

口から食べたい!

歯科衛生士 丸山みどり

歯科衛生士は、口腔ケアだけではなく、口腔機能向上に関わり口腔をとおして、生活の質の向上を目指しています。食べることは、生きる喜びの一つです。

嚥下機能低下による、誤嚥性肺炎を起こし入院すると『禁食』になり点滴治療をします。



病院では、嚥下状態を観察するために、嚥下造影検査 (VF) を行います。バリウムの入った水分や検査食品を食べて、造影しながら口への取り込みから嚥下の終了過程、誤嚥を確認することができます。誤嚥しにくい食形態、姿勢を決めるために、必要な情報が得られます。その検査で、経口摂取困難と判断された場合、嚥下機能のレベルに合わせて、飲み込みやすい形態や水分にとろみをつけるなどの工夫をします。

高齢者歯科を専門にする歯科医は、在宅や施設に持ち運びが出来る嚥下内視鏡で飲み込み機能を調べることがあります。嚥下内視鏡



検査 (VE) は、鼻から内視鏡を挿入して嚥下状態

を観察します。食物や唾液などの咽頭残留の状態を直視下で観察でき、実際の摂食場面での評価が可能です。お茶やプリンで食べる能力を確認し、最初はお楽しみ程度からとろみを付けた食べ物などで、徐々に食べる訓練を始め、

三食召し上がっているケースもあります。

病気や高齢によって噛む力、飲み込む力が弱くなり食べることで低下すると、低栄養にも繋がります。そのような時に最近では、飲み込みやすい、噛みやすい、食塊のまとまりやすさなどを調整した「嚥下調整食」というものがあります。

通常の食事を摂ることが難しい方の食べる機能と栄養摂取を支援する食事です。歯科医師や、専門家と数年かけて研究開発した、横浜市のフレンチレストラン「HANZOYA」で、摂食嚥下の研修会が行われ参加してまいりました。

「嚥下食は、ほぼフランス料理」と言われるように、嚥下調整食「スラージュ」を頂きながら、加藤英二シェフからお話をお伺いし、それぞれ美しく盛り付けされ、力を加えずにつぶせる硬さ、喉ごしもべたつかず滑らかで、一口一口、まわりの方々と感動しながら頂きました。ご家族やご友人と一緒に美味しく食事ができるレストランがあることで、心温まる時間をともに過ごし、笑顔や喜びに溢れ、明日への生きる力に繋がると感じました。また、研究開発された方々の思いも伝わってきました。

