

5. ベトナム国における栄養制度の創設に向けた Nutrition Standard 研修及び浸透事業

公益財団法人 味の素ファンデーション

【現地の状況やニーズなどの背景情報】

日越連携で進めている VINEP（ベトナム栄養関連制度創設プロジェクト）の一環として、これまでに達成した「栄養士の職業認定 Job Code」及び「栄養士養成課程の創設」に加えて、栄養士が働くための基準（Nutrition Standard：“NS”）の制度化を新たなマイルストーンとし、ベトナムの国立栄養研究所（NIN）より派遣されたリーダーを日本で育成する。並行し、現地の医師・行政等の専門家に栄養制度の重要性を認識いただき浸透させることで制度化の素地をつくる。

【活動内容】

1. NS の教育、実践に秀でた日本の大学・病院等においてそれを習得し制度化する能力をつける。
2. ベトナム保健省主催のワークショップを開催し、日本の先進事例、研究内容、歴史を紹介する。

【期待される成果や波及効果等】

成果指標：

アウトプット

1. 日本で3名のベトナム人栄養専門家が日本流 NS を習得した
2. ベトナム保健省主催のワークショップを2回開催、計400人以上の参加を得た

アウトカム

1. 日本で NS を習得した栄養専門家が保健省に働きかけ正式に NS 設置に向けた取り組みを開始した
2. ワークショップに参加したベトナムの栄養・医療関係者が NS の重要性の認識を深め応援者となった

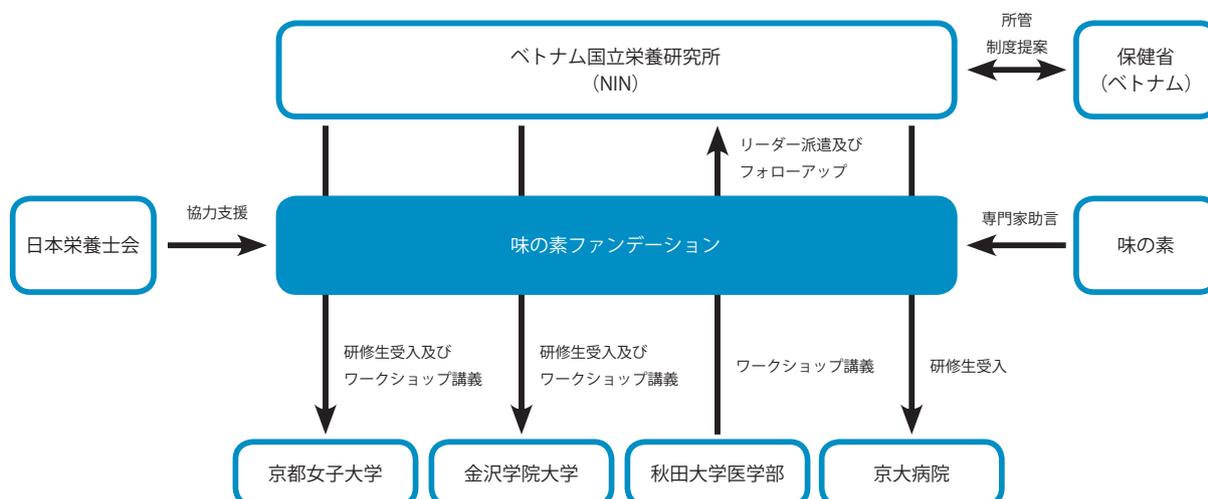
<研修実施結果>

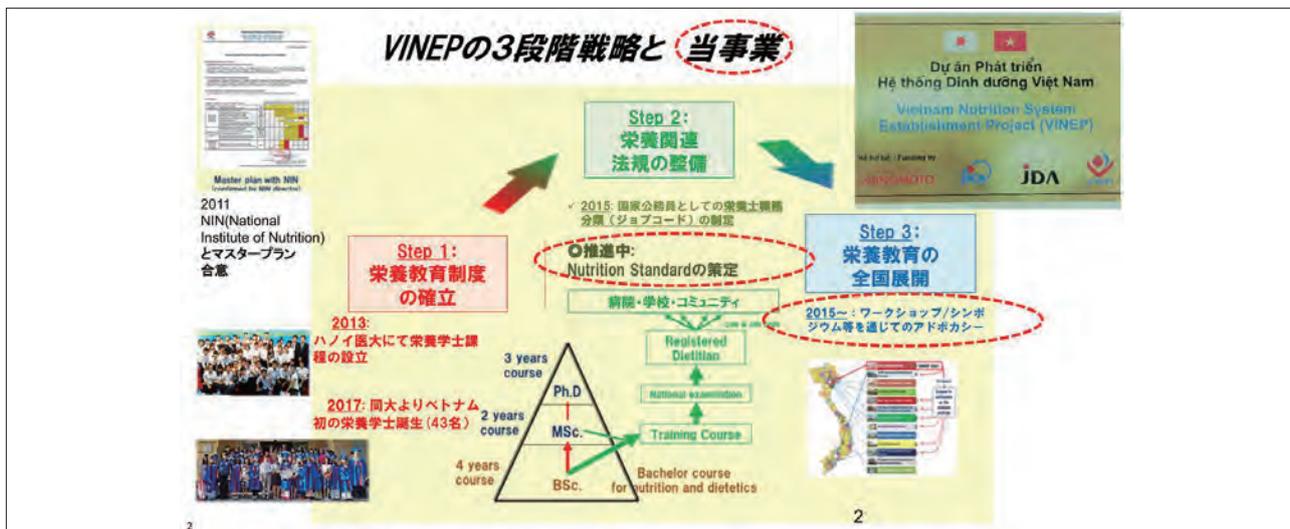
10-1月

- ・京都女子大学、京都大学病院、金沢学院大学にて研修

11月

- ・ハノイ・ダナンにおいて保健省主催の栄養ワークショップを開催





ベトナム国における栄養制度の創設に向けた Nutrition Standard 研修および浸透事業についてご報告します。味の素ファンデーションは、味の素グループの寄付によって昨年4月に作られた公益財団です。また当事業の元にある VINEP とは、Vietnam Nutrition system Establishment Project の略であり、その目的は正しい栄養知識を持つ人財を育成し彼らが国民にそれを伝えることで国民が健康になること。またそのようになるための制度・システムを創設することを目指しています。このプロジェクトは、2011年から味の素株式会社が行っていた事業を当財団に移管したものとなっています。

地図を見てお分かりのように、ベトナムと日本は南北に長い国土の形も面積もそっくりであり、人口も数年後には日本に肩を並べ、追い越すと言われています。スライド右上にある金色の銘板は現在ベトナムの国立栄養研究所 (NIN) に掲げられているもので、2年前に事業受託した JICA と日本栄養士会 (JDA) の名前も協力者として記載されていますが、基本的にこの VINEP というのは日越共同プロジェクトとして双方共通で使用している名称です。

2011年に事業のマスタープランを NIN と合意したところから正式にスタートした VINEP には3段階の戦略ステップがあります。ステップ1は教育制度を作ること、ステップ2は栄養関連の法律を作ること、ステップ3はこれらの制度をベトナム全土に展開することです。

2013年に最初の栄養学4年制コースがハノイ医科大学内にでき、昨年43名の卒業生を輩出しました、彼らがベトナムで初めての栄養士です。これはステップ1の成果です。

ステップ2の大きな一歩は2015年に栄養士 dietitian が国家公務員の職業として認定 (ジョブコード) されたことです。ここで3段階の栄養士の職種が定められたことも特筆すべき点です。ただ、これだけでは栄養士という職業ができてだけで、その栄養士がどこでどういう仕事をするかという業務ガイドラインがない状況でした。そこで今回の事業では、栄養施策の実施基準「Nutrition Standard」を作ることと目的とした研修を実施しました。

ステップ3の全国展開については、栄養学部または学科を大学または短大に作ることで、ハノイ医大に続く大学・短大を各地に、将来的には10校程度の開設を NIN は目指しています。今後2~3年の間に5~6校新しい栄養学部や学科が誕生する予定です。このような機運を更に醸成するために、保健省主催のワークショップを開き、栄養士や臨床栄養の重要性を病院・行政に伝えていきます。研修とワークショップ、この2つが今回の事業の柱です。

事業結果概要

1. 協力機関と役割分担

●主要4者の役割

機関名	役割	備考
ベトナム国立栄養研究所 (NIN)	1 本国において栄養制度を充実させるため可能な人材を日本研修の為に選抜	(1)3名 (医師2名、病院食管理責任者1名) を選抜・派遣
京都女子大学	臨床栄養学の教育・実習を行う	2週間
京都大学医学部附属病院	病院における栄養管理、病院食の管理、栄養士の役割を説明する	6週間
金沢学院大学	栄養士養成の為のモデルコアカリキュラムの学習とベトナム版の案作成	3週間

●ベトナムでのワークショップ講義 (ハノイ、ダナン)

秋田大学大学院	臨床栄養治療 (糖尿病) (山田教授)
京都女子大学	臨床栄養研究 (今井教授)
金沢学院大学	日本の栄養制度とその歴史 (木戸教授)

本事業では、当財団 (TAF) が核となりこのスライドに書かれた4者、即ち NIN、京都女子大学、京都大学、金沢学院大学に関わっていただいています。NIN には、3名の研修生を選抜し日本に派遣していただきました。3名は、28歳、32歳、42歳で、

平均年齢が34歳という若手で将来のリーダーとなる人たちでした。うち2名はバックマイ病院の医師、もう1名はバックマイ病院の病院食管理室長です。日本側で主に協力いただいたのは、京都女子大学・今井教授、京大病院の幣副部長、金沢学院大学の木戸教授です。ワークショップにつきましては、秋田大学大学院の山田教授に糖尿病治療における栄養管理の講義を、京都女子大学の今井教授には食べる順番による血糖値の変化の違いとこれを活用した栄養療法につき講義いただきました。木戸教授は、日本栄養士会の常任理事及び金沢学院大学教授として、日本の栄養制度とその歴史について紹介していただき、キム・ティエン保健大臣はじめ300人近い参加者に強い感銘を与え、多くのメディアでも報道されました。

そして、京都女子大では2週間、京都大学では6週間、金沢学院大学では3週間、合計で約3カ月、54日間にわたって研修を行いました。



京都女子大学での研修の様子です。研修には一般の学生も時々参加、2週間の研修を行いました。今井教授からは、臨床栄養に関するカウンセリングなどの講義をしていただきました。栄養指導におけるフードサンプルの使い方についてもベトナムではまだ普及していませんので、実際に即した講義が有効な学びとなりました。



京都大学では、2カ月間にわたって、病院食の実際の管理、調理方法のほか、医師・看護師・薬剤師との栄養士の働き方やルールなどについて学んでいただきました。京大病院の稲垣教授病院長にも迎えていただきました。ちょうどこの時期に病態栄養学会が開催されており、日本での疾病治療における栄養士の役割について学会で学ぶことができました。



金沢学院大学は、石川県で最初に管理栄養士の養成を始めた学校です。ここで3週間にわたって主に栄養士を育成するためのカリキュラムについて木戸教授他教員の方々に講義をしていただきました。学んだことをベトナムに持ち帰っていただき、ベトナム版カリキュラムを作るのが目的です。石川県庁も訪問し、コミュニティヘルスの中でいかに管理栄養士が働いているかなどについてもディスカッションを行いました。



金沢学院大学での研修は現地の有力新聞北國新聞や石川新聞にも報道されました。



保健省主催の臨床栄養ワークショップでは、ティエン保健大臣も出席され、290名の参加者があり、多くの医師、行政関係者への浸透が進みました。ベトナムメディアにも多く報道され注目度が高いことが確認できました。

成果1

指標1
(プロセス/アウトプット指標)

・研修生3名が予定通りの3機関にて臨床栄養学実習、病院での栄養士業務学習、育成カリキュラムを習得した。これは各機関にて最終日にまとめプレゼンを行い、これに指導教育及び当団体メンバーが出席し確認した。

・ベトナム版NSの骨子を日本で作成、同国に帰国後完成する予定。

・専門家会合(ワークショップ)は当研修と並行して保健省・NINが主催のもとハノイ・ダナンにて開催した。これには290名の参加者があり保健大臣も出席し栄養士育成と病院での活用の重要性を訴えた。

成果1: 成果物

① Nutrition Standard ダイアグラム案
② 病院食管理基準案
③ 栄養士育成コアカリキュラムフレームワーク (ベトナム語)

日本研修を通じてベトナムでの Nutrition Standard を作っていただけることが確認できました。研修生が自国に戻って更にブラッシュアップし、公的な会議でオーソライズしていくことになります。

成果2

指標2
(アウトカム指標)

・今回の研修生3名が学んだ Nutrition Standard をベトナム版ガイドラインとして完成させる。(H30年6月まで)

・これをNIN内でオーソライズし公式版とする。(H31年6月まで)

・その下準備として開催した、保健省主催の臨床栄養人財育成ワークショップに参加し、学んだ290人がそれぞれの職場において栄養士制度の重要性を伝えることが期待される。(H29年12月以降3年間)

成果2は今回の研修で栄養士制度の重要性を伝えることができたことです。

成果3

指標3
(インパクト指標)

・ベトナムの栄養課題、特に低栄養と生活習慣病の二重負荷問題を正しく理解し対処法を持った栄養士の育成が、ハノイ医大一校だけでなく全土10校に広がることで栄養指標の改善に繋がる。(5年以内)

・栄養士育成のためのカリキュラムを含む Nutrition Standard が保健省に承認されることで、全国大学の栄養学部が統一的な養成指針を得、効果的効率的な栄養士の育成が進む。(3年以内)

・3~5年以内に「ベトナム栄養士会」の設立、「栄養士法」の制定を目指す。

成果3としては、栄養課題についての理解に基づき、栄養士養成校を全土に拡大してゆくこと、また、栄養士が活躍できるようにベトナム栄養士会を作ることの重要性への理解、また日本の栄養

士法のような法制の整備の重要性を理解いただきました。

今後の計画・課題

- 計画
- 3名の研修生が日本で習得したNS概要をもとに自らがベトナム版NSのドラフトを完成させ、NIN内で合意を得る。
 - 2018年度中に、栄養士が習得すべきモデルコアカリキュラムを完成させ、次に栄養管理プロセス(NCP)の諸段階のガイドラインを策定し合意形成する。
 - 2019年以降には、モデル病院でのNSの施行、NCPガイドラインの法制化、そして5年以内に、日本に做った「栄養士法」の制定へと進みたい。
 - ベトナム栄養士会の設立により栄養士の職能団体を形成、母集団の拡大とともに、栄養士の社会的地位の向上に向けて支援を行いたい。

- 課題
- リーダー3名が今回初めて日本の栄養制度をじっくり学び、自国に持ち帰った事は意義深いですが、これをベトナム栄養基準として組織オーソライズされるまでには更に努力が必要。
 - 今後の計画特に法制化のためには、NIN内及びその上位組織である保健省や関係省庁との合意形成が必要となる。そのためNINが栄養政策の全国的指導組織としての力を着実につけるようオールジャパンで支援する必要があると考える。
 - 日本側の受け入れ体制は、学術交流を含む互恵的な関係のもと、推進された。今後はこのような関係を他の教育機関と結ぶ必要がある。

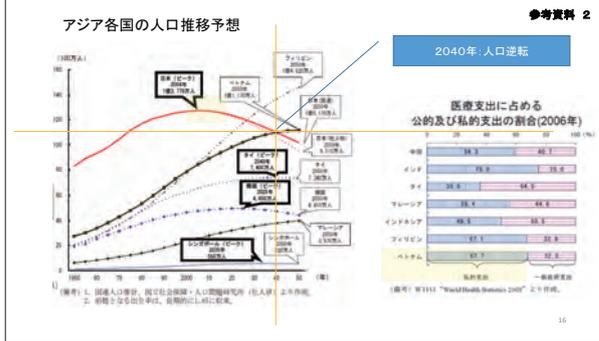
今後の課題としては、ベトナムで栄養基準の計画と法制化を進めることの組織内合意と具体的なガイドラインの作成への支援が引き続き必要であると考えております。

以降のスライドは補足資料です。報告は以上です。ありがとうございました。

補足資料

ベトナムと日本: (地理・人口・経済)

	ベトナム	日本
面積 (万km ²)	33	38
南北距離 (km)	1777 (ハノイ-ホーチミン)	2060 (札幌-福岡)
人口 (百万人)	90(2013)	127(2013)
高齢者比率	6%(2005) →20%(2040)	22%(2005) →35%(2040)
GDP p.c.(2013) (2018予想成長率)	\$1,523 (6.3%)	\$46,895 (x30) (0.65%)



ベトナム: 食の特徴と栄養課題

- 一汁三菜: 日本と類似
- コメ主食 (400g vs. 120g p.c.) → 栄養課題
- うま味/発酵調味料 (魚醤・エビ醤、"Aji Ngon")
- 箸を使う → 過食防く
- 地域毎の味付け
 - 北部: 塩味
 - 中部: 辛味
 - 南部: 甘み
- 野菜消費量は多くない



現代ベトナムの栄養課題:
"Double Burden of Malnutrition"
低栄養と生活習慣病の混在



ベトナム学校給食プロジェクト(SMP)

by Ajinomoto Vietnam

- 地域の食文化に合わせた8週間分のメニューブック・食育冊子・ポスターを作成、4都市の教育委員会で採用
【北部:塩味、中部:辛味、南部:甘み】
- 日本の学校給食を模し一汁三菜+果物
ベトナム味の素社の商品各種使用
- 国立栄養研究所(NIN/保健省)による栄養バランス保証
- 教育訓練省より全小学校への奨励通達
- 冊子からアプリへ、更なる展開
→どこでもフレキシブルに活用可。
→受注、E-Commerce、保育園用、一般用へ

模倣不可能なレベルへ(日本でも不可能?)

ダナン ハノイ ハイフォン ホーチミン

メニューブックの中心

ソフトウェアを全国小学校に無償提供
浄化マンによる指導

小学校の教室用 栄養ポスター

参考資料 4

日本の「栄養学」と栄養士

さいき ただし

★日本の栄養学の父:佐伯矩(1876-1959)★

- 1918:「營養」から「栄養」へ変更を文部省に建言
- 1920:国立栄養研究所設立建議、初代所長に
- 1923:関東大震災の際、被災者給食献立作り、被災児童の栄養状態を改善
- 1924:世界初の栄養士養成校「佐伯栄養専門学校」設立、25年、**栄養士15名誕生**
- 1937:栄養とおいしさを両立させる「七分搦き米」を推奨、法定標準米に
- 国際連盟保健部の要請で欧米にて講演

21年
かかった

1947:栄養士法制定(国の認定資格)

1962:管理栄養士

2000:登録制から免許制

当世世界でも唯一の思想
生化学は大学で研究されるべきだが、
栄養学は研究だけでなく一般の人々の健康増進のための実践学問、
「社会性のある学問」でなければなら
ない!

1926

福岡中学校(現中体大) 大正15年(1926)年1月13日 東京芝区神田区
右左: 佐伯矩先生(後東洋大学名誉教授)

参考資料 5

TAF 公益財団法人味の素ファンデーションの4事業とSDGs

参考資料 2

グローバルな食と栄養の課題解決にインパクトをもたらす専門財団でありたい。

AINプログラム
食と栄養の専門NGO組織

KOKO Plus
(グローバルな食と栄養の専門財団)

VINEP
栄養制度創設プロジェクト

赤いエプロン
プロジェクト

参考資料 2