

2009年春の栄養委員会設立時に委員を拝命し16年、全国の管理栄養士のご尽力や他職種の方々に支えられながら、白紙の委員会に歴史が刻まれてきたことが今思い返されます。この間、診療報酬改定を経て回りハ病棟に管理栄養士ありきの時代になりました。しかし、管理栄養士はまだまだ少数ゆえに“精鋭”といわれる職種であり病棟業務の歴史は浅く、廊下やデイルーム、ステーションで大勢の他職種と言葉を交わしながら「ともにかかわっている患者さんについて栄養管理の視点で今何を発信できるか」、模索する日々です。

委員会設立当初は集まれば各施設の栄養部門のマネジメントや院内の栄養管理システムづくりに関する悩み相談会でしたが、臨床経験の浅かった私にはとても心強い場所でした。

時間に追われ、悩みながら委員各施設で業務“カイゼン”の努力は続き、それらを持ち寄って

2010年に『回りハ病棟における栄養管理マニュアル』と「管理栄養士10か条」ができ、次いで全国の回りハ病棟管理栄養士の質向上、業務の標準化を目指した『管理栄養士必携』（第1版：2019年、第2版：2022年）、さらにリハ医療を網羅した『栄養管理ガイドブック』（2024年）へとカタチになっていきました。

リハ医療に特化した知識が備わっていくことで、ケアミックス病院に従事するものとして回復期のチーム医療に急性期医療とは違ったやりがい、多職種で栄養も含めたPDCAを回すチーム力を感じています。

生命活動を維持するために必要な「栄養」は本来、「食事」から摂るのが自然なことです。食事の多様性が広がる中、さまざまなタイプの疾病管理をとまなう回りハ病棟入院患者さんの栄養管理では、毎回の食事について可能な限り、個性や一人ひとりを取り巻く生活環境に配慮した全人的なサポートが大切であることにも気づかされました。

高齢化する患者さんを目の前に「リハビリテーション×栄養×口腔」はまさに三位一体で推進すべきチーム活動だと感じています。特に、「リハビリテーション×栄養」の視点で

栄養管理を遂行してきた私たちがゴールとしている「口から食べること」の実現に向けては良好な口腔状態、「食べられる口」であることがとても重要です。

しかし、残念ながら低栄養の方の多くは口腔に何らかの問題が生じています。当院でも入院早期に歯科医師が介入する体制ができ、多職種の口腔への意

識が高まっています。

回りハ病棟に入院後、口から食べられるようになったことをきっかけに、食べて動いて元気になっていくたくさんの患者さんたちを見てきました。栄養管理の視野を「リハビリテーション×栄養」から「リハビリテーション×栄養×口腔」へと広げ、入院早期から、一人ひとりの退院後の生活を見据えたサポートを提供することが私たちの使命と感じます。この先も他職種とともにリハビリテーションマインドをもってチームの一員として成長していけたらと思います。

巻頭言

「口腔」へ栄養管理の視野を広げ 個性や生活環境に配慮した支援を



うるしはら まき
漆原 真姫

当協会理事 栄養委員会 副委員長
(やわたメディカルセンター 栄養課 課長 管理栄養士)