

# 安全な経口摂取を支える取り組み

## [第1回]



廣島 誉子 [ひろはた・よしこ]  
老人保健施設あきつの(和歌山県)

### はじめに

今回3回のシリーズで執筆依頼を受け、安全な経口摂取を支える取り組みをテーマに、施設言語聴覚士としての取り組みをご紹介します。第1回は施設概要と当施設での食事形態についてお話しさせていただきます。

### 施設概要

当施設のある和歌山県田辺市は、和歌山県のほぼ中央部に位置し、東部と北部は紀伊山地を臨み、西南部は四国との境となる紀伊水道に面しており、南部は温泉で有名な白浜町と接しています。和歌山県南部の経済、産業の中心地として、和歌山市に次いで第2の都市となります。人口は7万9千人、高齢化率は31.3%であり、3人に1人は65歳以上となっています。

当施設のある上秋津地区は中心部を会津川が流れ、東部に高尾山(標高606m)を有する農村地帯で、山の斜面には温州みかんをはじめ、多種多様な柑橘類が栽培されている果樹農業の活発な地区です。

当施設は1992年10月に社会福祉活動に共感する21名が社会福祉法人上秋津福祉会を立ち上げ、1995年4月1日に老人保健施設あきつのを開設しました。同一敷地内ではグループホームあきつの、在宅介護支援センターあきつの、通所リハビリセンターあきつのを運営しています。

当施設は1階フロアは食堂、浴室、リハビリスペース、2階以上は入所フロアで28床、3階フロア32床、4階フロア38床の入所98床の4階建てとなっています。

### 食事形態の見直し

当施設の入所定員98名のうち、言語聴覚士が個別訓練を行っているのは30名ほどですが、摂食嚥下に関わる方が多い現状です。また個別リハビリで関わっていない方でも、食事場面の観察や食事形態の評価・調節が必要な方が多く、ほぼ毎日ミールラウンドを行い、その都度対応しています。

当施設の食事形態は、常食、刻み食、刻みあんかけ食、スムース食、ゼリー食・特別食、経管食の6段階となっています。おおむね地域病院の食事形態と合わせていますが、施設での特色としては「嚥下食ピラミッド」における嚥下食Ⅱ(ムース状)と嚥下食Ⅲ(ブレンダー)の違いを設けず、スムース食として1つにまとめている点になります。

スムース食は今年1月から新たに導入した食事形態で、導入前はミキサー食、ソフト食、みじん食の3つに分かれていたのを、1つの形態にまとめたものになります。

硬さ・付着性・凝集性の特性に着目し嚥下に配慮した形態で、UDF(ユニバーサルデザインフード)の「舌でつぶせる」区分、日本摂食嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2021「コード3」に相当します。

導入の背景としては、みじん食、ミキサー食の不均一な物性の回避が一番大きな理由です。また、みじん食は形態として存在していましたが、認知症のため舌に残る粒を嫌って吐き出されたりするため、該当者が少ない状況でした。さらにミキサー食対象の方は嚥下機能が低下しており、食思もあまりない方が多く、どうしても容量が増えてしまうミキサー食は残食も多