

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



秋山氏の講義は、「物事の考え方を具体的に学べた」「明確でとてもわかりやすかった」と参加者にも好評

**マネジメント力は、仕事をスムーズに進めるための基本スキル**  
秋山氏は冒頭で、「部分最適ではなく全体最適を目指すためには、方法論やマネジメント力を持つことが大切」と述べ、栄養経営士に必要なマネジメント力として、①ゼロベース思考、②論理思考、③仮説思考、④MECE、⑤ロジックツリーの5つを挙げた。

なかでも重要なのがMECEで、「モレがなく、ダブリがない」ように考えることが重要であると語った。「MECEでない人の

話も聞いてみると、内容の階層が一致しておらず、破たんしていることが多い。経営者や他職種にそれを見抜かれると、相手に見切られ、話を聞いてもらえなくなる」と述べた。

マネジメント力が、実は日常業務に直結したもので、仕事をスムーズに進めるための基本スキルであることを示すと、参加者の関心は一気に高まったようだ。

また、「栄養経営士には言葉の力を持ってほしい」として、プレゼンテーション力の必要性を説いた。知識を伝えるクロスドプレゼン(学芸発表など)と、心を伝えるオープンプレゼン(講演など)の2つに分けて、プレゼンテーションを行う際の要諦を解説。超高齢化社会

最後に、「アグレッシブに仕事したいなら、部署や病院・施設にも関わらず、アグレッシブな人に会いに行けばよい。そのような人のパワーは必ず伝染し、自分の力になると参加者を勇気づけ、講演を締めくくった。



講義後は、4グループに分かれてフリートーク。管理栄養士同士、さまざまな話題で盛り上がった

**関東支部・第1回栄養経営士研究会を開催**  
外に出て、話をしよう！  
2016年度は、支部活動がいよいよ本格始動する年。4月21日(木)、全国に先駆けて、関東支部の研究会が開催された。テーマは「栄養経営士に必要なマネジメント力」。日本栄養経営実践協会副代表理事、関東支部支部長の秋山和宏氏(東葛クリニック病院副院長・理事)の講義に26人の参加者は熱心に耳を傾けた。本稿では、研究会内容をレポートする。

栄養経営士のスキルを高める全国支部活動、いよいよ本格始動！

### ◆ 関東支部役員からのメッセージ ◆

#### 外に目を向けた活動を！



日本栄養経営実践協会副代表理事  
日本栄養経営実践協会関東支部支部長  
東葛クリニック病院副院長・理事  
秋山 和宏氏

管理栄養士がマネジメントを学ぶことで、仕事の幅は大きく広がるはず。栄養経営士の皆さんにはぜひ、外に目を向けてほしい。なぜなら、「社会」という文脈を基本に考えないと、活動に意味がないからです。栄養部門にとどまることなく、病院・施設全体、社会全体での役割や着地点を考えてみてください。まずは皆さんから、この輪を広げていきましょう！  
関東支部研究会の活動が一つのモデルになるよう、試行錯誤しながら取り組んでいきたいと思ひます。

#### スキルを活かし収益を生み出す



日本栄養経営実践協会関東支部理事  
がん研有明病院栄養管理部副部長  
中濱 孝志氏

今回の診療報酬改定で栄養指導料が増額されたことで、管理栄養士が臨床の場で結果を出していくことが期待されてきていると思います。栄養経営士の皆さんには、まず、自分たちのスキルを活かして臨床の結果を出し、経営にも貢献できる方向性を考えてほしい。組織の中での栄養経営士としての立ち位置を確立したうえで、自施設内だけでなく、地域連携にも進めていけるとよいのではないのでしょうか。  
研究会ではそのような課題を、皆さんと一緒に考えていきたいと思ひます。

#### 自分たちにこそ、できることがある



日本栄養経営実践協会関東支部理事  
特別養護老人ホームマイライフ徳丸主任管理栄養士  
大久保 陽子氏

栄養経営士になったことで、介護施設の経営に、管理栄養士だからこそ関わることがたくさんあることに気づきました。当施設は改定以前から経口維持加算に取り組み、4年間で約1,000万円の黒字化に成功しています。これは、施設勤務の管理栄養士だからこそできた経営貢献です。  
研究会では、「自分たちにできることがある」ということを自覚し、現場で力を発揮できる足がかりになる内容を期待しています。私も理事として、そのお手伝いをしていきたいと思ひます！

#### 知識を得ることが自信につながる



日本栄養経営実践協会関東支部理事  
介護老人保健施設スカイ管理栄養士  
阿部 咲子氏

在宅復帰率30%以上である一方、月5~6人の看取りも行っている老健施設に勤務しています。利用者は病院から受け入れることが多く、医療機関との連携は欠かせません。  
施設の管理栄養士の多くが、病院の管理栄養士とうまく連携が取れないという悩みを抱えています。その原因の一つとして、医学の知識が浅く、自分の意見に自信が持てないことが挙げられます。研究会で多くの知識・情報を得ることで、堂々と意見を述べられる栄養経営士に成長できることを期待しています。

栄養経営士に必要なマネジメントを学ぶ研究会、ご参加お待ちしております！

日本栄養経営実践協会

# 関東支部研究会 開催

日本栄養経営実践協会関東支部では、栄養部門にかかわる多様な課題を地域で解決できる人材の育成と、問題意識を持った栄養経営士同士のネットワークづくりを目的として、毎月第3木曜日に定例の研究会を開催いたします。講義で学び、ディスカッションにより理解を深め、交流を通じて新たなネットワークを築ける場としてぜひご参加ください！

- 第2回 5月19日(木)** 認知症予防と中鎖脂肪酸の可能性を考える  
渡邊 慎二氏(日清オリオ中鎖脂肪酸事業化推進室主管)
  - 第3回 6月16日(木)** 医療職との連携における栄養経営士の役割(仮)  
中濱 孝志氏(がん研有明病院栄養管理部副部長)
  - 第4回 7月21日(木)** 介護施設の栄養部門の連携推進に向けて(仮)  
大久保 陽子氏(特別養護老人ホームマイライフ徳丸主任管理栄養士)
- ※いずれも19:30~21:00



#### 受講料

会員:各回1,000円(税込)  
一般:各回3,000円(税込) ※軽食付き

#### 会場

株式会社日本医療企画もとみやセミナールーム  
(東京都千代田区神田東松下町17 もとみやビル3階)

【お問い合わせ先】 一般社団法人日本栄養経営実践協会関東支部(日本医療企画関東支社内) TEL03-3256-2885(担当:梅田)

# 「栄養経営士」資格認定基礎講習DVD受講スタート

一般社団法人日本栄養経営実践協会は、2016年度より「栄養経営士」資格認定基礎講習のDVD受講を開始した。同講習は、栄養経営士とは何をする資格なのか、どのような視点で何を学ぶべきなのかを確認し、栄養経営士としてのスタートラインに立つためのものと位置づけられており、受講・修了が「栄養経営士」資格認定試験の受験要件となっている。DVD受講の開始により、栄養経営士のさらなる拡大が期待される。



## 会場に行けない方も基礎講習が受講可能！

昨年度は札幌・仙台・東京・金沢・名古屋・大阪・福岡の全国7都市8会場で開催し、約700名が受講した「栄養経営士」資格認定基礎講習。日程・場所がどうしても限定されるため、開催のなかった地域の方から「自分たちの地域でもやってほしい」という声も多かった。しかし、当協会代表理事の宮澤靖氏が講師を務め、丸1日かけて講習を行うという形式では開催数・地域に限界があり、各地から寄せられるニーズに対して十分に心えることができなかった。

そこで当協会では、会場受講に加え、映像視聴によって受講ができる環境を整えるため、「『栄養経営士』資格認定基礎講習DVD」を作成。DVDを視聴し修了レポートを提出することにより、会場受講と同様に受験要件をクリアできるようになった。これまで基礎講習を開催していなかった地域の方ももちろん、日程の都合で参加できなかった方にもぜひ活用いただきたいと考えている。

新たに撮影・編集を行っており、講師は会場受講と同じ宮澤代表理事が務めている。会場受講では講義終了後にレポートを記入・提出し、後日修了証を発行する形となっているが、DVD受講の場合も同様に修了レポートを送付することが求められる。各チャプターの終わりに課題が提示され、それぞれの課題に対する解答を規定のレポート用紙に記入し返信用封筒にて送付。審査後に修了証が発行され基礎講習修了となり、受験要件を満たすことになる。

近森病院で撮影した特典映像がついてくる。本DVDには本編の講義とは別に、「DISC1・90分」、「病態の把握能力」(DISC2・73分)となっている。会場の講義をそのまま撮影したものでなく、DVD受講用に収録した特典映像が含

# 栄養経営士が映像の世界へ！ いつでもどこでも、何度でも受講できる！ DVDを通して栄養経営士の輪がさらに拡大！



まれている(37分)。カンファレンスや栄養指導、OJTなど、実際の様子を撮影した、ここで見られない貴重な映像となっております。視聴を通じて栄養経営士として活躍する自身の姿をイメージし

ていただきたいと考えています。すでに当協会会員となっている方には、DVD単独での販売も行っている。詳しくは協会ホームページを参照していただきたい。

## 病院・介護施設の管理栄養士&栄養マネジメントリーダーのための新雑誌創刊

# 栄養経営エキスパート

2016年6月  
創刊

結果を出せる栄養マネジメントリーダーをめざそう！

栄養経営士必読！

### 創刊記念特典 1

定期購読が割引価格でご購入いただけます！  
年6回・1年間 定価：9,720円⇒7,776円(1,296円×6回、税込)

### 送料サービス

※日本医療企画への直接注文のみ適用となります。書店等でのご注文は適用となりませんのでご了承ください。

### 創刊記念特典 2

定期購読者は「実践！栄養管理講座」を特別価格で受講できます！  
※くわしくは「実践！栄養管理講座」のホームページをご覧ください。

- 発行：株式会社日本医療企画 ●創刊：2016年6月 ●発行日：偶数月・8日
- A4判 ●定価：1,620円(税込)

くわしくは [栄養経営エキスパート](#)

検索

法人賛助会員紹介 File4 マルハニチロ株式会社 メディケア営業部

# 課題解決に向けた商品を提供するために 現場の声を大切にしています

マルハニチロ株式会社は、135年前に創業した「マルハ」と108年前に創業した「ニチロ」が、2007年に経営統合し設立された。ともに100年を超える歴史のなか、一貫して食を通じて国民の暮らしに寄与してきた同社が、2010年、高齢者向けの介護食品として「メディケア食品」のブランド展開を始めた。超高齢社会における食のあり方、栄養経営士に期待する役割等について、同社メディケア営業部の小澤幸部長にお話をうかがった。

## 現場の声に耳を傾け 新しい商品を生み出す

当社が本格的な介護食品として「やさしい素材」を発売したのが2005年、今年で12年になります。魚や野菜をムース状にした「やさしい素材」は、初めてユニバーサルデザインフードの規格を取り入れた「区分3」の商品としてご愛顧いただいております。

2008年には、「New素材deソフト」という「区分3」より少しかたい「区分2」の商品を発売しました。魚を酵素で分解し、やわらかくなっていますが、形状が切り身であるため食欲がわくなどの満足度が高く、栄養価だけでなく見た目も大切であることをあらためて実感することができた商品でした。

2010年には、「メディケア食品」の展開を始めました。それまでの病院・施設だけではなく、在宅用の商品を販売してほしいという要望が多く、現在、在宅用の商品の開発、販売にも注力しているところです。

私どもが商品の開発、販売において、一番大切にしているのが現場の声です。特に「メディケア食品」の場合、栄養管理や調理に携わる現場の管理栄養士や介護職員等の意見が重要となります。実際、患者や利用者に食事を提供する彼らの、「こんな商品があったらいいな」、「こういう商品があったら非常に助かる」などの声には、さまざまなアイデアやヒントが隠されています。それらは現場の課題でもあり、その課題を解決する商品を開発することにより、現場の負担を軽減し、患者や利用者のQOLの向上に貢献したいと考えております。

## 患者を中心に病院全体を トータルで考える視点をもつ

日本栄養経営実践協会のセミナーで十年先

の管理栄養士のあり方を聞いて、非常に感銘を受けました。管理栄養士の方々に寄り添い、現場の課題解決に向けた商品を開発、提供していくことが私どもに必要なことだと考え、貴協会の賛助会員となることを決めました。

今まで栄養の現場では、給食サービスをどう提供するか、その食事をどうおいしく、見た目をよくしていくか、また、決められた給食費のなかでどう賄っていくか——ということに主眼が置かれていたように思います。

ところが、貴協会の視点は違いました。管理栄養士は病棟に行って患者を診て、患者に適した食品を提供することを優先すべきであると訴え、患者を診て、患者に合う食材であれば、たとえ価格が高いとしても使用する。高いから使わないというのではなく、患者にとってその食材が必要だと考えるのであれば、使用していく、そこで諦めないでほしいと力説されました。

患者を中心に栄養科の枠を越えて病院全体をトータルで考える姿勢は、これからの管理栄養士になくはなりません。「本当は病棟に行って患者を診たいけれど、厨房の業務に追われ、病棟に出られない」と嘆く管理栄養士の声をよく聞きます。私どもの食材を上手く活用いただければ、調理の手間を簡素化することができます。そうした時間を積み重ねることで、もっと病棟に行っていたことができると思います。

急増する高齢患者の多くは、低栄養やサルコペニア、摂食・嚥下障害などさまざまな症状や疾患を抱えています。そうした患者にきめ細かな治療や栄養管理を行うためには、医師、看護師、リハビリ職、管理栄養士等によるチーム医療が必要となります。チーム医療に参加するためにも管理栄養士が病棟に出ることは、必然の流れかもしれません。

### 企業DATA

マルハニチロ株式会社  
住所：東京都江東区豊洲三丁目2番20号 豊洲フロント  
代表取締役社長：伊藤 滋  
事業内容：漁業、養殖、水産物の輸出入・加工・販売、  
冷凍食品・レトルト食品・缶詰・練り製品等の  
製造・加工・販売、食肉・飼料原料の輸  
入、食肉製造・加工・販売  
従業員数：約3,000人  
http://www.maruha-nichiro.co.jp/

## 経営感覚をもって仕事をすれば 仕事の質が自ずと変わる

管理栄養士に限らず、私たち一般企業で働く者も、経営感覚をもって仕事をする人とそうでない人では、仕事の質が変わってくると感じています。自分の能力を客観的に分析して、必要な能力は何なのか、どこが弱くて、どこを直していけばよいか、自分ではなかなかわからないものです。栄養経営士の育成プログラムは、それを把握できるようになり、さらには組織や地域全体を見るマネジメントスキルを身に付けるきっかけになると考えています。

多様な連携が重要な時代となっています。病院や介護施設から在宅への流れのなか、入院・入所中は適切な栄養管理を受けていたにもかかわらず、退院・退所して自宅に戻ると、食生活が乱れ低栄養になってしまうケースが少なくありません。栄養経営士には、患者が病院や介護施設から自宅に戻っても、地域全体に目を向け、食事をシームレスにサポートする役割を担ってほしいと考えます。

多くの方は、日々の仕事に追われ、立ち止まって考える余裕がないのかもしれませんが、そんな状況でも栄養経営士は、高い問題意識をもち、現場の課題に果敢に挑戦する力強い人材になってほしいと期待しています。



「メディケア食品」を推進するメディケア営業部の小澤幸部長

## 「ヘルスケア・レストラン」主催

患者を診られる、  
栄養管理計画を立てられる、  
医師に提案できる

# 実践！栄養管理講座 開催

- POINT1 患者の病態の診方を理解できる！
- POINT2 栄養管理計画策定に必要な指標の読み方がわかる！
- POINT3 学んだ知識を体系的に整理し、臨床研究をスタートできる！
- POINT4 論文を読み込み、学会発表するための統計学を学べる！

日本栄養経営実践協会会員  
には割引特典があります。

講座1:基礎医学学習のための実践講座 宮澤 靖先生 : 7月23日(土)~全5回  
 講座2:栄養管理に必要な診断学 谷口英喜先生 : 6月5日(日)~全6回  
 講座3:咀嚼・嚥下機能の評価と口腔ケアの実践講座 戸原 玄先生他 : 6月11日(土)~全6回  
 講座4:管理栄養士のための統計学講座 齊藤大蔵先生 : 7月16・17日(土・日)2日間  
 会場(予定):株式会社日本医療企画もとみやセミナールーム(東京都千代田区神田東松下町17 もとみやビル3階)



宮澤 靖先生 谷口 英喜先生 戸原 玄先生 齊藤 大蔵先生

くわしくは 実践！栄養管理講座 検索

【お問い合わせ・お申し込み先】 株式会社日本医療企画 TEL:03-3256-2885(担当:平山)



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」2016年5月号(日本医療企画))

TOPICS

## 基礎医学の知識を学び直しチーム医療の員として活躍する

日本医療企画九州支社は「管理栄養士のための基礎医学講座」糖尿病・代謝疾患「Var:」を2月20日(土)に福岡で開催した。同講座は、患者や他職種に栄養の重要性を理論的に伝え、チーム医療に積極的に参画できる人材の育成が目的。講師は九州女子大学家政学部栄養学科教授(医師)の三浦公志郎氏が務めた。

午前の部は糖代謝の基礎からスタート。三浦氏が指摘する重要事項をレジュメに書き込む授業方式で進められた。「糖尿病は『インスリンの絶対的あるいは相対的不足による代謝障害』です。人類は歴史的に飢餓の時代が続いていました。血糖を下げるホルモンはインスリンのみとなつていきます」などと理論づけて解説した。そのほか、インスリンの分泌機構やグルコーストランスポーター(GLUT)、インスリンによるGLUT4のトランスロケーションについて詳しい解説がなされた。

午後の部は糖尿病の原因、合併症と治療、治療薬に関して講義が行われた。薬剤の細胞内での働きや、血糖コントロールの機序も理論的に説明された。加えて、新しい糖尿病薬として、腎臓の近位尿管に存在するSGLT2を阻害する薬が医師たちから好評であることを報告した。

受講生からは、「患者さんに説明する際、理論的などころを省略して指導をしていたことに気づかされました。今回学んだことを、栄養指導やカンファレンスの場面で生かしていきたいです」という声が上がった。

次回は下村真代氏(国立病院機構大分医療センター薬剤師)の「栄養輸液Var:」を5月21日(土)に福岡で開催予定。お問い合わせは日本医療企画九州支社(電話092-418-2828)まで。

セミナー&研修会  
●市民食支援公開講座  
第1回川崎食支援交流会

協会事務局より  
NMEニュース&チラシを活用して、「栄養経営士」の認知度アップにご協力ください!

日本栄養経営実践協会では、会員サービスの一環として毎月「NMEニュース」(本誌)を発行してまいりますが、こちらを活用して「栄養経営士」の認知度アップにご協力いただける会員様を募集しております。職場やお取引先へ「NMEニュース」をお配りいただくことで、ご自身の活動をアピールする資料としても、ご活用いただけると思います。また、今年度の基礎講習&試験告知用のチラシ(写真)も作成しているほか、「栄養経営士」を理解していただくための案内である「『栄養経営士』公式ガイドマンガ」もございます。

配布用のこれら資料をご希望の方は、下記のアドレスへ「NMEニュース(チラシ、マンガ)希望」とタイトルをつけ、認定登録番号、お名前、御社名、所属部署、肩書き、送付先住所、電話番号、そして必要部数をご連絡ください(ご希望の部数につきましては、ご連絡をいただいた段階で調整させていただきます)。

皆様のご協力をお待ちしております!

お申し込み(E-mail) [jimukyoku@nutrition-management.jp](mailto:jimukyoku@nutrition-management.jp)



○日程:5月15日(日)  
11:00~15:30  
○テーマ:食へること  
は生きること。お  
いしく食べつつける  
ために  
○会場:川崎市高津市  
民館大ホール  
○参加費:無料  
○問い合わせ先:電話  
044-753-2260(特別養護  
老人ホーム等方力・  
紅谷)

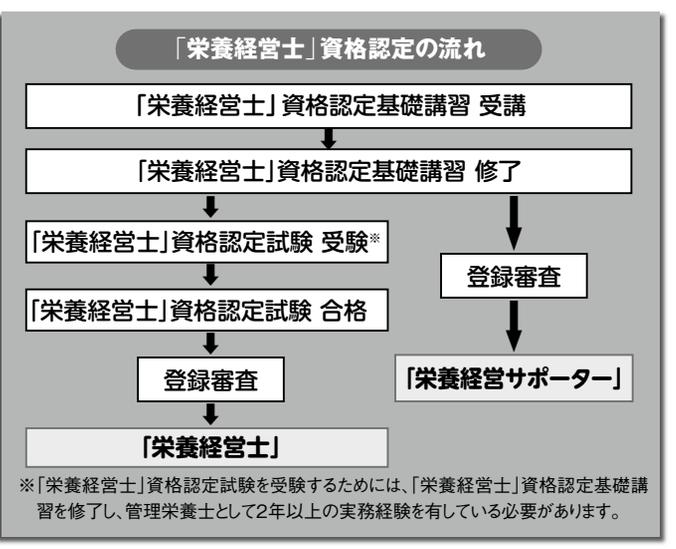
# 「栄養経営士」資格認定基礎講習

「栄養経営」とは何か、「栄養経営士」とは何をする資格なのか——。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。宮澤靖代表理事が講師として教壇に立ち、1日の講義を通して「栄養経営士」になるための基礎を身に付けていただきます。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。

| 会場 | 日程       |
|----|----------|
| 東京 | 7月3日(日)  |
| 大阪 | 7月30日(土) |
| 福岡 | 7月31日(日) |

※2016年4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。

**DVD視聴による受講も可能!**  
☆3枚組、特典映像付き☆  
会場で行う基礎講習の場所・日程が合わないという方はもちろん、何度も繰り返して受講したいという方におすすめなのがDVD視聴による受講です。講習内容は会場での講義と同じ。映像教材用として新たに撮影した宮澤靖代表理事による講義に加え、特典映像として「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」も収録されています。



**講習内容** オリエンテーション、「栄養経営士」に必要な能力について  
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. 病能の把握能力

■講師: 宮澤 靖 代表理事ほか  
■受講料(会場、DVDとも): 8,000円(税込)