

## 病院の台所－米どころでも火の車



新潟県医師会

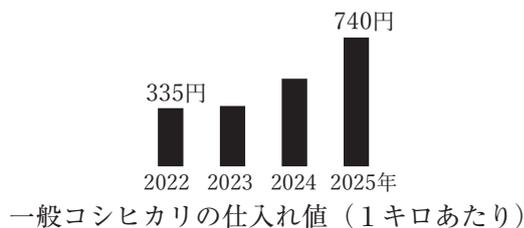
副会長 内 山 政 二

病院運営において、年中無休で稼働する給食部門は極めて大きなウェイトを占めている。しかし、そこに医師や他の職員が足を踏み入れることは意外に少なく、現場のリアルな状況が伝わりにくい。

わが新潟県は長年、コメの生産量全国一位を誇り、豊かな食の宝庫として知られている。その「米どころ」においてさえ、病院の台所は食材費や光熱費、人件費の高騰により、まさに「火の車」と呼ぶべき危機的状況にある。

### コスト高騰と「米騒動」の余波

特に深刻なのは、主食である米価の高騰。一般コシヒカリの仕入れ値は、2022年の1キロあたり335円から、2025年には740円へと二倍以上に跳ね上がった。



外食産業では安価な輸入米への切り替えが急増している。しかし、品質管理や食味の低下に対する懸念、および患者さんの安心と信頼のために国産米100%を維持しようと奮闘している病院は少なくない。

野菜類も同様に高騰しており、安価な冷凍輸入品に頼らざるを得ない場面が増えている。現場は「おいしさと栄養」と「コスト」の板挟みの中で、緻密なブレンド米配合や献立の工夫により、患者さんの満足度を維持しようと血の滲むような努力を続けている。

### 外注化の波と病院の責任

経営効率化を目的とした給食業務の外注化は全

国的に加速しており、現在は病院・介護施設の7割以上が導入している。スケールメリットが期待される一方で、行き過ぎたコスト削減は「安かろう、まずかろう」の弊害を招きかねない。

注意すべきは、業務を外注しても、病院側には「管理栄養士の配置義務」や「衛生管理の最終責任」が残る点である。患者さん一人ひとりの状態に合わせた栄養管理計画の作成は、病院所属の管理栄養士にしかできない重要な業務である。また、昨今の急激なコスト増により、委託業者が赤字を理由に撤退したり、契約更新を拒否したりするリスクも顕在化している。もはや「安く叩く」時代ではなく、「適正な価格でのパートナーシップ」が求められる時代へと変わりつつある。

### 三十年の沈黙を破る改定、そして未来へ

入院患者の食費（食事療養費）は、全国一律の公定価格として、約三十年もの間、一食640円のまま据え置かれてきた。診察料や手術料と同様に、経費が上昇しても価格転嫁が許されない仕組みになっている。これが日医をはじめとする関係団体の粘り強い要望により、2024年6月に30円、2025年4月にさらに20円引き上げられ、ようやく一食690円となった。依然としてコスト増を補うには十分とは言えないが、歴史的ともいえる転換点である。

次期診療報酬改定では食費もアップという議論が聞こえてくる。患者さんにとって食事は、単なる栄養補給ではなく、入院生活における最大の楽しみでもある。医師の皆様には、自身の専門領域だけでなく、病院の根幹を支える「食」の制度設計もぜひ注視していただきたい。そして、我々がよい医療を提供し続けるために、関係者が一丸となって「台所」はじめ、医療の諸課題に向き合っていくことの重要性を強調したい。