

# しましま+

**通信部**  
 (浦添・西原担当)  
 TEL:098(860)3555  
 FAX:098(860)3486  
 MAIL:ot-tushin@~

**社会部**  
 (那覇担当)  
 TEL:098(860)3552  
 FAX:098(860)3483  
 MAIL:shakai@~

**南部総局**  
 TEL:098(835)7651  
 FAX:098(998)9578  
 MAIL:nanbu@~

@以下は  
[okinawatimes.co.jp](http://okinawatimes.co.jp)



山城 紀子

▷9

## 全利用者が普通の食事

そして全利用者が常食、いわゆる病人用の特別な食事では

なく普通の食事をするようになった。

「よの細かく」そしてさらにペーストやミキサー食へと変わっていくプロセスを「口腔機能の廃用症候群」と表現した。寝たきりの生活が続くと下肢の筋力などが低下するなど使われないことによって衰えていくことを廃用症候群というが、口腔機能についても安易な軟食化は廃用症候群を引き起こすというのである。また竹内教授は水分の補給、普通の椅子に腰かけての食事、「かみかみ・もぐもぐ」の練習など基本的なケアを続けることで、元通り口から食べる事ができるようにすると説明した。

は、利用者7人中常食が41人、超キザミ12人、ゼリー食5人、ミキサー食3人、胃ろう9人で常食率58・6%だった。ちなみにキザミ食とは食事を一口大に包丁で刻んだもの。超キザミはさらに細かく、みじん切り程度に刻んだもの。ゼリー食は、ミキサー食の改善として考えられたもので見た目によく、スプーンや箸を使って自力で食べられるようにしたゼリー状の食事である。ミキサー食は、常食や軟食をミキサーにかけたもので、咀嚼ができないとか、嚥下に障害がある人が対象になっていた。

近年急速に増えている胃ろう。年間20万人以上の新規胃ろう造設患者がいるといわれている。高齢者が増え続ける中で、長期にわたって食事を口からとることができない場合や、食べてもむせて誤嚥などを起こす人に対して胃に穴をあけ、チューブを通して直接胃の中へ栄養を注入する方法として(胃ろうの)造設が行われている。いったん胃ろうになってしまうと、その後は口から食事をすることができなくなるのではないかと思われるが、昨年度内の特別養護老人ホームが全利用者に対して口から食事をとってもらおうという目標を掲げて「胃ろう」の廃止に取り組んだ。

昨年9月、南城市にある特別養護老人ホームしらゆりの園(友名孝子施設長)で「胃ろう全廃・全員常食移行」達成報告会が開かれた。会場に入りきれないほどの参加者に高齢者と食に対する関心の深さを見る思いがした。

記念講演をしたのは国際医療福祉大学大学院の竹内孝仁教授。介護力の向上を目指して講習会の開催をし、自らも専任講師としてケアの質にこだわって指導している医師である。しらゆりの園の「胃ろうから常食へ」の取り組みの指導・助言にも当たってきた。竹内教授は当たり前に常食を食べていた高齢者が、介護施設では「よのやわらかく」

普通の食事をする事ができない利用者が4割以上いたことについて、新垣さんは「食べにくそうになっているからキザミ食にしようとか今考えると安易に判断していたと思う。むせがあるとか嚥下が悪いとか食欲が落ちているとかが『食形(食事形態)を落とそうか』となってキザミ、超キザミ、ゼリー、ミキサーに変わっていく傾向があった」と振り返った。

### 胃ろうから常食へ①



食事時間。以前は常食率が58%だったが、現在は全利用者のご飯もおかずもデザートも刻むことなく、ミキサーにかけることもなく普通に食べている。南城市・特別養護老人ホームしらゆりの園

### 「キザミ食 安易な判断」

(フリーライター)