

エッセイ エッセイ

エッセイ

菊谷 武

日本歯科大学教授、  
口腔リハビリテーション多摩クリニック院長

# 地域で「食べる」を支えるために

本来、食べることは人にとって最も楽しいことであるにも関わらず、残念ながら、その一口が命がけであったり、食べることで精いっぱいだったりといった場面がある。私たちは東京西部に開院した摂食嚥下支援の専門クリニックを拠点に、地域で食べることを支える取り組みをしている。

本稿ではこれらを通して感じていることを記述する。

## 胃ろう患者、家族の実態と摂食支援

嚥下機能の低下により経口摂取にリスクを伴う場合や認知症、高次脳機能障害により安定した経口摂取ができない場合などにおいて、胃ろうによつての栄養管理を余儀なくされる。胃ろう患者数は約26万人と推計され、そのうち約3万人が在宅で暮らしているとされる。胃ろう患者を支える家族は、食べることができない家族を気遣って匂いを出さないように、音を出さないように調理し、患者に隠れて食事をしているといった実態がある。

しかし、胃ろう設置後、嚥下機能の回復や認知機能の安定などにより、すべての栄養摂取を経口からすることができなくても、一部経口摂取が可能な患者も多く、たとえ少量でも経口摂取が可能となると、患者と患者家族のQOLは著しく向上する。胃ろう患者が安全に経口摂取を楽しむためには、本人の摂食嚥下機能の確実な評価が必要となる。さらに、機能評価に基づき、患者に適した食形態、食介助法、姿勢などの調整を行い、安全な経口摂取法を提案する。

一方、患者の食べることの可否やどの程度まで安全に食べることができるかということについては、患者本人の摂食機能にのみ左右されるものではない。適した食形態に調理が可能な介護力、適切な食事介助を行える環境、姿勢調整が可能な車いすやベッドなど、患者を支える環境因子こそがこれを決定する際に大きな影響を与える。すなわち、患者の摂食機能はそれを決定する一つの指標に過ぎないといえる。

## 何を評価し、何をするのか？

在宅医療において私たちが行う評価は、本人の摂食嚥下機能にとどまらず、患者や患者家族の介護力、そして、患者を支えるフォーマル、インフォーマルなサービスの質と量にまで及ぶ。すなわち、患者の咀嚼機

能や嚥下機能が大きく障害されていても、患者の機能に適した食形態を提供できる体制であれば、さらには、食事の介助場面においても適正な食事姿勢をとることができ、十分な見守りのもと介助できる環境であれば、患者は安全に食べることができる。

一方、患者の咀嚼機能や嚥下機能がたとえ十分に備わっていたとしても、患者を支える体制がとれない環境においては、いつ何時、窒息事故や誤嚥事故が発生してもおかしくはない。在宅における摂食嚥下リハビリテーションにおいては、この環境整備に最も労力を要する。在宅摂食嚥下リハビリテーションにおいては、主治医や訪問看護師、そして、言語聴覚士など訪問リハスタッフとの連携はもとより、介護関連職種との連携は欠かせない。そこで、介護支援専門員が招集する「サービス担当者会議」がこのリハビリテーションにおける情報共有のための重要な連携の機会となり、患者を支える環境に対する強い働きかけの場になる。

### 在宅支援の心得 (表)

#### 1. 治療の場と多職種連携

患者は、長くその家に住んできた生活者として、生活することにとって最も重要な一部である“食べる”に支援を求めてきている。この場においては、患者のリスクを回避することを至上とし、「あれをやってはいけない」「こうすべき」といった医療は成り立たない。患者や患者家族のこうありたいという想いを受け止め、それを医療的に支援する立ち位置を忘れてはいけない。一方で、本人の想いを尊重しつつも、家族の介護負担が増す場面も避けなければならない。たとえ誤嚥をしていても食べられる環境をつくり、たとえ、経口摂取が原因で発熱したという事態に陥っても、支えることができるチームの形成が必要となってくる。

#### 2. EBMとNBM

摂食嚥下機能の診断はエビデンスに基づき、冷静に判断される。ケア志向の診療室におけるそれと何ら変わりはない。診療室においては、この診断結果に基づき、EBM (Evidence-based Medicine) に基づく普遍的な医療が行われる。一方、ケア志向の在宅医療においては、診断までは同様にエビデンスに基づくものであるが、医療の実践となると、NBM (Narrative-based Medicine: 物語に基づく医療) に基づいて行われる場合が多い。診断と提供

### 表 在宅患者における食べることの支援

- ・食べることは生きる力を与える
- ・食べることは介護に力を与える
- ・協働すべき多職種が別々の事業所であり、連携に苦勞を要する
- ・多職種が連携できる場の設定が必要
- ・家族の介護力に目標や予後が左右される
- ・普遍性よりも個別性を志向する



写真 いろいろレストラン

される医療との間には、個々の患者や患者家族の想いや環境の違いが存在する。提案される医療は、決して普遍性のみを求めない個別の医療となる。

### いろいろレストラン

当クリニックでは、専門スタッフにより家族と一緒に食事ができる環境をつくり、患者と家族がともに食事ができる場を提供することを目的に“いろいろレストラン”を開催している (写真)。患者は、私たちが連携している地域の在宅医師の訪問を受ける患者で、地域で活躍する在宅関連の医療職やリハスタッフの協力で行われる。患者家族には、前菜から始まりデザートまでのフルコースを、患者には機能に合わせてアレンジしてムースやゼリー状にして振る舞っている。

### まとめ

「一口でもいいから食べてもらいたい」。その想いは、重く、複雑なものである。残念ながら、すべてのケースにおいて患者や患者家族の想いが叶うとは限らない。「できることは何でもやります」。そんな想いに、たとえ、障害が重度で医学的に根拠を示すことができなくても、私たちは、家族の負担にならない程度のいくつかの“訓練”を提示することにしていく。たとえ食べることができないまま逝ってしまったケースでも、家族はできるだけのことやったと思えるように支援している。

医療機能の分化が進み、医療機関同士の連携の必要性が指摘されて久しいですが、中でも昨今、医科歯科連携の一層の充実が求められるようになりました。入院医療から在宅医療への移行という流れの中で、病院・介護保険施設における歯科医院との連携、嚥下機能評価の医療機関を越えた統一など、「口」をめぐる連携はさまざまな広がりを持っています。本特集では、各地域での取り組みについて紹介します。

東京都小金井市

## 口腔ケア連携手帳を用いた地域での取り組み

◎日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック



歯科衛生士  
有友たかね

日本障害者歯科学会指導  
歯科衛生士、老年歯科医  
学会認定歯科衛生士



院長／日本歯科大学  
大学院生命歯学研究科 臨床口腔機能学 教授 菊谷 武

平成26～28年度厚生労働科学研究費「地域包括ケアにおける摂食嚥下および栄養支援のための評価ツールの開発とその有用性に関する検討」主任研究者。著書に『絵でわかる入れ歯のお悩み解決!』（女子栄養大学出版、共著）、『「食べる」介護がまるごとわかる本』（メディカ出版）などがある。



### 口腔ケアに対する認識の変化

地域に在住の高齢者に対する口腔ケアや口腔リハビリテーションを実践していくためには、多職種連携は欠かせない。これまで口腔ケアは、身だしなみの一部ととらえられていたが、近年では、口腔内や口腔を起因とした疾患の予防の手段として重要なものとの認識が広がってきている。それに従い、効果的な口腔ケアの方法や、ケア担当者や利用者にとって安全な口腔ケアの方法を知りたいとの要望も増えてきている。

また、食べる楽しみをいつまでも維持したいと思う高齢者や家族は多く、「口から食べる」ことへの関心は高まっている。そこで、効果的かつ、安全な口腔ケアを実践するための利用者個々の情報の共有は必要となってくる。

本稿では、我々が実践している口腔ケア連携手帳の実際を示し、事例を紹介する。

### 個々の状態に合わせたケアを展開するために

口腔ケアは、う蝕や歯周病といった歯科疾

患の予防のためにも、また口臭を予防し味覚を維持することで食への意欲を維持するためにも、さらには、誤嚥性肺炎の予防にも有効である。口腔内の状態は、残存歯の状態や義歯の有無、ブリッジの存在の有無など個々の利用者ごとに大きく異なる。また、認知症高齢者など口腔ケアの受療能力が乏しい利用者の場合は、開口維持が困難であったり、ケア担当者が指を噛まれたりするなど、効果的で安全な口腔ケアを実践することが困難である場合が多い。さらに、嚥下能力が低下した利用者に対し口腔ケアを行う際には、歯に付着した食物残渣やデンタルプラーク（細菌塊）を歯ブラシなどで擦り落とした後に、誤嚥させてしまう恐れがある場合には、誤嚥性肺炎を誘発しかねない。

しかし、我々歯科専門職が利用者に直接かわれる頻度はそれほど高くなく、毎食後に実践しなければならない口腔ケアに常に立ち会うのは困難である。そのため、個々の口腔内の状況や嚥下能力に合わせた口腔ケアの方法を提示し、質の高い口腔ケアを提供できるようにしなければならない。そこで、我々は、

サービス担当者会議に出席したり、ケア担当者が訪問する時間に合わせて患家を訪問したりすることで、直接ケア担当者に口腔ケアの方法について提示すると同時に、口腔ケア連携手帳を作製し役立てている。

口腔ケア連携手帳は、2つのパートから成り立っている。1つは、口腔ケアの方法をイラストや写真を用いて分かりやすく提示することで、統一した質の高い口腔ケアが実践できるための口腔ケアマニュアルである。もう1つは、日々の口腔ケア担当者がケアを実施する際に用いた道具や手技、口腔ケア実施時の出血の有無や口腔内の腫れ、傷などの情報、当日の疑問点などを記載する口腔ケア日記である。

## 事例紹介

### ◎「アイスクリームやプリンだけでも食べられるようになりたい」と訴えているケース

87歳、女性。

原疾患：左視床出血後

既往歴：慢性硬膜下血腫、脳梗塞、右股関節骨折、左股関節骨折

栄養摂取状況：胃瘻

ADL：障害高齢者の日常生活自立度C2。認知高齢者の日常生活自立度M。要介護度5。

コミュニケーション：最近、意識レベルⅢ-200となり、呼応に対して反応は見られるものの発語は困難であった。また、指示に応じて、弱弱しいながらも開口や手を握る動作ができはじめている。

口腔内所見：すれ違い咬合にて残存歯あり。義歯はあるが入院時に未使用となり、不適合となった。衛生状態はやや不良。軽度歯肉炎。

意識レベルが上がり、介護者である家族

が摂食を熱望したことから、家族より依頼を受けた。短期目標は「安全に楽しみ程度の摂食方法の確立と安全な口腔ケアを行い、口腔環境を整えること」、長期目標は「誤嚥性肺炎の予防」と設定した。

口腔ケア介入者は娘夫婦だけであるが、口腔ケア状況はよく、夫婦での取り組みの熱意を感じたため、日常的に実施していたケア方法の統一と口腔観察のポイントを指導した。口腔ケア連携手帳は、日常で気になった口腔問題を記載してもらうように指導したことで、次回介入までの期間のケア状況を把握することができた（資料1）。また、短期入所中や入院時に口腔ケア連携手帳を持参することで、家庭でのケア状況を施設スタッフに知ってもらい、活用することとした。

### ◎「少量でも楽しみ程度に食べたい」と訴えているケース

61歳、女性。

原疾患：肢体型筋ジストロフィー

既往歴：2型糖尿病（発症時期不明）、脳梗塞  
栄養摂取状況：経鼻胃管

ADL：障害高齢者の日常生活自立度C2。4年前に経口摂取が困難となり、気管挿管となる。24時間持続の人工呼吸器管理中であり、吸引は1時間に数回、適宜行われている。

コミュニケーション：音声言語困難であるが、コミュニケーションボードや口唇を動かしてのコミュニケーションは可能。

口腔内所見：残存歯多数あり。歯石多量沈着あり。歯垢少量付着。軽度歯肉炎。歯周疾患あり。う蝕なし。乾燥なし。粘膜疾患なし。口腔ケアでは、すでにヘルパーによるケア介入が展開されており、衛生状態は良好であった。

口腔内状態およびケア状況

NO. \_\_\_\_\_

氏名 ○○○○様 男  女  担当歯科衛生士 ○○○○ (代) ○○○○

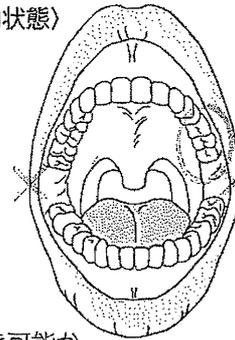
生年月日 年 月 日 ( 歳 ) 日常生活自立度 要介護度

H○年7月20日現在

〈ケア内容〉

- 1回/1日 ハブラシを行う。  
(余力があれば歯間ブラシ(SS)も入れてみてください)
- ゼリーで食べる前後は、口腔用のスポンジやガーゼで清拭してください。  
(用具はよく水ですすぎながら、しっかり水をきって使用してください)

〈口腔内状態〉



1. □が乾きやすい様です。
2. 左上の歯ぐきに炎症があります。
3. 両口角炎があります。

〈セルフケアの様子〉

介助が必要です。

〈ケア時の姿勢および注意点〉

ギャッジアップ45°~60°  
できれば頸部前屈、頸部のみ横向きがいいと思います。

健側に横向きが安全です。  
できれば理学療法士に横向き可能か可能であれば、どの辺りまで可能か確認されるとよいでしょう。

※ナイロンハブラシが速乾性があり衛生的です。

〈口腔ケア用品〉

歯ブラシ (小さめ ナイロン ふつうの固さ)  歯間ブラシ (Sサイズ・ゴムタイプ不可)  フロス  
 スポンジブラシ  ワンタフトブラシ  くるりナブラシ  その他 ( )

※ケア内容、ケア時の状態・変化など(体調も含め)記入をお願いいたします。

口腔内状況や現状を記載。ケア手順は別紙参照にし、具体的に示すこともある

お手数をおかけしますが、よろしく願いいたします。

日付	ケア内容	ケア時の状態・変化など	担当
7/20	朝食前 朝食後 <u>昼食前</u> 昼食後 夕食前 夕食後 就寝前 お口の清拭 歯磨き・保湿・義歯清掃 お口のリハビリ・その他(歯間清掃)	• 口角炎→リップクリームで保湿する。 • 左上歯肉炎→経過を見ます。	〇〇
8/16	朝食前 朝食後 昼食前 昼食後 <u>夕食前</u> 夕食後 就寝前 お口の清拭 歯磨き・保湿・義歯清掃 □唇 お口のリハビリ・その他( )	□唇・歯肉炎症改善しました。口腔用の清拭ガーゼでハブラシ後余分な唾を拭きとってください。ケア後はギャッジアップ30°↑で1時間保ってください。	〇〇
8/17	<u>朝食前</u> 朝食後 昼食前 昼食後 夕食前 夕食後 就寝前 お口の清拭 歯磨き 保湿・義歯清掃 お口のリハビリ・その他( )	ぶどうのゼリー(1コ)を朝食前に食べ、その前後に口腔ケアを行う。	〇〇
8/17	朝食前 朝食後 <u>昼食前</u> 昼食後 夕食前 夕食後 就寝前 お口の清拭 歯磨き 保湿・義歯清掃 お口のリハビリ・その他( )	ゼリーとプリンを少々 プリンをスプーン5~6回、ゼリーで食べ残し防止的に流し込みを行う。 口に水分残しがないことを確認する。	〇〇
8/18	朝食前 朝食後 <u>昼食前</u> 昼食後 夕食前 夕食後 就寝前 お口の清拭 歯磨き 保湿・義歯清掃 お口のリハビリ・その他( )	ゼリー(1コ)	〇〇
8/19	<u>朝食前</u> 朝食後 昼食前 昼食後 夕食前 夕食後 就寝前 お口の清拭 歯磨き 保湿・義歯清掃 お口のリハビリ・その他( )		〇〇
8/19	朝食前 朝食後 <u>昼食前</u> 昼食後 夕食前 夕食後 就寝前 お口の清拭 歯磨き・保湿・義歯清掃 お口のリハビリ <u>その他( )</u>	エンゲリード(ゼリー)1コ	〇〇

ケア介入者の明記欄。歯科介入時も同様に記載する

口腔ケアを実施した日付を記入

ケア介入日の時期と内容は○付けをする

記載欄は、記入を簡易にするため、メモ程度(1~2行)にした

## 資料2 口腔ケアプラン

- 短期目標と長期目標を明確にすることで、共通認識し、口腔ケアの必要性と介入目的を把握する。
- 自宅ですでに使用しているケアグッズなど、準備物を挙げる。
- ケア前後の姿勢調整を具体的に示し、リスク管理に努める。
- ケア方法を具体化し、統一することで、ケアの質を安定化させる。
- 口腔観察やケア技術のポイントを必要に応じたものを示す。

### 〇〇 △さん 口腔ケアプラン

短期目標：お楽しみ程度で口から食べたい。

長期目標：肺炎予防し、安全に口から食べる。

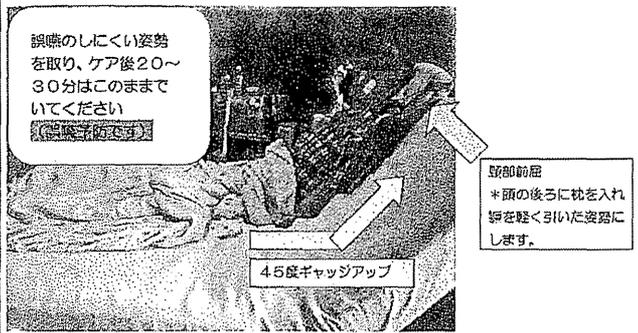
\* 発熱時のケアは漸減程度にし、短時間で終わるようにしましょう。

#### 〇準備する物品

・スポンジブラシ ・歯ブラシ ・吸引付くurerナブラシ

・グローブ ・吸引器・コップ二つ(水とうがい薬入のもの、分量は6分目)

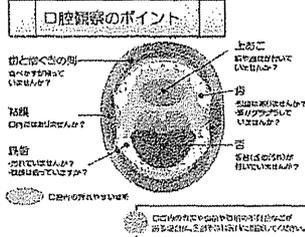
#### 〇姿勢



#### 〇方法

1. 吸引付くurerナブラシで歯の外側の歯茎、粘膜を拭きとります。  
↓適宜、ブラシ類は振り洗い、唾液回収は吸引や清拭で行いましょう。↓
2. 歯ブラシで歯の外側を磨きます。歯間部を磨きます。
3. スポンジブラシで歯の外側の歯茎、粘膜を拭きとります。
4. 歯ブラシで歯の内側を磨きます。咬み合わせを磨きます。
5. スポンジブラシで歯の内側の歯茎、粘膜を拭きとります。
6. 適宜、唾液の回収をします。
7. 口腔ケアウェットティッシュで舌、歯茎、粘膜を拭きとります。

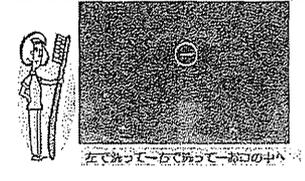
#### 8. 口腔内を観察し、終わります。



#### 歯ブラシの持ち方と動かし方



介助時のコツ!  
フランク除去を行う際、  
歯ブラシなどの用具は振り洗いしましょう。



歯ブラシで  
歯の歯茎の境目を磨くには



訪問医より、「本人の強い希望があるので、摂食・嚥下評価をしてほしい」と依頼があった。摂食・嚥下評価を行ったところ、咽頭収縮力が弱く、唾液の貯留が見られたため、基礎的嚥下訓練のみとし、棒付きの飴を舐めることで味覚を楽しむこととなった。

日常に行われる口腔ケアは、ヘルパーにより1日1回行われていたが、口腔ケアの方法、知識にばらつきが見られた。そのため、口腔ケアの質の向上と安定化を図る目的で、介護職員へ指導を行った。また、目標を共通認識し、手技を統一し、連携手帳に記入することで口腔問題の早期発見、治療につなげられるようした。実際に、ケア介入した介護職から

は、出血のあった部位や疑問点などの記載があり、歯科介入のない期間の状況を把握できるようになった。また、職種を越え親近感を感じられることもあり、連携を取りやすくなった。

## 口腔ケア連携手帳の利点・欠点

口腔ケア連携手帳の目的は、ケア介入者のケア方法を統一することで、質の安定化を図ることにある。そのためには、口腔ケアプランを立案し、利用者に分かりやすいプランを具体的に示すことが必要になる(資料2)。短期目標と長期目標を明確にし、ケア介入者に口腔ケアの必要性と介入目的の理解を促すことにより、同じ方向性を持って口腔ケアを行えるようになる。そして具体的な手技で、

## 表 記録紙の目的および活用法

- 家族、介護職、看護、リハ職、歯科衛生士と口腔ケア介入した人に適宜記入してもらう。
- 歯科介入が行えない空白の期間を可視化し、口腔問題の早期発見、早期対応に役立てる。
- 多職間の連携を図ることで、患者や患者家族へ安心感を与える。

ケア前後の姿勢調整、ケアの手順、セルフケアの介助方法、口腔内の観察ポイントなどを提示する。

口腔ケア連携手帳の利点は、サービス時間がさまざまな職種においても、連携手帳で顔の見える付き合いができ、歯科介入のない期間の様子を可視化し、口腔で気になることや気づきを歯科側に伝達できるツールとして利用が可能となる。そして、入所や入院時に持参することで、在宅での口腔ケア状況が把握できるので、サマリー的な役割も期待できる(表)。欠点としては、各職種の記録紙以外に

記録してもらうため、記録する時間がないということが挙げられる。家族においても、「特に問題がないため記入しなかった」という話を聞く。この場合は、問題点があれば記入してもらうようにし指導し、介護負担にならないよう配慮する。

### まとめ

口腔ケア連携手帳を使用することで、介護者の口腔ケアへの認識に変化が生まれる。歯科の役割は、口腔ケアのプレーヤーから、口腔ケアの司令塔としての役割を担い、プレーイングマネージャーと変わっていく。歯科医師や歯科衛生士の介入頻度には制度上からも限界がある。食べる楽しみを持続し口腔を清潔に保つためには、歯科専門職と介護士、家族が目標を共有し、口腔ケアの方法を統一することが大切であると考えられる。

Topics 2

歯科医師

# 在宅における嚥下機能評価と地域ネットワーク

日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック院長  
菊谷武 先生



私たちの診療所には、歯科医師、医師、言語聴覚士、管理栄養士、歯科衛生士の多職種が在籍しており、それぞれが分担しながら介護保健施設や医療療養施設、在宅などを訪問し、口腔リハビリテーションを実施。地域のご高齢者の食べられる口づくりをサポートしています。

一般に食べられる口づくりというと、嚥下機能評価を行なって嚥下可能な食形態を決定していくというイメージがありますが、在宅をはじめとする生活の場においては、必ずしも嚥下機能だけが食べられるものの決め手になるものではありません。食行動・咀嚼機能・嚥下機能・環境という4つの因子を総合的に評価していく必要があるのです。特に環境因子は食形態の決定において、極めて重要です。

在宅で療養されている摂食・嚥下障害のご高齢者の多くは、独居あるいは老老介護で暮らしており、機能に合った食事をつくるといつてもなかなか困難な場面があります。電子レンジさえも扱ったことがないという方も珍しくはありません。そうした方に対して、たとえば「嚥下調整食学会分類2013のコード2の食形態の食事をつくってください」と指導したところで意味はありません。そのような場合、まずは訪問介護職員や訪問看護師の方々と連携しながら、食事をつくって食べることでできる環境調整をすることから入らなければならないのです。

次に食行動の評価です。たとえば施設や在宅にお邪魔して、対象者の方の食べている様子を観察すると、井を抱え込んでかき込むように食べていることがあります。この場合、誤嚥の原因は咀嚼機能や嚥下機能というより、食べ方に問題があると言えます。食行動の評価にあたっては、その方がいつもの場所ですらいつもどおりに食べているところを観察する必要があります。

次に咀嚼機能の評価ですが、口唇での捕食は可能かどうか、舌と下顎

の動きはどうかなどを観察していくこととなります。一般に人は食べ物の物性を口唇で感知し、ここでひと口量を調整して口腔内に取り込んでいます。しかし、認知機能の低下などによって食物の認知や適正な判断が困難になると、自身の咀嚼機能を超えたひと口量を口腔内に取り込んでしまい、誤嚥のリスクを高めることとなります。また、本来咀嚼を必要としない物性の食事をいつまでも口腔内に入れたまま、顎を上下に動かしている、あるいは咀嚼の必要な食事をあまり噛まずに飲み込もうとするようなことがあれば、それは咀嚼機能に問題があると評価することができます。

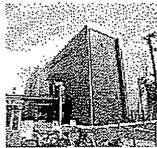
まったく噛もうとせずに飲み込んでしまうのが問題なのはもちろん、一見咀嚼しているかのように見える顎の単純な上下運動をよく見ますが、実は正常な咀嚼ではありません。咀嚼とは、下顎が噛む側に傾き、舌は下顎が噛むほうへ食物を運ぶという、顎と舌が左右にせわしなく動く複雑な動きを現すものです。これら、総合的な評価が食物の形態を決めていきます。

嚥下機能については、嚥下前誤嚥なのか、嚥下後誤嚥なのか、あるいは食べることと関係なくむせるのか、これをまず評価することになります。飲み込んですぐにむせる嚥下前誤嚥は、嚥下反射惹起の遅延や消失が原因

であり、とろみをつけて食物をゆくりと動かし、まとまりある形にする必要があります。飲み込んだあとにはばらく経ってからむせる嚥下後誤嚥は、嚥下運動のパワーに見合った食形態でない可能性があり、弱い力で飲み込めるようにひと口量の調整や食事ペースダウン、追加嚥下などで咽頭内に食べ物が残らないようにすることが必要です。食べることと関係なくむせる場合、唾液の誤嚥が経腸栄養剤の逆流による誤嚥であると考えられます。唾液の誤嚥であれば口腔ケアによる肺炎の予防が必要ですし、逆流が原因であれば経腸栄養剤を半固形化するなどによって逆流のリスクを低減することが求められます。

誤嚥されている方の咀嚼・嚥下機能の評価をすると、その原因は多くの場合、ご本人の咀嚼・嚥下能力を超えた物性の食べ物が提供されていることによります。それは、ご本人が食べたいというよりも、ご家族など周囲の方々が食べて欲しいという強い希望によって提供されていることがほとんどです。その気持ちは非常によくわかります。しかし、誤嚥はときに重篤な肺炎のリスクファクターとなり、その方の命を奪うこともあります。ひと口でもいいから口から食べてもらいたいというご家族の思いを私たちはどうしたら支えていけるのか、重い課題に直面していると考えるでしょう。

# TOPICS



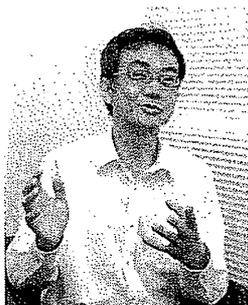
## 日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニックにて 「いろいろビュッフェ」が開催されました

いろいろの患者さんに株式会社ジーシー『Kamulier』の  
ケーキが振る舞われました



専門職スタッフと企業の力を  
を結集して実現

4月12日(土)、東京都小金井市にある日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニックにて、いろいろの患者さんとそのご家族3組が招かれて「いろいろビュッフェ」が開催されました。歯科医師、医師、管理



日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック 菊谷 武院長。「家庭で行うことは難しいいろいろの患者さんへの経口摂取ですが、専門のスタッフが集まれば口から食べられるのです」。

栄養士、言語聴覚士、歯科衛生士、看護師、理学療法士、といった専門職スタッフに加え、介護食メーカーや私どもジーシーなどの企業の協力で実現した食事会です。

ビュッフェでは、招待された患者さんからリクエストされたラーメン、カツ煮をはじめ約20種類の料理、そして、『Kamulier』のケーキが振る舞われました。『Kamulier』はジーシーが噛むことと飲み込むことを総合的にサポートするために昨年オープンしたコンセプトショールームで、スイーツと口腔ケア製品を販売しています。今回のビュッフェでは『Kamulier』の管理栄養士 佐藤裕子さんが持参したケーキを提供しました。

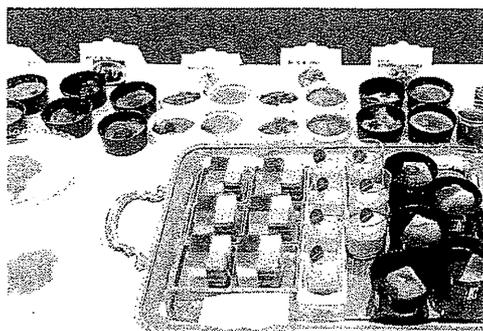
嚥下障害の方がデザートを楽しむのは当然のこと

食生活は、健康で豊かな生

活(QOL)を送るための重要な一要素です。最近では、医療と科学の進歩で、単なる栄養摂取は可能になりました。しかし、食事は栄養を補給するためだけのものではありません。

「料理や素材の香り、味、歯ごたえ、舌触り、のどごしといった食材の感覚を楽しんだり、食べるという行為を通じて家

族や友人とのコミュニケーションを図ることができます。ですから、栄養補給だけでなく精神的な面からもQOLを維持・向上させるために食事を摂ることが大切なのです。また、デザートをはじめとする嗜好品が、精神面でのQOL向上に貢献するもの、このことが今求められているのです」と同クリニック院長の菊谷 武教



「いろいろビュッフェ」で振る舞われたメニュー。患者さんからリクエストのあったラーメン、カツ煮のほか『Kamulier』のケーキなど盛りだくさん。味だけでなく彩りと盛り付けにもこだわっています。

### 食べる

日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック

### 菊谷 武教授の呼びかけにより実現した「いろいろビュッフェ」

「生きるため・幸せのための器官である口」の機能を守るために日々取り組まれている、日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック 菊谷 武教授の呼びかけにより、専門スタッフが連携して、いろいろの患者さんとそのご家族が一緒に安心して食事ができる場を提供する取り組みがスタートし、2013年10月、いろいろレストランが実現しました。

食べる機能が低下している患者さんが安全に経口摂取を楽しむためには、食形態、食介助法、食べる際の姿勢などさまざまな配慮が必要になります。いろいろの患者さんのご家族は、口から食べることができない患者さんに気をつかいながら自らの食事をしています。そのため、在宅では患者さんとご家族と一緒に食事を楽しむことができないのが現状です。

このような現状をなんとかしたいと、食形態を工夫した料理を囲んで、皆と一緒に食事をすることで、皆が幸せになってもらいたいとの菊谷教授の想いが込められた食事会がいろいろレストランで、「いろいろビュッフェ」はそれに続く2回目の企画として開催された食事会です。





盛り付けと配膳はスタッフの皆さんが行い、そして患者さんを心待ちにされていました。



口腔リハビリテーション多摩クリニック 管理栄養士の尾関麻衣子さん。「家庭でも作れるよう市販のやわらか食も使用しました。」

近隣地域にある「横山歯科医院」の横山雄士先生も参加され、患者さんに熱心に付き添われ「Kamulier」のケーキをご提供いただきました。

授は語られます。

さらに、「私たちが食後にデザートを楽しむのはあたり前。嚥下に障害があってもデザートを楽しみたいのは当然です。ところが、嚥下に障害のある方は、デザートに限らずコーヒーやお酒といった嗜好品をあきらめてしまうのが実際のところ。だからこそ、ビュッフェの料理には飲みこみやすい



「Kamulier」のケーキが必要だったのです」と菊谷教授。

患者さんもお家族も一緒に味わうことが大切

治療技術がめざましく進歩したことで、現在では、健康寿命の延伸が強く求められるようになってきました。歯科界の究極・最大の使命は、「食べられるようにすること」です。ジーシーがサポートする「Kamulier」では、世界のトップパティシエ・辻口博啓氏と歯科界・医療界のコラボレーションによって、嚥下機能が弱い方でも飲みこみやすいスイーツを開発し、販売しています。

さらに、やわらか食の料理教室やセミナーの開催、介護食品や「すくいやすさ」などを重視した食器やカトラリーの販売、口腔セルフケア用品や義歯掃除のアドバイスを通じて、噛むこと・飲み込むことを総合的にサポートしています。

菊谷教授は、こうした「Kamulier」のコンセプトにご共感いただき、ケーキの開発にもご協力いただいた先生です。「嚥下に障害がある方のデザートといえば、たいていムースやゼリーなので、あえてスポンジケーキを作りたいと辻口さんをお願いしたんです。ご家族も一緒に味わうことが大切なのです」と菊谷教授。

同様のサービスを恒常的に提供する取り組みをスタート

今回のビュッフェの料理で「Kamulier」の色鮮やかなケーキは、ビュッフェをより一層、華やかに演出しました。前回は参加しデザートまでたどり着けなかったという患者さんは、真先にケーキを食べられ、大満

足のご様子でした。そのほかの患者さんとそのご家族も、一緒にテーブルを囲まれ、食事を楽しまれていました。

同クリニックでは今後も「いろいろビュッフェ」を開催していく方針を掲げられています。加えて、地域の介護福祉施設と連携して、「いろいろビュッフェ」のようなサービスをデイサービスの一環として恒常的に提供するための取り組みが既に始められています。

ジーシーでは、今後も「Kamulier」を通じて地域の介護福祉活動をサポートするとともに、広く口腔リハビリテーションを支援してまいります。



白シャツに黒エプロン姿の、医科・「たんぼぼクリニック」の井上俊之先生。デザートにケーキを楽しみに参加されたという患者さんの食事を付きっきりで見守られていました。

## 「一生懸命口から食べている姿、皆と一緒に食事ができることに感動しました」

（「Kamulier」の管理栄養士 佐藤裕子さん）

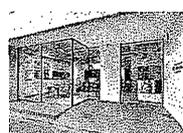
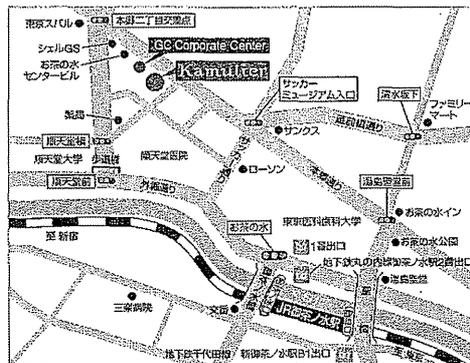


きょうは準備の段階から参加させていただき、とても良い経験ができました。

4種類のケーキを少量ずつ盛り合わせた「いろいろビュッフェ用4種アソート」、「春の訪れ」（春限定）、「ほうれん草と胡麻の黒蜜ソース」をご用意いたしました。来店が難しい方にケーキを食べてもらえて嬉しかったです。

患者さんが一生懸命口から食べている姿、そしてご家族を含めて皆と一緒にテーブルを囲んで食事ができることに感動しました。

「Kamulier」では、今回のケーキをはじめ、口腔ケア用品や、やわらか食を取り揃え、料理教室も開催しています。ご来店をお待ちしています。



EASY TASTY LE  
**Kamulier**  
produced by "GC"  
TEL 03-3812-6036 FAX 03-3812-6037  
〒113-0033 東京都文京区本郷 3-2-15 新野ビル 1F  
ホームページ <http://kamulier-gc.jp/>  
営業時間 / 11:00—19:00  
定休日 / 日曜・祝日

## 在宅における嚥下機能評価と地域ネットワーク

菊谷武氏 日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック

院長

## 4つの因子を総合的に評価する

私たちの診療所には、歯科医師、医師、言語聴覚士、管理栄養士、歯科衛生士の多職種が在籍しており、それぞれが分担しながら介護保健施設や医療療養施設、在宅などを訪問し、口腔リハビリテーションを実施。地域のご高齢者の食べられる口づくりをサポートしています。

一般に食べられる口づくりというと、嚥下機能評価を行なって嚥下可能な食形態を決定していくというイメージがありますが、在宅をはじめとする生活の場においては、必ずしも嚥下機能だけが食べられるものの決め手になるものではありません。食行動・咀嚼機能・嚥下機能・環境という4つの因子を総合的に評価していく必要があるのです。特に環境因子は食形態の決定において、極めて重要です。在宅で療養されている摂食・嚥下障害のご高齢者の多くは、独居あるいは老老介護で暮らしており、機能に合った食事をつくることもなかなか困難な場面があります。電子レンジさえも扱ったことがないという方も珍しくはありません。そうした方に対して、たとえば「嚥下調整食学会分類2013のコード2の食形態の食事をつくってください」と指導したところで意味はありません。その

ような場合、まずは訪問介護職員や訪問看護師の方々と連携しながら、食事をつくって食べることができると環境調整をすることから入らなければなりません。

また、環境因子という点では、ご家族も大きな悩みを抱えていることがあります。胃ろうの患者さんのお宅に行くと、ご家族の方は皆さん口をそろえて「口から食べることができないことが、不憫でならない」と話されるのです。そのためご主人が胃ろうの場合、奥さんはどうしているのかというと、なるべく音を立てず、台所の片隅で料理をし、そっと食事をとっているんです。食事を共にできないということで、家族なのに非常に気を遣いながら生活をしている状況もあるのです。

次に食行動の評価です。たとえば施設や在宅にお邪魔して、対象者の方の食べている様子を観察すると、井を抱え込んでかき込むように食べていることがあります。この場合、誤嚥の原因は咀嚼機能や嚥下機能というより、食べ方に問題があると言えます。たとえば、ある施設で嚥下造影検査を行なったとき、普段の食事ではむせるのに、検査の際はまったく誤嚥をしないという方がいました。一口ずつ少しずつ口の中に入れば食べることができると、普通の食

事になるとかき込んでしまっていたからです。ですから、食行動の評価にあたっては、その方がいつもの場所でいつもどおりに食べているところを観察する必要があります。

外来に來ることができず患者さんの場合でも、在宅での食事の様子を見に行くこともあります。家にリクライニング付きの車いすはあるのか、ベッドはどんなタイプか、介助する人はどちら側から介助しているのかなど、会話だけでは話が伝わらない点も多くあります。直接自宅に行つて、介助する方法や姿勢、首の位置の調整などをするので、上手に嚥下することができる体勢などを理解してもらうことができます。

## タイミングとパワーが嚥下には必要

咀嚼機能の評価はどのように行なうのかというと、口唇での捕食は可能かどうか、舌と下顎の動きはどうかなどを観察していくことになりま。一般に人は食べ物の物性を口唇で感知し、ここでひと口量を調整して口腔内に取り込んでいます。しかし、認知機能の低下などによって食物の認知や適正な判断が困難になると、自身の咀嚼機能を超えたひと口量を口腔内に取り込んでしまい、誤嚥のリスクを高めることになり

## 多職種協働で口から食べる幸せを実現しよう

「嚥下調整食学会分類2013」を用いた地域一体型の経口アプローチ

ます。また、本来咀嚼を必要としない物性の食事をいつまでも口腔内に入れたまま、顎を上下に動かしてもぐもぐしている、あるいは咀嚼の必要な食事をあまり噛まずに飲み込もうとするようなことがあれば、それは咀嚼機能に問題があると評価することができます。

まったく噛もうとせずに飲み込んでしまうのが問題なのはもちろん、一見咀嚼しているかのように見える顎の単純な上下運動をよく見ますが、これは正常な咀嚼ではありません。咀嚼とは、下顎が噛む側に傾き、舌は下顎が噛むほうへ食物を運ぶという、顎と舌が左右にせわしなく動く複雑な動きを現すものです。これら、総合的な評価が食物の形態を決めていきます。このことを理解しておく必要があります。

加えて、食物認知ということも重要となります。食べ物が目の前に運ばれてきたときに、目を食べ物に向けるか、口元に運ぼうとしたとき、目で食べ物を追っているのか、そうした行動の確認も必要です。機能的な問題というよりも、食べ物を認知して、食べようという意欲があるかどうか、次に述べる嚥下機能と大きくかわってきます。

嚥下機能については、嚥下前誤嚥なのか、嚥下後誤嚥なのか、あるいは食べることに関係なくむせるのか、これをまず評価することになります。そもそも、私たちが上手に飲み込むためには、食べ物の流入速度に合わせてタイミングよく食道を開けることと、飲み込んだ後に食べ物の中の残らないように押し込むパワーが必要となります。

飲み込んですぐにむせる嚥下前誤嚥は、嚥下反射惹起の遅延や消失が原因であり、とるみを

つけて食物をゆつくりと動かし、まとまりある形にする必要があります。私たちが食べ物を飲み込むとき、咽頭に落ちる前に一瞬息を止めています。その瞬間に気管が塞がれ、食意が開き、食べ物落ちていくのですが、そのタイミングはわずか0.5秒。このタイミングと食べ物の流入速度が合わないことよって、嚥下前誤嚥が起こります。水分などのまとまりがなく、流入速度が速いものが嚥下前誤嚥を起こしやすい食品です。

一方、飲み込んだあとにしばらく経ってからむせる嚥下後誤嚥は、嚥下運動のパワーに見合った食形態でない可能性があり、弱い力で飲み込めるようにひと口量の調整や食事ペースダウン、追加嚥下などで咽頭内に食べ物が残らないようにすることが必要です。粘度や付着性が高く咽頭残留を起こしやすい、ご飯やこんにゃく、肉のりなどの食材が、嚥下後誤嚥の原因となります。

食することと関係なくむせる場合は、唾液の誤嚥か経腸栄養剤の逆流による誤嚥であると考えられます。唾液の誤嚥であれば口腔ケアによる肺炎の予防が必要です。逆流が原因であれば経腸栄養剤を半固形化するなどによって逆流のリスクを低減することが求められます。

このように、どのようなタイミングで、どんな食品でむせているのかをしっかりと見ること、その後の対応方法も変わってきます。食料の変更やひと口量の調整、体位の変換などができます。

### 本人と家族の思いをそっと後押しする

誤嚥されている方の咀嚼・嚥下機能の評価を

すると、その原因は多くの場合、ご本人の咀嚼・嚥下能力を超えた物性の食べ物提供されていることによりです。それは、ご本人が食べたいというよりも、ご家族など周囲の方々が食べて欲しいという強い希望によって提供されていることがほとんどです。その気持ちは非常によくわかります。しかし、誤嚥はときに重篤な肺炎のリスクファクターとなり、その方の命を奪うこともあります。

ですから、本人の能力に合わせて、時には食形態を下げるという選択も必要になります。ある特別養護老人ホームで食形態を調整した結果、ソフト食だった人をミキサー食に変更するなど、全体的に食形態を下げることもありましたが、それだけ見ると残念に感じるかもしれません。本人の能力に合わせた食形態にしたところ、食べる量が増加し、それにつられて体重も増加するという結果につながりました。

形あるものを食べていた人が、ミキサー食やソフト食に変えるということをご家族などはなかなか受け入れにくく感じるかもしれません。このように、一口でもいいから口から食べてもらいたいというご家族の思いを私たちはどうしたら支えていけるのか、重い課題に直面していると言えるでしょう。

とはいえ、本人やご家族にとっては、食べるということは非常に力を与えることです。生きる力そのものですし、介護といういつ終わるともしれない時間の中で、食べている瞬間というのはとても良い時間になるものだと思います。そうした本人やご家族の思いをくみ取り、肩をそっと押してあげることが、私たちができるとなのではないでしょうか。

第5回 摂食・嚥下リハビリテーションと栄養ケアセミナー

嚥下障害に対する最新のアプローチ  
多職種連携で口から食べる幸せを実現しよう

—「嚥下調整食学会分類2013」を用いた地域一体型の経口アプローチ—

2014年10月25日(土)、一ツ橋ホール(東京都千代田区)で第5回 摂食・嚥下リハビリテーションと栄養ケアセミナーが開催された。本セミナーは毎年秋に本誌主催で行なっているもので、5回目となる今回は摂食・嚥下リハビリテーション領域のフロンティア4人の講師と若手3人の管理栄養士を招聘。合計7時間のセミナーとなった。当日、来場した参加者は管理栄養士を中心とする600人以上の専門職。ここで当日の講演内容の要点を紹介する。

最初に登壇した菊谷氏が院長を務めるクリニックは、外来だけでなく施設や在宅を訪問して口腔リハビリテーションを提供している。これまで約1000人以上の患者に対し訪問診療を行ってきたが、その多くは75歳以上の高齢者である。在宅訪問でもっとも苦労することは「電子レンジの使い

食の物語を重視した支援とは?



菊谷 淳氏



藤島 一郎氏



菊谷 武氏

方さえもわからない男性高齢者が少なくなく、調理の指導が困難なこと」と菊谷氏は説明する。「多くの場合、在宅の方々の摂食・嚥下機能の推測レベルと実際の摂食状況の間には大きなかい離がみられる」と菊谷氏。つまり、本当はもっと食べられるはずなのに胃ろうであることと理由として食べさせてもらえないケースが少なくないのだという。そうした在宅療養者に訪問食支援を行なうことにより、ほとんどのケースで摂食状況が改善する。菊谷氏はこのかい離を埋めることが我々の使命であると言う。

最後に菊谷氏は、「訪問食支援にお

いてもっとも大切な要素が食形態。食べることは要介護者だけでなく、介護者にも力を与える。その方が何を欲しているのか、その方の個性や食の物語を重視すべき」と呼びかけた。

続いて登壇した藤島氏は、摂食・嚥下障害の治療の難しさについて、「さまざまな病態の症候群であり、高齢者や脳卒中後に多い。誤嚥性肺炎のリスク管理をしながら摂食を進めなければならぬ」とことを挙げた。特に脳卒中急性期は、非常に高い確率で嚥下障害が発症するので、「発症から1週間は慎重に診る。特に3、4日目の脳浮腫が出る時期は注意が必要」とした。

プログラム	
【講演1】	在宅における嚥下機能評価と地域ネットワーク 菊谷 武氏 日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック 院長
【講演2】	脳卒中と摂食嚥下リハビリテーション 藤島 一郎氏 社会福祉法人聖徳福祉事業団 浜松市リハビリテーション病院 病院長
【講演3】	食べる幸せをつなぐ地域連携 小山 珠美氏 NPO法人 口から食べる幸せを守る会 理事長・社会医療法人社団 三思会 法人本部 摂食嚥下サポート担当課長
【講演4】	「嚥下調整食学会分類2013」の考え方と食形態の調整 粕下 淳氏 東京広島大学人間文化学部健康科学科 教授
【シンポジウム】	私たちの嚥下調整食への挑戦 急性期の病院における嚥下リハビリテーション時の食形態の模索 戸塚久美子氏 筑波大学附属病院 病態栄養部 栄養管理室 温かい嚥下調整食を提供するために 今泉良典氏 独立行政法人 国立長寿医療研究センター 栄養管理部 嚥下調整食の衛生管理 宮崎千春氏 東京都立多摩総合医療センター 栄養科 主任技術員

ひと口に脳卒中と言っても、脳内出血と脳梗塞に大別され、さらに前者は脳出血とクモ膜下出血、後者はアテローム血栓性、ラクナ梗塞、心原性脳梗塞症などに細別される。脳卒中の症状は、障害された部位によつてさまざまであり、嚥下障害の場合、主として偽性球麻痺(仮性球麻痺)と球麻痺によるものがある。前者の病態部位は、両側大脳・中脳・橋であり、口腔期障害が目立ち、嚥下反射パターンは比較的良好。高次脳機能障害を伴うことが多い。後者の病変部位は、延髄の嚥下中枢であり、嚥下反射が不全で唾液も飲みにくい。後者の病態としては、ワレンベルグ症候群がよく知られている。



シンポジウムで登壇した3人の管理栄養士

嚥下障害の治療としては、原疾患の治療・薬物療法・手術・リハビリテーションが挙げられる。リハビリテーションにおいては、機能予測が大切であり、脳卒中はそれが可能であるため、機能回復訓練が主体の治療となる。神経筋疾患などは、病態が改善しない、もしくは進行するため、代償法主体である。さらにリハビリテーションで改善しないケースの場合、手術の適応が検討される。

最後に藤島氏は、摂食・嚥下リハビリテーションには、頭部挙上訓練やエアーマッサージなどによる間接訓練、実際に摂食を行なう直接訓練があるとし、「後者においては、体位・姿勢・食物形態、摂食方法・訓練手技の3要素からなるため、多職種によるチームアプローチが不可欠」とその意義を強調した。

### 食べる幸せの提供をめざして

3人目の講師である小山氏は、「高齢になれば誰でも摂食・嚥下機能の低下が起ってくるが、未だに多くの急性期病院では、根拠のないリスク管理で意味のない禁食を行なっている」と問題を提起。「食」は生命維持や活動のための栄養補給だけではなく、楽しみや意欲などの人生の質を豊かにする日常生活の根源であるとした。したがって、患者にとつてのゴールはA・B値や上腕周囲長などではなく、幸せに食べられることである。誤嚥性肺炎や窒息など、食べるリスクばかりが強調されているが、口腔周囲や嚥下機能全般の廃用症候群、脳機能やADLの低下、心理的ストレスや関心意欲の低下など、食べさせないことによるリスクがあまりに軽視されていると、訴えた。そして小山氏は、「摂食・嚥下機能を回復・維持させるためには、嚥下機能だけを診るのではない。全身状態、栄養状態、口腔や咽頭の機能、高次脳機能、ADL、呼吸機能、排泄の状況、精神状態などを総合的に判断し、対応を検討する必要がある」とした。さらに小山氏は、安全・安楽・自立を支援する食事援助として、①集中して食べるための環境調整、②安定した姿勢を保つためのシーティング、③五感のフル動員、④舌へ捕食しやす

くなるような有効な刺激とラブリン操作、⑤食器やスプーンを効率的に操作するためのテーブルの活用、⑥セルフケア能力を高める捕食動作アシスト、以上の6点を挙げた。なお、小山氏が理事長を務める「NPO法人人口から食べる幸せを守る会」では、こうした実践的スキルの習得をめざしたRTSSM実技認定者制度を開始している。単なる認定だけではなく、同制度をとおして食支援における急性期医療との地域連携につなげていきたいという。

講演4で登壇した栢下氏は、まず、

日本での死因として肺炎が第3位に挙げられていることを指摘し、「その多くは誤嚥性肺炎によるものと考えられる」とした。摂食・嚥下障害への対応の1つとして重要なのが食形態の調整だが、多くの場合、加水によって食べやすい形状に調整しているため、どうしても栄養価が低下する。中部労

災病院栄養管理室の調べによると、ミキサー食の喫食者は常食対象者に比べて、明らかにBMIやA・B値が低く、エネルギーはむしろ、特に脂質の充足率が低いことがわかったという。これを受けて栢下氏は「物性調整にあたってはこの点に留意し、濃厚流動食やMTCなどを活用して栄養価の低下に努める必要がある」と述べた。

続いて、「嚥下調整食学会分類2013」について詳説した。本分類のポイントは、まず、開始食に位置づけられる

嚥下訓練食がゼリーととろみの2つに分かれていること。これは嚥下障害の病態により、いずれの食形態でも対応可能としたためである。また、コード2も均質なものと不均質なものに二分されているが、これはコード0のとりみからステップアップした患者に対し、いきなり不均質なペースト状の食形態はハードルが高いことを考慮したためという。なお、コード2・1と2・2は、600mlのメッシュで漉したペースト食を2・1とすることを検討しているとした。

最後に栢下氏は、本分類の目的は食形態の地域連携を図るためであるとし、「より円滑な連携を図るため、日本摂食嚥下リハビリテーション学会では、嚥下バスポートを作成した。ぜひ、患者情報の共有に活かしてほしい」と呼びかけた。

その後、3人の若手管理栄養士がシンポジウムとして登壇。嚥下調整食の導入にあたってのそれぞれの取り組みを発表。温度管理と物性、そして衛生管理など、嚥下調整食の導入に際して直面する大きな課題について発表した。座長を務めた栢下氏は、「非常に重要なポイントを指摘いただけて、ご尽力いただき、ぜひその情報を論文として発表してほしい」とシンポジウムにエールを送り、セミナーを締めくくった。

編集部がゆく!

Vol.35

# 多職種協働現場における 歯科衛生士の役割

日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック

多職種協働の現場

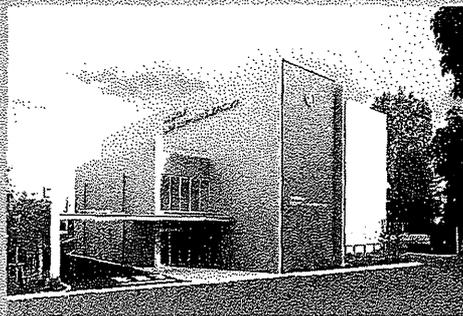


(編集部・M)

多職種協働の重要性が叫ばれるなか、診療所勤務の歯科衛生士にとって、歯科以外の医療職との協働現場の実際について知る機会は、あまり多くないのではないのでしょうか。そこで今回編集部では、「日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック」の協力のもと、リハビリテーションの現場において歯科衛生士がどのように多職種と連携をとり、専門性を発揮しているかを取材し、2号にわたってご紹介します。

※写真はすべて患者さんまたは介助者の方の許諾を得て掲載しています

## 日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック

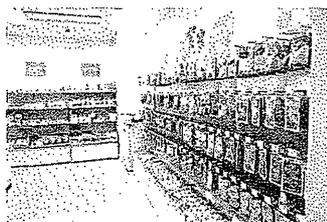


### 多摩クリニック内の設備

1F



◀待合室  
吹き抜けの天井で、明るく開放的な空間となっている



◀食のサポートステーション「はつらつ」  
在宅療養の患者さん向けに、嚥下調整食品や介護用食器具、口腔ケア用品などが販売されている

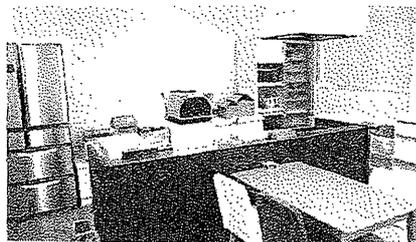


◀訓練室4（摂食指導室）  
小児の患者さんに対して摂食指導が行われる。患者さんの担任の先生が同席し、指導内容を共有することもある



◀訓練室1（遊戯時食事）  
摂食指導室とは異なり、知育玩具が多く置いてある

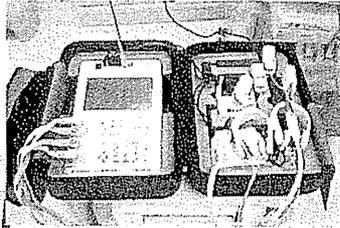
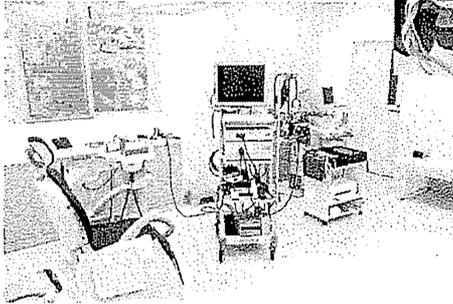
◀訓練室5（キッチン）  
管理栄養士による検査食の準備や、介護食の調理に関する研修会など多目的に使用



## 2F

◆診療室

嚥下内視鏡、超音波 (US) 画像診断用の機器を完備



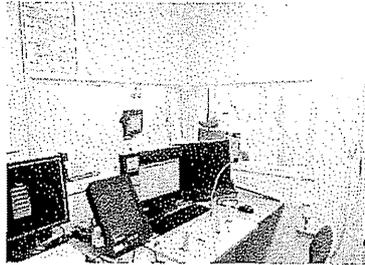
▲InBody  
(体成分分析装置)  
骨格筋や筋肉量、細胞内外の水分量などを測って栄養状態を評価する



▲食べることや話すことに問題を抱えている患者さんに対し、その改善のために必要な歯科治療を行う



◆X線室  
嚥下造影検査 (VF) 機器などがある



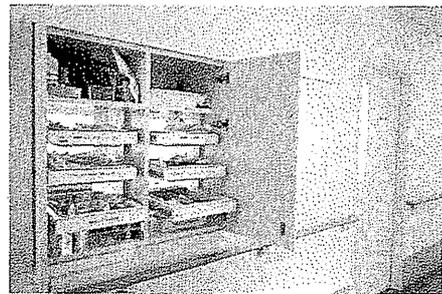
▲VF機

◆VF操作室

検査には歯科衛生士も立ち会い、記録や介助を行う

◆消毒室 (パフボックス)

消毒室からの器材の運搬時に、パフボックスを介することで清潔域の汚染を防ぐ。患者さん (廊下側) からは見えないよう、扉で隠せる仕様に



## 3F

職員のランチなどで利用される



◆セミナー室

毎朝行われる申し送りやカンファレンス、外部の講師を招いての研修会などで使用される

多摩クリニック院長・菊谷 武先生から一言



## 多職種協働現場

### 施設への歯科訪問診療

障害者支援施設「杉並育成園 すだちの里すきなみ」(東京都杉並区)。ここではおもに、知的障害を抱える利用者の方に対して、多職種による食事や入浴などの日常生活の援助や自立支援が行われています。歯科衛生士の水上さんに密着し、施設への歯科訪問診療取材しました！



歯科衛生士  
水上美樹さん

施設訪問において歯科衛生士は、多職種からの情報収集を十分に行ったうえで、食事に関する外部観察評価を行い、口腔内の形態を考慮した評価とその結果を歯科医師や多職種に報告しています。また、訪問日以外にも担当歯科医師とつねに対応できる体制づくりに努めています。施設利用者の方々には、もっている機能を維持して安全においしく食事を摂っていただけるようにかかわっています。



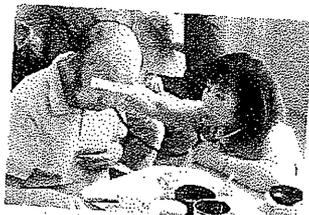
大きな固まりをそのまま口に入れてしまいます

いつも一口大はこの大きさで出していますか？

#### 摂食嚥下機能評価表

「全身状態」「口腔内の異常所見」「摂食状況」「現症」「外部観察評価」「手と口の協調(自食機能)」などのチェック項目があり、歯科衛生士による評価と他職種からの情報を統合しながら記録する

患者さんの食事の様子を観察しながら、管理栄養士に食事の形態を確認し、「摂食嚥下機能評価表」に記入していく



頸部に聴診器を当てて嚥下音を聴き、摂食嚥下状態を評価する



今日は食べるスピードが速くて一口量も多いです

緊張しているのかしら？

食事環境の違いによる患者さんの行動の変化を考慮し、普段の様子を生活支援員に確認しながら、患者さんが食べやすい食事形態を考える



健康状態は良好です

今後の方針を状態に合わせて検討しましょう

看護師から患者さんの食欲や体重、便通など全身状態に関する情報を得る。必要に応じて来院や検査などを歯科医師と検討し、看護師の意見を聴取する



ご家族(介助者)から、自宅での食事の様子や形態を聞き、自宅と施設とで食形態の整合性を図る。専門職ではない介助者の不安な心情に配慮して、わかりやすく説明する



図1-15 口腔ケア

患者さんの口腔内の状況を評価しながら、生活支援の一環である歯磨きの様子を確認。必要に応じて生活支援員に口腔ケアのアドバイスを行う



記入した摂食嚥下機能評価表に基づいて話し合う。摂食場面における異常動作（むせ、食べこぼしなど）については、歯科衛生士から積極的に問題提起をし、原因や解決策、今後の方針を提案する

## 多職種



【職】利用者の  
方のケアにおい  
て、身体の状態

を知り、治療や食事の方針を考えていきます。  
【職】との連携で：嚥下造影検査などとおして、患者さんの嚥下機能が解剖学的にどのような状態かを知り、適切な食事のあり方を考えることができます。口腔について深い知識を得る機会は多くないため、歯科衛生士の方が専門的なことをわかりやすく教えてくださることで、患者さんだけではなく私自身も納得のいく改善策を進めることができます。



【職】：適切な栄  
養ケアのために、  
患者さんの食事

の様子をみて、献立を考えます。  
【職】との連携で：若くして施設に入られた方が高齢化し、嚥下の問題などが生じて、従来の職種だけでは対処しきれなくなったところに、歯科衛生士、歯科医師の方が参入してくれました。それまでは、食事をつくる際も“なんとなく”で刻んだりろみをつけたりしていましたが、歯科衛生士の方の助言により個人に合った食形態を提供できるようになりました。



【職】利用者の  
方に直接かわり  
ながら、自立

を支援しています。  
【職】との連携で：障がいをもたれる方にとって、危険な場面は日常に多くあります。食事そのものの1つで、嚥下や咀嚼機能の低下に加えて、一口を詰め込みすぎてしまう方は誤嚥や窒息のリスクが高いです。歯科衛生士の方に患者さんの口腔状態を定期的に確認していただくことで、食事の提供方法や食器などの形態を適切に工夫できるようになりました。また歯磨きについても、時間を多く割けない現状に合わせたアドバイスをくださり、とても感謝しています。



【職】との連携  
で：施設におい  
て歯科衛生士は、

歯科医師の指示のもと患者さんを見て、他職種と協働します。そこでは、1人の歯科の専門家として技術を発揮するのはもちろん、女性ならではの細やかさをもって、患者さんやご家族に配慮できることも歯科衛生士の重要な役割ではないでしょうか。歯科医師に対してはつい気構えしてしまうが、歯科衛生士になら壁なく話せるという方はたくさんいらっしゃいます。

そのような立ち位置で歯科の専門性を発揮できる役割を歯科衛生士は担っていると考えます。

## 多職種協働現場

### 在宅における歯科訪問診療

在宅医療では、ケアマネジャー（介護支援専門員）が立てたケアプランのもと、さまざまな関連機関から患者さんへの介護サービスが提供されます。歯科衛生士の有友さんを中心に、神経性難病を抱える患者・Kさんの在宅医療における歯科訪問診療の様子を取材しました！

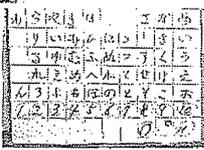


歯科衛生士  
有友たかねさん

歯科訪問診療で歯科衛生士は、摂食嚥下機能評価をはじめ、摂食嚥下リハビリテーションや専門的口腔ケアを実施しています。その目的は、患者さんの食べる機能を支えることと誤嚥性肺炎の予防です。さらに、歯科衛生士の役割として重要なのは、地域の在宅支援を行っている医療介護福祉関係者との連携です。これがスムーズに行えることで、はじめて「おいしく安全に食べる口」がつかれます。



歯科衛生士の介助のもと患者さんに食事をしてもらい、飲み込みのタイミングなどを観察しながら歯科医師による嚥下内視鏡検査（VE）にて摂食嚥下評価を行う



50音表の文字盤発話が困難な患者さんとのコミュニケーションツールとなる

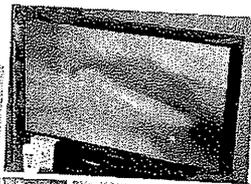


安全に食事を  
楽しめる方法を  
考えていきましょう

VEによる摂食嚥下評価に基づき、歯科医師からご主人（介助者）と患者さん本人に今後の方針を説明。栄養状態や嗜好にも配慮し、患者さんにとって食事という行為がつからなくなるような方針を考え、アドバイスをする



Kさんは  
喉頭蓋谷に食べ物貯留  
しやすいようですね



ご主人に食事介助をしてもらいながら、VEにて摂食嚥下評価を行う。このとき一音量や背もたれの角度を調節しながら、画像でわかる喉頭の様子の変化などを歯科衛生士・歯科医師から多職種に向けて説明する



食後の  
口腔ケアの際に  
何か気づいたことは  
ありませんか？



患者さんは食後  
どのような姿勢を  
とっていますか？

介護福祉士や看護師から、患者さんの食事の様子を聞き出すとともに、食後の姿勢や動作、口腔ケア時の観察点を確認。話し合いから抽出された誤嚥のリスクなどの問題点について、歯科衛生士・歯科医師が解決策を考え、指導する



誤嚥を防ぐために、  
一口量を減らし、  
あごをひいた姿勢に  
しましょう。

その日に得た情報から今後の口腔ケアプランを「口腔ケア連携手帳」に記入し、ケアマネジャーから現場の多職種につなげてもらい、全員で共有する



実際に現場で口腔ケアを行う介護福祉士から、食物残渣などの情報を得たうえで、ブラッシング方法や洗口剤の選択、使用方法について指導する

歯科衛生士による口腔ケア。患者さんに、不快感などがないかを文字盤で訊きながら実施する

口腔ケア連携手帳

どの職種からも自由に記入してもらうことで、歯科衛生士だけでなく、多職種全体からの情報に基づいた口腔ケアプランの構築を図っている

多職種



仕事：血圧や脈拍、体重などの情報をもとに患者さんの健康を管理します。清潔保持や、服薬の確認なども大切な業務です。

日々の活動で、その方に合わせた口腔ケアの物品を紹介してもらうなど、実践的なアドバイスを受けています。特に在宅医療においては、義歯が使われている方や、誤嚥性肺炎の危険性が高い方が多いため、患者さんの状態に合わせた適切な口腔ケアを学ぶことは看護師にとっても非常に意義のあることです。



仕事：患者さんの治療や生活を支えるために必要なケアプランを立案し、適した職種をつなげます。

日々の活動で：「患者さんには口から食べる喜びをできるだけ長く感じてほしい」という思いは、多職種が共通してもっているものです。経口摂取は全身状態にも大きな影響を与えるため、歯科衛生士のかかわりは良好な在宅生活を継続するうえで大きな意味をもつと思います。



仕事 要介護認定を受けた方を対象に、入浴やトイレ、食事の介助といった身体介護と、家事を中心とした生活援助という2種類のサービスを行っています。

日々の活動で： 私たちも資格取得のために一通りの勉強はしていますが、口腔について学ぶ機会はありませんでした。歯科衛生士の方に指導していただくことで、患者さんの口の状態や、口腔ケアにおける留意点などがわかり、身体介護において、よりきめ細やかなサービスが提供できるようになりました。



ご主人  
(介護者)

たとえば歯ブラシの使い方1つをとっても、自分がこれまで思っていたものと全然違うことがわかりました。普通にご飯が食べられれば、口の中のことなんてほとんど気にしません。歯科の方たちから嚥下内視鏡検査の映像を見せていただいたことで、妻の飲み込みの状態をはじめ知り、ショックすら受けました。実際にこの目で見て、説明を受けることで、状態をより明確に掴むことができました。