

きょうと福祉倶楽部だより 6月号

食べることは生きること

人が生きてゆくには食べる必要があります。

しかし、障がいを持つと食べることができなくなって、鼻にチューブをいれたり、高カロリーの点滴を入れるとか、お腹に穴を開け、「胃ろう」を造設し、身体に栄養を送り込むことも考えなければなりません。

どの方法も家族、当事者にとっては嬉しくない選択です。

それは介護の手間が増えるだけでなく、味覚を楽しむ喜びもなくしてしまうのですから慎重に導入の判断が必要ではないでしょうか？

とはいえ、誤嚥のリスクもあり口から食べていただくことは冒険だともいえます。次善の策を見つけ出すには、医師、歯科医師、ST(言語聴覚療法士)歯科衛生士などとも十分な検討が必要だと思います。その際に「何ができるのか」、具体的に使えるようなものをひとつひとつ検証してみたいかがでしょうか？

わたしたちが現場で試行してみたものをご紹介します。

★らくらくゴックン

これは九州の大野さんが開発した介護用食器です。家族が管に縛られることは避けたいという一心で開発されました。発売から数十年のロングセラーです。

これは、口に食物を入れたときに空気を一緒に含まないような工夫がなされています。写真はおかゆやミキサー食用ですが、水用も発売されています。



★とろみ剤

様々な企業が商品化しています。しかし商品の選択によってはエンシュアリキッドなど乳製品にはとろみがつきにくいものもあります。最近ではビール、コーラなどの炭酸飲料にとろみがつくものも販売されています。

★カプサイシンフィルム (カプフィルム)

唐辛子のピリツとした刺激が嚥下反射を誘発することに着目した商品です。

その他にも食べやすく加工された食品が多数出ています。

驚いたのは嚥下困難な方を対象にした「おかき」まであるのですよ。QRコードから代表的な商品提供の会社のホームページをご紹介します。



山田養蜂場
YAMADA BEE FARM
公式ショップ



有限会社 おとくに福祉研究所

きょうと福祉倶楽部

〒617-0824

長岡京市天神 4 丁目 7-12 ハイツ東台 101 号

TEL 075-958-2560

FAX 075-957-2808

E-mail info@fukushi-club.com

きょうと福祉倶楽部ホームページ

