

手嶋登志子先生を偲んで

浜松大学大学院教授，(独)国立健康・栄養研究所 栄養ケア・マネジメント プロジェクトリーダーの手嶋登志子先生が，平成23(2011)年3月20日，乳がんでご逝去されました(享年74歳)。手嶋先生には，これまで日本介護食品協議会とユニバーサルデザインフードに対しても多くのご指導，ご助力をいただいております。ご冥福をお祈りし生前の手嶋先生のご功績をしたためたいと思います。



第3回食介護研究会幹事会にて

【ご略歴とお人柄】

手嶋先生は，熊本県立女子大の家政学部をご卒業後，保健所栄養士となり，キッチンカーを使ってさまざまな料理指導を行い地域の栄養改善に貢献されました。その後昭和49(1974)年，十文字学園女子短大の講師に就任，4年後には関東学院大学教授として28年間教職にあり，その後は愛知学泉大学を経て，平成18(2006)年に浜松大学に栄養学科が新設された際には健康プロデュース学部教授として着任，ご自身の理想の教育を施すために，臨床栄養学カリキュラムの中に「食介護論」講座を創設されました。

手嶋先生のお人柄は，いつも陽気で前向きというイメージがぴったりでした。55歳で乳がんを患われましたが，転移，再発の後も，持ち前のユーモアで周りの心配も吹き飛ばしてしまうほどでした。いつもやさしく，時には厳しく。学生，卒業生に慕われることはもちろんでしたが，著書も多く，さまざまな文筆活動を通じてその影響力は出版関係者まで及ぶほどでした。また，多忙を極める中，後進の学位授与にも指導力を発揮，栄養士の地位向上を推進してこられました。

【「介護食」の生みの親】

手嶋先生は，昭和59(1984)年に浴風会で老年期認知症患者の調査研究を行われた折，誤嚥性肺炎の罹患者が

多いことから，これらの関係を見出されました。これは，(認知症)高齢者の摂食障害を取り上げた先生の先駆的な功績であり，このテーマは世界初として英国の学会でも発表されています。その後も特養老人ホームにおける調査を続け，認知症老人と嚥下障害のための食事として「介護食」という概念を潤生園の時田純先生とともに世に出しました。これは「食事の重要性として，患者は病院・施設・在宅どこにいても基準化された，その人に適合したものが提供されなければならない，そして「介護食」で「食介護」する」ということです。「よりそう食介護」「口から食べる幸せづくり」というのが手嶋先生の哲学でした。これらはユニバーサルデザインフードの概念とも大きく共通するものがあります。

【食介護研究会について】

平成19(2007)年，(独)国立健康・栄養研究所 栄養教育プログラム栄養ケア・マネジメントのプロジェクトリーダーを兼任されてから「誤嚥のご縁です」との先生の軽口はさておき，自ら「食介護研究会」を立ち上げられました。同会の目的は「高齢者への介護として，「口から食べること」を目指し，各領域の専門家やその他食介護に関わる多職種の人たちと学際的な研究を行う。また食形態の検討を行い，食介護にかかわる用語の基準化



食介護研究会で会場からの質問に応える手嶋先生

と普及を目指す」を掲げ、食介護の理念追求と、なかば混沌とした様相を呈してきた現在の摂食・嚥下をとりまく環境に対して、関連職種・食品業界等に問題提起し、改善・解決を図るため奮闘を続けてこられました。以来、同研究会では、摂食・嚥下関連分野の第一人者を講師に招聘し、主に栄養士を対象とした研究集会を毎年開催、同集会での講演・討論内容をまとめた成果集の出版を行うなど、ご自身の使命感をも伴ったライフワークとして勢力的に取り組まれてこられました。「患者の食種の決定に栄養士が積極的に携わるべき」という先生の持論にあるとおり、同研究会は先生がこれまで栄養士の実力向上に常に腐心されてきたことの軌跡の一つでもあります（本誌2月号に第5回食介護研究会のレポートを掲載しています）。

【協議会と先生のつながり】

先生には、栄養士ばかりでなく、食品メーカーにとってもよきアドバイザーとなっておられました。日本介護食品協議会についても同様、設立当時よりユニバーサルデザインフードを書籍や学会でも取り上げていただくなど、これまで多くのご助言やお力添えをいただきました。今日、日本介護食協議会も10周年を迎えることとなりましたが、ユニバーサルデザインフードの普及啓発に際して先生の影響力は非常に大きなものでした。今般、協議会では「10年史」の発行を計画中ですが、先生にもご一筆賜る予定がかなわず大変残念でした。

【食介護のこれから】

手嶋先生によって「介護食」が誕生し、その後先生の唱える「食介護論」を通じて「口から食べる幸せ作り」を実践していく時代が来ています。生きるために栄養を摂取する方法としては中心静脈栄養法や胃ろうもあります。しかし、「人間の尊厳を保ちその人のQOLを高めるための食事」すなわち「食介護」が今後ますます重要視されてくるでしょう。今後、医師はもとより栄養士や関連職種、食品業界はこの「食介護」の意思を継いでいくことが肝要です。

ご自身の病苦よりも常に信念を貫き、多くの人のために仕事に翔けた手嶋先生の生き方に賛辞を贈るとともに、心よりご冥福をお祈りいたします。

（協力：食生活ジャーナリスト 平川あずさ）

【会議、催事等の予定】

5月19日(木) 第8回普及委員会（缶詰協会会議室）

【UDF 商品登録状況（630品目・3月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	合計
乾燥食品	0	0	2	0	53	55
冷凍食品	73	29	264	10	0	376
常温食品	10	28	105	55	1	199
合計	83	57	371	65	54	630

【会員の異動（3月）】

計46社（3月末現在）。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階（社）日本缶詰協会員

TEL 03-5256-4801

FAX 03-5256-4805

<http://www.udf.jp/>