

令和3年度 日本精神科医学会学術教育研修会 報告

栄養士部門

伴 亨

令和3年度日本精神科医学会学術教育研修会栄養士部門は「精神科領域における栄養士の現状と課題～コロナ禍を乗り越えて～」をテーマに、令和3年11月19日、滋賀県支部の担当でメルパルク京都からZoom ウェビナーによるオンライン研修会の形で開催され、209名の参加をみた。

開講式では滋賀県支部長の畑下嘉之先生が開講のあいさつをされ、続いて日本精神科医学会の山崎學會長があいさつをされた。

最初の講演は「精神科医療の将来展望」と題して山崎學會長が講演された。日本の精神保健行政の歴史をわかりやすく説明された後、精神病床や平均在院日数の国際比較が報道されることがあるが、それらの定義は国ごとに異なっており、数だけの単純な比較はできないこと、報道を鵜呑みにせず、データが正しいかどうかをきちんと判断する力を身に付けなければ精神障害者に対する偏見は減らないことが述べられた。

続いて、滋賀大学の堀越昌子名誉教授により「滋賀の伝統食と健康」と題する講演が行われた。滋賀県の伝統食品である発酵食品の鮎寿司は、子どもの頃から食べているが、食べると身体の調子が良くなるので、食べたことのない方は食べてみてはいかがかのお話があった。また、ブドウの皮に存在するレスペラトロールは長寿タンパク質であるサーチュインを活性化するので赤ワインは長生きに良いのではないかとといった考察や、がん予防に強い食物として、ニンニク、大豆、玉ねぎ、ニンジンがある、など、健康な生活を営む上で必要な食品について楽しく語られた。

午後の最初の講演は、東京医科大学病院栄養管理科科長の宮澤靖先生から「with コロナ時代の



栄養士の活動と心得」と題して、管理栄養士による新型コロナウイルス感染症患者さんへの栄養サポートの実際が紹介された。

続いて、龍谷大学農学部食品栄養学科教授の山崎英恵先生により『『コンフォートフード』～ホッとする食を考える～』と題して講演が行われた。食品の品目と食べた時の気分状態の変化について述べられ、コンフォートフード、つまり、なりたいたい気分誘導できる食べ物についての研究が紹介された。

最後に「精神科領域における栄養士の現状と課題」をテーマとして四つの事例報告が行われた。

事例①は「当院でのチーム医療活動の現状と課題」と題して湖南病院栄養課長代行の西田朱里先生より、精神科のNST活動について報告された。

事例②は「特別食加算増加の取り組みについて」と題して滋賀八幡病院栄養管理課主任の井上修治先生より、管理栄養士も患者さんの血液データを確認しており、必要な特別食を医師に推薦していると述べられた。

事例③は「摂食嚥下困難患者の栄養情報提供について～施設間での情報共有の取り組み～」と題して、水口病院管理栄養士の田村真由子先生より、多施設を有している法人における管理栄養士間の情報共有の必要性が強調された。

事例④は「精神医療の根本としての食」と題して滋賀里病院理事長・院長の栗本藤基先生より行

われた。生存本能の基礎である食欲を通して、食が精神症状を改善する経過について考察された。

終わりに、座長のヴォーリーズ記念病院副理事長・事務長／管理栄養士の澤谷久枝先生より各事例報告のまとめが行われた。

講演終了後、直ちに閉講式が行われた。感謝状が畑下嘉之滋賀県支部長に授与され、畑下支部長が温かみあふれる閉講のあいさつを述べられ全日程が終了した。

今回の栄養士部門研修会は209名の参加者を見て、面白く充実した内容を私自身拝聴して、栄養士さんは医師と同じ治療者であるということを再認識いたしました。滋賀県支部長の畑下嘉之先生をはじめ諸先生方、スタッフの皆様、ありがとうございました。

(日本精神科医学会 学術教育推進制度
学術教育研修分科会)