

(実践報告) 抄録用紙

演題名 (全角 80 字以内)	嚥下食料理教室の取り組みと継続に向けた今後の課題の検討 -第 2 報-
演者名	今泉良典、早川恵理香、小嶋紀子、木下かほり、金子康彦
所属	国立長寿医療研究センター 栄養管理部

目的

日本人の死因第 3 位は肺炎であり、その中で誤嚥性肺炎の割合は大きいとされる。誤嚥性肺炎を予防するうえで適正な食事形態の提供は有効と考えるが、在宅での管理は困難であるケースが多く、介護者の負担増強にも繋がると考えられる。そこで介護者の負担・不安感の軽減及び調理指導を目的とした嚥下食料理教室を開催した。昨年より回数を重ねたため第 2 報として報告する。

実践内容

平成 24 年 3 月より計 9 回開催。教室内容は、管理栄養士による講義、嚥下食の調理実習（とろみ剤・ゲル化剤を使用）、調理した嚥下食の試食を行う。参加者には終了後にアンケートを実施する。

実践効果

参加者は計 131 名（家族・本人 41 名、介護職関係 24 名、医療職関係 8 名、管理栄養士養成校学生 55 名、その他 3 名）であった。アンケート結果は、全体評価“満足” 82.2%、“やや満足” 15.8%、“普通” 2.0%であり。記述意見として、「少人数であるため聞きたい事が聞けてよい」「とろみ剤など粉の種類が多くて混乱した」など個別性が必要とされる意見、「これから頑張る」「今後の変化がわからないので不安」など継続的介入が必要とされる意見が多くあった。

考察

集団指導の場合、個別性に乏しいことは周知のとおりである。患者の機能、生活背景により在宅での生活に違いがでる摂食・嚥下関連において個別対応はより必須であり、個別対応の欠陥は、介護者の負担・不安感の増大や混乱を招く可能性が示唆される結果となった。更には教室受講以後また在宅退院以後の変化へ対応するための介入が可能となるよう在宅訪問栄養食事指導への円滑な連携も今後の課題であると感じた。