

マイ・ホスピタル

VOL.23
'10/4月号
無料

マイ・ホスピタル Vol.23 2010 4月号 (第23号)

4D超音波で 「ごんにちは！赤ちゃん」

特集
サクラサク
イムスヘルシークッキング
春キャベツでデトックス
イムス探険隊
イムス板橋健診クリニック
「小橋賢児のひとり歩記」
あるき

アルカリイオン水で

カラダ元気!!



水で健康になろう!

カラダにとって重要な水をたくさん補給することは、健康的な体作りに欠かせません。一日にカラダから出ていく水は、2リットル。ということは、最低でも2リットルの水分を補給しなくてはなりません。一日に飲む水の量は1.5リットルとされています。

① 水で便秘がすっきり解消!

水をたくさん飲むと、便のカサを増やし適度にやわらかくなるので、便通がスムーズになります。朝1杯の水は、胃腸を活性化させ便秘の解消になります。他にも、ミネラル分の多く入ったミネラルウォーターは、腸を刺激します。便秘の解消は、ダイエットにもつながります。

② 脳をみずみずしく、若さの秘訣!

年をとるに従い、カラダは水分不足の状態になります。これは、脳にとっても言えることで、脳の水分の不足は、そのまま老化現象となって現れます。脳をみずみずしく保って、若さをキープしましょう。

③ 運動時の水分補給は、とっても重要!

汗をかくことで、カラダの水分はどんどんとなくなっていきます。水分補給をしないと、脱水症状や熱中症になり、死の危険まで起こります。運動をした時や下痢をした時は、水分の補給を心がけましょう。また、水分バランスを保つことで、新陳代謝を活発に働かせるので、ダイエットやむくみ防止に効果的です。

④ 寝ている間も水分たっぷり!

寝ている間でも呼吸をしたり汗をかいたりするので、水分の補給が必要です。睡眠中の水分のバランスを保つためにも、寝る前に十分な水分補給をしましょう。寝る前に水分を取ると「むくみ」が気になる!という方がいますが、むくみは新陳代謝がうまくいかないために起こります。新陳代謝をよくするためには、普段からの水分のバランスを保つことが重要なのです。

⑤ 水太り?!

よく「水太り」という言葉を耳にしますが、水を飲むことで太るということはありません。食前に水を飲むと、胃液の濃度が下がったり、胃がふくれたりするので食欲を抑えることができます。さらに、新陳代謝が活発になり、エネルギーの燃焼を助けるので、ダイエットには効果的に働くと言えるでしょう。



水の違いを比べてみました

「アルカリイオン水」と「水道水」それぞれにお茶葉を入れてみると...

● お茶の葉の抽出実験 (葉を投入してから60秒後)



■ アルカリイオン水を使用 ■ 水道水を使用

旨み成分をより速く抽出する効能
水は料理をするときの大事な材料です。このときアルカリイオン水を使用すると、食材の旨みと栄養素を通常の水より多く引き出すことが出来ます。これはアルカリイオン水の高い浸透性と、優れた溶解力によるものです。
● アルカリイオン水の特徴
調理に使うと、いつもより少ない調味料で同じ味が出せるので、塩分・糖分を抑えられる。



アルカリイオン整水器
Humanwater
ヒューマンウォーター HU-88
医療用具承認番号: [21700BZZ00195000]

お陰様で、創立40周年 **OSG**
株式会社OSGコーポレーション <http://www.osg-nandemonet.co.jp/>
本社: 〒530-0043 大阪府大阪市北区天満1-26-3 OSG本社ビル
TEL: 06-6357-0101 FAX: 06-6357-0106
営業本部: 〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町2-3-2 セントピアビル9F
TEL: 03-5652-3081 FAX: 03-5652-3082
事業所: 札幌/仙台/埼玉/千葉/横浜/静岡/名古屋/金沢/京都/神戸/広島/高松/福岡/南九州/台湾

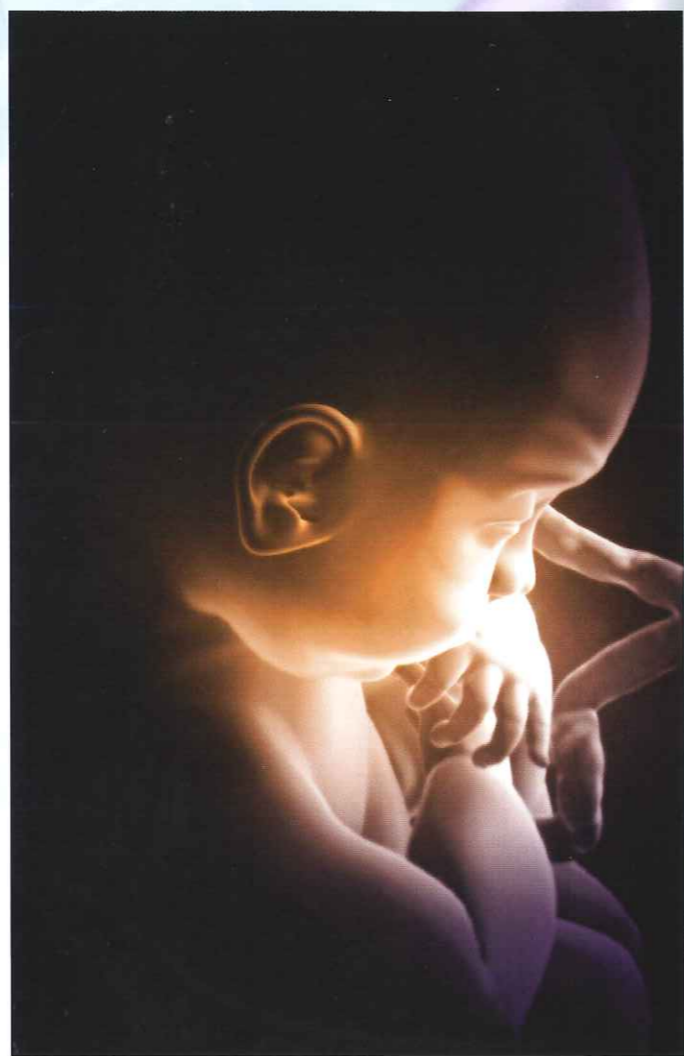
発行: 株式会社アインセルネットワークス マイ・ホスピタル編集部 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-2 新丸の内センタービルディング11F ☎03-5220-5400

生まれる前のお腹のわが子に 4D超音波で「こんにちは! 赤ちゃん」

「なにをしているんだろう?」「どうしているのかしら?」「お腹の中の赤ちゃんを見てみたいというお母さんの想いを実現するのが、「4D超音波」による胎内撮影です。お腹の中の赤ちゃんを立体的に、リアルタイムで見ることができ、さらにビデオやDVDに録画できます。6年前から4D超音波を扱っている板橋中央総合病院産婦人科の丸茂元三先生にお話を伺いました。



日本産科婦人科学会認定医
日本超音波医学会 超音波専門医
板橋中央総合病院 産婦人科医長
まるも げんぞう
丸茂元三 医師



●4D超音波は立体的に動く画像!
聞き慣れない言葉ですが、何をされるのですか?
丸茂 従来の超音波画像を2次元(2D)とする、赤ちゃんを立体的に見る画像は3次元(3D)、そこに時間軸を加えて、立体画像をリアルタイムで見られることを4Dと呼んでいます。お腹の中の赤ちゃんを立体画像で、さらに動画として見ることができるようです。ビデオやDVDに録画することもできますよ。
従来の超音波検査とはどう違うんですか?
丸茂 従来の、いわゆるエコー(超音波)は2次元画像です。2次元ではお腹の中の赤ちゃんを断面でとらえます。専門家が見れば、健康状態や身体の状態はわかりますが、一般の人では詳しい説明がなければなかなかわかりません。ですが、4Dですと、立体的に表情やしぐさ、動きを見ることができるようになります。お腹の外から胎内の赤ちゃんを透視するようなものです。
画期的な技術なんですか?
丸茂 その通りです。2次元のエコーデータを集積して、3次元データとしてコンピュータ処理して立体映像化したものです。それで赤ちゃんの異常がより発見しやすくなった?
丸茂 いや、そうとも言えません。胎児の異常は、2次元超音波レベルで見られることが多いのです。その視覚的な確認といつていいでしょうね。逆に赤ちゃんの身体の中は4Dでは見えません。脳の中、心臓や内臓の異常は2次元で見つかります。

神々の都市の青い空

アメリカに語学留学していた話の続きです。前号ではボストンからニュージャーシーに引越して、アパートで一人暮らしを始めたところまででした。

1月に引越して、落ち着き始めた春休み、意気投合した大学生とアメリカを車で横断することに、その前に以前から興味があったメキシコに渡り、まずはカンクンから3泊4日のバス旅行。メキシコシティまで22時間、目指すはテオティワカン遺跡です。このバス、車内も結構キレイでなかなか快適。

途中、立ち寄ったバス停の屋台で食べたタコスがチョーうまかった! 今まで食べてきたタコスは「ニセモノだったのか?」と思っただけ。ソースがバツグンにイケテます。それにコロナビールがなんと約1ドル(約100円)。

テオティワカンは、「神々の都市」という意味で、これは後にこの地にやってきたアステカ人が命名したそう。遺跡も良かったけど、ポッカリとした青空が印象的でした。

この後はロサンゼルスに飛んで、ボストンで仲良くなった友人たちと合流、マリブの友人の別荘に泊まりました。



途中立ち寄ったバス停の屋台。最高にうまい。

あるき

小橋賢児のひとり歩記

2

《第2回》メキシコ

テオティワカンの「太陽のピラミッド」。
テオティワカンは、メキシコシティ北東約50キロの地点にあり、紀元前2~6世紀まで存在した巨大な都市遺跡



小橋 賢児 (こはし けんじ)
1979年8月19日生まれ、東京都出身。88年、「バオバオチャンネル」でデビュー。以後、数々のドラマや映画、舞台に出演。2007年、語学留学を目的に渡米。帰国後の2009年、映画「Imago Mortis」(Stefano Besson監督)に出演。その後も世界中を旅し、現在はドキュメンタリー映画の監督やイベントプロデューサーなど、俳優という枠を超えマルチに活躍中。代表作はテレビドラマ「ちゅらさん」「ifもしも〜打ち上げ花火、下から見るか? 横から見るか?」、映画「スワロウテイル」「あずみ」、舞台「太陽が死んだ日」ミュージカル「オケビ」など。
<http://ameblo.jp/bigboysblog>



メキシコシティからバスで8時間くらい西に行ったところで見つけた遺跡にて



ピースサイン

あくび

アカンベ



笑顔



指をおしゃぶり



4D超音波画像装置

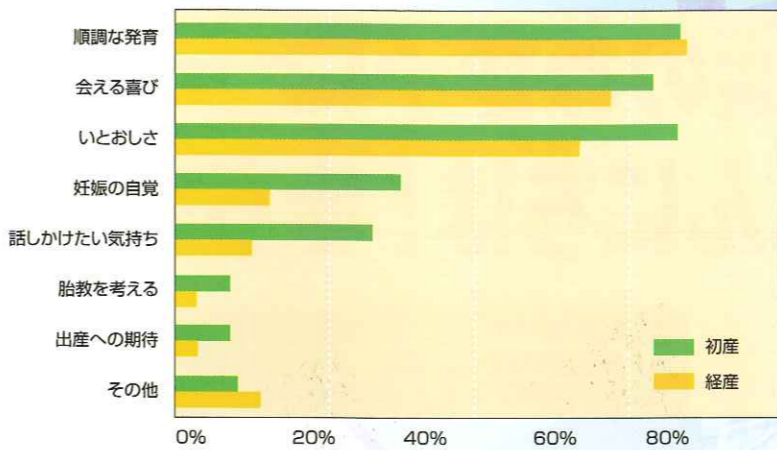


従来の超音波写真(2次元)



医療法人社団 明芳会
板橋中央総合病院
〒174-0051 東京都板橋区小豆沢2-12-7
TEL. 03-3967-1181(代)
http://www.ims.gr.jp/itabashi.hp/

◎4次元超音波施行後の初妊婦と経産婦の心理的变化



「胎内では赤ちゃんと同じじくさを...」
丸茂 これが舌を出している映像です。わッ、アカンベしている!(笑)
丸茂 これはあくびをしているところ...。まばたきしますよ...。ほら(笑)。
丸茂 これがお腹の中での出来事であることを、生まれてからもしている(笑)。

では、4Dのメリットは? 丸茂 外見上の異常は見つけやすいですね。たとえば口唇口蓋裂...。そういう外から見てわかるものは、2次元より明らかに確認しやすい。でも4D超音波は、そういった異常の発見よりも、お母さんに赤ちゃんのいまの状態を直接見て、安心していただく、ということがあります。「お腹の中に元気な赤ちゃんがいるんだ」ということを自覚してもらおうことにあります。...:自覚ですか。丸茂 話だけではわかりにくいでしょうから、実際に見てみませんか? ...そうですね。ぜひ見せてください。

「この他、のびをしたり、笑ったり、しゃめ面をしたり、人差し指で円をつくるOKサインや指を立ててVサインをするなど、次々に立体動画を見せていただきました。」
丸茂 感動して涙ぐむ方もいらっしゃいます。お腹の中で一生懸命生きていて、生命を実感しますね。
丸茂 あ、この子は二重まぶたですね。
丸茂 そう...見えますね(笑)。どちらの親に似てるなんてこともわかります。お父さんに似てたりすると、もうお父さんメロメロですね(笑)。
丸茂 そうですね、これなら鼻はお父さんで目もお母さん似、なんてことまでわかりますね。これはスコイ!
丸茂 これ、手相です、ほら生命線がくつきり...。
丸茂 それにしても赤ちゃんはよく動きますね。
丸茂 出産後のトレーニングをしているんです。生まれてきてから、スイッチの入ったロボットのように突然動くのではなく、お母さんの胎内でしっかり身体を動かして準備をしているんですね。しかも面をしたり、ウインクしたり、笑ったりもして、表情豊かです。万歳したり、のびをしたり、身体全体を動かしています。生まれたときには、もう十分に動かせるようになっていきます。出産後の赤ちゃんと同じことをしています。
丸茂 ...というか、お腹の中でしていたことを、生まれてからもしている(笑)。

●4Dの撮影だけでもOK!
丸茂 当院以外の病院やクリニックに通っている妊婦さんが、4Dの撮影だけでもこちらでお願いしたいという場合は、対応してもらえますか?
丸茂 ええ、どうぞいらしてください。ただし、ここのご予約と予約が満杯状態で、2ヵ月先になります(笑)。
丸茂 ...2ヵ月先では、間に合わない人も出てきますね!
丸茂 36週くらいまでが適していますから、お早めに(笑)。キャンセルが出ることもありますから、問い合わせてみてください。
丸茂 費用はどのくらいなのでしょう。
丸茂 これは保険が適用されません。4Dで撮影して、ビデオとDVDの両方に動画を記録して8千円、ビデオかDVDのどちらかですと7千円です。この4Dの動画は、治療や検査のため、というより、お腹の中の赤ちゃんを見ていただき、絆を強め、愛情を育てていただくためのもので、お母さんだけでなく、ぜひご家族で見たいですね。
丸茂 この映像には本当に感動しました。いずれ結婚式で新郎新婦の生い立ち紹介のトップに登場することになるでしょうね。
丸茂 いやあ、それは楽しみです(笑)。
丸茂 本日は、楽しい取材、本当にありがとうございました。

丸茂 赤ちゃんの全体の動きを見るのは、妊娠12週から24週くらいまで、それ以降は赤ちゃんが大きくなりすぎて、画面に入らなくなります。表情やしぐさを見るには妊娠25週から36週くらいが撮影には適していますね。
丸茂 超音波は、物質の差、たとえば個体と液体の境目で反射して戻ってきます。つまり、羊水があるとよく見えます。そのデータをキャッチして画像化するわけです。臨月になると赤ちゃんが大きくなって、顔や身体が子宮に近づき過ぎ、羊水越しに赤ちゃんを見ることが難しくなるので、うまく撮れない場合が多くなりますね。
丸茂 映像はいろんな角度から見えますか?
丸茂 はい。2次元だと一定方向しか見えませんが、4Dだと赤ちゃんを360度、どの角度からも見ることが出来ます。ただし、超音波画像として構築できた部分に限ります。たとえば正面から見た顔の像を回転して、横顔を見たりすることが出来ます。
丸茂 撮影は特殊な方法が必要なんですか?
丸茂 いえ、撮影自体は、従来の2Dの超音波検査と同じです。特別なことは何もありません(笑)。妊婦さんの負担はゼロです。超音波の機械をお腹に当ててスキャンしていく、それだけです。それがリアルタイムでモニターに映ります。コンピュータが4D処理をした立体動画を妊婦さんに見せています。

●撮影は妊娠28週〜36週くらいが最適



受付

ロッカー



突撃! イムス探検隊 巡回出張健診と施設健診の両方に対応してリニューアル

イムス板橋健診クリニック

「イムス板橋健診クリニック」は昭和42年、東京都板橋区に板橋中央総合病院の健診部としてスタート、その後、「中央検診センター」として健診車8台(レントゲン車7台、総合婦人健診車1台)を有し、関東地方を中心に年間約13万人の方の健康診断を実施してきました。

「労働安全衛生法」(労安法)に基づく労働者(従業員)の一般健康診断を主に実施し、その他、特殊健康診断や生活習慣病健診、総合婦人健康診断、また学校保健法に基づく学生の学校健診なども行っています。

今年(平成22年)3月に近接地に移転、新施設にて巡回出張健診および施設健診の両方に対応が可能になり、それに伴い施設名を「イムス板橋健診クリニック」と変更しました。

巡回出張健診で行う健診

近年、わが国は長寿社会を迎え、一層のクオリティ・オブ・ライフの向上が求められ、健康への関心がますます高まる反面、生活環境の変化から健康を阻害する要因も増え、健康診断による有所見者が増加しています。
定期的に健康診断を受けることによって、病気の身体的異常を早期に発見し、治療が可能です。また、自分を客観的に把握して、健康の維持・増進のために日常生活を見直すきっかけになります。
生活習慣に起因する不健康の要因をいち早く発見して、積極的な健康づくりが必要とされるのです。
当クリニック巡回出張健診の年間約13万人の受診者の内訳は、学生健診約6万人、企業健診約5万人、生活習慣病健診約2万人となっています。

主に巡回出張健診として行っている健診は大きく分けて、「一般健康診断」、「特殊健康診断」、そして「その他、法定外健診」の三つ。「一般健康診断」と「特殊健康診断」は、労働安全衛生法で定められた健康診断ですので必ず実施しなくてはなりません。
各々の内容は以下のようになっています。

一般健康診断とは?

事業所で行なう健康診断は「労働安全衛生法」(労安法)という法律に基づいて行なわれます。
この法律の中で、事業者は1年(または6ヵ月)に1回労働者に対し健康診断を実施するよう定められており、以下のような健診があります。

- 定期健康診断(労働安全衛生規則)
1年以内ごとに1回実施。
- 雇入時の健康診断(労働安全衛生規則)
常時使用する労働者を雇い入れるときに実施。
- 特定業務従事者の健康診断(労働安全衛生規則)
深夜業など特定業務に従事する労働者に対し6ヵ月以内ごとに1回実施。
- 海外派遣労働者の健康診断(労働安全衛生規則)
6ヵ月以上海外に派遣する労働者に対し、派遣前および帰国後に実施。

特殊健康診断とは?

労働安全衛生法に定められた健康診断で、じん肺法に定められていた健康診断を含めています。
労働衛生対策上特に有害であるといわれている業務に従事する労働者等を対象として実施する健診です。

骨密度健康診断

X線を使用した骨密度検査。専用車にて実施可能。
その他、オプション

各種血液検査(腫瘍マーカー検査、アレルギー検査、他)、胃部エックス線検査、腹部エコー、眼底、血管年齢、肺機能、歯科検診など。

二次検査の充実と産業医契約のご相談

当クリニックで健康診断を実施し、二次検査・再検査を要する方に対しては、医療設備が充実している板橋中央総合病院にて実施しており、地域的な問題等がある場合はIMS(イムス)グループのグループ病院にもご案内できます。

また、当クリニックは健診のほかに、産業医契約等の相談も行っています。労安法では業種にかかわらず、常時従事する労働者が50人以上の事業場は、産業医を選任して、労働者の健康管理を行うことになっています。



胸部レントゲン車3台、胸部・胃部併用レントゲン車4台、婦人科健診車1台の計8台



探検隊長から...

当クリニックの巡回出張健診の年間受診者はなんと13万人! 学校健診が多い4月は6万7千人もの方が受診するそうです。その分、夏場や年末年始は健診数が少ないので、手配が大変だなぁと思いました。また、健康には健診が大切だということもわかりました。

医療法人社団 明芳会
イムス板橋健診クリニック
(旧:中央検診センター)
〒174-0051 東京都板橋区小豆沢2-23-15
TEL.03-3967-1515(代表)
<http://www.ims.gr.jp/kenshin/>



エックス線検査装置と操作室



心電図室



スタッフ

健診の大切さを啓蒙していきたい

健診の目的は、健康の維持と疾病の早期発見のための啓蒙とその実践にあります。多くの人が健康の大切さを良く理解し、素早い対応ができるようにお手伝いしたいと思います。自分の身体や健康状態は、自分が一番わかっているから心配ないと思っている人が多いのですが、それならば、なぜいつも病院は患者さんでいっぱいになっているのでしょうか?やはり理解が不十分なのです。日々の生活環境、まちがった医学知識、時には恐怖心から、自分に都合の良い考えを持つことで病気になる人が多いのが現実です。タバコ、睡眠不足、深酒、人間関係、家庭環境など、いろいろな原因はありますが、自分の健康が失われることで家族、職場、社会に多大の迷惑をかけることになり、もっとも傷つくのは自分自身です。それを忘れずに!! みなさん健康診断を受け、健康な毎日を送りましょう。



イムス板橋健診クリニック所長
かとう けいぞう
加藤 敬三 医師



IMS HEALTHY COOKING

いつものパスタが焼きそばに変身！

デトックスとは、体内に溜まった毒素を排出させるという健康法。キャベツは、キャベジン（ビタミンU）が含まれ、胃腸を整える代表野菜。ギリシャ時代から薬とされ、胃酸の分泌を抑え、老化の原因となる活性酸素を除去する抗酸化作用と免疫力をアップします！さらに美白を作るビタミンCがたっぷり。さあ、カラダごとキレイになりましょう。

今回のテーマ

春キャベツでデトックス 家族で楽しむカフェ風メニュー

★決めてはキャベツの使い方

- 今回は、部分使いで3品に挑戦します。
- ・スパゲティには、外側のやわらかい葉
 - ・サラダには、中心の部分
 - ・スープには、芯や、芯に近い部分

POINT

- ニンニクは、油が冷たいうちに入れます
- 麺を炒める際に、スパゲティのゆで汁大さじ1/2を足してもOK

キャベツの塩焼きそば風スパゲティ

ありそうでなかったメニューに、驚きの新発見。食卓のおしゃべりも楽しくはずみそうです。

■材料(2人分)

スパゲティ(乾麺)	120g
ニンニク(薄切り)	ひとかけ
玉ネギ(薄切り)	1/2個
キャベツ(千切り)	100g(2枚程度)
紅ショウガ、青のり	各少々
オリーブ油(またはサラダ油)	大さじ1
塩	少々

カロリー
315kcal
(1人)

塩分
0.6g
(1人)

下処理

- ◎ニンニクと玉ネギは薄切り
- ◎キャベツは千切り
- ◎スパゲティは、芯が少し残る程度にゆでる

作り方

- ①フライパンにオリーブ油とニンニクを入れ火にかける
- ②ニンニクは、中火で焦がさないように炒める
- ③うすうすと色づき、香りがあがってきたら、玉ネギを入れる
- ④塩で味を整え、玉ネギがしんなりしたら、強火にして麺を入れる
- ⑤火を止め、キャベツの千切りを加え、麺とまぜあわせる
- ⑥器に盛り、紅ショウガと青のりを飾る



ソースができれば、サツとませるだけ！

フルーツサラダ カシューソース

キュウリやバナナは、カリウムが多く、体内にたまった水分を排出する働きがあります。リンゴのペクチンは、消化管中のコレステロールを包み込んで排出するデトックス効果がバツチリ！リンゴを皮ごと使い、干しぶどうを加えることで、老化を抑制するポリフェノールを吸収できます。マヨネーズ風の香ばしいカシューナッツのソースが疲労回復と味の決め手。

カロリー
152kcal
(1人)

塩分
0.4g
(1人)

■材料:A【マヨネーズ風カシューソース】
(2人前で大さじ2程度。残りはお好みで)

生カシューナッツ(一晩浸水させる)	1カップ(100g)
水	1/2カップ
レモン汁(またはリンゴ酢・ピネガー)	1/4カップ
メイプルシロップ(または、はちみつ)	大さじ1
塩	小さじ1
白コショウ	少々
オリーブ油(またはサラダ油・米油)	1/2カップ

作り方

- ①Aの材料をミキサー(フードプロセッサー)に入れて、なめらかになるまでよく混ぜる
 - ②Bをソースにからめて、でき上がり
- ※ミキサーがない場合は、包丁でナッツを刻み、すり鉢に入れてあたる

■材料:B

キャベツ	50g(1枚程度)
キュウリ	1/2本
バナナ	1/2本
リンゴ	1/4個
干しぶどう	大さじ1

下処理

- ◎ナッツは一晩水につけてからよく洗う
- ◎キャベツは、ひとくち大にちぎる
- ◎リンゴはイチヨウ切り、キュウリとバナナは乱切り

POINT

- カシューナッツは、ローストしていない生を使います(中華総菜のコーナーにあります)
- 水に浸すと発芽する状態に入り、酵素の抑制物質が抜けて栄養価が高まります
- お酢の種類を変えることによって、お好みの味のバリエーションが楽しめます

キャベツとニンニクの 豆乳ポタージュスープ

昆布のうま味がじんわり！冷めても美味しいスープ

下処理

- ◎キャベツは、7mm程度の角切り

作り方

- ①鍋に油とニンニクを入れ、中火で焦がさないようにじっくりと炒める
- ②ニンニクの香りがたったら、キャベツを加え、しんなりするまで炒める
- ③水とだし昆布を加え、塩で味を整えながら昆布を煮る
- ④昆布を取り出した鍋に、豆乳を入れて温める
- ⑤スープを器に注ぎ、千切りにした昆布を飾る



●だし昆布を捨てずにトッピング！

■材料

キャベツ(7mmの角切り)	100g(2枚程度)
ニンニク(薄切り)	3片
サラダ油	小さじ1
だし昆布	6cm
水	200mL
豆乳(調整・無調整ともに可能)	200mL
塩	少々

カロリー
90kcal
(1人)

塩分
0.7g
(1人)



◎いとう ゆき
米留学中にベジタリアン・レストランの趣味とし、その後、東南アジアでの生活を通じた宗教的・文化的な興味を持ったベジタリアンと親交を深める。帰国後、マクロビオティック料理教室「リマ・クッキング・スクール」および米国カリフォルニア州にあるLiving Foods専門学校「Living Light Culinary Art School」、フェリス学院にある「Ann Wigmore Natural Health Institute」を卒業し、現在、日本リビングフード協会・料理研究所「LIVEggie's」主宰。料理教室やセミナーを通してリビングフードの普及に努める。ベジタリアン料理研究家。

読者プレゼント
キャベツ酵素ダイエット
◎いとう ゆき
酵素の力で簡単ダイエット、体質改善、アンチエイジング！美容と健康に効果的！「キャベツ酵素ジュース」の作り方＆飲み方、キャベツ酵素ジュースを使ったレシピなどを紹介。
青春出版社刊
ISBN-10: 4413008634
★巻末の読者プレゼントコーナーを参照

サクラサク

お花見の花はなぜ「サクラ」

日本人が一番好きな花は「サクラ」でしょう。ところで、お花見の花はなぜ「サクラ」なのでしょう？

「サクラ」の名称の由来は、一説に「咲く」に複数意味する「ら」を加えたものとされ、元来は花の密生する植物全体を指したと言われています。また、ちよつと変わった説として、春に里にやってくる稲(サ)の神様が憑依する座(クラ)だからサクラ、という説もあります。

後者の説をもう少し詳しくみてみましょう。

今から千年以上も前に、日本人に信じられている神様の一つに「サ」神様がいました。ふだん使っている「しゃがむ」という言葉は、「サ・拜む(さおがむ)」が「しゃがむ」になり、「しゃがむ」になったそうです。

また、「サ」神様は、ふだんは山の頂上に近いところに住んでいて、人々は簡単に近寄れませんでした。そこから、「サ・カイ(境)」という言葉も生まれました。

昔の人々は、「サ」神様にお祈りする時にいろいろなお供え物をしました。その中で大事なものであったのが「サ・ケ」(酒)でした。また、「サ」神様に山から下りていただく月のことを「サ・ツキ」と言いました。ご存知のように、田植えの行われる五月の呼び名です。

サクラの「クラ」は、神霊がしずまる座を意味していましたが、ちなみに雪国で有名な「かまくら」も「神・クラ」からきているそうです。

ですから、「サ」神様が「サ・クラ」の木の下で、「サ・

お茶と桜湯

婚礼やお見合いなどの席ではお茶を用いず桜湯を用いることが多いのはなぜでしょうか。これは「お茶を濁す」ということばから、お茶を敬遠したものです。桜の花の塩漬は、お湯に入れて茶碗の中で花びらが開くことから、祝い事に使われます。



ケ(酒)「や」サ・カナ(肴)をいただくことは、昔から「サ」神様に対する大切な行事だったわけですね。

校庭には八重桜も…

サクラの開花期は種によってバラツキがあり、早いもので3月中旬頃から、遅いもので5月中旬頃までです。ヤマザクラは3月下旬、ソメイヨシノは4月上旬、ヤエザクラは4月中旬、カスミザクラは5月上旬くらいまで花を咲かせます。

開花期は特に「ソメイヨシノ」が短く、満開から1週間程度で花が散ってしまいます。その他、花が咲いた後に気温低下、いわゆる「花冷え」が起こると、花は長く持ち、咲いた後に雨が降ると早く散ってしまいます。

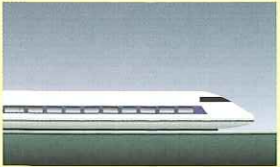
桜切る馬鹿、梅切らぬ馬鹿

お花見の宴会で「サクラの木を折らないように！」とはよく言われますが、これはマナーだけの問題ではありません。実は、サクラは木を傷つけるとそこから腐りやすい性質を持っています。1本の枝を折ると、幹まで腐ってしまうこともあるのです。この特性から「桜切る馬鹿、梅切らぬ馬鹿」という諺まであります。

また、サクラは「浅根性」で、大木となっても浅いところに太い根が広く分布しています。ですから、踏み固められたり、車の往来などにより土壌が固結すると根の呼吸作用が衰え、生育不良や根ぐされなどの原因になります。お花見でも、幹の近くに陣取らないようにしましょう。

山陽九州の直通新幹線は「さくら」

2011年3月に鹿児島ルート全線開業予定の九州新幹線(新大阪-鹿児島中央を乗り換えなしで結ぶ)の列車名が「さくら」に決まりました。「さくら」という列車名は戦前、東京-下関間を運転した特急に「櫻」の字が使われ、戦後はひらがなの「さくら」が寝台特急のブルーレインとして活躍しましたが、利用者減で2005年に廃止。伝統の列車名が、山陽と九州の直通新幹線で復活することになりました。直通新幹線は、九州の急坂に対応するため、全車両にモーターを搭載。最高時速300キロで新大阪-鹿児島中央を4時間前後で結びます。



サクランボと桜桃

観賞用の桜にも赤い実をつけるものがありますが、これは一般には食用とはされません。「サクランボ」と呼ばれ、果実を食用とするものは、西洋系の品種であるセイヨウミザクラ(西洋実桜)です。これはしばしば「桜桃」(おうとう)とも呼ばれていますが、本来は、「桜桃」とはセイヨウミザクラとは別種のシナミザクラ(中国実桜、支那実桜)のことです。



桜商品いろいろ



内容量: 2枚/¥126
発売日: 2010年3月1日

キットカット 桜抹茶
◎ネスレ
抹茶のココのある味わいに、春の優しい「桜」のかがりかきふんわりと香るキットカット。裏面には手書きでメッセージが書ける欄が付いているので、新生活が始まるこの時期、ちよつとした想いを届けるのにはもってこい。

カントリーマアム
秦野八重桜
◎不二家

2010年春に神奈川県秦野市で開催される「第81回全国植樹祭」の協賛商品。カントリーマアムを生産している工場は秦野市にあり、秦野市の名産品である八重桜の塩漬を使っている。ホワイトチョコチップも加えて、ほんのりと桜が香る春らしい味わい。神奈川県での限定発売。



内容量: 5枚/¥158
発売日: 2010年2月2日
神奈川県限定販売

桜の小枝
◎森永製菓

「桜花チップ」道明寺(ワフ)入りで、香りと味わいを楽しむコンビネーションチョコレート。満開の桜をイメージした、春らしい華やかなパッケージ。
内容量: 48本(4本×12袋)
¥179
5月下旬までの限定商品



桜の小枝
ティータイムパック

内容量: 149g/オープン価格

-196℃ こだわ果樹園
〈桜&さくらんぼ〉

◎サントリー

さくらんぼの産地、山形県天童市の果樹園グループ「水晶果樹倶楽部」に所属する果樹園で育てられた佐藤錦を使用したチューハイ。佐藤錦の甘酸っぱさと、香り豊かな桜リキュールが絶妙に調和した、春らしい華やかな味わいが楽しめる。

容量: 350mL缶・500mL缶
¥141(税別)・¥191(税別)
発売日: 2010年3月2日



オリオンいちばん桜

◎オリオンビール

季節限定醸造ビール。本年の「いちばん桜」は麦芽100%ビールならではの贅沢なコクに加え、ホップにドイツ産のアロマホップ「ヘルスブルッカー」を採用、華やかな香りに磨きがかかっています。今期は中びんも登場。

容量: 350mL缶・500mL中びん
¥141(税別)・¥191(税別)
発売日: 2009年12月1日
※数量限定のため、無くなり次第終了



桜ひよ子

◎ひよ子本舗吉野堂[福岡]

ほのか塩味と桜の香りがマッチした桜色のあんが人気を呼び、昨年は各メディアでも紹介され話題となったお菓子。福岡限定・期間限定。

8個入/¥1,050
12個入/¥1,575
発売期間: 2010年4月上旬まで
<http://www.hiyoko.co.jp/tuhan/>

さくらのワイン

◎百合醸造

甘口の飲みやすい「ロゼワイン」に「さくらの花」を浸して造ったフルーティなワイン。さくら独特の種やかな香りが口の中いっぱい広がる。春限定。

¥1,200/容量: 500mL
<http://item.rakuten.co.jp/sake-tonya/sakura/>



さくら咲く

色が変わる不思議なリキュール

◎銘酒のミツワ

水割り、お湯割りで琥珀色からピンクのさくら色に変わるお酒。ロックでは氷が溶け出しさくら色に。色の変化と同時に弱酸性から弱アルカリ性にかわります。長期貯蔵耐性ほか天然素材を使用。

¥1,580/容量: 720mL
<http://www.amazon.co.jp/>



さくらワイン

◎企画者: 北東北ワイン開発プロジェクト協議会
◎開発協力: 日本ソムリエ協会東北支部
◎製造者: 葛巻高原食品加工(株)

世界初! ソメイヨシノの酵母から生まれたロゼワイン。山ぶどうの栽培に適した北東北三県(青森・秋田・岩手)の気候を生かし、各県の篤農家が育てた2009年収穫の完熟ぶどうで作ったワインです。

容量: 360mL/¥840
<http://item.rakuten.co.jp/akitatokusan/10000763/>



荒川の五色桜とポトマック湖畔の桜、レーガン桜

●荒川の五色桜
五色桜とは品種の名前ではなく、一般的なソメイヨシノのほかに八重桜が混植され、白や黄色、淡紅色や濃紅色などに彩られ、五色も霧がたなびくことく見えたことからこの名前がつけられたといわれています。

足立区の江北一帯は、昔「荒川の五色桜」と呼ばれた桜の名所でした。その始まりは1886(明治19)年で、荒川堤の補修の際、78種、3,225本の桜苗が堤防上に植えられてから、この桜堤には、全国の里桜が集められました。このため、開花時期も花の色も種類によって異なり、花見行楽の期間も長く、「荒川の五色桜」と評判をとって、明治から昭和の初期まで東京名所としておおいに賑わいました。

●ポトマック湖畔の桜並木

1912(明治45)年「荒川の五色桜」は、東京市から日親善のために荒川堤の桜11種の苗がアメリカに寄贈さ

れ、首都ワシントンD.C.のポトマック湖畔に植えられました。現在この桜の並木は3,000本あり、世界的な桜の名所となっており、毎年盛大に桜祭りが行なわれています。

●里帰り桜(レーガン桜)

一方、本家の「荒川の五色桜」は堤防工事や公害で残念なことに衰退。第二次世界大戦後はほぼ全滅しました。1952(昭和27)年、ポトマック湖畔に植えられていた五色桜は、里帰りを果たしましたが、この桜も全滅。再度、里帰りが図られ、1981(昭和56)年、ナンシー・レーガン大統領夫人から「日米友好親善」として都に送られました。この桜は都知事によってレーガン桜と命名され、都立舎人公園内に植樹されました。



MUSIC 春・桜ソング

今年もiTunes Storeでは、「桜」や「春」をテーマにしたヒット曲や定番が集められた春・桜ソング特集が始まりました。100曲がリストアップされており、各曲150円~200円。全部買うと19,000円です。



- ♪ガチ桜 ◎湘南の風
- ♪桜 ◎コブクロ
- ♪桜 ◎FUNKY MONKY BABYS
- ♪サクラサク ◎北乃きい
- ♪さくら(独唱) ◎森山直太朗
- ♪桜の葉 ◎AKB48
- ♪SAKURAドロップス ◎宇多田ヒカル 他全100曲

キティ桜・10(根付)

◎越後屋

京みやげの季節限定商品(根付)。



¥530 季節限定
<http://www.kyoto-wel.com/>



持ち上げる度に、テーブルに残る桜模様。作っているのは、江戸川伝統工芸士の認定を受ける職人。桜模様の複雑な形状は、非常に高度な技術によって支えられている。



HANGA Room Freshner 桜うさぎ

◎京都 香彩堂

桜をイメージする香りにムスクを加えたフローラルムスクの香りです。緑茶エキス配合。

¥682
サイズ: 25×45×112 mm / 内容量: 50mL
<http://sv80.wadax.ne.jp/~kousaido-co-jp/>

※価格は参考小売価格、希望小売価格の場合もあります。指定外は消費税込み。
※お問い合わせ、ご注文は各店をお願いします。

100%/SAKURASAKU glass

◎100%

¥2,100
サイズ: φ72×H110mm / 素材: クリスタルガラス
※姉妹品にショットグラス、ロックグラスあり。
http://www.caina.jp/commodity_detail/61281354



桜の花びら紙石鹸・さくら石鹸 Savon de Siesta (サボン デ シエスタ)
◎発売元: メイド・イン・ジャパン・プロジェクト(株)

さくらの花びらに見立てた紙石けん。手のひらでとけてなくなる花びらが桜の繊細な美しさとはかなさを感じさせる。無香料。

¥1,575 / 内容量: 手洗い約10~15回分
<http://at-siesta.com/?pid=13132322>
http://www.caina.jp/commodity_detail/29013904/

平成22年3月オープン!

Healthcare Lab

「ヘルスケアラボ」は株式会社アイル(IMSグループ)が提供するヘルスケア関連製品の販売サイトです。

長年培ってきた医療の経験を活かし、より多くの方に健康な日々を送ってもらおうとWebショップ(ヘルスケアラボ)をオープンしました。



いきいき水素Qu プラナロム・エッセンシャルオイル

くわしくはホームページをご覧ください。
<http://healthcare-lab.jp/>



プラナロム・カプセルサプリメント モバイルサイトはこちら

2010 "SAKURA" シリーズ

◎スターバックスコーヒー ジャパン

SAKURAシリーズは2010年で9年目となる人気のキャンペーン。春季をイメージさせる限定ドリンクや、限定マグカップ・タンブラーが楽しめる。



さくら スチーマー

桜の花や葉を使い、きめ細やかなスチームミルクにやわらかく香る桜の風味。
S: ¥390 T: ¥440 G: ¥490 V: ¥540

さくら クリーム フラベチーノ

桜の香るやさしい味わいのフラベチーノ。花びらのような、さくらチョコレートがふわわり。
T: ¥480 G: ¥530 V: ¥580



さくらマカロン

ほんのりピンク色のシエルに桜の葉の粉末を加えたクリームをサンドしたマカロン。
¥220



さくら2010タンブラー

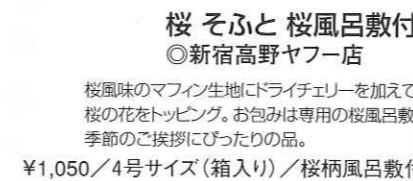
蕭物のような流れる模様や和紙のような素材感を表現したタンブラー。
8oz (240mL) ¥1,300
12oz (350mL) ¥1,400



桜柄の巾着袋入り プランタンスイーツ Aセット
◎新宿高野ヤフー店

桜風味のソフトクッキー生地には桜餡と桜の葉を加えて、桜の花の形に焼き上げた桜リリック、桜葉パウダーで仕立てた桜チョコ、桜風味のマフィン生地にドライチェリーを加え、桜の花をトッピングしたプチ桜ソフトの詰め合わせ。

¥998 / 桜柄の巾着袋付
桜リリック×1、桜チョコ×1、プチ桜ソフト×1



桜 そふと 桜風呂敷付
◎新宿高野ヤフー店

桜風味のマフィン生地にドライチェリーを加えて、桜の花をトッピング。お包みは専用の桜風呂敷。季節のご挨拶にぴったりな品。

¥1,050 / 4号サイズ(箱入り) / 桜柄風呂敷付



フラワージャム 桜
◎新宿高野ヤフー店

国産八重桜の花(ガク付き)と漬け込みシロップで仕立てた、糖度約40度のフラワージャム。紅茶に加えて桜ティーとして、またヨーグルトやアイスなどにもおすすめ。

¥683 / 容量: 135g

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/takano-eshop/>



さくらのパフェ

◎タカノフルーツパーラー本店

さっぱりとした桜のアイスと、桜の花びらが入ったゼリー。桜の風味がするカキ氷と苺ソース。サクランボのコンポートで春を満喫。

¥1,365
提供期間: 4月上旬まで

稲庭手造り工房ほりえ さくらうどん
◎(有)ほりえ

味と喉ごしはそのままに、桜の風味を手造り製法で練りこんだ逸品。

¥525 / 容量: 180g(約2人前)、濃縮つゆ20mL×2
<http://item.rakuten.co.jp/akitatokusan/10000767/>

榮太楼 桜ゼリー
◎菓子舗 榮太楼



つるんとした食感と、ほのかに甘い上品な味。桜の花一輪を、ひとつひとつ手作業で入れたゼリーです。

¥200 / 容量: 120g
<http://item.rakuten.co.jp/akitatokusan/10000761/>

桜Honey ひとひら
◎ユーン本店

桜の葉をハチミツに漬込んで作った春先にぴったりな、桜の香りのはちみつ。



内容: 直径 約7cm × 高さ 約3cm × 重さ 90g
¥682 ※季節限定商品
<http://www.kyodogakusha.org/>



¥683 / 季節限定商品 / 容量: 95g
原材料: はちみつ(アルゼンチン)、桜の葉(塩漬け)
<http://shop.yuwn.com/sho/sakurahatimitu/>

脳のサプリメントクイズ

5月5日はこどもの日。端午の節句といえば「粽(ちまき)」と「柏餅(かしわもち)」ですね。「ちまき」は中国から伝来したもの、柏餅は日本オリジナルの祝い餅です。

問題 ① 正しい「ちまき」の語源はどれでしょう?

- A: もともと酒粕を使って「粕」→「粽」と誤用したから
- B: もともと笹(ササ)ではなく、チガヤ(茅)の葉で巻いて作っていたから
- C: 織り上がった織物を巻き取るための木製の棒、千巻に似ているから

問題 ② 柏餅が「柏の葉」を使う理由はどれでしょう?

- A: もともと酒粕を使って「粕」→「柏」と誤用したから
- B: もともと柏のドングリの粉を混ぜていたから
- C: 柏の葉は子孫繁栄の縁起の良い葉とされていたから



※答えは11ページにあります。

PRESENT プレゼントコーナー



A 5年間安心して飲めるピュアウォーター
5年純水
1ケース(6本入) 10名さま

「5年純水」は独自の「逆浸透膜浄水システム」採用により、不純物をカットして、安全でカラダにやさしく、5年間、高い品質を保ち続ける画期的なピュアウォーターです。

内容量: 2.0L
採水地: 滋賀県高島市新旭町大字安井川
提供: 株式会社OSGコーポレーション
フリーダイヤル ☎ 0120-065-631
<http://www.osg-nandemonet.co.jp/>

応募方法/ 官製ハガキに希望の商品名と、郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号を明記のうえ、ご投函ください。本誌の記事に対するご感想などをお聞かせいただければ今後の企画編集に役立てたいと思います。Eメールでの応募も可能です。

応募締切/ 2010年5月10日(当日消印有効)
宛 先/ 〒100-0005 千代田区丸の内1-6-2
新丸の内センタービルディング11F
(株)アイセルネットワークス
『マイ・ホスピタル編集部』プレゼント係
Eメールの場合は: myhospital@i-cell.co.jp

発表/ 厳正な抽選の上、当選者を決定します。発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。
商品の発送は5月中旬を予定しています。

※ご記入いただきました個人情報は、商品をお届けするため、またお届けに必要な情報の確認等のために利用し、その他の目的では利用いたしません。はがき及びデータは抽選に漏れた方のものは抽選後ただちに断裁・消去し、当選された方のものは6カ月を越えて保有することはありません。

B キャベツ酵素ダイエット
いとう ゆき 著 3名さま

酵素の力で簡単ダイエット、体質改善、アンチエイジング!
美容と健康に効果バツグンの「キャベツ酵素ジュース」の作り方&飲み方、キャベツ酵素ジュースを使ったレシピなどを紹介。



出版社: 青春出版社
ISBN-13: 978-4413008631
提供: 日本リビングフード協会
Tel. 03-3467-3955

マイ・ホスピタル VOL.23/'10/4月号

発行日 2010年3月25日
発行所 株式会社アイセルネットワークス
マイ・ホスピタル編集部
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-2
新丸の内センタービルディング11F
発行人 竹内 哲雄
編集人 最知 浩一
編集長 中沢 武之
編集スタッフ 蒔田 潤子、郡司 珠子、渡辺 眞紀
ステイブナイト、佐藤 麗、畑田 理恵

コピーライター 野村 文男
フォトグラファー 渡辺 春平
アートディレクター 山田 博司
協力 IMSグループ本部事務局
印刷 株式会社ブリックス
Printed in JAPAN
●お問い合わせ先
マイ・ホスピタル編集部
Tel.: 03-5220-5400 Fax.: 03-5220-3930
E-mail: myhospital@i-cell.co.jp

次号

VOL.24/'10/6月号

「マイ・ホスピタル」

第24号は2010年5月下旬発行予定です。

栄養サポートチーム(NST)とは?

患者さまの症例や治療に応じて適切に栄養管理を実施することをNutrition Support(栄養サポート)と言い、医師(歯科医師を含む)、看護師(訪問看護師を含む)、薬剤師、管理栄養士、臨床検査技師、リハビリテーションスタッフ、歯科衛生士、臨床工学技士、医療事務職員、資材事務職員などの多職種が一致団結して、この栄養サポートを実践する集団を、栄養サポートチーム(NST)と呼びます。

日本では「日本静脈経腸栄養学会」が、栄養士、薬剤師、看護師および臨床検査技師を対象に認定する「NST専門療法士」と、「日本病態栄養学会」が、学会員である医師と病態栄養専門師を対象に認定する「NSTコーディネーター」があります。

NSTは、患者さまの入院早期から栄養アセスメントにより栄養状態を把握して、各専門スタッフがそれぞれの知識や技術を出し合い、患者さまに適切な栄養投与(経口栄養の支援、経腸栄養、静脈栄養)法を検討し、栄養補給を行い、栄養状態の改善をはかります。



毎週水曜日の午後NSTのスタッフが会議室に集まり、個々の患者さまの栄養状態について話し合う



会議の後は、直接、患者さまを診ながら栄養サポートについて話し合う

糖尿病の祖母への見舞いで医療従事者に!

高校生の時、九州に住んでいた祖母が糖尿病治療のために東京の病院に入院。病院へ見舞いに通うようになり、その時に弱い立場の人を見ていて、いつか医療の道に進みたいと思うように…。化学が得意だったこともあって、薬剤師を目指しました。

大学卒業後※1、薬剤師の資格は得ましたが、教授の紹介で薬品関係の企業に3年ほど勤務。ですが、やはり、現場医療に従事したいという思いがつのり、鶴川サナトリウム病院の薬剤師募集に応募し、勤務することになりました。

勤めて1年半くらいの時にNST回診へ参加するようになり、その後、NST専門療法士(NST専門薬剤師)の資格をとってみたいことをすすめられました。当院は早くからNSTに取り組んできた施設で、日本静脈経腸栄養学会により「NST専門療法士認定教育施設※2」として認定されています。NST専門療法士の資格を得るには、認定教育施設で40時間の実施修練を受ける必要がありますが、僕の場合は自分の勤めている病院でOKだったので、そのぶん恵まれていたと思います。

直接、患者さまと触れあうことで改善できる

勤め始めた頃は、処方せん通りに調剤するだけで、調剤した薬をどう病気の人が飲むのか? それが効いたのか? 副作用はあったのか? というようなことが一切わからなかったのですが、NSTを通して直接患者さまと触れ合う機会を得ることができ、知識を活用できるようになりました。

現在、当院NST(医師・看護師・管理栄養士・薬剤師・臨床検査技師・精神保健福祉士)を中心とするスタッフは、毎週水曜日の午後15時に集まる。まずは会議室にて患者さま一人ひとりの栄養状態について確認し、その後、全員でご本人のベッドまで行って最善の栄養サポートについて話し合います。

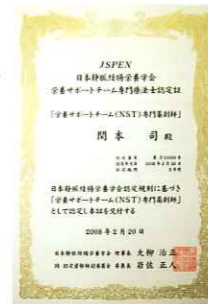
ご本人の状態を自分の目で確認し、各専門スタッフが意見を出し合うことで、患者さまの最適な栄養サポートが可能。少しでも多くの医療従事者の方に、認定教育施設である当院を活用してNST専門療法士を取得していただきたいです。そして「栄養は大事」ということを世の中の人にもっと認知してもらいたいと思います。

※1: 以前は4年制薬学部卒業が薬剤師国家試験の受験資格であったが、平成18年度入学者からは6年制薬学部卒業が条件
※2: 平成21年度のNST認定教育施設は全国で503施設



★関本 司・パーソナルデータ

- 誕生日: 昭和50年1月24日(水がめ座)
- 好きな雑誌: ニュートン
- 好きな本: ソフィーの世界
- 好きなマンガ: バガボンド、ブラックジャック
- 好きな映画: ショーシャンクの空に、フィールド・オブ・ドリームス、レインマン
- 好きな俳優: マイケル・ダグラス、織形 拳、吉永小百合
- 好きなスポーツ: ハレーボール(昭和大学のOBとして社会人バレーの大会にも出場)、ゴルフ



日本静脈経腸栄養学会の栄養サポートチーム専門療法士認定証

医療法人財団 明理会 鶴川サナトリウム病院
〒195-005 東京都町田市真光寺町17
TEL.042-735-2222 <http://www.ims.gr.jp/turukawa/>

オシゴト いろいろ

FILE No.4



日本静脈経腸栄養学会認定資格

栄養サポートチーム(NST) 専門療法士(薬剤師)

栄養が大事であることを世の中に認知してもらいたい



薬剤の調査

鶴川サナトリウム病院
薬剤師・栄養サポートチーム(NST)専門薬剤師
せきもと つかさ
主任 関本 司

栄養サポートチーム(NST)の歴史

NSTは、1970年代初頭、中心静脈栄養法(TPN)の適応判定と適正実施を目的として米国のボストンで誕生し、TPNの普及とともに世界中に伝播。日本では1998年、わが国独自のNST運営システム「PPM=持ち寄りパーティ方式/兼業兼務システム」が考案され、これを契機に全国の医療施設でNST設立の機運が高まった。2006年4月の診療報酬改定に伴い、栄養管理実加算が新設され、全国の医療施設がNSTを積極的に設立するきっかけとなった。

- NST専門療法士の資格認定(日本静脈経腸栄養学会)
- 1) 日本国の[A:管理栄養士/薬剤師/看護師/臨床検査技師]の免許証を有する。
- 2) [A]として5年以上、医療施設、福祉施設あるいは保険業局に勤務した経験を有する。
- 3) 本学会学術集いに1回(10単位)以上、本学会主催の教育セミナー(10単位)に1回以上参加する(必須)。必須単位数に加え、本学会が認める全国学会(5単位)、地方会(5単位)、研究会(5単位)への参加単位数の合計が、30単位以上ある。
- 4) 学会規定により認定された認定教育施設において、合計40時間の実地修練を修了している。
- 5) 上記1)から4)までの条件を満たした後、認定のための試験に合格し、所定の認定申請書によって認定料と手数料を納入する。認定料は20,000円、手数料は10,000円。
- NST専門療法士の資格更新
- 1) 認定期間(5年)中に必須20単位を含む合計30単位以上を取得。
- 2) 認定期間(5年)中に、2年以上、[A]として医療または福祉施設において臨床栄養管理業務に従事。