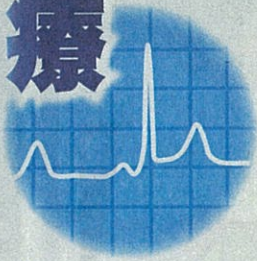


健康な体をつくるには、材料となる栄養素を体に取り込む食事が重要な意味を持つ。北陸中央病院(清水淳三院長)では、平日の昼食時に栄養士が各病棟を回って患者の食事の様子を確認し、病院食の充実に努めている。「他の病院に勤めている人が入院したときに、『こんなことまでやるの』と驚かれました」というほど手厚い処置だ。

### 分野超え問題解決

管理栄養士が食の進まない人の相談に乗る。好き嫌いに始まり、かむ力やのみ込む力が弱くなったなど、理由はさ

## 医療



## 最前線

▶65

北陸中央病院① 栄養管理科長 居村 久子さん(44)



食に関する取り組みについて語る居村さん

—小矢部市の北陸中央病院

いむら・ひさこ 小矢部市出身、石川県立金沢女子専門学校栄養学科を卒業後、1993年に北陸中央病院に就職。2017年から現職。

# 患者の回復食で支え

まぎまだ。認知症が進んだ患者の場合は、そもそも食事として認識していない場合もあるという。これらの状況をつぶさに把握し、看護師やリハビリスタッフ、のみ込む機能に詳しい言語聴覚士らと交えていきます」と説明する。

各病棟で解決できない場合は、病院全体でつくる栄養サポートチーム(NST)で解決

### 規格の統一を推進

策を探る。さまざまな意見の中から、思いもよらない方法が出てくることもあるという。「立場が違えば見えるものも違ってくる。チームに加わって、多職種連携の本当の意味が分かりました」と語る。

食の問題は病院だけでは完結しない。むしろ、退院後のケアこそ重要になる。例えば小さく刻んだり、ミキサーに

かけるなど形態の表現について、現状では病院や施設ごとに言い方が異なる。転院や退院後に老人福祉施設に入所した場合に、病院で出している食事と同じ形態を継続することが難しい。「施設が変わっても同じ環境を用意することが健康づくりの第一歩です」。そのため、他の施設との規格統一が重要となる。

2013年に日本摂食・嚥下リハビリテーション学会が食事の形態の基準を定めた。

北陸中央病院では、この基準を広めるため、同年10月に「口から食へるを支える会 in 砺波」を発足させ、まず砺波医療圏で規格の浸透を図っている。現在は15施設が参加しており、いかに輪を広げていく。

「管理栄養士が患者さんのためにできることはたくさんある。現状を変えるため、さらに工夫をしていきたい」。食の面から健康を支えるため、知恵を絞る日々が続く。