

第 63 回大阪大谷大学薬学部地域連携学術交流会

臨床栄養と日常の食事をつなぐ —心不全患者の栄養療法と未病対策—

日時：2026年5月16日(土) 13:00～18:00 (交流会は14:30～)

会場：大阪大谷大学 博物館 2F (11-201教室) ★ハイブリッド開催

参加費：500円 (学生は無料)

★現地参加者は当日受付にて、オンライン参加者は事前振込にてお支払いください。

●プログラム

13:00～14:25 (実務実習報告会 ポスター閲覧)

14:30～

- 開会挨拶 薬学部長 広川 美視 教授
- 令和7年度実務実習報告 実務実習委員会委員長 長井 克仁 教授
- 講演1 **心不全患者の栄養障害と時期的区分に応じた栄養療法**
独立行政法人 労働者健康安全機構 大阪労災病院 栄養管理部 栄養管理室長
西條 豪 先生 (管理栄養士)
- 休憩 -
- 講演2 **「明日をつくる 今日の食卓」**
～食事を見直し健康寿命を延ばそう～
大塚食品株式会社 営業戦略部 ヘルスケアコミュニケーション部
和田 義樹 先生 (管理栄養士)
大塚食品株式会社 大阪支店 大阪営業所 営業課
井上 高志 様

●本学術交流会の生涯研修認定単位は、日本薬剤師研修センター認定対象集合研修会として申請中です。
(日本薬剤師研修単位の交付は PECS(薬剤師研修・認定電子システム)を用いて行います。交付希望の先生方は事前に PECS への登録をよろしくお願いいたします。)

●参加登録方法 下記の申し込み専用サイトから氏名(フリガナ)、ご所属、連絡先(電話番号、メールアドレス)、希望の研修名等をご記入ください。(収集いたしました参加者の連絡先情報は本学薬学部にて厳重に管理し、本交流会の連絡ならびに今後の開催案内等に使用させていただきます。)

申し込み締め切りは、**2026年5月7日(木)**

申し込みサイト(右のQRコードからもお申込できます)

<https://forms.gle/egPYG4uc9CM7yE2L7>



●会場までのアクセス

最寄り駅：近鉄長野線 滝谷不動駅 (滝谷不動駅から大阪大谷大学まで、約 500 m)

◎近鉄電車をご利用になる場合：大阪阿倍野橋駅(JR 天王寺駅に隣接)から準急河内長野行きに乗車し滝谷不動駅へ(約 35 分)
または急行に乗車して古市駅で河内長野行きに乗り換え。

◎南海電車をご利用になる場合：南海高野線で河内長野駅へ行き、近鉄長野線に乗り換え滝谷不動駅へ(約 36 分)

●問合せ先：大阪大谷大学 薬学部 地域連携学術交流会 実行委員会 事務局

〒584-8540 大阪府富田林市錦織北 3-11-1 TEL: 0721-24-9580 E-mail: yakugaku@osaka-ohtani.ac.jp

第 63 回大阪大谷大学薬学部地域連携学術交流会

臨床栄養と日常の食事をつなぐ —心不全患者の栄養療法と未病対策—

●講演要旨

□ 講演 1 心不全患者の栄養障害と時期的区分に応じた栄養療法

独立行政法人 労働者健康安全機構 大阪労災病院 栄養管理部 栄養管理室長
西條 豪 先生（管理栄養士）

心不全患者の栄養障害は、低栄養のみならず過栄養も含めて多様であり、増悪と寛解を繰り返す病態的特徴の経過の中で栄養状態も大きく変動する。過栄養は冠動脈疾患の誘発因子となり心不全との悪循環形成を促す一方で、低栄養は心不全患者の予後因子であり、全死亡や再入院リスクの上昇と関連する。そのため心不全患者には、治療と並行して、病期や病態に応じた継続的な栄養アセスメントとそれに基づいた栄養療法の実践が不可欠である。本セミナーでは、重症急性期から回復期・維持期までにおける栄養管理の考え方を総論的に整理し、多職種におけるこれら共通認識の重要性を概説する。

□ 講演 2 「明日をつくる 今日の食卓」 ～食事を見直し健康寿命を延ばそう～

大塚食品株式会社 営業戦略部 ヘルスケアコミュニケーション部
和田 義樹 先生（管理栄養士）

大塚食品株式会社 大阪支店 大阪営業所 営業課
井上 高志 様

本講演では、地域住民の健康寿命延伸を目的とした食生活改善について、3つのテーマに沿って解説する。① カロリー(糖質)コントロール: 適正体重の維持には、主食・主菜・副菜をそろえたバランスの良い食事が重要である。動物性脂質の摂取を控えつつ、無理なく実践できるカロリーコントロールのポイントを紹介する。② 塩分コントロール: 日本人の食事摂取基準(2025年版)に基づき、減塩の必要性和日常生活で取り入れやすい減塩実践の工夫を解説する。③ 高齢者の栄養管理: フレイル予防に重要となるたんぱく質摂取のあり方について、必要量と摂取のポイントを整理して提示する。最後に、“無理なくはじめて 無理なくつづける”健康的な食習慣を加工食品の上手な活用例と共に提案する。

