

【連載】

老健仕事人  管理栄養士

食への思いを尊重して ～嚥下1週間パスの活用～

左：兒玉盛恵 [こだま・みつえ]

右：小川由以奈 [おがわ・ゆいな]

臼杵市医師会介護老人保健施設南山園(大分県)



はじめに

令和3年度介護報酬改定における栄養マネジメント強化加算を算定するにあたり、当園も管理栄養士2名体制へ移行し、ミールラウンド(食事観察)で知り得た情報の記録、共有によって、問題点も明確となり、早期の対応が行えるようになりました。

嚥下評価による安全な食事形態が、自らの価値観とは異なり、経口摂取を諦め、胃ろうによる経管栄養法を選択されたご利用者を経験しました。この方に対し「食」への思いを尊重した働きかけをていねいに行った結果、経口移行への支援につなげることができました。今回そのプロセスをご紹介します。

施設紹介

当園のある臼杵市^{うすき}は、大分県の東南部に位置し、国宝の臼杵石仏、武家屋敷や古民家の城下町の風景が素晴らしく、また四季折々の美しい自然や海の幸山の幸の食文化にも恵まれています。

「南山園」という名前は、年老いては南山を眺めながら心はゆったりと療養できるようにとの願いが込められている、中国六朝時代の故事と、地元臼杵^{りくちょう}の「鎮南山^{ちんなんざん}」の意を込めて命名されたものです。

当園は「輔仁^{ほじん}」(人をたすける)の施設理念のもとに、1996年6月に開設され、臼杵市医師会立コスモス病院との連携強化によって、医療と介護およびリハビリにおける質の高い心のこもった介護サービスを提供しています。定員は、入所86名、通所リハビリ40名、介護予防通所リハビリ20名、そして、訪問リハビリを備えた超強化型として現在運営しています。

業務について

臼杵市は、高齢化率約42%であり、ご利用者の平均年齢も高く、独居の方も多くいます。各種加算算定に積極的に取り組んでいます。栄養アセスメント加算の算定を機に、在宅での食事に関する聞き取りから多岐におよぶ問題点に気づきました。ご家族や担当ケアマネジャーの情報提供を参考に、簡単レシピやお惣菜の選び方、コンビニ活用法、栄養補助食品などのニーズに沿った資料提供などによって在宅栄養の改善に努めています。

経口移行への取り組みについて

89歳の男性(以下、「N氏」)は、肺炎や脱水症によって入院後、食欲低下にて栄養状態も悪く、嚥下造影検査(以下、「VF検査」)を行ったところ、誤嚥のリスクが高いとの診断から、ミキサー食の指示がありました。しかし、N氏の「食の基本的価値」ではミキサー食を食事と認められませんでした。摂取拒否もあり、その後も食欲は回復せず、N氏の選択で、胃ろう造設となりました。胃ろう管理は在宅復帰が難しく当園入所となり、入所後も何度か経口摂取を提案するも「このままでいい」とのご返答でした。

しかし、しっかりとした意思疎通も行えることから、ミールラウンド時に当日の献立や味つけなどの説明を行いました。また、カロリーガイドブックや調理本等を活用し、視覚情報によって口から食べることへの意識づけも行いました。そこから、好きな物や食べたい物をお聞きすると、「煮魚や饅頭、カステラが食べたい、ジュースも飲みたい」など、次第にN氏の食への欲求が増しました。以前の食習慣や嗜好等の聞き