

日	々	の
暮	ら	し

香川芳子
女子栄養大学学長

管理栄養士こそ 知識と技術を兼ね備えた 専門家であつてほしいのです

管理栄養士養成施設は2000年代から急増して現在200校を超えて、国家試験を経て年間約8500人の管理栄養士が輩出されるようになりました。しかし、食生活の誤りが原因で生活習慣病などを発症する人は増加の一途をたどっています。病院などでは、一人一人の年齢や性別、嗜好、体調、食文化、病気や合併症の有無などに配慮した食事が提供されているとはいえない現状があります。

管理栄養士は栄養学その他の専門的な知識は欠かせませんが、それを実際の献立に生かし、おいしい料理として提供する能力がなければ意味がありません。計算上口腔リーや栄養素が整えば、サプリメントですませればよい、濃厚流動食を流し込めばいいというものではありません。食べることは楽しみであり、幸せをもたらし、健康を守るもののです。おいしい食事が回復の気力を養ってくれます。

調理学は国家試験科目ではなく、管理栄養士養成課程で調理の授業や実習に充分な時間をさけない学校もあります。管理栄養士こそ、栄養の知識と調理技術を兼ね備えた専門家でなければなりません。

