

日 時：平成 30 年 8 月 11 日 9：45～15：15

場 所：松山市総合コミュニティセンター

参加人数：延べ 81 名（講演 60 名・実践研修 21 名）

### 【講義内容】

#### I 講演（9：45～11：15） 「摂食嚥下障害の基礎知識及び当院の取り組みについて」

講師：愛媛県立中央病院 リハビリテーション部

言語聴覚士 三瀬 和人先生

摂食嚥下障害の基礎として、口腔の解剖を詳しく説明していただいた。エアウエイ（空気の道）とフードウエイ（食べる道）が交差しているのは人間が言葉を持つことに大きな意味を持ったからだと理解できた。嚥下内視鏡検査（VE）と嚥下造影（VF）のメリットデメリットについてもご教授いただいた。

嚥下機能の加齢性変化については、健常者でも加齢により嚥下機能は低下し咽頭や口腔、筋肉の衰えにより様々な変化が現れる。

嚥下食に関する取組については、学会嚥下調整食分類 2013 を基本にしている。コード分類は混在するが、様々な職種と意見交換し、試食会も行い検討してきた。安定したおかゆを作成することが目標であり、スチコンとソフティアUを使用することで改善された。見た目の美しさがやはり大切であると実感した。



#### II 講演（11：15～12：45）「摂食嚥下リハビリテーション学会 学会分類 2013 に即した主食の提供方法」

講師：ニュートリー株式会社 山 智成先生

嚥下調整食とは、形態的側面を飲み込みやすい形態に調整する必要があり、同じ 5 分粥でも時間がたつと形状が変わることを理解した。

スチコンとソフティアUを使用することで改善された。（時短、QOLアップ、コスト削減など）嚥下調整食は栄養価を確保する必要がある。コンクを使用することで、量はそのままでカロリー、たんぱく質、ビタミン・ミネラルがアップできる。食事として見た目、味がよくなり楽しみとなることは、栄養士として重要なことであると感じた。



#### III 実践研修（13：45～15：15）「摂食・嚥下に関するグループワークについて」

講師：愛媛大学医学部附属病院栄養部 管理栄養士

永井祥子先生

症例討議を行うことにより、他の施設の様子や状況を把握することができ有意義なグループワークであった。また、実際の提供される食事の試食を行うこともでき、見たことのない商品に興味を持つことができた。摂食・嚥下用の食事であるが、食育が重要であることを実感した。

