

第4回「栄養経営士」資格認定試験合格者：佐藤亮介氏インタビュー

栄養経営士がリーダーシップを持って 行動することで、新たな潮流が生まれる！ 栄養経営士としての抱負とメッセージ

6月11日(日)に実施した第4回「栄養経営士」資格認定試験では67人が合格し、新たな栄養経営士としての活躍が期待されている。

現在、栄養経営士の8割以上が女性であり、男性は決して多くない。第4回試験でもこれまでと同様、男性受験者は少数であったが、その合格率は88.9%と高く、優秀な管理栄養士が多いことがわかる。本稿では、第4回試験合格者を代表して、佐藤亮介氏(社会福祉法人函館厚生院函館五稜郭病院栄養科NST、川崎医療福祉大学臨床栄養学科非常勤講師)に、試験対策や栄養経営士としての抱負などについてお話をうかがった。



社会福祉法人函館厚生院 函館五稜郭病院
栄養科NST
川崎医療福祉大学 臨床栄養学科 非常勤講師
佐藤 亮介氏

栄養経営士への挑戦は 管理栄養士の集大成

私は昨年の暮れ、近森病院臨床栄養部を退職し、現所属となりました。現在の病院に入職した当初から、厨房動線設備等の整備、給食関連業務の軽量化、臨床業務の整理、事務作業の軽減など、さまざまな栄養部門改革が必要だと感じ、現在進行形で業務改善に取り組んでいます。

この伸びしろに満ちた環境に移ったタイミングで栄養経営士の資格取得ができたのは、神様からの何よりの贈り物だと感謝しています。

前職の近森病院臨床栄養部には約10年勤め、同部長で、日本栄養経営実践協会代表理事事も務める宮澤靖先生からは、不肖の弟子として、そのポリシーとスピリットを嫌というほど叩き込まれました。宮澤先生は、いわば私の師匠。今回のチャレンジは、管理栄養士人生10年間の集大成となりました。

栄養経営士テキストは 管理栄養士のバイブル

基礎講習はDVDで受講しましたが、近森病院時代に学んだ宮澤先生からの教えが集約されており、改めて、管理栄養士として初心に戻り、気持ちを引き締める貴重な機会となりました。

DVD受講では、実際の講義での空気感や緊張感を味わうことはできませんが、自分のペースで繰り返し講義を聴けるという点で、私のように多忙で不規則な生活を送る者にとっては、非常にありがたい教材でした。

受験にあたって特別な勉強をしたわけではありませんが、以前から『栄養経営士テキスト』シリーズを用いて、日常業務の整理や確認作業を行っていました。仕事で行き詰ったときや忙殺されそうなどきに、テキストを開いて業務を振り返り、自分自身を励ましてきました。それが、知らず知らずのうちに力になっていったのかもしれない。

日常の栄養業務のすべてを網羅したテキストは、ほかにありません。『栄養経営士テキスト』は、受験対策だけに使うのではなく、ぜひ、管理栄養士のバイブルとして、日常的に活用することをおすすめします。

目標は、経営感覚を鍛え 患者利益を拡充すること

ご存知のとおり、管理栄養士が獲得できる診療報酬は、多くありません。だからこそ、日常業務の整理・整備が、患者利益と施設利益に大きく関与してきます。そのために必要なのが栄養経営管理の能力だと思います。経営感覚を鍛え、埋没している利益や副次的効

10年後も生き残れる管理栄養士を目指そう！

第5回

「栄養経営士」 資格認定試験

2017年11月26日(日)

■受験料：8,000円(税込)

■試験会場(予定)：札幌・仙台・東京・金沢・名古屋・大阪・福岡

■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
DVD視聴による受講も可能です！

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



栄養経営士スペシャル対談 社会医療法人敬和会大分岡病院

医療の質を高める栄養管理は経営の一翼を担っている！

病院経営者は、栄養経営士にどのようなことを求めているのだろうか？ 今年6月に在宅栄養サポートセンターを立ち上げた社会医療法人敬和会大分岡病院(大分県大分市、一般224床)の立川洋一院長と、同院の2人の栄養経営士・長尾智己さん(栄養課課長)、後藤幸代さん(同NST専従)に、その役割などについて語り合っていた。



写真左から、長尾智己課長、立川洋一院長、後藤幸代さん

地域完結型医療の実現に 栄養部門の活動は欠かせない

立川 当法人は急性期と回復期病院をもち、介護系を含めた在宅支援も行っていきます。医療、介護、福祉の広がりをもって、総合的に貢献できる法人であり続けるのが目標です。

急性期を担う当院は、以前は病気を治すことが中心でしたが、高齢患者の増加に伴い、退院後の在宅療養に栄養管理が必要だと感じています。

地域包括ケア時代になり、病院完結から地域完結へと考え方が変わってきました。在宅でも病態が安定した状態で過ごすには、今後ますます栄養管理が重要になってきます。6月に立ち上げた在宅栄養サポートセンターを

養サポートセンターを充実させたいですね。

長尾 当院は、NSTの報酬がつく前は、管理栄養士は病棟担当制でしたが、徐々に常駐化していきましました。現在、管理栄養士は7人で、患者約50人に1人の割合で病棟配置できています。

また、後藤さんがNST専従として多職種とともに患者の栄養状態の改善に取り組んでおり、病院全体の栄養についての意識は高いと思います。

しかし、当院で食事をとれるようになってくると、栄養状態が低下してしまう方もいました。栄養サマリーを

作成し、転院先に送るなどの取り組みをしてきましたが、在宅栄養サポートセンターの開設により、さらに充実できると思っています。

後藤 私はNSTを担当していますが、NSTが始まった当初は、主治医が「必要ない」とか「NSTは難しいことを言ってくる」と

結果を出すことで信頼につなげ 病棟に不可欠な存在に！

長尾 宮澤靖代表理事の講演を聴き、管理栄養士の役割を自分でも考えてみました。

宮澤代表理事はよく「選択と集中」と言われます。管理栄養士が治療に参加するために、給食委託会社と信頼関係を築いて厨房業務を任せ、私たちは病棟業務に集中することが大切だと思います。

立川 患者と栄養の話をし、治療に活かすの

いった態度で、苦勞も多かったと聞きました。

現在、NSTカンファレンスは管理栄養士の私が進行し、内容を患者さんに伝えるのも私の役割です。多職種のスケジュールを考慮し提案するなど、まとめ役として動いています。

が管理栄養士の本来の役割です。病棟に出て結果を出しているからこそ、他職種も認めてくれます。

当院では、医師や看護師の指示を受けるだけでなく、管理栄養士が栄養の専門家として発言できる体制になってきていると思います。今、病棟から管理栄養士がいなくなったら、きっとみんな困りますよ。

多職種との連携を深める 調整役としての役割にも期待

長尾 今後は在宅栄養サポートセンターで結果を出すことが目標です。そのために、アウトカムの出し方や患者教育の方法を工夫して

いきたいと思います。ウォルト・ディズニーの言葉に「現状維持では後退するばかり」というのがあるのですが、本当にそうだ

と思います。新しいことに挑戦し、変革していききたいですね。

後藤 入院患者の中には、義歯の不具合や不潔など、口腔状態がよくない人も多くいます。当院のNSTには歯科医や歯科衛生士もおり、入院中に「食べられる口づくり」を実践しています。私の目標は、施設や在宅などでも「食べられる口」を継続できる流れをつくることです。病院以外の多職種とも連携し、システムを構築していきたいですね。

立川 経営というお金儲けと勘違いする人が多いのですが、医療の質を高めることも経営の一環です。長尾さんも後藤さんも、自分で課題を見つけ、解決には何か必要かを考え、行動しています。それは経営に加わっているのと同じことです。

新しいプロジェクトを成功させるにはチームで動くことが欠かせません。栄養経営士には、コミュニケーション力を磨き、多職種の調整役として、チームをまとめる役割も期待しています。

未来を拓く栄養経営士のためのスキルアップ情報誌

栄養経営エキスパート

9・10月号
好評発売中！

特集

誤嚥性肺炎と下痢を低減して、病院経営に貢献する栄養管理をめざす
経腸栄養のアウトカムとリスク管理

スペシャルトーク

在宅で生きる、在宅で食べる高齢者の生活と「在宅時代」の多職種協働
佐々木 淳×戸原 玄×江頭文江

The症例 ～病態を読み解くエッセンス～
テーマ：**食道裂孔ヘルニア**

リーダーの条件
患者さんが希望を実現し、自信と誇りを取り戻す
そのサポートが自分に与えられた仕事
田貝 泉氏

『栄養経営エキスパート』の4つのポイント

- ①病態について理解できます
- ②栄養管理のアウトカムの示し方がわかります
- ③栄養管理をベースにしたマネジメントが学べます
- ④リーダーとしてめざすべきゴールを考えられます

栄養経営士は
割引価格で
ご購入いただけます！

- 発行：株式会社日本医療企画
- 隔月刊誌(偶数月8日)・年6回刊行
- 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 File7 アイドゥ株式会社

“少数精鋭の技術者集団”という 組織特性を最大限に活用し 管理栄養士の「あったらいいな」を製品化

2007年に創業したアイドゥ株式会社。

新しい会社ながら、業界の風雲児的存在として注目を集めている。

高い開発力と技術力によって、栄養管理の現場で求められる

「ありそうでなかった」栄養補助食品を次々と生み出し続ける原動力は、どこにあるのか。

代表取締役社長の位田毅彦氏と、事業開発部部長の西坂俊治氏にお話をうかがった。

技術開発者の知識をフル稼働 現場の要望にスピーディーに応える

当社では、栄養管理をOptimal Nutrient（最適栄養素）の力でサポートすることを目指した栄養補助食品の開発に力を入れています。栄養素の中には、カテキンやグァーガム分解物（PHGG）、EPA、DHAなど、生体調節機能（栄養素の第三次機能）が高く、エビデンスもはっきりしているものが数多くあります。これらを活用し、臨床現場で使いやすい形にして製品提供することを目指しています。

当社は小さな企業なので、私も含め、技術開発の経験や知識のある者が営業活動も行います。実はこれが大きな強みになっていて、現場の管理栄養士さんの「あったらいいな」という声を、スピーディーに製品開発に活かしているのです。

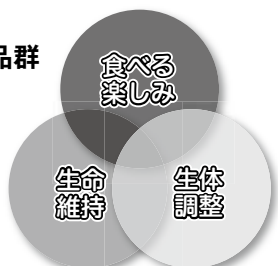
われわれ技術開発者は、栄養学と食品加工学の両方の知識を併せ持っており、現場の声をうかがっている時点で、頭の中で8割方、製品設計は出来上がります。あとは、社に戻って試作してみるだけです。

ある医師から、栄養管理で困っていることをうかがったので、課題解決につながる製品を作り、1週間後にサンプルを持参し

図 アイドゥの製品特長

栄養素の3つの 機能に着目した製品群

食品の
第三次機能と言われる
「生体調整」の
エビデンスを
有効活用した
製品開発に力を
入れている



たところ、とても驚かれ喜ばれました。

当社は製品開発と販売に特化し、製造は外部の工場に委託するファブレス企業です。この体制によって企画開発に集中できることが、スピーディーな開発の実現につながっています。

管理栄養士の声から生まれた シンバイオティクス製品

以前、ある管理栄養士さんから、「プロバイオティクス*¹の食品と、プレバイオティクス*²の食品を組み合わせ使っている」というお話をうかがいました。

プロバイオティクスとプレバイオティクスを同時に摂取することで相乗効果が高まる（シンバイオティクス）ことは知られていますが、この両方が含まれた栄養補助食品は市販されておらず、管理栄養士さんが独自で工夫していたのです。

ここからヒントを得て、1包中にビフィズス菌と水溶性食物繊維を配合したシンバイオティクス製品「Gfine」を開発したところ、人気商品となりました。

このように、現場の課題解決に直結する製品開発を心掛けることで、「アイドゥは、『あったらいいな』と思う製品を販売してくれる」という声を、もっともっと増やしていきたいと考えています。

世界に通用する製品開発に向けて 栄養経営士との情報交換に期待

栄養経営士の皆さまには、ぜひ「こんなことに困っている」という声を、たくさん寄せていただきたいですね。そのためにも、栄養経営士の方々と、双方向で意見交換ができる機会をつくっていききたいと思い

企業DATA

アイドゥ株式会社

住 所：三重県四日市市西日野町256

事業内容：栄養補助食品の開発・販売、機能性食品素材の開発・販売 ほか

従業員数：12人

ホームページ：http://www.ai-do.jp



代表取締役社長
位田 毅彦氏



事業開発部部長
西坂 俊治氏

ます。そこから、まったく新しい画期的な製品が生まれるかもしれません。

また、皆さまから情報をいただくだけではなく、当社からも役立つ情報を発信していきたいと考えています。チーム医療が進み、管理栄養士の皆さまには、より高い栄養知識が求められるようになってきています。弊社のウェブサイトでは、グルタミンやEPAに関するさまざまな論文要旨を掲載していますが、栄養経営士の皆さまに向けても、医師を説得するために必要な栄養理論やエビデンスを示せる情報提供を行えないか、検討中です。

当社は今後、製品の市場を、アジアはもちろん、欧米にまで広げていくことを目指しています。栄養の問題は万国共通です。日本人の味覚の繊細さと技術の確かさは、世界が認めるところです。日本で受け入れられた、食べやすく機能性が高い栄養補助食品であれば、世界に通用するに違いありません。

栄養経営士の皆さまにもご協力いただきながら、世界の主流となるような、新しい製品の開発に尽力してまいります。

*1 腸内フローラのバランスを改善し、身体にいい作用をもたらす有用菌。乳酸菌、ビフィズス菌など。

*2 プロバイオティクスを増やす作用のある物質。水溶性食物繊維、難消化性オリゴ糖など。

日本医療企画から新刊のご案内

真の周術期チーム医療が学べる！
術後回復促進策についてわかりやすくまとめたテキスト
術後回復を促進させる

周術期実践マニュアル

患者さんに DREAM を提供できる周術期管理チームをめざして
手術の後に、早期に飲み始めることができる(Drinking)、食べ始めることができる(Eating)、動き始めることができる(Mobilizing)ための工夫を医療行為の中で行うことで、術後回復が促進される(DREAM の達成)ことが明らかにされています。
本書は、これらの術後回復促進策についてわかりやすくまとめたテキストです。
多職種にわたる執筆陣の解説により、真の周術期チーム医療を学ぶことができます。

くわしくは 周術期実践マニュアル

検索

【主な内容】

- 第1章 術後回復促進策について知り尽くそう
- 第2章 術前チームが行う術後回復促進策
- 第3章 術中チームが行う術後回復促進策
- 第4章 術後チームが行う術後回復促進策

おわりに
術後回復促進策のすばらしさ

付 録
私のかいふく日記



■編著者：谷口英喜

(済生会横浜市東部病院周術期支援センター長)

■判 型：B5判/270頁
■価 格：2,800円＋税

栄養経営士が知っておきたい！ 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、イベント情報などを中心に掲載します。

「ヘルスケア・レストラン」主催

谷口英喜先生による 実践！栄養管理講座 season2

「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」をコンセプトに、昨年4講座を開講して好評だった「実践！栄養管理講座」。2017年度は、済生会横浜東部病院周術期支援センター長・栄養部部長の谷口英喜先生をメイン講師に迎え、装いも新たに開講いたします。

現場ですぐに活用できる栄養管理の知識を学びながら、管理栄養士の仲間を増やしていきましょう。栄養経営士の皆さまのご参加、お待ちしております！

Elementary class(初級クラス)

講座1：栄養管理に役立つフィジカルアセスメント

6月24日(土) 13:00～17:00

講座2：血液検査から画像診断まで、栄養管理に役立つ臨床検査学

7月22日(土) 14:00～17:30

講座3：栄養管理に必要な水電解質、酸-塩基平衡異常のアセスメント

8月26日(土) 13:00～17:00

Advanced class(上級クラス)

講座4：水電解質補給から栄養補給まで、栄養管理に役立つ輸液管理

9月30日(土) 13:00～17:00

講座5：栄養管理に役立つ薬理学、生化学

10月28日(土) 13:00～17:00

講座6：実践栄養トレーニング(於テルモメディカルプラネックス)

11月25日(土) 9:30～16:30

○講師：谷口英喜氏

(済生会横浜東部病院周術期支援センター長・栄養部部長)

○会場：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)

○お申込み：ホームページ

(<https://www.jmp.co.jp/seminar/restaurant/season2/>)より

※内容、日程等は変更になる場合があります。詳細は日本医療企画ホームページ等をご確認ください。

ここに注目！

メディカルプラネックスで超実践的な栄養管理を学ぶ！

講座6の会場となっているメディカルプラネックスとは、新たな医療技術の創造と普及を目指して設立された“総合医療トレーニング施設”です。講座6では本講座の集大成として、メディカルプラネックスにおいて、経鼻胃管の留置実習や心電図の読み方など、超実践的な栄養管理にトライします。

レシピ募集

第4回「やさしい素材」「やさしいおかず」 レシピコンテスト

マルハニチロ株式会社では、昨年に引き続き「やさしい素材」「やさしいおかず」レシピコンテストを開催いたします。「やさしい素材」とは、かむ力が弱くなった人向けのムース・ゼリー状の食品素材、「やさしいおかず」は、シューマイやウインナーなどの形や風味をムースで再現した、かむ力に合わせてお選びいただける商品です。

本コンテストでは、「やさしい素材」「やさしいおかず」シリーズを使用したオリジナルレシピを大募集！「ご当地グルメ・郷土料理コース」「世界の料理コース」の2コースで、美味しさ・簡便性・盛り付け・アイディア・栄養面を審査。グランプリ1名、準グランプリ2名、特別賞10名を選出します。

【応募概要】

○応募条件：管理栄養士、栄養士、調理師、栄養・調理学専攻の学生

○応募内容：「やさしい素材」「やさしいおかず」シリーズを使用したオリジナルレシピ

○レシピ応募コース：ご当地グルメ・郷土料理コース／世界の料理コース

※ご当地グルメ・郷土料理コースはお住まいの地域外のレシピでも構いません。

○応募締切：サンプル申込締切：10月13日(金)必着

レシピ 応募締切：10月31日(火)必着

○審査員：麻植有希子氏(ワタミ株式会社健康長寿科学栄養研究所所長)

工藤美香氏(新都市医療研究会「君津」会南大和病院栄養部部長)

○発表：『ヘルスケア・レストラン』2018年2月号およびマルハニチロのホームページにて

※詳細は、マルハニチロホームページ(<http://www.medicare.maruhani-chiro.co.jp>)でご確認ください。

フォーラム情報

リハ栄養フォーラム2017

【東京会場】

○日程：9月3日(日)10:00～16:30

○内容：総論「リハ栄養ケアプロセスとリハ栄養診断」講師：若林秀隆(横浜市立大学附属市民総合医療センターリハビリテーション科診療講師 医師)、実践報告・症例検討ほか

○会場：日本消防会館 ニッショウホール(東京都港区)

○参加費：4,000円 ○定員：600人(定員になり次第締切)

○お申込み：ホームページ(<http://e-toroku.jp/rihaeiyo2017/>)より

ヘルスケア・レストラン特別セミナー、全国で開催！

経口摂取の実現に向けて地域で輝く

いま求められる管理栄養士のスキルと知識

在宅を見据えた経口摂取への積極的な取り組みが求められるなかで、栄養管理のプロである管理栄養士に必要なスキルと知識は何なのでしょう？
摂食嚥下リハビリテーションの最前線で活躍する医療者らにご講演いただきます。

札幌会場 テーマ：嚥下機能評価と栄養指導の実践 開催日：9月23日(土) 講師：藤本 篤士先生(札幌西丸山病院歯科) 真井 睦子先生(栗山赤十字病院) 中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課長)	名古屋会場 テーマ：摂食嚥下障害の病態と嚥下機能評価の実践(仮) 開催日：10月8日(日) 講師：重松 孝先生(浜松市リハビリテーション病院リハビリテーション科医師) 今泉 良典先生(東名古屋病院主任栄養士) 中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課長)	盛岡会場 テーマ：在宅訪問栄養食事指導で経口摂取をサポート(仮) 開催日：11月23日(祝) 講師：中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課長) 塩野崎 淳子先生(むらか日帰り外科手術・WOCクリニック・訪問管理栄養士)
---	--	--

※開催日や講師、内容等はすべて予定です。都合により変更する場合がありますのでご了承ください。詳細は決まり次第、日本医療企画ホームページなどで告知いたします。

【お問い合わせ】 株式会社日本医療企画 TEL03-3256-2885