

知っていましたか？ 「食の支援ステーション」

医歯学系・教授 井上 誠
(摂食・嚥下リハビリテーション学分野)

平成20年度4月より山田好秋教授の後任として摂食・嚥下リハビリテーション学分野教授就任と同時に「食の支援ステーション」担当を命ぜられました。え？ 「食の支援ステーション」とは何かって？ そうですね。まずはステーションの紹介からしなければいけませんね。

近年、高齢化が進む日本にあって、介護食や介護用品の種類も増大する一方で、それらを扱う障害と介護食や介護用品などとのマッチングの評価は後回しにされています。例えば、在宅の要介護高齢者やその家族の中に、介護食品や食器・食具などの支援を必要としている方が多いにも関わらず、具体的にどのような支援を求めてよいか分からないという声が聞かれるのが現状です。「おいしく食べて、楽しく話す」は新潟大学歯学部のもットーでもあります。ことに、摂食・嚥下リハビリテーション学分野では、県内の多くの食品メーカーと共同して、これまでいくつかの介護食の開発と製品化に協力してきました。しかしながら、開発された食品がどのような方に利用されているか、その安全性や障害に対する適合性はどうか、などの検証が行われていませんでした。そこで、

県内食品、食器・食具メーカーであるホリカフーズ株式会社様、株式会社コラボ様、株式会社クレスク様と共同して、新潟大学医歯学総合病院内に専用施設を設け、摂食・嚥下機能障害者の障害の程度を評価したうえで障害の程度に対応すると思われる既存の介護食・介護用品を要介護者に試用してもらい、障害の程度と介護食・介護用品のマッチング適正及び消費者啓蒙方法について研究することを目的に展示・試食コーナーの開設を考案するに至りました。この研究を遂行するにあたり、新潟大学歯学部と株式会社ホリカフーズ様が中心となって平成19年度健康関連ビジネスモデル推進事業（新潟県産業労働観光部）に事業テーマ「摂食・嚥下機能障害者の使用体験に基づく介護食・介護用品の研究・開発」として異業種企業連携枠での申請を行い、見事に採択されました。こうして新潟県からのバックアップを受けるかたちで、平成19年11月1日に病院歯科の玄関脇（旧授乳室）に「食の支援ステーション」がオープンすることとなったのです。

私たち（摂食・嚥下リハビリテーション室および外来）が臨床的介入にあたる摂食・嚥下障害患



者様の新患数は年間200例近くに上ります。このうち、外来患者様は10—20名程度と少なく、多くは原疾患をもたれて病棟に入院されている患者様です。当初は摂食・嚥下機能障害の程度と食（食品や食器・食具など）のマッチングのための場として用意された「食の支援ステーション」でしたが、入院患者様が実際にステーションに出向くことはあまりない—需要がない—ことが分かりました。その理由として、(1)入院患者様の臨床的介入は病棟を中心として行われており、場所が離れている（歯科外来玄関横に設置された）ステーションを軸として動くことは現実的ではない、(2)入院患者様に提供する食事は病院食であり、さらに食事場面を当科のスタッフが直接評価することが可能なため、ステーションを使わずとも食品とのマッチングが容易に可能である、(3)入院患者様が退院して外来に移行する時点で、多くの方が摂食・嚥下機能を回復されているために食とのマッチングという点で再評価を行う機会があまりないことなどが考えられました。

入院患者様の利用は少なかったものの、開設後明らかになった、もしくは私たちの予想に反した反響もいくつかあげられます。一般歯科にいられた外来の患者様が通りがかりに立ち寄り、（嚥下障害や咀嚼障害をもつ）家族に関しての相談をされるようになったこと、食べることに困る方の相談内容として、食器・食具に関することも多かった

ということです。摂食過程は、臨床的には5期のステージがあるとされており、(1)食物を見て、手に取り口の中に取り込むまでの認知期、(2)食物を粉砕して食塊を形成する咀嚼期、そして(3)嚥下口腔期、(4)咽頭期、(5)食道期に分類されます。摂食・嚥下機能というと、どうしても「口の中に食べ物が入ってから」という(2)以降の発想になってしまっていますが、実は食器・食具をうまく使いこなして、あるいは障害の程度にマッチしたものを提供することで一口量や食べるときの姿勢などが改善されて障害をカバーできることがあります。さらに近年、「認知」期という名のごとく、食べ物を認知するにあたりそれが好きなものか、今食べたいものか、など、高次脳機能がその後の咀嚼—嚥下機能に大きく影響することも報告されてきています。

今後、マッチングの可能性も含めて、食の支援ステーションをどのような方にどのような形で利用していただけることが求められているのかを再度検討する必要があります。開設後間もないステーションは歯科の中でもまだまだ知られていません。患者様と食品との橋渡しとなり、歯科臨床の可能性を広げる意味でも、私たちの挑戦は続きます。尚、公式サイトが6月にオープンしました(<http://www.dent.niigata-u.ac.jp/dysphagia/food/>)。「食の支援ステーション」の存在を知っていた方も知らなかった方も是非一度訪れてみて下さい。





「食の支援ステーション」に参加して

株式会社コラボ 代表取締役社長 秋元 幸平

株式会社コラボは『自分で食べるを応援する』企業です。

今回「食の支援ステーション」のメンバーの中で食器を担当しています。

弊社は、新潟県燕市の金属用食器（スプーン・フォークなどのカトラリー）のメーカーとして50年の歴史のある株式会社青芳製作所の福祉部門から4年前に分社独立して福祉食器の研究開発を進めている、にいがた産業創造機構から出資を頂いているベンチャー企業です。

私たちは20年以上前から高齢者や障がい者向けの研究開発を続けています。はじめは、素人の思い付きでしたが三菱重工と形状記憶ポリマー製のスプーンを開発したことがきっかけで大学・病院・専門家のご指導をいただくようになりました。そして、ユーザーからの声をいただき、スプーンはもちろんお箸・湯のみ・お皿・キッチン用品までさまざまな製品に反映しています。

「食の支援ステーション」に参加させていただいた目的の一つは、エビデンスのある食器の開発です。もう一つは、既存の福祉食器の認知度を広げることです。

そこで食材メーカーさんと共同で研究を進めることが、お互いに大きなポイントになります。ステーションに展示している介護食をコラボのスプーンや食器で食べられることができるので、その評価を調査することができます。特に専門家が患者様の症状にあわせて食材と食器を選んでいただくことで、さまざまなデータが期待できます。これをフィードバックしてエビデンスのある新製品につなげることになります。

認知度を広げるに関しては、介護食はお口の中に入ってはじめて効果が発揮できますが、お

皿からお口までの距離がとても遠い患者様がいらっしゃると思います。その点があまり理解されていなく、いままでは、自力摂取の可能性があるにもかかわらず道具との情報や出会いが無い為に、介護者に食べさせてもらうようになったり、経管栄養や胃ろうになることもありました。

自分で食べることは、最高のリハビリです。手や腕、指の運動はもちろん、脳の活性化として自分のペースでちょうど良い量でお口の中のお味のバランスをあらかじめ予想します。他人に食べさせてもらう場合は、その微妙な意思を伝えることは難しいです。

また、食事はプライドです。その患者様の尊厳を大切にすると必要があると思います。食事の行儀作法は、日本の食文化です。お行儀よく食べることが一番大切ですが、食べこぼすことに対しては最大限の「恥」を感じるように教育されてきました。また、「もったいない」精神がお年寄りにはあるので、無理をしてでも最後までしっかり飲み干したい。ところが、それらが出来なくなった場合どうしたらよいのでしょうか。

私たちは、落ちてきた機能を道具がカバーして、楽しいお食事の時間を過ごしていただく、そんな夢を持ちながら製品を作り続けています。

残念ながら、現在コラボの製品は百貨店や雑貨屋さんなどの一般のお店で販売されていません。介護用品のジャンルは、どちらかというと売り場でも近づきたくないものです。よほど必要にならない限り購入しません。ウインドショッピングで衝動的に買うものではありません。そのため店頭での販売を積極的にやるお店は少ないというのが一番の理由です。店頭になければ売れない。売れないければ製造ロットが少なくなり、1個単価が高

くなる。このような悪循環に入り込んでいるのが現状です。

実は県内のホームセンターの一部で販売されていますが、説明する人がいないので購入者はコラ

ボ製品を選ぶ可能性は低いのです。

今回、「食の支援ステーション」を通じてコラボの福祉食器が正しく理解され、楽しい食事の時間のお役にたてることを期待しています。



「食の支援ステーション」開設にあたって 食品メーカーの立場から

ホリカフーズ(株) ライフケア部 別府 茂

1. ホリカフーズと介護食

ホリカフーズは、経管栄養補給を目的とした濃厚流動食を1972年に発売しました。この食品素材（米、パン粉、卵、牛乳など）を主原料とした濃厚流動食は、意識障害及び口腔などの外科的治療を原因として、一時的に経口摂取ができない方にご利用いただくために開発され、現在もご使用いただいております。1984年からは、要介護高齢者を対象にした介護食の開発に取り組み、摂食・嚥下機能障害があっても口から食べるための製品として流動食をプリン状にした製品、柔らかい肉製品などを製品化しています。また、要介護の高齢者に多い低栄養対策として、経口用の総合栄養補給食品などの製品化も進めてきました。その結果、ホリカフーズの介護食は、病院・介護保健施設向と在宅向けの製品で21シリーズ、82品目の品揃えとなっております。

2. 介護用加工食品の課題

摂食・嚥下機能障害をもつ高齢者一人ひとりにとって、自分の機能障害の程度にマッチングした食事形態を提供されることは大切です。病院や介護保健施設では、摂食・嚥下機能障害に対応するため、専門職が高齢者の食事の様子を観察し、食事形態の調理を工夫しています。また、介護用加工食品の選定では、管理栄養士などの専門職が事前にパンフレットなどから情報を得るほか、試食して性状を確認することができます。

在宅介護では、排泄や入浴などの生活介護のほかに毎食機能障害に対応した食事を調理することは難しいため、これまで在宅介護が増大するにつれて介護用加工食品の利用度が向上すると考えられてきました。しかし、在宅介護の家族にとって、機能障害について知識がなく、介護用加工食品の

購入場所も限られている上、試食して選ぶことも難しい状況です。このため、適切な商品選定ができないという問題を解消できずにいると考えられています。介護用加工食品には食品の硬さなどを表示して商品選定を容易にする取り組みは、厚生労働省の特別用途食品基準や介護食品協議会が設けた基準などで進められていますが、在宅介護の家族にとって馴染みが少ないのが現状です。

ホリカフーズでは、長年にわたり病院、介護保険施設に業務用として介護用加工食品を提供してきましたが、機能障害と食品性状のマッチングに関する情報は乏しい状態が続きました。このため、在宅介護の食事でお困りの高齢者に業務用商品で得た経験や情報を十分に提供することができず、機能障害と食品性状のマッチングに関する研究の必要性を強く感じておりました。

3. 食の支援ステーションへの期待

新潟大学歯学部では、摂食・嚥下機能障害の診断が可能であり、また機能回復の視点からの評価、及び食品の特性（テクスチャー、風味、形状）も同時に評価できます。このため、「食の支援ステーション」が医歯学総合病院の待合室の一角に開設されたことは、機能障害と食品性状のマッチングの適切な対応を研究するために最適なロケーションであり、様々な理由で食事をとれない患者の皆様と機能障害を補うために生まれた介護食が会場場所として活用されるものと思います。

また、「食の支援ステーション」において①介護食・食器具の提供、②試食・試用、③マッチングの評価・研究、④改良・開発のサイクルが繰り返されることで、摂食・嚥下機能障害者向けの介護食、介護用品の研究・開発がこれまでにないスピードで進むことを期待しています。ステーションの取り組みは、新潟県の健康関連ビジネスモデル推進

事業に採択されておりますが、大学と異業種の3企業の共同研究に新潟県が加わり、産学官の連携事業として、また大学病院を活用した介護食・食器具研究事業の全国初の取り組みとして県内外から注目を集めておりますので、在宅介護の関係者への広報効果も大きいと期待しているところです。

4. 介護食を提供する側として 発信したいこと

摂食・嚥下機能障害のある高齢者への食事提供には、医師・歯科医師のほかに管理栄養士、歯科衛

生士、言語聴覚士、看護師などの専門職が関わり、研究、臨床、在宅、製造とそれぞれの立場で「障害があっても口から食べる」を目指して奮闘されています。今後、成果をさらに高めるためには関係者の連携が必要と思われませんが、大勢の介護関係者の皆様から「食の支援ステーション」を情報収集の場として活用いただきたいと願っております。また、それぞれ専門の立場から、展示されている介護食・食器具の問題・課題をご指摘いただきたいと希望しております。



「食の支援ステーション」開設に当たって 流通の立場から

株式会社クレスク 田 辺 英 児

株式会社クレスクは新潟市中央区に所在し、平成12年に食品卸売業の株式会社タケショーより医療・福祉施設部門を分離し、設立されました。株式会社タケショー時代から含めると45年間、新潟県内の医療施設、福祉施設様とお取引頂いております。

現在は介護食品・療養食品・一般食品及び福祉食器などを販売しております。

弊社では、在宅で療養されている方々向けに店舗及びネットでも介護食などを販売しております。店舗は平成2年から、またネット販売は平成12年、株式会社クレスクが設立されたときからスタートしました。この在宅の患者様への販売を18年間行ってまいりましたが、常日頃から弊社だけの力では解決できないことがあると痛感しておりましたので、「食の支援ステーション」の構想をお聞きし、喜んで参加させていただきました。

18年間、介護食品、療養食品を販売した経緯の中で様々な問題に直面し、その都度試行錯誤しながら対応してきましたが、弊社だけでは対応が難しい場面もありました。

現在と18年前とを比較すると、当時は介護食品も療養食品も種類が少なく、特に介護食品は認知度もほとんどなく、参入するメーカーも少数で、介護食品の販売量は非常に少なかったと記憶しております。平成12年頃から介護食品を販売する

メーカーも増え、今日では毎月のように新商品が出るようになりました。介護食品の場合を例にとると、主食タイプ、おかずタイプ、デザート、トロミ調整食品、ゲル化剤、水分補給用食品など、用途別に豊富な商品が増えてきています。

しかし介護食品については患者様に適する商品を選択できるような客観的判断基準がなく、商品を選択することに苦勞されている方が多いようです。この商品を選択する難しさは、私たち販売者にも同じことが言え、今後ますます在宅で療養される方が増える中で深刻な問題であると考えております。「食の支援ステーション」は患者様に適した食品を開発する役割を担っていると思っております。

「食の支援ステーション」は新潟大学歯学部の先生、スタッフの方及び食品メーカー、福祉食器メーカー、食品販売会社の企業3社で構成されています。

「食の支援ステーション」には介護食品、福祉食器が用途別に数種類あり、患者様が先生のご指導のもとに、食品や福祉食器を試され、患者様に適しているか否かをみて頂いております。この積み重ねが患者様の状態に適した商品の開発につながると期待しており、またその研究成果が介護食品を患者様が選択するための基準作りに大きな役割を果たすものと思っております。

食の支援ステーション開設にあたり

食の支援ステーション 歯科衛生士 山野井 澄 江

昨年11月、華々しいオープニングセレモニーとともに「食の支援ステーション」がスタートし、早くも半年以上が経ちました。

産・学・官の連携事業という画期的な試みということもあり、新聞などでも採り上げて頂きましたのでご存知の方も多いかと思います。

当ステーションは咀嚼・嚥下困難な方のための嚥下補助食品や、手や体の不自由な方にも使いやすい食器の展示、紹介をしております。また、食品や食具を患者様やご家族の方に説明をした上で試食・試用をしていただく事ができますので、ご本人の摂食機能や好みに合った食品、使いやすい食具を安心して選んでいただけます。さらに患者様の生の声を聞くことにより、介護・医療現場から本当に必要とされる商品の研究・開発に役立てることも、食の支援ステーション設立の大きな目的のひとつです。

オープン当初は開設時間を月・木曜日の午後のみとしておりましたが、一般の患者様からのご要望も多くなり、4月からは午前10時からのオープンとなりました。そして現在は、歯科衛生士と社会福祉士の資格を持つ2名のスタッフで当ステーションを担当しております。

ステーションの来室者数は1ヶ月に延べ70人程度で、リピーターの方も少しずつ増えてきました。当初は、疾患や加齢などによる咀嚼・嚥下障害の患者様を対象に考えていましたが、歯科の玄関脇という場所柄でしょうか、実に様々な方が食事のお悩みを抱えていることも分かってきました。抜歯や口腔内の手術後、義歯の不適合のため痛くて噛めない方、また、矯正治療、顎関節症などのため軟らかい食事を求めてステーションに立ち寄られる方も少なくありません。

また、こちらを利用される方の多くは、食事の問題を抱えたご本人ではなく、介護にあたるご家



族です。これから親を介護することになって、食事はどんな物を食べさせたらよいのか悩まれている方や、退院を間近に控え、自宅で病院食をどのように作ったらよいのか不安に感じているご家族の方、毎日作る介護食に負担を感じている方もメニューの参考にと来室されます。

しかし、こうした食品や食具が求められているのに対し、入手できる場所がまだまだ少ない事、また一般の方にはほとんど知られていない事を実感します。患者様へのアンケートの中で、「こういう場所ができて本当にうれしい。今まではどこで探せばよいのか分からなかった」「このような施設がもっと増えて欲しい」といった意見が多数ありました。実際、介護食品や福祉食器などはスーパーや薬局でも置いてあることは少なく、一般の方にとって、あまり身近なものとは言えません。

これまでの患者様との関わりの中で分かったことですが、本来、食品の形態によっては経口摂取が可能な方でも、介護者の手が足りないため、やむを得ず経管摂取されている方、また、現在介助により食事をされている方でも、適切な食具を使用すれば自力で食事ができる方もいらっしゃいます。こういったことから、これらの商品を取り扱う場所が増え、手軽に購入出来るようになる事を望まれている方は非常に多いと思われます。

食の支援ステーションをもっと広く皆様に知っ

て頂き、利用して頂く事により、少しでも食のお悩みを軽減するお手伝いが出来れば幸いです。私達は患者様と接することにより、こちらから情報を提供するばかりではなく、様々な介護の現状を

知ることができました。今後も食の支援ステーションを通じ、「食の支援」からより豊かな生活の支援へと繋がるよう、常に患者様と向き合っていきたいと思えます。

