

管理栄養士 稲野利美さん



63年生まれ。86年から聖隷三方原病院、聖隷沼津病院を経て、02年から現職。共編著『がん患者さんと家族のための抗がん剤・放射線治療と食事のくふう』（女子栄養大学出版部）。

患者を支える人々

①1日60人のカルテを確認 ②病室訪れ、食事の考え方を聞く

がん治療では、食べられなくなることがよくある。

手術の影響、化学療法や放射線療法の副作用のほか、がんの症状や心の問題もからむ。

たとえば、「食欲がない」「においが不快」「味がしない、おかしい」など。

口内炎や吐き気、便秘、下痢などで悩む場合もある。

そんなとき相談ののってくれるのが管理栄養士だ。

静岡県立静岡がんセンター栄養室長の稲野利美さん(46)は5病棟150人ほどの入院患者を担当する。

出勤後すぐ、治療の進行に沿って1日約60人のカルテを確かめ、気になることがあると病室を訪問。食べたいものや、食べられそうな形状、素材から、食事の考え

方まで、患者の話を詳しく聞く。

病院の食事は、かつて集団の栄養管理や効率性が優先されたが、近年は「人間栄養学」として個別事情に応じた対応に目が向けられている。

「食事は治療を受けるための体づくりであり楽しみであり、生きることにつながる」

同県御殿場市在住で入院中の東るみ子さん(57)には流動食の指示が出たので、食事にはポタージュや重湯などが運ばれていた。だが食欲がわかず、ほとんど手をつけない日が続いた。

ある日、管理栄養士が病室で顔色を見ながら話を聞いてくれた。「その後は同じ流動食でも、卵豆腐や温泉卵が1品付くようになり、なんだか気持ちちがって。食べられるようになりました」と

東さんは笑顔で話す。

静岡がんセンターでは、ベッド脇の液晶画面で、写真を見ながら献立を選べる。食以外で、食べたときにおやつを持ってきてくれるサービスマもある。

稲野さんは管理栄養士22年目。でも36歳のとき、薬のように成果が顕著に出ないという無力感から、一度仕事を辞めた。静岡がんセンターの開設をきっかけに復帰した。

8年目のいまは「たとえ一種類でも、ひとときでも食べられるようになり、患者さんの表情が生き生きとしたとき、この仕事に戻ってよかったと思います」。

(医療ジャーナリスト・福原麻希) アスパラクラブのホームページに福原さんのコラムを掲載しています