

年頭の挨拶

鹿児島県栄養士会 会長 油田 幸子



謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

皆さま、お屠蘇と一緒に元旦のお祝い膳は楽しめましたでしょうか。おせち料理は、お正月メニューとして考えられていますが、平安時代の5節供の継承で、元来は作物を使った料理が中心でした。①黒豆（まめに働く）②数の子（子孫繁栄）③田作り（五穀豊穡）④紅白かまぼこ（日の出：赤は喜び、白は神聖）⑤昆布巻（健康長寿）⑥伊達巻（知育）etc…様々な福をお重箱に重ねてお供える豊作祈願の集約です。以前は病院でも不器用ながら調理師さんに教えていただきつつ全員で奮闘、手作りしたものです。新人スタッフは未知の世界を楽しんでいたような気がします。現職中は私も元旦おせち料理と一緒に各病棟をご挨拶させていただきましたが、それも昨今「ありしよき日」になってしまったようです。



昨年5月管理栄養士・栄養士は、医療法に基づき医療機能情報提供制度の医療従事者として明記されました。私どもの長年の念願を、多くの先達の皆さんが訴え続けてくださったからこそ、感謝の念に堪えません。医師を要とした医療において、他職種を十分に理解し連携を密に、また患者さんとの関わり合いを深く繋いでいくために、病棟での業務の責務が大きくなるものと考えています。「美味しい食事の提供」「給与法をミックスした栄養プランの作成」、食のあり方はさらに個別重視の栄養管理が求められるようになります。多職種との関わり合いはもとより、食材を食事に変えて摂取量の充足に繋げる技術者である調理師との連携が、大きなポイントとなってきます。

栄養管理の実態は、コロナ禍から解放され、やっと日常を取り戻せると安心しておりましたが、あっという間の物価高騰、栄養管理を担う管理栄養士・栄養士にとっては、逃げ場のない危機的状態に陥ってしまいました。もともと30数年診療法上点数改定のないまま継続している現状では手の打ちようもなく、先生方のご理解をいただきながらどうにか目的を達しているという状況です。令和6年度のトリプル改定では、給食料が改定されるようですが、適切な栄養管理の運用可能な評価をしていただきたいと願うばかりです。

今、私たちも新しい形を模索していく時かもしれません。私たちは「食（栄養）は命」を命題に、これからの管理栄養士のあり方を探っていきます。今後とも宜しくご指導ご鞭撻くださいますようお願い申し上げます。