

# 第61回在宅ケアネット渋川/第82回摂食嚥下研究会合同 講演会レポート

[日時] 6月7日(水) 19:00~20:15

[講師] 東京大学医学部附属病院  
耳鼻咽喉科・頭頸部外科

[会場] プレヴェール渋川

摂食嚥下センター  
准教授 上羽 瑠美 先生



参加者内訳人数				
職種	会場	Web	計	
医師、歯科医師、薬剤師	8	3	11	
看護職(保健師・看護師)	8	4	12	
PT/OT/ST	8	4	12	
介護支援専門員	2	7	9	
介護職	17	0	17	
栄養士・管理栄養士	16	1	17	
歯科衛生士	4	0	4	
事務(行政含む)/その他	4	2	6	
合計人数	67	21	88	



・においを嗅ぐことができなければ、食品や飲料の「味」だけはわかりますが、「風味」はわからないということが分かります。

## Take home messages

- ① 嚥下診療を楽しむ!!
- ② 食べる楽しさを少しでも追及しませんか(におい、味ふくめ)
- ③ 分からないことを明確にし、対応策を考える
- ④ 科学的根拠のある指導・訓練方法の推奨
  - ⇒ 安全性に配慮した医療行為
  - ⇒ 危険性の予測(吸引、酸素などの準備)
  - ⇒ リハビリテーションや食事方法の選択

【講演資料より抜粋】



【出版：学研プラス】

今回は「食を楽しむための においと嚥下の知識～とろみ調整食品について実体験してみよう～」と題して上羽瑠美先生にご講演いただきました。今回の講演のポイントは2つ。食事を楽しむための「におい」と、とろみ調整食品の変化（時間経過・攪拌・食材での違い）です。先生はオンライン参加という事で会場の様子が伝わらないのが残念でしたが、とろみづけは参加者皆様が興味深々で実施しておりました。看護職・介護職の方にも身近な「とろみ」というテーマでしたが、混ぜ方による違いや時間経過による変化を実際に体験してみて新たな発見があったり、「職場で共有したい」などといった声も多く聞かれました。「シリンジ法」という方法はとても簡単に取り入れられそうで、職場の皆さんまでとろみの濃度を確認するのに利用するのも良いかもしれませんね。それから、おいしく食事するためには「においを嗅ぐ」ことができる事が大事とのこと。長年実施している摂食嚥下研究会でも「鼻掃除」という視点はあまり出てこなかったのではないかでしょうか。味わうためには「匂い」って大事なのですね。

## [参加者の感想 (一部抜粋)]

☆同じとろみ剤を使っても、とろみをつける液体の種類によってとろみのつき方が変わってくることが、実体験を通して学ぶことができた。逆に言うと「みそ汁ならこの量」というマニュアルは作れないのだと難しさを感じることができた。

☆新しく知ったことが多く、役立てることができそうです。鼻呼吸が行われなくなる事の弊害や、鼻がつまっている事で風味を感じることができない事など気付けていきたいと思いました。

☆とてもわかりやすく良かった。別のスタッフにも体験してもらいたいと思ったので、もう一度同じテーマを数年おきにしていただきたいです。

☆シリンジ法で粘度測定をするのは初めてだったので、勉強になりました。粘度測定の方法としてやりやすく、基準も分かりやすいため、今後活用していきたいと思いました。