

いわきの施設に奨励賞

ペースト食コンパクト化

読売療育賞

重症心身障害児者施設で働く職員の優れた実践研究を表彰する「第20回読売療育賞」（読売光と愛の事業団主催）の奨励賞に、いわき市の「福島整肢療護園」が選ばれた。食材を細かくすり潰し、利用者が食べやすとした主菜ペースト食のコンパクト化への取り組みが評価された。



主菜のコンパクト化につながった卵豆腐を前に抱負を語る大竹さん（中央）と言語聴覚士の桑原佐和さん（右）と看護師の山内真弓さん（いわき市で）

同園では、脳性まひなど重度の障害がある患者47人が入所している。嚥下機能が低下した患者の食事には、のみ込みやすいようにとろみをつけるなどの調整が必要。細かくした食材をペースト状にするために加水が必要で、水分の量だけ食事の量が減り、誤嚥のリスクが高まってしまふ。むせる回数が増えて食事を中断し、必要な栄養の摂取不足につながる恐れもある。

昨年春から、栄養を保ったまま食事を減らすことに挑んだ。栄養補助食などを混ぜることでコンパクト化したおかげを提供するようになったが、主食だけでは十分な減量にはつながらなかった。

そこで主菜のコンパクト化に乗り出した。食材のまとまり、なめらかさなどに重点を置き、水を減らす代わりに添加する食品を選んだ。豆腐や牛乳、はんぺんは味やなめらかさが不十分で、試行錯誤を繰り返してたどり着いたのが卵豆腐、水分、卵豆腐、とろみ材、栄養調整食の添加量の調整を続けた。

べたつきが増す揚げ物については、添加内容の調整に苦労した。同じ料理を何度も試作し、添加する食品の量の微調整を続けることもあったという。1食あたりで、主菜の量を半減、全体で200g近く減量に成功したメニューもあった。

誤嚥リスクなどを評価するため、食事の介助を行う職員37人を対象に試食を行ったほか、食事中にむせることが多い入所者3人を対象に調査した。職員のアンケートでは、コンパクト化の前後で味の評価がほとんど変わらず、食量については約4分の3の職員が適切な量だと回答した。入所者の食事時間は平均で31分から25分に短縮したほか、食事中にむせることが減ったことで食事の全量摂取につながった。

栄養士の大竹里沙さん（20）は試作品を考案する栄養士、食品の形態や提供量を評価する言語聴覚士、食事を介助する看護師らで協力したことが成果につながったと強調し、「今回の取り組みを継続しつつ、他職種の方々と協力して、利用者第一で幅広く実践を進めたい」と話した。

重症障害者施設に奨励賞



施設利用者に語りかける（左から）中村さん、小川さん、斉藤さん、森谷さん

読売療育賞

重症心身障害者施設で働く職員の優れた実践研究に贈られる「第20回読売療育賞」（読売光と愛の事業団主催）の奨励賞と、横浜市旭区の横浜療育医療センターが選ばれた。4人の生活支援員が昨年から取り組んでいるのは、施設利用者がより満足して外出できる新システムの構

横浜療育医療センター

築。絵や写真を使って本人が行きたい場所を把握するとともに、過去の外出データをパソコンに整理・共有することで行き先の選択肢を広げている。

同センターの「1日外出活動」は各利用者に年1回ずつ設けられ、片道約1時間圏内の商業施設、飲食店、娯楽施設などへの訪問を職員がサポートしている。その取り組みの改善に乗り出したのが、小川彩花さん(27)、斉藤美紀さん(50)、森谷悦子さん(49)、中村優花さん(29)の4人だ。

1日外出は利用者が喜ぶ貴重な機会だが、行きたい場所を意思表示するのが難しい人が多い。行き先を選ぶのにも、車いすでの動きやすさや多目的トイレの有無、エレベーターの広さなど、事前に確認すべきポイントが多い。こうした事情から、職員の判断だけで、一度行った場所を再び選ぶことが多かったという。

実践研究では、まず本人が希

利用者の外出先データ共有

望する外出先を「みる」のる「かいもの」「たべる」などの行動別に分類。わかりやすい絵で表示し、選んでもらう形にした。

外出先のデータは、過去8年に行った場所の情報や写真をエクセル表に整理。60件余りの施設・店舗を掲載し、利用者とともにパソコンを見ながら行き先を選べる仕組みを作った。

取り組みを始めて約1年。「職員の主観で決めるのではなく、一緒に考えるシステムができて良かった」（中村さん）、「おいしい店など五感で楽しめる外出先を増やしていけそう」（森谷さん）と、手応えは上々のようだ。外出を終えた後の情報更新も利用者としていう。

ただ、模索中の取り組みでもあり、斉藤さんは「どうすれば本人の思いをもっとくみ取れるかを突き詰めた。情報を検索しやすくする改善も必要」と語る。

コロナ禍前の同センターでは泊まりがけの外出も行っており、その復活も今後の課題となっている。小川さんは「重い障害のある人たちが外出する姿を見てもらうことで、理解も広まっていけば」と願っている。

「ペースト食」測定簡単に

東部島根医療福祉センター

読売療育賞奨励賞

心身に重い障害のある子どもが入所する施設で働く職員の優れた実践研究を表彰する「第20回読売療育賞」（読売光と愛の事業団主催）の奨励賞に、松江市の「東部島根医療福祉センター」が選ばれた。食べ物をのみ込む嚥下機能が低下した子どもでも安全に食べられるよう、ペースト状の食材の硬さや粘度などを簡易に測定する装置を開発したことが評価された。

（渡部哲也）

安全に提供 装置開発



簡易型測定装置の使い方を説明する伊藤さん（左）と伊達院長（松江市）

センターには約90人が入所しており、施設内で調理した食事を提供。舌でつぶして食べることが困難な約20人には、食材をペースト状にしてひとかたまりに調理した「まとまりペースト食」を出している。

粘り気がないとむせてしまったり、逆に硬すぎるとのみ込めなかつたりするため、水分や増粘剤などを調整して、喉を通りやすい食感にする必要がある。粘りなどを測定する既存の装置は大型で数百万円程度の費用がかかり、小規模施設での導入は難しい。

このため、管理栄養士の伊藤有紀さん（52）が調理者間でのばらつきが少なくなるよう、手で使える簡易な装置が開発できないかと、2021年10月、松江高専に共同開発を持ちかけた。測定装置を持つ県産業技術センターからも助言を受けたという。

完成した測定装置は、高さ28・5センチ、幅12センチ、奥行き16センチ。食品のサンプルを載せた台座が動き、棒状の部品に2回押し当てることで硬さやかたまりやすさを

粘りの3項目を測定する。装置裏のディスプレイでそれぞれの数値が表示される。

伊藤さんは「ホウレンソウ一つにしても、下処理や調理方法で水分量は異なる。装置で測定することで、自信を持って子どもたちに安全なまとまりペースト食を提供できるようになる」と話す。

装置は試作段階で、今後、

より安価に製造できるメーカーを見つけ、市販化を目指す。

全国の病院や高齢者施設では食事の外注が増えていると、伊達院長は「毎日3回ある食事は、患者にとって大切なもの。全国の施設で役立つ」と普及に期待を込める。