新川一丁目23番1号

電話:03-3206-5005

代表取締役社長:今村 隆郎

事業内容:油脂・油糧事業、加工油脂事業、ヘルシーフーズ事業、ファインケミカル事業 等

従業員数:2,665名(2015年3月31日現在・連結)

http://www.nisshin-oillio.com/

## 栄養経営士として何ができるのかを 明確に見せていくことが大切

私自身、自分の部下に対していつも言っていることが、「夢を持って楽しく仕事をしてほしい」ということです。何かをやりたい、こうなりたいという夢を持ち、それに向かってスキルを上げていくことが楽しみにならないと、仕事は苦勞になってしまいます。しっかりと夢が見えていれば、実現に向けた努力は苦ではなくなるはずですし、「もっと自分自身のレベルを上げていきたい」という向上心にもつながります。

栄養経営士も同じではないのでしょうか。勉強して資格を取ることで何ができるのか。どうなれるのか。そういった部分が明確になり、そのために必要な知識や技術を体系的に学べる仕組みができれば、今後大きく広がっていく可能性があると思いますし、そういったところをしっかりと構築していただきたいと期待しています。

また経営やマネジメントといった部分だけではなく、管理栄養士としての基本スキルである実技についても、学べる環境を用意することも必要になるのではないのでしょうか。実技に関するセミナー等は参加者の数も限られますし、設備のある場所を用意しなければならぬなど、運営に当たってのハードルが高いんです。しかし、現場の管理栄養士の方からのニーズは確実にあります。われわれのようなメーカーが賛助会員として日本栄養経営実践協会を支えることで、そのような実技のスキルアップについてもサポートしていける体制を一緒につくっていきたいと思います。



日清オイリオグループ株式会社健医食営業部営業グループ 内田克哉氏

### ヘルスケア・レストラン特別セミナー

## 高齢者の早期退院に向けた 「栄養経営」の実践

8月9日(日) 札幌会場(北海道自治労会館)

- 演者: 吉田貞夫氏(沖縄メディカル病院あがりまクリニック院長、一般社団法人日本栄養経営実践協会理事)、真壁昇氏(関西電力病院疾患栄養治療センター、一般社団法人日本栄養経営実践協会理事)、吉村由梨氏(帯広協立病院 栄養課)
- 時間: 10:00~15:40(予定) ● 受講料: 3,000円(税込)
- 会場: 北海道自治労会館(〒060-0806 北海道札幌市北区北6条西7丁目5-3)
- 定員: 200名(定員になり次第、締め切らせていただきます)
- お問い合わせ: 株式会社日本医療企画 北海道支社 TEL:011-223-5125

## 栄養サポートの実践と経管栄養、 咀嚼嚥下に基づく経口アプローチの考え方

8月30日(日) 福岡会場(九州ビル9F大ホール)

- 演者: 宮澤靖氏(社会医療法人近森会近森病院臨床栄養部部長、一般社団法人日本栄養経営実践協会代表理事)、水野英彰氏(医療法人社団悦伝会目白第二病院副院長外科・消化器外科部長)、松尾浩一郎氏(藤田保健衛生大学医学部歯科教授)
- 時間: 10:00~15:40(予定) ● 受講料: 3,000円(税込、お弁当付き)
- 会場: 九州ビル9F大ホール(〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-8-31)
- 定員: 200名
- お問い合わせ: 株式会社日本医療企画 九州支社 TEL:092-418-2828

# 栄養経営士が知っておきたい! 栄養・食事トピックス & ニュース

栄養分野に関する最新の情報・トレンドにアンテナを張っておくのは、栄養経営士にとってとても重要なこと。知っておきたいニュースや行っておきたいセミナー情報をお知らせします。(出典:「ヘルスケア・レストラン」2015年7月号〈日本医療企画〉)

TOPICS

**フランス料理のノウハウを活かし華やかな嚥下食をプロデュース**  
Yokohama「まなび」は実行委員会

5月21日(木)、フランス料理HANZOYA(横浜市港北区)で「HANZOYAがこころフランス料理の嚥下食試食会」が開催された。初めに、主催する「Yokohama「まなび」は実行委員会」の一人である飯田良平氏(鶴見大学歯学部)が経緯を説明。同会は東日本大震災をきっかけとしており、気仙沼市の2つの小学校を修学旅行で神奈川県に招待するプロジェクト「Yokohamaでまなび」を実行する会として発足した。その後、メンバーが歯科医、フランス料理シェフ、旅行者であることから「摂食嚥下障害の方をレストランに搬送し、最高のフランス料理で記念日を創出できないか」と挑戦が始まったという。今回は摂食嚥下に携わる県内の医療職を招き、初めての試食会が行われた。

同会の一員であるフ

ランス料理HANZOYAのシェフ加藤英二氏は、ムースやピューレ、スフレといった調理法があるフランス料理と嚥下食の相性について指摘。さらにコンセプトとして「晴れの日や記念日に食事は欠かせません。私たちの目的は、家族全員が同じ料理を違和感なく、おいしく食べられる場を提供することにあります」と語った。また試食中にはフランス料理の手法も随時紹介された。たとえば、5度の低温の油で数十分かけて加熱するオイルバスという手法を使えば、歯茎で押しつぶせる軟らかさになるという。コースの最後に登場したケーキ「フェリシテ」は、実際にフランス料理HANZOYAの店頭で予約販売がスタート。コース料理に關しても、今後さらに開発をすすめていく。

セミナー & 研修会

●JMS NO.5 in 横浜

日本メディカルダイエティシヤン研究会

○日程: 9月12日(土)

13:00~17:30(開

場12:30)、13日(日)

## 山下塾レポート

一般社団法人日本栄養経営実践協合理事である山下茂子氏が主宰する勉強会「山下塾」の様子をお伝えします。



山下茂子塾長

### 地域包括ケアが確実に進むなか 管理栄養士がなすべきこととは

「管理栄養士としての知識・技能だけでなく、総合的な人間力が学べる“人財”育成塾『山下塾』(日本医療企画主催・福岡市)は5月16日(土)に3期第12講座を開催しました。山下塾長は「2025年に向け、地域医療構想が進むなか、私たち管理栄養士がやるべきこととは何かわかりますか」と塾生へ問いかけます。「国にお金がないことは皆さんご存知のとおりです。そこで国は地域医療構想を進め、医療費を削減しようとしています。今後、入院時食事療養費額は高くなると予想されるので、患者さんから『病院食は食べない』と言われかねません。栄養の大切さを患者さんに感じてもらうことが大切です」と訴えました。

後半は「栄養指導内容とサプリメント・酵素」をテーマとした講義。塾長は「患者さんは『栄養指導』と言うと、『何か食べられなくなる』という気持ちで来ます。そのため、まずは栄養に興味をもたせる動機づけが大切です。また、医師の方針も理解しておかなければなりません。これを食べてはいけないではなく、食品の選び方が大切ということを患者さんに教えてあげましょう。たとえば、高血圧の患者さんが袋ラーメンを食べるときは『汁は全部飲まずに捨ててください』ではなく『つくるときに水の量を半分にし、調味料も半分入れましょう。野菜を追加するのもいいですね。残った調味料は後日、おじやの味つけに使うといいですよ』など、食材がもったいないと患者さんに思わせずに食事療法を進めることが、管理栄養士の力量ではないでしょうか」と訴えました。また、学会や勉強会などで勉強した知識を疾患別に分け、自分なりにデータにし、それを栄養指導時に裏付けされた根拠として示していることも紹介。「皆さんも学んだことをまとめ、データにしてください。栄養指導時に大活躍しますよ」と塾生にアドバイスを送りました。

山下塾は、管理栄養士の地位の向上と日本の栄養分野における次世代のリーダーの育成と輩出を目的に、毎月第1土曜日に開催。お試塾も開催中ですので、ぜひ一度お越しください。

連絡先・株式会社日本医療企画九州支社 TEL:092-418-2828

9:00~12:00(開  
場8:30)  
○テーマ/Management of Nutrition & 管理栄養士の「未来予想図」を挿入  
○内容/シンポジウム「医療経営における管理栄養士の現状と今後の展望」(演者未定)、会長講演(宮澤靖)

近森会臨床栄養部部長、教育講演(水野英彰・目白第二病院副院長)ほか  
○会場/日清オイログループ(株)磯子事業所6F講堂(横浜市磯子区)  
○参加費/一般:3000円(事前申込は2000円)、学

生:1000円、企業:5000円  
○申し込み/ホームページ(<http://jinds1999.web.fc2.com/>)への問い合わせ先/TEL:088-822-5231/E-mail:ryo.sato@chikamori.com(近森病院臨床栄養部・佐藤亮介)

## 管理栄養士・栄養士のための今日から使えるノウハウが満載

次世代を生き抜く管理栄養士・栄養士をめざそう

# ヘルスケア・レストラン 7月号

医療・保健・福祉・介護の栄養と食事サービスを考える

**特集** 専門職の使命を全うできる環境づくりをめざそう  
選択と集中、自立自動の組織改革

**好評発売中!**

栄養部門改善企画  
絶対に持ち込まない、広げない施設内感染と職員の衛生管理  
「栄養経営士」特別セミナー  
宮澤靖氏講演レポート掲載 他

ヘルスケア・レストラン 検索

●毎月20日発行 ●A4判/88ページ  
●定価:1,188円(税込) ●定期購読料:14,256円(税込)

ヘルスケア・レストラン [別冊]

嚥下機能の低下した高齢者への適切な食事提供に向けた病院・地域での取り組み

# 経口摂取アプローチハンドブック

嚥下障害と経口アプローチのすべてがわかる! 臨床現場で活躍する実践形による、「管理栄養士が現場ですぐに実践できる」経口アプローチの解説書

患者さんの嚥下情報をまとめて記録できる「嚥下パスポート」付き

●編集:藤島一郎(浜松市リハビリテーション病院院長) 相下淳(県立広島大学教授)  
●体裁:A4判/224ページ ●定価:2,000円+税