NME 栄養経営士

NME News

Nutritional Management Expert News

栄養経営士のための情報紙

2024 9月号

●発　行
一般社団法人
日本栄養経営実践協会（JANMP）
〒104-0032
東京都中央区八丁堀3-20-5
S-GATE八丁堀9階
●制　作
株式会社日本医療企画

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.03-3553-2903　FAX.03-3553-2904　http://nutrition-management.jp

2023年10月～2024年9月「栄養経営士」資格認定試験

32人が合格、累計合格者数は1,077人に

全国に広がる「栄養経営士」の輪 仲間の力で日本の栄養を変えていこう

一般社団法人日本栄養経営実践協会（代表理事：宮澤靖）による「栄養経営士」資格認定試験は2021年3月からIBT（Internet Based Test）方式を採用、前回の報告（2023年10月号掲載）から1年が経過した。そこで、この間の受験者数と合格者数、およびこれまでの累計受験者数、合格者数等の結果詳細について報告する。

【結果概要】（表1）

受験申込者数55人のうち44人が受験し（受験率80・0％）、32人が合格。合格率は72・7％と、前回の70・9％から2ポイント近く上昇したものの、第1回～第11回会場開催とIBTをあわせた累計平均74・9％から2ポイント以上下回る結果となった。

累計受験申込者数は1591人、累計受験者数は1438人、累計合格者数は1077人となった。

【年代別構成】（表2）

受験者数・合格者数ともに「30歳以上39歳以下」がもっとも多く、次に「40歳以上49歳以下」、「29歳以下」と続いた。

年代別に見た合格率では「40歳以上49歳以下」が平均より9ポイントも高い81・8％（11人中9人合格）を叩き出し、続いて「29歳以下」が77・8％（9人中7人合格）、「30歳以上39歳以下」が73・3％（15人中11人合格）と軒並み平均を上回った。「50歳以上59歳以下」でも71・4％（7人中5人合格）と70％以上であったが、「60歳以上」の合格率が0％（2人中0人合格）と残念な結果となってしまった。自身のキャリアを活かし後進に伝えるためにも、ぜひチャレンジを続けていただきたい。

【所属別構成】（表3）

「病医院」は受験者数全体に対する割合では約半分の54・5％だが、合格者数全体に対する割合は68・8％と大きく伸ばし、その合格率は91・7％（24人中22人合格）まで上がっている。これは、診療報酬改定やタスクシフト・タスクシェアにより病院栄養部門の業務見直しが求められている中で、「栄養経営」という視点での部門運営に対する期待の高さを表しているのではないだろうか。

逆に「介護福祉施設等」は受験者数全体への割合が36・4％、合格者数に対する割合が18・8％と、大きく落ち込むこととなった。合格率も37・5％と平均の1／2近くまで落ちてしまい、かなりの苦戦を強いられている。これからの受験者の巻き返しを期待したい。

＊　＊　＊

患者治療ではチーム医療が基本となりつつあり、管理栄養士も情報発信力や調整力、コミュニケーションスキル等を高めていかなくてはならない。ぜひ一人でも多くの管理栄養士が「栄養経営」の本質を学び、その能力を現場で遺憾なく発揮して活躍してくれることを願っている。

表1　2023年度下半期～2024年度上半期IBT試験上半期および過去試験累計 結果概要

	IBT試験	第1回からの累計
申込者数	55人	1,591人
受験者数	44人	1,438人
合格者数	32人	1,077人
合格率	72.7%	74.9%

表2　受験者・合格者の年代別構成

	受験者数	合格者数	合格率
29歳以下	9人（20.5%）	7人（21.9%）	77.8%
30歳～39歳	15人（34.1%）	11人（34.4%）	73.3%
40歳～49歳	11人（25.0%）	9人（28.1%）	81.8%
50歳～59歳	7人（15.9%）	5人（15.6%）	71.4%
60歳以上	2人（4.5%）	0人（0.0%）	0.0%

表3　受験者・合格者の所属別構成

	受験者数	合格者数	合格率
病医院	24人（54.5%）	22人（68.8%）	91.7%
介護福祉施設等	16人（36.4%）	6人（18.8%）	37.5%
栄養関係企業	1人（2.3%）	1人（3.1%）	100.0%
行政関連施設	0人（0.0%）	0人（0.0%）	0.0%
その他	3人（6.8%）	3人（9.4%）	100.0%

※表2、表3のカッコ内の数値は全体に占める割合。小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合がある。

2024年「栄養経営士」資格認定試験はIBT方式で開催中です！

「栄養経営士」資格認定試験

■試験日：毎日受験可能
■受験料：9,500円（消費税・システム利用料込み）
■実施方法：IBT（Internet-Based Testing）方式
※インターネットを経由しスマートフォン、タブレット端末、パソコンを使用して受験
■受験エントリー期間：通年
■受験資格：管理栄養士（実務経験2年以上）かつ「栄養経営士」資格認定基礎講習修了者

「栄養経営士」資格認定基礎講習は WEB・DVDによる受講も可能です！

DVD受講は3枚組、特典映像「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」付き

くわしくは 栄養経営士 検索

JANMP 一般社団法人日本栄養経営実践協会
The Japan Association for Nutritional Management Practice
〒101-0042 東京都中央区八丁堀3-20-5 S-Gate八丁堀9F
TEL:03-3553-2903 FAX:03-3553-2904

書籍出版記念セミナー

問題山積の病院・介護施設の給食 先々を考え今から厨房改革を

2024年9月27日（金）に東京足立区のシアター1010内視聴覚室にて書籍『病院・介護給食経営改革～どうする!?未来～』（一般社団法人ヘルスケアフードサービスシステム協会監修、株式会社ミールシステムほか執筆／日本医療企画刊）の出版記念セミナーが行われ、当協会の宮澤靖代表理事が特別講演を行った。

今後はセントラルキッチンか完調品の時代

セミナーの前半で登壇した宮澤代表理事は、講演のはじめに人口動態に伴う医療の変化について説明した。今後の医療費は2019年に「うまくいけば35兆円、少子高齢化で高騰すれば50兆円」と試算されたが、2022年現在で46兆円まで膨れ上がっていると指摘。「このままでは国民皆保険がなくなる可能性がある。それだけは何としても阻止しなくてはならない」と主張し、病院・介護施設の食事はこれからの未来を左右するくらい重要であると認識して欲しいと訴えた。

給食システムの改革を熱く語る宮澤靖代表理事

病院・介護給食は人手不足、厨房機器設備の老朽化、経費の高騰で予算が不足しており、宮澤代表理事は「もうクックサーブで手づくりの時代ではない」として「セントラルキッチンか完全調理済み食品（完調品）の2択、これ以外ない」とあえて断言し、参加者に強く印象付けた。

また、「こうして今、警鐘を鳴らしているのは5年後10年後を見据えているから。今までできているからこそ、次の一手が効く。給食システム自体を抜本的に変えないといけない時代が来ている」と語り、早急に改革が必要であると主張した。

オリジナル完調品の導入でコストを半分に

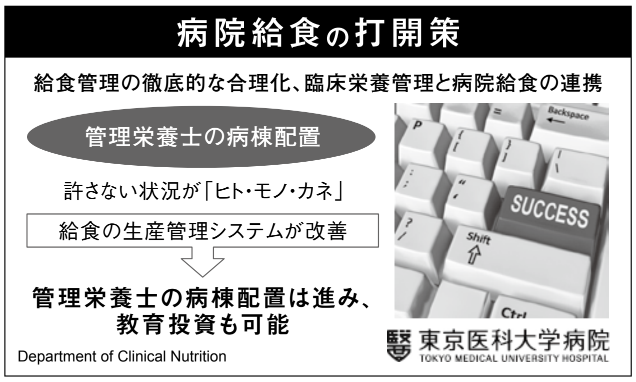
宮澤代表理事が勤務する東京医科大学病院では、全面委託の状態で2025年4月から完調品を導入し、個包装で届いたものを再加熱して配膳する給食システムに変更するという。さらに、市販の完調品を使うのではなく、東京医科大学病院のメニューで完調品をつくり、トレイメイクまで済ませて搬入するとのことで、厨房では「食札を並べてクッカーに入れるだけ」になる。

「現在はまだ朝4時から22時まで厨房スタッフが働いているが、これが6時半から21時までで済むことになる。単純計算ではあるが、人員も80名から40名に減らせ、委託企業への支払いも年間6億円から3億円に減らせると試算している。差額の3億円は設備投資に回すことができ、委託企業の余った人員は他の施設の厨房スタッフとして活用してもらえば、そこの管理栄養士が病棟に行けて、患者のケアができるようになる」と説明。自院だけでなく他施設まで視野に入れた改革であることを伝え、病院の給食システムの改革が院外に及ぼす影響を示唆した。

給食管理と栄養管理をセパレートし100％のパフォーマンスを

講義の最後で、宮澤代表理事は「病院の管理栄養士はワークバランスが取れていない。20年来話しているが、給食管理と臨床栄養の掛け持ちでは100％のパフォーマンスが発揮できない。セパレートすべき」と語り、「病院によって医師や看護師に大差はない。しかし、栄養には大きな差が出る。患者やその家族に『この病院は、栄養もちゃんとみてくれるのかなあ』等と思わせながら入院させることは、絶対に正義ではない」と力強く言い切った。

さらに「給食で儲ける時代ではない。ベッドサイドでの診療報酬は改定の度に上がり、国も病院管理栄養士の望ましい姿は病棟にいることだと言っている。病院の管理栄養士はベッドサイドに行き、給食管理はフードサービスのプロである委託企業に任せれば良い」と話し、古い給食システムとの決別の重要性を説いて、講演を締めくくった。



今求められているのは2050年まで通用する給食システム

セミナーの後半では著者の代表としてフードサービスシステム構築コンサルティング会社の株式会社ミールシステム会長・窪田伸氏が登壇、書籍の内容を紹介した。

著者を代表して登壇した窪田伸氏

講演の冒頭で窪田氏は「これほど厳しい時代は初めて。これからは、お金がない、物価は高騰する、働き手はいない、という右肩下がりの時代。今までの常識から逸脱した考え方を持たなければ今後は通用しない」と語り、「これまでの経営概念を根底から見直す、ドラスティックな改革が必要」と訴えた。

その後は書籍の内容を紹介しつつ、何度も現在の給食経営の危機について言及し、最後に「給食システムに手を入れるには薬や注射といった小手先ではダメ、手術をしなければならない。2040年、50年に向けた新たな給食システムのデザインを組み立てていくことが求められている。今あることは、今はいい。だけどこの先は通用しない。このことを肝に銘じていただきたい」と抜本的な改革こそが解決のカギであることを強調して、セミナーは終了した。

会場は病院関係者、厨房機器メーカー、食品メーカー等の参加者で大盛況だった

日本栄養経営実践協会 推薦図書

絶賛発売中!

病院・介護給食経営改革
～どうする!? 未来～

■監修：（一社）ヘルスケアフードサービスシステム協会
■著者：（株）ミールシステム ほか

人手不足、食材費・光熱水費の高騰、撤退する給食委託会社…
悪化する病院・介護施設の給食経営に改善の指針を示す1冊!

お問い合わせ
株式会社日本医療企画
〒104-0032
東京都中央区八丁堀3-20-5
S-GATE八丁堀
TEL：03-3553-2885
FAX：03-3553-2886

法人賛助会員紹介　Vol.12　一丸ファルコス株式会社

天然資源にこだわり、研究開発型企業として 独自の原料を世界中に販売 美と健康、QOLの向上に貢献する

一丸ファルコス株式会社は化粧品や健康食品の原料を研究・製造しメーカーに販売することを主な事業としている。これまでに開発した原料は1000品目を超え、全国の大学で共同研究を行って数多くの論文を発表し海外からも視察が訪れるほどの高い技術力と研究成果を誇っている。同社の取り組みや商品、栄養経営士への期待について経営企画室の安藤亮裕さんにお話をうかがった。

企業DATA

社　　名：一丸ファルコス株式会社
住　　所：〒501-0475　岐阜県本巣市浅木318番地1
事業内容：化粧品原料、健康食品原料および医薬部外品原料の研究開発、製造、販売ならびに輸出入
従業員数：225人（2024年6月時点）
U　R　L：https://www.ichimaru.co.jp/

天然資源から化粧品・健康食品の原料をつくり世界40か国で事業を展開するグローバル企業

一丸ファルコスは、創業から百余年、法人設立からは約60年を迎える会社です。岐阜県の田んぼの真ん中に工場と本社があり、東京、大阪、上海にも拠点を構えています。事業の基本がBtoB（法人間取引）であるため、一般消費者の方には当社の名前はあまり聞き馴染みがないかもしれませんが、化粧品等に『〇〇エキス配合』と書かれるような「天然の機能性成分」と呼ばれる原料をつくっています。世界中のいろいろな生薬やハーブ等が持つ機能性成分について基礎研究から自社で行っており、独自の方法でその成分を抽出し、化粧品や健康食品の原料として世界中に販売しています。

たとえば、最近のダメージケアシャンプーには黒い色のシャンプーが増えていますが、それには当社の「ヘマチン」を主成分とする、毛髪を補修する真っ黒な原料が使われています。他にも、皮膚や軟骨などにも含まれる成分で、保水や弾力維持などの役割を担うことで美容や膝関節をケアする「プロテオグリカン」が使われるなど、一般消費者の方々には、さまざまな形で当社の原料を使用した商品をご利用いただいています。また、国内はもとより、欧州、米国、アジアなど世界40か国の企業と取引があり、世界中の商品に当社の原料が使用されています。

工場が同じ敷地内にある一丸ファルコス本社

新規事業として医療食品の分野に進出し、おいしいEPA補給食品『フルファイン』を発売

化粧の分野では、最近は高齢者向けの化粧療法（メイクセラピー）や美容整形の浸透もあり、美容と医療の境目というのがあいまいになりつつあります。また、健康食品分野でも健康と病気の境目があいまいになってきており、未病という言葉も出てきています。こうした状況を踏まえ、当社では新規事業として医療食品を手掛けることになりました。

最初の商品として、今年10月にスティックゼリー『フルファイン』を発売しています。これは1包装にEPA1000mgと亜鉛7.5mgを配合した補助食品です。

EPAには炎症を抑える力があり、がんの予防や治療、腎疾患の進行抑制、免疫の賦活化、血圧と血管内皮機能の改善といったさまざまな効能が期待できます。「日本人の食事摂取基準」等、いろいろなガイドラインでEPA/DHAといったn-3系脂肪酸は1日2000mgの摂取が推奨されていますが、毎日となると難しいのが実情です。それが、このゼリーなら1日2包食べるだけで簡単に摂ることができます。

アルミパウチの袋にスティック状に固まったゼリーが入っている

また、EPA入りの食品というと、どうしても魚由来の独特の匂いや油の感じが苦手で食べられないという話があります。『フルファイン』ではそれを極限まで抑え、フルーツミックス風味の甘くてさわやかな味に仕上げました。

学会や展示会等でサンプルをお配りしたときには、ほとんどの方から「おいしい、こんなに食べやすいなんて信じられない」といった声をいただきました。この味であれば、毎日続けていただけると確信しております。

また『フルファイン』にはアーティチョークの葉から抽出した原料も入っており、そこに含まれるシナロピクリンという化学物質が、体内の炎症反応を誘導するNF-κB（エヌエフ・カッパー・ビー）の活動を抑制することがわかっています。そのため、CRP値の高い方、つまりがん患者さんや慢性腎疾患（CKD）の患者さんに、まずご利用いただくことを考えております。

なお、『フルファイン』に含まれるEPAがもたらす効果について、日本栄養経営実践協会の宮澤靖代表理事と吉田貞夫副代表理事にご寄稿いただいております。ご興味があれば、ぜひ資料請求していただければと思います。

トータルコストで判断して、患者さんにとって本当に良いものを使って欲しい

メーカーとしてものづくりには一切の妥協をしないため、良いものをつくるにはどうしてもコストが高くなってしまいます。しかし、「良いものだから高いです」というと、経営が厳しいとか保険適用の問題とか、いろいろな制限があるから高いと勧められないと言われることが多々あります。

現場の皆さまは大変厳しい状況だとは思いますが、それでもやはり、良いものは良いものとして使っていただきたいと思います。良いものを使うことで、患者さんのQOLが上がったり、トータルの医療費削減につながったりと、商品価格以上の価値につなげることができるからです。

メーカーとして「本当に良いものとは何か」を考えて商品づくりや情報発信をしてまいりますので、ぜひ栄養経営士の皆さまにもその考えにご賛同いただいて、ご活用いただければと思います。

また、今後の商品展開について、ご協力をお願いすることもあるかもしれません。その際には、ぜひ現場にいらっしゃる皆さまの貴重なご意見をいただければと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

お話をうかがった経営企画室の安藤亮裕さん

栄養経営士が知っておきたい！イベント情報掲示板

栄養経営士に求められるのは、さまざまな情報へのアンテナを張り、自身の知識・スキルを常にアップデートしておくこと。そのための貴重な機会である、全国で開催されるイベント情報を、支部の研究会を中心に掲載します。

※新型コロナウイルス感染症対策等で、イベントが中止になる場合があります。
必ず最新情報を確認してください。

セミナー情報

食育健康サミット2024
健康寿命延伸に向けたアプローチ～高齢期をいきいきと過ごすための食事と運動～

「食育健康サミット」は医師、管理栄養士・栄養士等を対象に毎年開催されているもので、今年は「健康寿命延伸に向けたアプローチ～高齢期をいきいきと過ごすための食事と運動～」をテーマに、フレイルやサルコペニアの予防とその背後にある「低栄養」の問題等に焦点を当て、健康寿命を延ばすための指導・普及支援等を医学的・栄養学的に考察します。

○日　程：2024年12月4日（水）～ 2025年2月28日（金）
○講　師：辻 一郎氏（東北大学 名誉教授／東北大学大学院 医学系研究科 客員教授）
○形　式：オンライン（オンデマンド配信）
○参加費：無料
○主　催：公益社団法人日本医師会、公益社団法人米穀安定供給確保支援機構
○お問い合わせ：名古屋大学大学院医学系研究科 国際保健医療学・公衆衛生学 Mail:intnl-h@med.nagoya-u.ac.jp

セミナー情報

栄養管理に必要な薬の知識講座
～薬と食品の相互作用～

栄養指導を行ううえで、知っておきたい薬と食品の相互作用、服薬の注意点とその根拠が学べます。薬服用時に飲んではいけない飲み物について、またトレンドのプロテインや栄養ドリンク・エナジードリンクによる薬への影響と効果についても解説します。

○日　程：2025年1月19日（日）10:00～13:00
○講　師：佐伯有美氏（名古屋医専 薬理学講師／薬剤師）
○形　式：オンライン（Zoom）
○参加費：5,000円
※テキスト希望の場合はプラス1,100円（税込）
○お問い合わせ：株式会社東洋システムサイエンス TEL:03-6912-7954

セミナー情報

第28回日本病態栄養学会年次学術集会

「病態栄養学の深化と広がりー健康福寿社会の実現をめざしてー」をテーマに、腎臓専門医で姫路市長である清元秀泰氏の講演のほか、一般演題、卒業研究セッション、レシピコンテスト等が開催される。

○日　程：2025年1月17日（金）～19日（日）
○大会長：加藤明彦氏（浜松医科大学医学部附属病院 血液浄化療法部／栄養部）
○内　容：特別講演、招待講演、教育講演、シンポジウム、一般演題 など
○会　場：国立京都国際会館（京都市左京区岩倉大鷺町422）
※会期後のオンデマンド配信あり
○参加費：【学会員】15,000円（不課税）
【一　般】20,000円（税込）
○お問い合わせ：学会事務局 Mail:byoutai2025@eiyou.or.jp

協会事務局より

2024年12月期限の会員の皆様へ
【年度会費納入および資格更新のご案内】

本年12月に年度会費・会員資格の有効期限を迎える会員の皆さまに、当協会より、年度会費納入および資格更新のご案内をメールでお送りしております。期限は過ぎておりますが、事務局ではまだ対応しております。対象の方はご確認およびお手続きのほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。
※用紙での手続きを希望される方は、事務局までご連絡ください。

○年度会費：有効期限が2023年12月20日～2024年12月19日の方
【個人正会員】10,000円
【栄養経営サポーター】8,000円
○資格更新：会員資格が2021年12月20日～2024年12月19日の方
【個人正会員】15,000円（年度会費込み）
※申請書類・課題をご提出ください。
【栄養経営サポーター】13,000円（年度会費込み）
○お問い合わせ：一般社団法人日本栄養経営実践協会 事務局 TEL:03-3553-2903

「栄養経営士」資格認定基礎講習DVD

資格認定試験の受験前に、「栄養経営」という考え方を理解するために受講いただく講習です。本講習の受講が、栄養経営士資格認定試験の受験要件となります。

DVD視聴による受講が可能！
☆3枚組、特典映像付き☆

栄養経営士も会員価格で聴講できます！

〔こんな方におすすめ〕
・会場で受講したが、内容を復習したい
・栄養経営士の方向性を、改めて確認したい
・栄養経営士として、もう一度、話を聞きたい　……

本編（収録時間／DISC 1：90分、DISC 2：73分）
1.院内・施設内における栄養部門の現状分析
2.目標設定能力と達成に向けた実践的アプローチ
3.業務の質を高めるためのアウトカム分析
4.「栄養経営士」に求められる教育と人事能力
5.適材適所の組織マネジメント
6.病態の把握能力

特典映像（収録時間／DISC 3：約30分）
観てわかる！近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて

■講　師：宮澤　靖 代表理事ほか
■受講料：8,500円（税込）　会員価格：3,850円（税込）

【お問い合わせ・資料請求】　一般社団法人日本栄養経営実践協会　TEL03-3553-2903　くわしくは 栄養経営士 検索