

VI. 健康食品管理士になって

アドバイザースタッフの社会的役割を模索して

水谷 一寿

(北海道支部副支部長)

(市立室蘭総合病院 薬剤師)

■自己紹介

昭和42年生まれの43歳の「どさんこ（道産子）」です。「どさんこ」といっても北海道以外にお住まいの方には聞き慣れない言葉ですので少し紹介します。本来は、北海道渡島（おしま）地方を中心として生産される北海道和種の馬です。「ばんえい競馬」のばんば馬と勘違いする方もい



ニセコ モイワスキー場

ますが、道産子は、体高1.3メートルくらいで、格好は短足頭デカデカのがっちりタイプ、大きさはちょっと大きめのポニーぐらいのサイズです。頑健で粗食に耐え、寒さに強い。このウマは、江戸末期にニシン漁の始まりとともに北海道に渡った東北地方の南部馬が、漁期の終了後現地に置き去りにされたものの子孫で、苦しい試練に耐えて生き繁殖した歴史を経て成立したものとされています。性質は温順で、持久力と速度に富む。というようなちょっとブサイクだが北海道の厳しい環境に順応した馬です。これがいつ

からか「北海道生まれの人」を表現する言葉となりました。私は、東日本学園大学薬学部（現北海道医療大学）を卒業後、市立室蘭総合病院薬局に勤務しました。北海道のアピールもかねて趣味を紹介させていただきます。冬期間は、「アイスホッケー」氷上の格闘技ともいわれますが、一般の社会人ローカルリーグでは全くそんなことはなく、滑稽なプレーもあり、チームプレーを楽しむスポーツです。ニセコには日本を代表するゲレンデがあり、最上のパウダースノーをスキーやスノーボードで楽しむこともできます。また、一年を通じて活動できる「ミニバレー」は、ビーチボールを使用した北海道発祥のスポーツで、「であい」「ふれあい」「わかちあい」をスローガンに単にスポーツ・ゲームとして楽しむだけではなく、ミニバレーを通じた人とのかかわり、地域とのかかわりを大切にするスポーツです。

また、広大な北海道はバイクツーリングのメッカであり、年数回のツーリングを楽しんでいます。自然が多く残る北海道では、春には、行者にんにくやタラの芽、ウドなどの山菜、夏には、ハスカップの実、秋には、山葡萄やキノコを採るため野山を歩き、リフレッシュしています。



室蘭市役所アイスホッケー部

■現在の仕事

私は、病院勤務で勤務する薬剤師です。薬剤師といえば調剤をし、患者さんに薬を説明している姿を思い浮かべるかもしれませんが、病院の薬剤師には、その他に様々な仕事があります。その一部を紹介したいと思います。調剤はもちろんのこと薬品の情報収集を専門に行うDI (Drug



ハスカップの実

Infomation) 業務、市販されていない特殊な薬品を調製する病院製剤、注射薬の調剤・混注、医療用麻薬の管理、入院患者への服薬指導、最近ではチーム医療へ貢献する機会も多く、NST (Nutrition Support Team)、ICT (Infection Control Team)、褥瘡チーム、緩和ケアチームでそれぞれに専門性の高い知識が薬剤師にも求められています。このうち、医療用麻薬管理、服薬指導 (外科、脳神経外科) 注射薬調剤、NST、ICT、緩和ケアワーキンググループなどの仕事に従事しています。NSTでは栄養サポート専門薬剤師

として認定を受け、活動をしています。健康食品管理士の資格は、栄養療法を支える上で栄養学など共通する知識も多く、またNSTで利用する経腸栄養剤などには、栄養機能食品や特別用途食品の表示も多く、NST活動に大いに役立っています。患者は様々な健康食品を自らの健康の維持、あるいは何らかの目的をもって利用しています。しかしながら、医薬品との相互作用についての認識は少なく、そのため医薬品でない健康食品を医療従事者へ伝えることは少ないと感じています。脳神経外科で治療を受けている患者の中にはワルファリンを服用している方もおり、ビタミンKや薬物代謝でCYP2C9にかかわる薬剤や食品との相互作用に留意することや担癌患者が一筋の希望の思いで利用している「いわゆる健康食品」への適切な情報提供など健康食品管理士の知識が服薬指導におおいに役に立っています。

■健康食品管理士の資格取得まで

そもそも健康食品管理士の認定制度が発足した当時、この資格についてはまったく知りませんでした。NSTの認定を受けるための教育セミナーを受講していたときに、ある臨床検査技師の先生が「健康食品管理士の〇〇と申します。…」とセミナー中に質問をされた方がいました。これをきっかけにインターネットで検索し、健康食品管理士という認定資格に興味を持ちました。認定資格によくありがちな取得させることが目的で高額な講習料やテキスト料を支払うものではなく、良心的な料金設定でしかも認定後の生涯教育制度・更新制度が充実していることに驚きました。そのころ、服薬指導で患者さんが様々な健康食品を利用して医薬品との相互作用の検索でなやまされていました。そこで健康食品の知識を確かなものにするため、受験してみようと決意しました。しかし、問題だったのはNST専門療法士試験の1週間後が健康食品管理士の認定試験だったのです。「二兎を追うものは一兎をも得ず」を心配したが、無事に両資格とも合格することができました。

■北海道支部幹事として

北海道は、健康食品管理士会支部の中で最後に発足しました。私は、健康食品管理士会北海道

支部幹事として任を受け、活動できることを光栄に思います。それとともにその責任を重く感じています。北海道支部は、会員も100名に満たない支部で、そのうち多くは札幌圏に集中し、北海道の中の地方都市の会員が活動するには、まだまだ人材が不足しているのが現状です。支部幹事として会員の研修を充実させることはもとより、私たちが社会に見える活動を行い、それに刺激された人が健康食品管理士を目指し、更に活動が活発になる良い循環の触媒となればと願います。

■健康食品管理士の社会活動

健康食品管理士会の目的である「(前略) 消費者に対して健康食品の摂取目的及びその取り扱い方法を理解させ、また、健康食品と医薬品との関係等から生ずる様々な問題点から消費者を保護し、国民の健康と福祉の増進に寄与することを目的とする。」を主眼としていかなければならず、平成14年に厚生労働省から出されたアドバイザースタッフの養成からみても同様です。私たち健康食品管理士が社会的に貢献できることは数多くあります。まずは、職業・職種に応じて出来ることから個々が考え、行動することから始まります。私の場合、病院勤務の薬剤師であることから治療目的に入院をされる患者さんと多く接する機会があります。服薬指導を通して医薬品と健康食品あるいは疾患と健康食品について適切なアドバイスを行い、また、患者さんが利用している健康食品等の情報を医師や他医療スタッフへ提供し、その健康食品等の使用について協議し、患者さんへその説明を行っています。また、去年は、健康食品管理士会北海道支部研修会を室蘭市で開催し、この時には研修会の一部を市民公開講座とし、地域へ公開しました。「健康食品は安全か？」をテーマに北海道支部幹事の先生方3名および室蘭保健所より薬剤師の先生1名にご講演を頂き、成功することができました。このような活動は健康食品管理士がお互いに協力した成果と言えます。私たちは、個々の健康食品管理士としての活動と健康食品管理会が一つのチームとしての活動を活発にさせることが、これからの健康食品管理士会の目的を達成するための鍵となると考えます。

■おわり

平成22年度の診療報酬改訂で「栄養サポートチーム加算」が新設されました。日本静脈経腸栄養学会では、2001年にNSTプロジェクトが発足し、その活動を日本全国の医療機関に拡大し、全国のNSTスタッフは、地道で誠実な活動を継続してきた結果が社会的に認められた瞬間でしょう。健康食品管理士もNSTと同様に多職種が集まる集団であり、各職種が協力できる強みがあります。われわれも理事長長村 洋一先生をはじめ、ご尽力されている役員の先生方のもと一致団結し、社会的責任が果たせる活動を継続していければと願います。



地球岬灯台

一般病院における健康食品管理士の役割

松本 佳隆

(医療法人徳洲会 福岡徳洲会病院 臨床検査科)

はじめに

健康食品管理士の制度が開始されてから本年5月で6年目を迎えます。合格者が7200名を超え全国で様々な職種の方がそれぞれの現場で御活躍されていることと思います。その中には「とりあえず取得した」「仕方なく取得した」という方もいらっしゃるのではないのでしょうか。私も当初はそのような考えで本認定資格を取得した一人でした。しかし、勉強していくにつれ、健康食品の重要性、有用性、危険性、難しさ、また面白さといろいろな面を感じることができました。私は日々一般病院において臨床検査を行う一人の臨床検査技師として、また健康食品管理士として、経験して感じたことをこの機会をお借りして述べさせていただきます。

患者の来院

当院は、理念として年中無休24時間オープンを掲げ、時間外、祝祭日を問わず常に患者及び救急車を断らない事を前提に運営を行っています。救急搬入数も年間に約9000件とかなりの数の救急患者が搬入されてきます。そのため、大小様々な疾患を持つ患者、体調不良を訴える患者、交通外傷者と時間を問わず様々な患者が日々来院します。

2006年5月7日に当院でもある事件を体験することとなりました。早いものでこの事件が発生から、4年の月日が経過しようとしています。

「白いんげん豆ダイエット」この事については健康食品管理士である皆さんはご存知のことと思います。以前の会報誌の中で取り上げられました。しかし、当時私は「白いんげん豆」については全く無知でした。

その日、当直勤務をしていた私は、2006年5月7日から8日にかけてテレビを見た視聴者が、放映された通りに「白いんげん豆」を調理して食した結果、体調を壊した患者が当院に次々と搬入されて来たことに遭遇したのです。その患者は成人女性を中心に幼児に至るまで当院では計12名に上りました。検査室ではこのような状況は知ることはできませんでしたが、立て続けの救急搬入の患者は、ほぼ同一検査所見でした。私はまず集団食中毒を想定し、救急外来の医師に連絡を取り現状の確認を行いました。ところが返答は予想外のものでした。医師の話によると、テレビで放映された健康情報番組で「白いんげん豆ダイエット」が紹介されており、それを見て実行した結果、嘔吐下痢が止まらなくなり救急車にて搬入されて来たとの事でした。

「まさかテレビでこのような事を放送するはずがない。何かの間違えではないか？」最初は誰もが同じ考えでした。しかし、患者が増加するにつれ、テレビ局の放送内容についての不信感が募っていきました。

事故への対応

医師、看護師、検査技師、事務職が協力し、インターネットや新聞、近隣病院への確認など、できる限りの情報を集め、放送番組の内容確認を行い、テレビ局や保健所に連絡し、相談することとしました。また、私は、健康食品管理士認定協会にも連絡しました。長村先生より「それは直ちに中止させるべきだ。その調理法ではレクチンを含む毒性物質を取り除くことができない。」との返答を頂きました。海外での事例や論文等を紹介して頂き、直後に健康食品管理士会のホームページで中止を呼びかける内容の掲示して頂きました。一方、テレビ局の当初の対応は、迅速なものではありませんでした。当院救急外来医師の「中止の呼びかけを。」という提案に対しても「テレビ局でも事前に安全性は確かめていますから。」との回答でした。テレビ局へ再度の連絡の際には、全国の病院から同一症状訴える患者が増え始め、対応も次第に変わってきました。しかしテレビ局が最終的にこのダイエット法の中止を呼びかけたのが5月9日になってからとあまりにも遅い対応でした。

テレビ局や厚生労働省の最終的な結論によると、白いんげん豆による食中毒は食べた豆の種類と大きさに左右されたようです。白いんげん豆として一般的に売られているものには数種類の豆があります。比較的サイズが大きく3センチほどある白花豆（図1）や1センチほどの大福豆（図2）が通称「白いんげん豆」として店頭にならんでいます。番組で使用したものは大福豆でしたが、患者の多くは白花豆を使用したとの事でした。サイズの大きい白花豆を使用した為に番組で紹介した2、3分煎る程度では毒性タンパク質である「レクチン」が変性せずに残ってしまったと言われております。また、この時に番組で取り上げられたダイエットの効果あるとされた物質は白いんげん豆に含まれる「ファセオラミン」でした。このファセオラミンがデンプンを分解する酵素を阻害するため、ダイエット効果があると言うのです。しかし、ファセオラミンもレクチンと同じくタンパク質の一種であるため、加熱すれば当然活性を失います。熱を加える通常の調理ではファセオラミンの活性を残したままレクチンの毒性を失わせるなど不可能なのです。放送を視聴して、それを信じて実践してしまうテレビ番組の影響力の大きさを私は感じざるを得ませんでした。



図1 白花豆

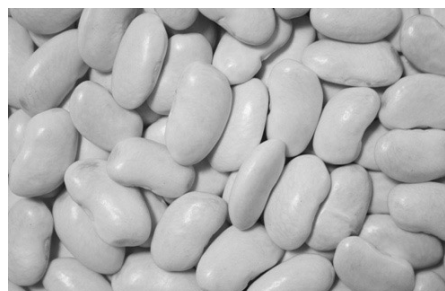


図2 大福豆

健康食品管理士の役割

私は、この事例をきっかけにチーム医療の重要性を再認識しました。病院では患者を救命する目標に向かい様々な職種が様々な業務を行っています。その中でそれぞれの職種ができる限りの能力を出し合い協力しあう事の重要性を感じる事ができた体験でした。臨床検査技師は診察の現

場に居合わせることはほとんどありませんが、医師よりも早くに検査結果を知ることができ、またその結果を報告する義務があります。医師との信頼関係を築くことにより、様々な患者や検査情報の吸収ができ、また提供できるのです。

この一件以降、当院でも健康食品管理士の存在をより一層認識してもらうことができました。当院が主催し、患者及び地域住民を対象に行っている公開講座においても健康食品に関しての話をする機会を与えて頂いております。その講座内では健康食品についての効能や飲み方等様々な質問を受ける事があります。また日頃より携わっている糖尿病療養指導の場においても健康食品については必ずといってよいほど質問を受けます。糖尿病の療養指導においても検査の知識のみならず、健康食品の知識は必要不可欠なのです。

今現在、健康食品は着実に増え続けています。また、その情報量も膨大であります。テレビ宣伝や新聞広告でも多種多様の健康食品を目にします。「豆鼓」や「かつお節オリゴペプチド」など頻繁にテレビ等の宣伝で目にすることが多くなりました。実際に服用されている方も多く、服用されている方の中には「これらを服用すれば病院からもらう薬は飲まなくても良い」などと間違った認識をされている方もいるのです。

様々な職種として働いている健康食品管理士ですが、専門分野だけでなく、NSTや糖尿病療養指導に積極的に介入し、健康食品に対する適切なアドバイスを行っていくのが私たち健康食品管理士の役割と言えるのではないのでしょうか。

<参考資料>

- 1) 松永和紀：メディア・バイアス あやしい健康情報とニセ科学。光文社新書（2007）
- 2) 長村洋一：メディア報道における取材者と非取材者の責任。健康食品管理士会会報 Vol 3 (2), 59-63, 2008.