

# 栄養士に関する社会的役割の変化について

(第1報) 職場での実状調査

斎藤 貴美子・井上 節子

## はじめに

栄養士制度が発足して50年経過し、その間社会の状況変化に対応させる改革を行いながら、その役割を果たしてきた。しかし、栄養士を取り巻く状況が大きく変化した。今ほどその対応が問われている時期はないと思われる。今回の変化は、量、質ともに大きく、業務内容も広がり、その対応には関連する知識と技術の拡大と高度化が求められている。栄養士の資質の向上が、期待し要望されているといえる。

栄養士に関する状況の変化と対応の必要性を具体的に示すと、次の点があげられる。

- ①社会生活のニーズの多様化による食の問題拡大への対応
- ②少子化、高齢化社会による食の問題拡大への対応
- ③生活習慣病と慢性疾患・合併症の増加への対応
- ④医療の高度化への対応
- ⑤地域保健法に基づく住民サービスへの対応
- ⑥介護保険法に基づく介護支援専門員としての業務範囲拡大への対応
- ⑦国際化・情報化社会への対応

以上のような多くの課題への対応には、その手法も高度化、専門化の必要がある。栄養士養成側には、現在の社会のニーズにあった保健・医療・福祉に関わる専門職としての養成が求められている。それに応えるには、まず活動分野の状況を把握し、そこで役立つ最

新の知識と進歩する技術の習得を中心に、将来の展望をふまえた教育課程を考える必要がある。そして養成した卒業生を、専門職として活躍できる職場へ送り出すことも課せられている。

この大きな研究課題に対し、今回は栄養士の職場における状況調査を実施した。栄養士制度に管理栄養士が加わって<sup>1)</sup> 35年経過したが、この制度が実際の職場でどう定着しているかも確認する。栄養士制度の中で、管理栄養士と栄養士の扱いをどうすべきかは以前からの課題であったが、実情を把握した文献は無に等しく、その解明に意義があると考えられる。今回は、栄養士の雇用者又は上司への調査を実施したが、今回は栄養士自身を対象とした。これらの結果による実情をふまえ、今後の管理栄養士及び栄養士の教育の方向とその内容を探りたい。

本調査の具体的なねらいは、以下の点である。①変化している業務内容の実情 ②管理栄養士と栄養士の業務分担の実情 ③管理栄養士と栄養士の採用状況の実情 ④管理栄養士と栄養士の将来の方向、業務の展望 ⑤管理栄養士と栄養士に求められる知識・技術の分野と質的内容

## 調査方法

調査対象として、東京と神奈川のE会会員名簿から、任意標本法によって456名を抽出した。調査時期及び方法は、1998年3月に、郵送によるアンケート方式を採用した。調査対象の栄養士を通じて、その職場の代表回答

を得た。回答数は263で、回収率は57.7%であった。

調査項目は、以下の7項目とした。

- 1. 職場での現状 ①近年（5年間）新たに対応した業務内容 ②管理栄養士と栄養士の採用状況 ③採用試験の内容 ④管理栄養士と栄養士の業務分担の有無と内容
- 2. 管理栄養士・栄養士の考え ①管理栄養士と栄養士に必要度の高い知識 ②管理栄養士と栄養士に必要度の高い技術 ③これからの管理栄養士及び栄養士が専門性を発揮できる活動分野

結果については施設の種類別にまとめ、考察を行った。

結果及び考察

1. 近年新たに対応した業務

各職場において、近年5年間に新たに対応した業務内容の集計結果を、表1に示した。全体では、衛生管理の強化（59.4%）が最も高率で、以下10位までは、コンピュータの導入（43.4%）、選択メニュー（34.4%）、行事食（30.7%）、保温保冷配膳車導入（22.5%）、6時給食（22.5%）、栄養所要量改正（20.5%）、病棟訪問（18.0%）、コントロール食（16.8%）、バイキング食（16.4%）、外来の栄養指導（16.4%）、食教育指導（16.4%）の順であった。

衛生管理の強化は、施設の種類別に見ても小学校、病院、事業所、福祉で60～80%と

表1 最新新たに対応した栄養士の業務内容

施設の 種類	全体	(施設の種類の別)										
		コンピュータ の導入	パソコンへ の導入	栄養所要 量の改正	行事食	バイキング食	選択メニュー	コントロール(低 エネルギー、低 脂肪、低塩)	保温保冷 配膳車	6時給食	食堂設置	外来の 栄養指導
全体	263 (100.0)	106 (43.4)	23 (9.4)	50 (20.5)	75 (30.7)	40 (16.4)	84 (34.4)	41 (16.8)	55 (22.5)	55 (22.5)	28 (11.5)	40 (16.4)
病院	128 (100.0)	41 (33.9)	15 (12.4)	35 (28.9)	35 (28.9)	12 (9.9)	46 (38.0)	24 (19.8)	43 (35.5)	46 (38.0)	17 (14.0)	34 (28.1)
事業所	32 (100.0)	18 (62.1)	4 (13.8)	-	10 (34.5)	2 (6.9)	5 (17.2)	4 (13.8)	1 (3.4)	1 (3.4)	1 (3.4)	-
学校	31 (100.0)	14 (51.9)	-	4 (14.8)	8 (29.6)	11 (40.7)	12 (44.4)	-	3 (11.1)	-	1 (3.7)	-
福祉	35 (100.0)	17 (48.6)	2 (5.7)	6 (17.1)	16 (45.7)	12 (34.3)	17 (48.6)	7 (20.0)	6 (17.1)	7 (20.0)	6 (17.1)	4 (11.4)
行政	12 (100.0)	4 (33.3)	1 (8.3)	1 (8.3)	-	-	-	1 (8.3)	-	-	-	-
その他	22 (100.0)	11 (61.1)	1 (5.6)	3 (16.7)	6 (33.3)	3 (16.7)	3 (16.7)	4 (22.2)	2 (11.1)	1 (5.6)	3 (16.7)	2 (11.1)
不明	3 (100.0)	1 (50.0)	-	1 (50.0)	-	-	1 (50.0)	1 (50.0)	-	-	-	-
施設の 種類	病棟訪問	在宅訪問	病棟 カンファレンスへ	衛生管理 の強化	食教育 指導	運動指導	各営業所 の指導	他施設 との連携	在宅看護 支援訪問	乳児(妊産 婦)の訪問	その他	不明
全体	44 (18.0)	28 (11.5)	23 (9.4)	145 (59.4)	40 (16.4)	10 (4.1)	10 (4.1)	28 (11.5)	8 (3.3)	3 (1.2)	23 (9.4)	19 -
病院	42 (34.7)	20 (16.5)	17 (14.0)	73 (60.3)	8 (6.6)	2 (1.7)	2 (1.7)	12 (9.9)	2 (1.7)	2 (1.7)	13 (10.7)	7
事業所	-	-	-	21 (72.4)	2 (6.9)	-	-	-	-	-	2 (6.9)	3
学校	-	-	-	15 (55.6)	14 (51.9)	-	-	-	-	-	1 (3.7)	4
福祉	1 (2.9)	3 (8.6)	5 (14.3)	29 (82.9)	6 (17.1)	2 (5.7)	2 (5.7)	7 (20.0)	3 (4.6)	-	2 (5.7)	-
行政	-	4 (33.3)	-	1 (8.3)	2 (16.7)	3 (25.0)	3 (25.0)	4 (33.3)	3 (25.0)	-	3 (25.0)	-
その他	1 (5.6)	1 (5.6)	1 (5.6)	6 (33.3)	7 (38.9)	2 (11.1)	2 (11.1)	4 (22.2)	-	1 (5.6)	2 (11.1)	4
不明	-	-	-	-	1 (50.0)	1 (50.0)	1 (50.0)	1 (50.0)	-	-	-	1

( ):対有効回答%

最も高率を示している。これらは、いずれも給食を実施している集団給食施設であり、衛生管理を今更という感があるが、最近多発のO-157による衛生的事故に対して、管理方法の見直しと実施の強化で、対応に力を入れているものと思われる。コンピュータの導入は、仕事の合理化の手段として社会一般の趨勢で、行政、福祉、学校、事業所では1~2位高位を示しているが、病院では5位である。筆者らが行った他の調査結果<sup>2)~4)</sup>で、栄養業務へのコンピュータの導入率は、病院が他の集団給食施設より高率であることが確認されている。従って、病院はコンピュータ導入が他の施設より進んでいて、近年新たに対応する内容としてあがってこなかったと推察する。他は食事内容及び提供の仕方、食教育・栄養指導に関するもので、多くが喫食者サービスの内容である。かつての集団給食は、大量の食事を限られた時間に能率的に作ることが優先され、喫食者サービスは二次的な対応内容であったが、近年は他の外食産業との競争もあり、利用者のニーズに積極的に目を向けるようになった現れとうけとれる。

施設の種類別に、他の施設との相異点をあげると、病院は、選択メニュー（38.0%）、6時給食（38.0%）、保温保冷配膳車導入（35.5%）の健康保険法で医療費の加算項目として示された<sup>5)</sup>内容が多いのと、病棟訪問（34.7%）、外来の栄養指導（28.1%）、病棟カンファレンスへの参加（14.0%）など、患者に接する医療行為への参加内容が増えている。それは病院内にとどまらず、在宅訪問の栄養指導（16.5%）へも拡大している。なお、我が国では少なかった食堂の設置も17施設（14.7%）回答があり、健康保険法上の奨励の成果だと思われる。また、全回答項目に対して該当施設があり、幅広く対応しているのも病院の特徴である。

事業所は、コンピュータの導入（62.1%）

が他の施設より高率である。ほとんどが委託会社であるため、献立作成、食材料購入などの面で、共同による合理的手法がとりやすく、それを処理する手段としてコンピュータが利用されているようである。

学校は、食教育指導（51.9%）が高率である。学校給食は教育課程に位置づけて実施されているため当然ともいえるが、過去における現状は期待通りではなかった。最近、子供たちの食生活上の問題が多くなり、食教育の必要性が高まっているものと推察できる。また、選択メニュー（44.4%）、バイキング食（40.7%）、行事食（29.6%）も多く取り入れられ、過去の学校給食は単一献立と決まっていた枠から変容しつつあることを示している。

福祉施設は、回答施設ありの項目が多種類にわたっているのが病院に類似しているが、選択メニュー（48.6%）、行事食（45.7%）の回答率が高く、食事内容に変化をつけて、それを利用者サービスへの力点としていることが現れている。

行政の特徴は、在宅訪問指導（33.3%）と他の施設との連携（33.3%）である。地域保健法の制定によって、住民への栄養指導が保健所の業務から市町村に移され<sup>6)</sup>、それに積極的に対応するには、病院、福祉施設、家庭との連携が必要であることを示している。

## 2. 管理栄養士と栄養士の採用状況

管理栄養士と栄養士の採用状況の集計結果を表2に示した。全体では、管理栄養士・栄養士にこだわらず成績優秀な人物を採用しているが58.9%で最も多く、約3分の2をしめている。以下、管理栄養士・栄養士別に採用枠を設けているが20.6%、管理栄養士養成施設卒の管理栄養士のみ対象としているが10.7%、短大卒の管理栄養士も対象としているが9.3%であった。健康保険法の改正によ

表2 栄養士及び管理栄養士の採用状況

	全 体	栄・管栄別 に採用	栄・管栄こ だわらない	管栄のみ	短大卒 管栄も採用	その他 行っていない	不 明
全体	263 (100)	44 (20.6)	126 (58.9)	23 (10.7)	20 (9.3)	1 (0.5)	49 —
病院	128 (100)	27 (24.3)	51 (46.0)	18 (16.2)	14 (12.6)	1 (0.9)	17 —
事業所	32 (100)	8 (30.8)	17 (65.4)	1 ( 3.8)	—	—	6 —
学校	31 (100)	2 (10.5)	16 (84.2)	1 ( 5.3)	—	—	12 —
福祉	35 (100)	2 ( 7.1)	25 (89.3)	—	1 ( 3.6)	—	7 —
行政	12 (100)	2 (18.2)	4 (36.3)	2 (18.2)	3 (27.3)	—	1 —
その他	22 (100)	2 (11.7)	13 (76.5)	1 ( 5.9)	1 (5.9)	—	5 —
不明	3 (100)	1 (50.0)	—	—	1 (50.0)	—	1 —

( ) : 対有効回答%

って栄養士の就職が困難になったとの情報が流れ、実情把握を目的として調査項目としたが、短大卒の栄養士及び管理栄養士を採用しない施設は、現在のところ約10%であることが確認できた。

施設の種類別にみると、管理栄養士養成施設卒及び短大卒合わせて管理栄養士のみ採用している施設は、行政(45.5%)、病院(28.8%)が他の施設より多い。行政の場合、保健所の栄養士が任命される栄養指導員は、栄養改善法によって管理栄養士がなると規定されている<sup>7)</sup>。また、病院の場合も、健康保険法の改正によって、病院での栄養指導は管理栄養士が行うよう規定されている<sup>8)</sup>ためである。しかし、これらの施設でも、管理栄養士・栄養士にこだわらず成績優秀な人物を採用しているが、病院46.0%、行政36.3%で、半分弱が資格よりも人物優先としている。栄養士でも優秀であれば、近い将来管理栄養士になることを見通して、人物を最重視しているものと思われる。

一方、栄養士の採用の可能性をみると、管理栄養士・栄養士の採用率の有無を合わせて、福祉が96.4%、事業所96.2%、学校94.7%、

その他88.2%、病院70.3%、行政54.5%となる。施設の種類により差があるが、50～100%採用可能な現状である。高いのは福祉、事業所ではほぼ100%であるが、特に福祉施設は、管理栄養士・栄養士の枠設けず人物本位で採用するが89.3%で、他施設よりも高い。栄養士でも、管理栄養士登録後の採用を加えると福祉100.0%、その他94.1%、病院82.9%、行政81.8%と採用率はさらに広がる。

栄養士養成卒の採用を管理栄養士登録後も含めて一斉実施しない施設は、行政18.2%、病院16.2%、その他5.9%、学校5.3%、事業所3.8%であった。この結果は、学生や栄養士養成施設関係者間での実感よりも低い感がある。この誤差は、法改正などの動きによる憶測情報の影響も大きいと考える。その後、全国栄養士養成施設協会から平成8年度就職実態調査の結果<sup>9)</sup>が発表になったが、栄養士業務就職者数のうち栄養士養成卒の就職率は90.2%である。いずれにしても栄養士養成施設卒業者にとって、予想よりよい状況が確認できたが、次の栄養士法の改正内容による影響を受けて現状は変わっていくものと予想される。今回の結果で、管理栄養士・栄養士こ

だわらず成績優秀な人物を採用する回答が多かったのは、栄養士も管理栄養士と同じ土俵上で評価されつつあるという厳しい見方もできる。社会への進出に際して、正しい情報を提供していく必要がある。さらに重要なのは、用意された採用枠を利用して採用試験に合格することである。それには、養成期間に多くの知識・技術を身につけた力のある栄養士養成をすることである。

3. 採用試験の内容

管理栄養士・栄養士は医療職に位置づけられた専門職であるが、それになり得る適格者として判断する採用試験の内容をまとめたものが表3である。最近では、他業界では最終決定までの試験回数が多い傾向にあるが、この結果では、二次試験までに全体の90.4%の試験内容が実施され、三次試験7.9%、四次試験実施は1.7%にすぎなかった。ただし、一次試験に1.6種類の内容が組み込まれている。

試験内容を総計でみると、面接は100.0%と全施設で実施するが、次いで書類60.7%、一般教養42.2%、専門基礎29.8%、小論文29.4%、その他8.5%、専門応用6.6%の実施率である。面接と書類選考の実施率が高いのは当然のことながら、他は専門知識よりも一般教養の実施率の方が高い。まず一次試験で、一般教養や小論文による人物評価がされる例

の多いことがわかった。専門知識については、29.8%が基礎知識を問うが、応用的内容は6.6%の実施率にすぎない。

今回の結果で、専門職である栄養士の採用試験でありながら、専門的知識の有無を採用の適否の判断材料とする施設の少ないのは予想外であった。これには種々の理由があるものと考えられる。専門の応用的知識は職場内教育で習得させるから、就職時にそこまで求めないというのも一理あろう。また、専門の応用試験を実施するには、その問題作成と判定者の用意に難があるというのも理由にあると推察する。

栄養士の就職も狭き門で困難な状況が続いているが、就職試験に合格して職場を得るには、人間性をまず求められ、専門知識は基礎的なものを身につけて対応する必要があるといえる。栄養士の就職試験は、施設によって多種多様で情報提供が難しく、学生も内容把握ができず苦勞しているが、今回の調査でその全容をつかむことができた。

4. 管理栄養士と栄養士の業務分担

管理栄養士と栄養士の業務分担の有無に関する集計結果を表4に示した。栄養士制度に管理栄養士が加わって長年経ているが、同一職場内で、実際に業務分担がどのようになされているか、その実情が明らかでないため、

表3 栄養士の採用試験内容

	書類	一般教養	専門基礎	専門応用	小論文	面接	その他	計	1施設当り
一次	123	57	39	10	36	61	8	334	1.6
二次	4	30	20	2	22	119	7	204	1.0
三次	1	2	4	1	4	32	3	47	0.2
四次	0	0	0	1	0	9	0	10	0.0
計	128	89	63	14	62	221	18	595	2.8
(%)	(60.7)	(42.2)	(29.8)	(6.6)	(29.4)	(100.0)	(8.5)		

複数回答あり、( ): 対有効回答%

表4 管理栄養士・栄養士の分業実情

施設の種類	全体	管理栄養士と栄養士の仕事		不明
		分かれている	分かれていない	
全体	263 (100.0)	68 (27.3)	181 (72.7)	14 —
病院	128 (100.0)	56 (46.3)	65 (53.7)	7 —
事業所	32 (100.0)	2 (6.7)	28 (93.3)	2 —
学校	31 (100.0)	2 (6.7)	28 (93.3)	1 —
福祉	35 (100.0)	1 (3.0)	32 (97.0)	2 —
行政	12 (100.0)	3 (25.0)	9 (75.0)	— —
不明	22 (100.0)	2 (9.5)	19 (90.5)	1 —
その他	3 (100.0)	2 (100.0)	— —	1 —

( ) : 対有効回答%

調査項目とした。管理栄養士と栄養士の業務内容が分かれている施設は27.3%で、全体の4分の1にすぎない。法的には、管理栄養士は複雑又は困難な栄養の指導業務を行うと規定している<sup>1)</sup>が、具体的に何を指すのか分かりにくい。業務内容の決定を左右する条件は、資格の相違より経験年数という見方もある。さらに、管理栄養士又は栄養士いずれかの施設もあり、現実に分業がどれだけ実施されているか疑問視されていたが、実態がつかめた。

施設の種類の別みると、分業されている施設は病院が46.3%で約2分の1と最も高率で、次いで行政が25.0%で4分の1である。事業所、学校、福祉では3.0%～6.7%で、ほとんど分業されていない。病院は、健康保険法の中で、栄養指導できる担当者は管理栄養士と規定されるようになり、行政は栄養改善法の中で、保健所の栄養士が任命される栄養指導員は管理栄養士と示されているためと思われる。過去のデータが無いため比較できないが、法的規制が根拠となって現実化していくものと推測できる。事業所、学校、福祉施設は、管理栄養士必置義務の法的規制がなく、1施設に1名というところも多く、現実に分業が

不可能という状況といえる。集団給食施設も大規模のところは県知事が管理栄養士必置義務施設として指定している<sup>7)</sup>ため、それ以下の施設は、法的に栄養士の活躍場所ととることができる。

管理栄養士と栄養士が実施している業務内容の集計結果を表5に示した。管理栄養士の業務で、栄養士より高回答率の内容をあげると、病弱者への栄養指導(25.7%)、栄養指導の計画(20.5%)、健康者への栄養指導(18.9%)、給食部門の施設管理(14.5%)、労務管理(12.9%)、給食システムの企画(12.0%)、調査の企画(10.8%)、学外実習生の指導(10.0%)、統計集計(9.6%)、調査の実施(9.2%)、統計解析(8.4%)、給食施設の指導(8.0%)、栄養関連の研究(5.6%)、地域保健栄養指導の実施(4.0%)、地域保健栄養計画(3.6%)である。

一方栄養士の業務で、管理栄養士より高回答率の内容をあげると、治療食の調理(16.5%)、給食部門の事務(14.9%)、給食部門の衛生管理(14.1%)、一般食の調理(13.7%)、対調理員への調理指導(13.3%)、食品の品質管理(9.6%)、一般人への調理指

表5 管理栄養士と栄養士の業務内容

管理栄養士			栄養士		
業務内容	実数	%	業務内容	実数	%
栄養指導の実施（病弱者）	64	25.7	調理（治療食）	41	16.5
栄養指導の計画	51	20.5	給食部門の事務	37	14.9
栄養指導の実施（健康者）	47	18.9	給食部門の衛生管理	35	14.1
給食部門の施設管理	36	14.5	調理（一般食）	34	13.7
給食部門の衛生管理	33	13.3	調理指導（対調理員）	33	13.3
献立作成（一般食）	33	13.3	献立作成（一般食）	33	13.3
給食部門の労務管理	32	12.9	献立作成（治療食）	29	11.6
給食システムの企画	30	12.0	食品の品質管理	24	9.6
給食部門の事務	29	11.6	給食部門の施設管理	20	8.0
献立作成（治療食）	29	11.6	調査の実施	19	7.6
調査の企画	27	10.8	給食部門の労務管理	18	7.2
学外実習生の指導	25	10.0	調理指導（対一般人）	18	7.2
統計集計	24	9.6	統計集計	16	6.4
調査の実施	23	9.2	給食システムの企画	16	6.4
調理指導（対調理員）	23	9.2	学外実習生の指導	12	4.8
統計解析	21	8.4	栄養関連の研究	11	4.4
給食施設の指導	20	8.0	調査の企画	11	4.4
調理指導（対一般人）	15	6.0	統計解析	10	4.0
栄養関連の研究	14	5.6	給食施設の指導	9	3.6
調理（治療食）	12	4.8	栄養指導の実施（健康者）	7	2.8
調理（一般食）	11	4.4	栄養指導の計画	7	2.8
食品の品質管理	10	4.0	食品の分析	6	2.4
地域保健栄養活動の実施	10	4.0	地域組織活動の育成	6	2.4
地域保健栄養計画	9	3.6	食品の普及活動	5	2.0
地域組織活動の育成	7	2.8	食品開発の企画	5	2.0
食品の分析	6	2.4	地域保健栄養活動の実施	5	2.0
食品開発の企画	5	2.0	地域保健栄養計画	5	2.0
食品の普及活動	4	1.6	栄養指導の実施（病弱者）	4	1.6
その他	1	0.4	その他	0	0.0

％：対有効回答数

導（7.2％）である。なお、一般食の献立作成（13.6％）、治療食の献立作成（10.8％）は、両者ほぼ同率であった。

この結果によると、管理栄養士の方が多く実施している業務内容は、栄養指導の企画・実施、給食管理の企画・労務及び施設管理、集団給食施設及び実習生への指導、調査の企画・集計解析であり、いずれも高度な知識・技術や経験を通しての判断力、指導力、信頼性が必要なマネジメントに関わる内容である。また、栄養士の方が多く実施している業務内容は、給食管理の調理・食材料管理、事務管理で、調理場での作業内容が多い。

## 5. 管理栄養士・栄養士に必要度が高い知識

管理栄養士と栄養士に必要度が高いと思われる知識は何かという問に対して、46科目中各15選出した集計結果を表6に示した。管理栄養士に対する知識で、50％以上の高回答率のものを上位からあげると、臨床栄養学（85.6％）、栄養指導（80.7％）、食事療法（80.2％）、基礎医学（72.0％）、基礎栄養学（70.4％）、栄養学各論（62.1％）、食品衛生学（62.1％）、栄養生理学（59.7％）、臨床検査（59.3％）、栄養生化学（56.8％）、給食管理（56.4％）、病理学（56.0％）である。

一方、栄養士に対する科目で50％以上の回答率のものを上位からあげると、基礎栄養学（84.6％）、食品衛生学（79.5％）、食事療

表6 管理栄養士と栄養士に必要度の高い知識

管理栄養士に必要度の高い知識		
知識	実数	比率(%)
臨床栄養学	208	85.6
栄養指導	196	80.7
食事療法	195	80.2
基礎医学（解剖学含む）	175	72.0
基礎栄養学	171	70.4
栄養学各論	151	62.1
食品衛生学	151	62.1
栄養生理学	145	59.7
臨床検査	144	59.3
栄養生化学	138	56.8
給食管理	137	56.4
病理学	136	56.0
食品学	105	43.2
調理学	105	43.2
運動生理学	99	40.7
データ評価法	89	36.6
公衆栄養学	88	36.2
コンピュータ論	86	35.4
公衆衛生学	83	34.2
健康管理概論	81	33.3
社会心理	66	27.2
経営管理	65	26.7
人間関係学	64	26.3
行動科学（食行動）	58	23.9
管理学概論	56	23.0
食品加工学	52	21.4
統計学	50	20.6
疫学	46	18.9
社会福祉	46	18.9
外国語	44	18.1
食生活論	39	16.0
食料経済	34	14.0
微生物学	33	13.6
食品流通	31	12.8
教育理論	30	12.3
環境衛生学	29	11.9
保健学	27	11.1
生物化学	26	10.7
食料商品学	25	10.3
消費者行動	19	7.8
会計学	12	4.9
社会学	10	4.1
高分子化学	9	3.7
労働経済	9	3.7
人類生態学	7	2.9
その他	8	3.3

%：対回答実数243

栄養士に必要度の高い知識		
知識	実数	比率(%)
基礎栄養学	198	84.6
調理学	188	80.3
食品衛生学	186	79.5
食事療法	176	75.2
給食管理	168	71.8
臨床栄養学	160	68.4
栄養学各論	154	65.8
食品学	152	65.0
栄養指導	144	61.5
栄養生理学	127	54.3
栄養生化学	116	49.6
基礎医学（解剖学含む）	114	48.7
病理学	101	43.2
食品加工学	94	40.2
公衆衛生学	93	39.7
公衆栄養学	91	38.9
健康管理概論	78	33.3
臨床検査	75	32.1
コンピュータ論	73	31.2
食生活論	59	25.2
食品流通	54	23.1
運動生理学	53	22.6
データ評価法	44	18.8
行動科学（食行動）	43	18.4
人間関係学	39	16.7
社会福祉	39	16.7
食料経済	37	15.8
社会心理	32	13.7
食料商品学	31	13.2
微生物学	31	13.2
経営管理	31	13.2
環境衛生学	30	12.8
外国語	23	9.8
保健学	20	8.5
統計学	20	8.5
管理学概論	15	6.4
生物化学	14	6.0
消費者行動	13	5.6
教育理論	12	5.1
会計学	12	5.1
疫学	8	3.4
労働経済	8	3.4
社会学	6	2.6
人類生態学	2	0.9
高分子化学	1	0.4
その他	3	1.3

%：対回答実数243

法 (75.2%), 給食管理 (71.8%), 臨床栄養学 (68.4%), 栄養学各論 (65.8%), 食品学 (65.0%), 栄養指導 (61.5%), 栄養生理学 (54.3%) であった。

これらの科目中、管理栄養士にのみ含まれているのは、基礎医学、臨床検査、栄養生化学、病理学である。さらに、管理栄養士の方が栄養士の回答率より10%以上高いものは、臨床検査が27.2%、基礎医学が23.3%、栄養指導が19.2%、臨床栄養学が17.2%、病理学が12.8%であった。これらの科目は、大方医学に関連した科目であり、現在履修していない科目も含まれている。いずれの施設の栄養士業務遂行にも、健康維持、疾病の予防・治療に関する、より高度な知識の必要度が高まっていることを反映していると思われる。

一方、栄養士にのみ含まれているのは、調理学と食品学である。さらに、栄養士の方が10%以上高回答率のものは、調理学が37.1%、食品学が21.8%、食品衛生学が17.4%、給食管理が15.4%、基礎栄養学が14.2%上回っている。栄養士の業務遂行上必要度の高い科目は、基礎的な栄養学、食品学、調理学、衛生

学及び給食管理とうけとれる。

過去の文献と比較してみると、1985年に日本栄養士会が実施した調査結果<sup>10)</sup>では、栄養士に必要度が高いと思われる知識は、今回の調査結果とほぼ同じ結果であった。しかし、管理栄養士に必要度が高い知識は、高回答率のものとして管理学概論、経営管理、人間関係学、健康管理、データ評価法などと異なっていた。これらは、マネージメントするのに必要な知識である。今回の調査結果でこれらの科目が高回答率として表れなかったのは、現在は各施設に管理栄養士の配置が多くなり、必ずしも管理的な立場の人のみでなく、一般的業務も担当しているからだと思われる。

6. 管理栄養士・栄養士に必要度が高い技術

管理栄養士と栄養士に必要度が高いと思われる技術は何という問に対して、15項目中各7選出した集計結果を表7に示した。管理栄養士に対する技術で、50%以上の高回答率のものを上位からあげると、臨床データの読解 (80.1%)、食事療法技術 (78.5%)、教育指導技術 (70.7%)、献立の評価技術 (68.7%)、コンピュータ技術 (54.5%)、献立作成 (51.2%)、食生活計画 (41.9%)、統計解析技術 (41.9%)、教育技術の評価 (35.4%)、基礎調理技術 (30.9%)、統計処理技術 (28.0%)、調査技術 (27.6%)、大量調理技術 (23.6%)、食品分析技術 (19.9%)、その他 (1.6%)

表7 管理栄養士と栄養士に必要度の高い技術

管理栄養士に必要度の高い技術			栄養士に必要度の高い技術		
技術	実数	比率(%)	技術	実数	比率(%)
臨床データの読解	197	80.1	献立作成	218	91.6
食事療法技術	193	78.5	基礎調理技術	187	78.6
教育指導技術(媒体作成含む)	174	70.7	大量調理技術	172	72.3
献立の評価技術	169	68.7	食事療法技術	156	65.5
コンピュータ技術	134	54.5	献立の評価技術	132	55.5
献立作成	126	51.2	コンピュータ技術	120	50.4
食生活計画	103	41.9	食生活計画	107	45.0
統計解析技術	103	41.9	教育指導技術(媒体作成含む)	107	45.0
教育技術の評価	87	35.4	臨床データの読解	81	34.0
基礎調理技術	76	30.9	調査技術	58	24.4
統計処理技術	69	28.0	統計処理技術	49	20.6
調査技術	68	27.6	食品分析技術	41	17.2
大量調理技術	58	23.6	教育技術の評価	27	11.3
食品分析技術	49	19.9	統計解析技術	26	10.9
その他	4	1.6	その他	4	1.7

%：対回答実数246

%：対回答実数238

ンピュータ技術 (54.5%), 献立作成 (51.2%) であった。

一方、栄養士に必要な技術を同基準で示すと、献立作成 (91.6%), 基礎調理技術 (78.6%), 大量調理技術 (72.3%), 食事療法技術 (65.5%), 献立の評価技術 (55.5%), コンピュータ技術 (50.4%) であった。

以上のうち、管理栄養士にのみあげられているものが、臨床データの読解、教育指導技術であり、栄養士にのみあがっているのが、基礎調理技術、大量調理技術である。また、高回答率の技術のうち、両者間で10%以上の差があるものは、臨床データの読解が46.1%, 教育指導技術が25.7%, 献立の評価技術が13.2%, 食事療法技術が13.0%の差をもって管理栄養士に高く、大量調理技術が48.7%, 基礎調理技術が47.7%, 献立作成が40.4%の差をもって栄養士が高い結果であった。

この結果から判断すると、管理栄養士は、利用者の栄養状態及び献立の判断に必要な評価技術と指導技術、いわゆる、現状評価と指導に関する技術を必要としている。また、栄養士は、給食管理において基本となる献立作成及びその評価につながる調理技術を最重視しているといえる。

1985年の日本栄養士会の調査結果と比較すると、栄養士に関しては、回答率順位がほぼ同じ結果であった。しかし、管理栄養士の方は、回答率の高いものとして臨床データの読解、教育指導技術は同じであるが、他は統計解析技術、教育技術の評価、食品分析技術、統計処理技術が上位に示され、異なっていた。その当時は、管理栄養士は評価と指導をする人という位置づけであったと判断できるが、今回は、食事の内容と食事療法の作成技術が取って変わり、利用者サービスへ直接関わる部分が重視されている。また、この結果は必要度が高い知識と同様、各施設、中でも病院

の管理栄養士の充足率が高くなったことによって、管理栄養士が一般的な業務も実施している影響があると推察する。

## 7. 今後期待される活動分野

社会的ニーズを考慮して、これからの管理栄養士及び栄養士が専門性を発揮できると思われる活動分野は何かの間に対して、18項目中各5選択した回答の集計結果を表8に示した。管理栄養士の活動分野で30%以上のものは、栄養教育・栄養指導 (60.8%), 病態栄養指導 (57.6%), 在宅医療・介護等訪問指導 (45.3%), 個人の栄養状態の評価・判定 (43.3%), 健康増進業務 (39.6%), 運動・スポーツでの栄養管理 (38.0%), 治療食管理 (35.9%) である。

一方、栄養士の活動分野を同基準で示すと、食中毒の予防・衛生管理 (60.6%), 調理業務の管理 (46.6%), 健康増進業務 (41.9%), 治療食管理 (40.3%), 給食部門の運営管理 (36.0%), 栄養教育・栄養指導 (35.6%) である。

以上のうち、管理栄養士のみ示されているのは病態栄養指導、在宅医療・介護等訪問指導、個人の栄養状態の評価・判定、運動・スポーツでの栄養管理である。一方、栄養士にのみ上位に示されているのが、衛生管理、調理業務管理、給食部門全般の運営管理である。なお、両者にあるもののうち、栄養教育・栄養指導は管理栄養士の方が約20%高く、治療食管理、健康増進業務は2~4%栄養士の方が高い。

これらの結果から判断すると、管理栄養士は、対象が病人やスポーツ選手など、栄養管理上高度で最新の知識を必要とする分野である。そして栄養士は、衛生管理、調理管理、治療食管理を強化した、総合的な給食管理の専門職として期待しているといえる。経腸栄養・静脈栄養については、現在アメリカ等一

表8 管理栄養士と栄養士の今後期待される活動分野

管理栄養士の活動分野		
活動分野	実数	比率(%)
栄養教育・栄養指導	149	60.8
病態栄養指導	141	57.6
在宅医療・介護等訪問指導	111	45.3
個人の栄養状態の評価・判定	106	43.3
健康増進業務	97	39.6
運動・スポーツでの栄養管理	93	38.0
治療食管理	88	35.9
経腸栄養・静脈栄養の管理	66	26.9
給食部門の運営管理	56	22.9
栄養に関する研究	56	22.9
地域保健計画の策定	54	22.0
情報化時代への対応	46	18.8
食中毒の予防・衛生管理	45	18.4
調査・研究	29	11.8
食品の開発研究	29	11.8
調理業務の管理	18	7.3
給食事業の経営	13	5.3
その他	2	0.8

％：対回答実数245

栄養士の活動分野		
活動分野	実数	比率(%)
食中毒の予防・衛生管理	143	60.6
調理業務の管理	110	46.6
健康増進業務	99	41.9
治療食管理	95	40.3
給食部門の運営管理	85	36.0
栄養教育・栄養指導	84	35.6
個人の栄養状態の評価・判定	68	28.8
運動・スポーツでの栄養管理	68	28.8
在宅医療・介護等訪問指導	55	23.3
病態栄養指導	54	22.9
栄養に関する研究	47	19.9
食品の開発研究	37	15.7
情報化時代への対応	35	14.8
給食事業の経営	26	11.0
地域保健計画の策定	17	7.2
経腸栄養・静脈栄養の管理	16	6.8
調査・研究	15	6.4
その他	3	1.3

％：対回答実数236

部の国で栄養士が対応しているが、我が国では医師の業務である。しかし将来は、管理栄養士に26.9％、栄養士にも6.8％対応する分野として示されている。我が国でも、栄養士業務の範囲が拡大し、より責任の重い重要な職種に変わることを期待しているといえる。

今回の結果をまとめると、近年、栄養士業務は、施設の種類によって約10～20種類新たなものが加わり、量の上では範囲が拡大し、質も高度化している。また、管理栄養士と栄養士の二つの制度になって35年経過しているが、業務分担の実施率は27.3％と4分の1にすぎない。実施率の高いのは病院（46.3％）と行政（25.0％）で、他は3.0～6.7％と無に等しい。病院と行政が高いのは、業務によって管理栄養士が実施するという法的規制があり、他施設はそれが無いのと、1施設に1名配置のところも多く、分業が現実無理であると推察する。採用状況は、管理栄養士と栄養士同じ枠内で、成績重視で採用している施設が約60％である。また、採用試験の内容

も、専門知識を問うている施設が基礎で29.8％、応用で6.6％である。これらの点から、管理栄養士・栄養士は、採用時から職場内で業務についても、その扱いは明確化されていないことが判明した。

しかし、管理栄養士と栄養士に必要度が高いと思う知識は、管理栄養士に医学関連科目と栄養指導、栄養士に基礎科目と給食管理の回答率が高い。また、両者に必要度の高い技術は、管理栄養士に評価と指導技術、栄養士に献立作成と調理技術の回答率が高い。さらに、これから両者が専門性を発揮できると思われる分野は、管理栄養士が病人やスポーツ選手など特殊な対象の栄養管理、栄養士が給食管理の分野に期待する回答が多かった。これらの点から、当事者達は、経験を通しての管理栄養士・栄養士像を作りつつあると受けとることができる。変化の大きい社会的ニーズに応え、両者の存在を定着化させるには、各々の役割を明確化する必要があると思われる。

## 要約

社会的ニーズに対応した栄養士養成の方向をさぐるには、現状把握の必要性があると考え、職場における管理栄養士と栄養士に関する調査を実施した。結果は、次のとおりである。

1) 近年(5年間)新たに対応した業務は、施設の種類によって11~22種類にわたり、食事の提供方法や栄養指導の対象の広がりなど、利用者サービスの充実に向けて範囲が拡大し、質も高度化している。

2) 管理栄養士と栄養士の採用状況は、管理栄養士・栄養士同じ枠内で成績優秀な人物を採用しているが58.9%で最も多かった。管理栄養士養成施設卒の管理栄養士のみ対象としているのは10.7%であるが、施設の種類によって0~18.2%と差がある。

3) 栄養士の採用試験の内容は、専門知識については基礎が29.8%応用が6.6%の実施率で、面接(100.0%)、書類(60.7%)の他は、一般教養(42.2%)が判断材料として多く利用されている。

4) 管理栄養士と栄養士の業務分担が実施されている施設は全体の27.3%で、施設の種類によって3.0~46.3%と差が大きい。分業の実施率が高いのは病院(46.3%)と行政(25.0%)で、低いのは福祉(3.0%)、学校(6.7%)、事業所(6.7%)である。

5) 管理栄養士と栄養士に必要度が高いと思われる知識で高回答率のものをあげると、管理栄養士は、臨床検査、基礎医学、臨床栄養学、病理学の医学関連科目と栄養指導、栄養士は、調理学、食品学、食品衛生学、栄養学の基礎科目と給食管理が高い。

6) 管理栄養士と栄養士に必要度が高いと思われる技術で高回答率のものを比較すると、管理栄養士は、臨床データの読解、教育指導技術、献立の評価技術、食事療法技術の評価

及び指導技術、栄養士は、大量調理技術、基礎調理技術、給食管理で基本となる献立作成及び調理技術が高い。

7) これからの管理栄養士と栄養士が専門性を発揮できると思われる分野については、管理栄養士が、病人やスポーツ選手など高度で最新の知識を必要とする特殊な対象の栄養管理、栄養士は、衛生面、調理面を強化した給食管理の分野に期待していることが確認できた。

本研究は、1997年度文教大学女子短期大学部共同研究費の助成を受けて実施したものである。

## <文 献>

- 1) 厚生省保健医療局監修：栄養関係法規類集，栄養士法，452，(1962) 新日本法規出版
- 2) 斎藤貴美子，井上節子：栄養士教育におけるコンピュータの利用(第1報)職場の利用状況，第41回日本栄養改善学会講演集，171(1994)
- 3) 井上節子，斎藤貴美子：情報教育の栄養士養成への導入，本誌，38 39，(1994)
- 4) 斎藤貴美子，井上節子：栄養士業務におけるコンピュータの利用状況，栄養学雑誌，54 315 (1996)
- 5) 厚生省保健医療局監修：栄養関係法規類集，入院時食事療養に係る食事療養の額の算定に関する基準，1028-26~29 (1994) 新日本法規出版
- 6) 厚生省保健医療局監修：栄養関係法規類集，地域保健法，952-3，(1994) 新日本法規出版
- 7) 厚生省保健医療局監修：栄養関係法規類集，栄養改善法，33，(1985) 新日本法規出版
- 8) 厚生省保健医療局監修：栄養関係法規類集，健康保険法，1028-18-1 (1997) 新日本法規出版

- 9) 全国栄養士養成施設協会編：全栄施協月報,  
445 46～7 (1997)
- 10) 栄養士養成教育課程検討会：栄養士制度に  
関する調査の概要, 栄養日本, 28 115～127  
(1998) 日本栄養士会