

先進モデル事例レポート

- ▶ 四日市社会保険病院 **NEW**
- ▶ 医療法人社団水生会 柴田病院
- ▶ みやぎ保健企画 セントラルキッチン事業部
- ▶ 特別養護老人ホーム 潤生園

おすすめContents

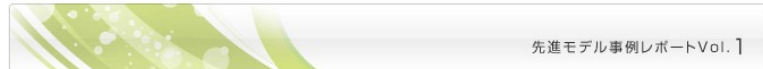
金谷節子の嚥下食の基礎知識
 嚥下食の定義から実践ノウハウまでを、分かりやすく解説

金谷節子と谷孝之のごちそう嚥下食レシピ
 おいしく、食べやすく、美しいごちそう嚥下食のレシピを特別公開!

先進モデル事例レポート
 おいしく食べやすい嚥下食を提供し、画期的な成果を挙げている先進施設を取材報告

シリーズコラム
 嚥下食に関わるさまざまな分野の専門家が最新情報を特別寄稿

なんでも相談室
 嚥下食に関わるさまざまな質問に、専門家が分かりやすく回答



先進モデル事例レポートVol. 1

**我が国で初めて嚥下食を開発・導入したパイオニア施設
 社会福祉法人小田原福祉会 特別養護老人ホーム 潤生園**



- 法人名／社会福祉法人小田原福祉会
- 所在地／神奈川県小田原市穴部377番地
TEL 0465-34-6001
- 代表者／理事長 時田 純
- 設立／昭和52年6月7日
- 施設定員／100名

「人が原点」というこころざしに根ざした、心に響く介護の実践を支える“最後まで口から食べていただく食介護”。

潤生園は、神奈川県小田原市で、訪問介護サービスから居宅介護支援サービス、地域包括支援サービスまで、幅広い福祉事業を営む社会福祉法人小田原福祉会の中核となる特別養護老人ホームです。

潤生園では、「人は人として存在するだけで尊い」との運営理念のもと、ご利用者100名に対してスタッフを63名配置するなど、ご利用者お一人おひとりの生き方を大切に全人的な介護を目指した活動を実践。「床ずれゼロ」・「脱水ゼロ」・「身体拘束ゼロ」などの成果を実現しています。

そうした潤生園のケアの中心となっているのが「食はいのち」をモットーとした食事です。摂食・嚥下機能に障害をもつご入居者にも最後まで口から食べていただきたいとの思いから、わが国で初めて嚥下食を開発。平成3年には日本栄養改善学会から「学会賞」を授与されています。

その後もさまざまな研究・努力を重ね、近年では真空調理の特性を活用した安全でおいしく、見た目も美しい嚥下食を提供。

歯学博士や歯科衛生士による口腔ケアへの積極的な取り組みとの相乗効果によって、ご利用者の健康保持や肺炎などの感染症防止に貢献しています。

潤生園では、これらのノウハウをベースに在宅高齢者の方々へ、施設と同じ食事をお届けする昼夜2食の配食サービスを365日休みなく展開。季節ごとの旬の食材をとり入れたヘルシーなお弁当は、地域のお年寄りこどもでも喜ばれています。

インタビューレポート



理事長 時田 純氏

よだれ(唾液)がヒントになって開発できた嚥下食。

脳卒中の患者さんや重度の認知症の方には、嚥下機能に障がいが発生し、命の源である食べる楽しみを失うケースが多いのですが、1980年代の半ばまではそのことへの社会的関心が薄く、対策を考えようとしても文献もほとんど存在しないというのが実情でした。

ところがある時、車椅子に座って床までよだれ(唾液)を垂らしている80歳代の男性の姿を見て、唾液と同じ性質をもつ食べ物を作ることができれば、嚥下障がいをもつ方でも口から食事を摂り、飲み込むことができるのではと、気づいたのです。

それがきっかけとなって、ミルクをゼラチンで固めた「ソフトな救命プリン」を生み出すことができました。さらに日本の伝統料理である「煮ごり」をヒントに、液体状のものをゼラチンやたんぱく質で固める方法を開発するなど、新たな工夫と改良を重ねて今日に至っています。

真空調理が食の安全確保と品質の向上・安定化に大きく寄与。

介護食や嚥下食は介護する側の栄養士や調理師が、何とか食べさせてあげたいという思いを込めて作るべきもので、決して我慢しながら食べてもらうものではないというのが、私の考えです。そのためには、栄養価が高く、おいしいことはもちろんのこと、見た目も美しいものでなくてはなりません。

しかしながら、多種多様な食材や調理方法をもつ私達日本人の食事を、いつも安定したおいしさや品質の介護食や嚥下食にして提供するのには、容易なことではありません。

そうした難題を解決する上で、大きな力を発揮するのが真空調理です。

私たちの施設では、スタッフの多大な努力によって、随分おいしい嚥下食を提供できるようになりましたが、配食サービスを含めて、より高品質な食事をより多くの地域の方々にお届けできるよう、更なる努力を重ねていきたいと考えています。

先進モデル事例レポート

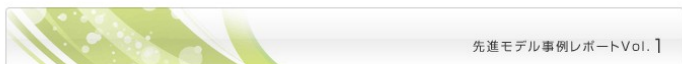
» 四日市社会保険病院 **new!**

» 医療法人社団水生会 柴田病院

» みやぎ保健企画
セントラルキッチン事業部

» 特別養護老人ホーム 潤生園

おすすめContents



インタビューレポート



管理栄養士 尾上 千鶴氏

**1食1食を、最期までおいしい食事を食べてほしいとの願いを込めて、
スタッフみんなで、一生懸命作る。**

潤生園では、約8割の方が施設内で人生の終焉を迎えられますが、亡くなる日の食事まで召し上がってくださるご入居者もたくさんいらっしゃいます。

私たちは常にそうしたことを思いを馳せながら、1日3回の食事を手を抜くことなく一生懸命作ろうとスタッフみんなで誓い合っています。

私が入職した平成4年当時は、主に寒天を使って摂食・嚥下が困難な方のための食事を作っていましたが、冷たい状態では提供できなかったり、肉や魚の脂肪分が固まって表面に膜ができるなど、決して満足のものではありませんでした。

しかし、増粘剤の改良や真空調理の導入のおかげで、少しずつお一人ひとりの嚥下機能のレベルに合わせた温かい食事を提供できるようになりました。

真空調理の効果的な導入・活用の鍵は、冷却機器の選択と容量確保。

私たちの施設が、現在のような食事サービスを提供できるようになった大きな要因として、やはり真空調理の導入があったと思います。

私たちの場合、理事長の全面的な理解とバックアップのお陰でここまで活用できるようになりましたが、最初の内は、真空調理に向かない食材や調理方法の見極めなど、試行錯誤の連続でした。

これから導入される方々には、是非とも冷却機器の選択と容量の確保にしっかりと取り組まれることをお薦めしたいと思います。厨房計画ではどうしても加熱機能の方に関心が集中しがちですが、冷却・保存機器の容量やスペースを加熱機器よりも大きくとるなど、十分な検討が必要です。

私たちが特に重視しているのが、ウォーターチラーで、真空包装された大量の食材を安定して冷却できますし、夕方に加熱した料理を投入して帰宅すれば、翌朝まで急速冷却状態を保つことができます。

これからも、配食サービスの充実強化など、新たな課題に向かって一歩一歩着実に段階を上げていきたいと思えます。

潤生園の主な厨房機器



スチームコンベクションオーブンとブラストチラー



ウォーターチラー



真空包装機



冷蔵庫

潤生園の嚥下食料理の例



なめし粥



味噌汁



サバの醤油煮(付け合せ:いんげん)



ふるふき大根



えびのチリソース(付け合せ:ブロッコリー、トマト)



炊き合わせ(鶏胸、南瓜、豚、筍、里芋、人参)



茶わん蒸し:ブロッコリーのあんかけ



漬物(サクラ大根)



デザート(オレンジのゼリー)



お正月の行事食セット