

第26回「すなっく(ˆoˆ)」WG レジユメ

【開催概要】

- ・ 開催日時：1月12日（金）19時30分から
- ・ 開催場所：ふれあい歯科ごとうにて
- ・ 参加メンバー：登世子先生、後藤さん、板垣先生、志垣先生、ヘルシーフード福田さん、高瀬
- ・ 付帯資料：

【主な議題】

第1回 kaigo すなっくの開催に向けて、企画や内容の協議

- ・ 開催概要
 - ・ 主な内容、手配
 - ・ 想定費用、スケジュール
 - ・ その他連絡、参考
- （詳しくは次ページ以降へ）

【次回予定】

- ・ 運営スタッフでの事前打ち合わせ（模擬テスト）
 - ー 日時 2月2日（金）19時半から
 - ー 場所 ふれあいごとう歯科にて
- ・ kaigo すなっくの開催（本番トライアル）
 - ー 日時 2月9日（金）19時から/20時から（2部制）
 - ー 場所 ふれあいごとう歯科にて

◆今回のすなっく企画について、自由にディスカッション

現状の訪問介護など、ヘルパーの状況をヒアリングした結果から、今回のすなっく企画の対象は、ヘルパーに限定せずに開催する

〈現状のヘルパーの状況〉

- ・ヘルパーの訪問は、45分のサービス提供時間で、かんたん、手早く調理する流れが中心
 - ・また家族が同居の世帯には生活支援での調理していない
 - ・市販の調理済み食品やお弁当、配食などを使って、時間と費用を抑えている
 - ・ヘルパー全般としても、食材から調理しているケースは少なく、調理しているのは、摂食・嚥下に配慮、病態向けの栄養管理する方、その他の要因で要望するケースなど
- そのため、現場のヘルパーにも嚥下やトロミ剤などで困っていない様子で、
嚥下やトロミ剤に必要性や課題があるのに、顕在化していない

課題としては、病院や施設でトロミ材を使う必要だった人が、在宅へ戻って、
トロミ材を使っていないのは、こういった意識レベルの低さがある
(健康状態が良くなってトロミ材を使わなくなったケースもあり)

そのため、今回のすなっく企画を、ヘルパーや事業者を介して、利用者・家族など、
一般の方に、必要な情報や体験を提供していく方針が良い

- ーたんぱく質が足りない時に、ちょっと1品たすとよい食品
- ー加齢に伴う食機能の低下（摂食、嚥下）
- ートロミ材の役割や使い方
- ー食べにくい、飲み込みにくい方への食事の提供方法
- ー誤嚥のリスクや対処

〈その他 参考〉

- ・子供の障害児でも嚥下、誤嚥の課題があるが、この場合は母親が積極的に情報を調べてトロミ材を使うなど、きちんと対処している傾向がある
- ・医療機関での誤嚥・評価にジレンマがあり、食べられるかどうか評価してしまうと本来であれば食支援の介入で食べられる人までも、リスクを考えて禁食などの判断をしてしまうケースがある

◆今回のすなっく企画の開催概要

これらを踏まえた、次回のすなっく企画は次のように開催する
(まずは自分達で小規模のトライアルで開催)

- ・対象は、一般市民、専門職のだれでも可
 - －このすなっく企画やテーマに興味がある方であればOK

- ・日時は2月9日(金)の午後7時から9時
 - －7時からの回と8時からの回で2部制
 - －7時からの回に来た人が8時以降に残っていてもOK

- ・場所はふれあいごとう歯科
 - －いつも打ち合わせをしているスペースがメインのラウンジになり、
 - －入りきらない場合や時間調整する場合は、受付などのスペースも活用

- ・人数規模は参加者10～15名前後
 - －参加者は2部制で、各回7～8名想定
 - －運営スタッフはすなっくメンバーの5～6名想定

- ・テーマは嚙下とトロミ材
 - －誰にでも飲み込みづらいことを気してもらい、納得・実感できる情報や体験
 - －飲み込みづらくなるメカニズムや、とろみの必要性などを簡単な話題として盛り込む
 - －自由に飲食しながら話せる、相談できるフリートークも想定

- ・参加費用は一人500円
 - －最低限の実費にかかる金額を回収する

- ・集客・告知は新食研を中心に、直接呼びかけ
 - －初回トライアルで自分達で行う小規模のものなので、知り合いのヘルパーや利用者さん・ご家族などへ声かけ

◆すなっく企画で提供するメニュー

メニューはお通しとアラカルト、ドリンクに分けて、次ページのような内容を想定
《参考情報：摂食嚥下のプロセス5期》

<http://www.masuchi-dc.com/contents/12column/38.html>

■お通しメニュー

- 1品目：「クラッカー＋水」と「クラッカー＋トロミ付きの水」の違い
 - －摂食嚥下のプロセスの口腔期にあたり、咀嚼により口腔内にばらけた食物を舌でまとめて食塊形成したり、咽頭に送り込みを対比する
- 2品目：「ごま＋水」と「ごま＋トロミ付きの水」の違い
 - －参加者が水のかわりに希望されれば、アルコール飲料でも良い
 - －参加者自身に、とろみをつけてもらって、実食してもらう
 - －10分時間を置いてから、再度、混ぜて拡販するのもあり
 - －摂食嚥下のプロセスの咽頭期にあたり、物を飲み込む時の「ごっくん」という反射を対比する
- 3品目：「カステラ＋水」と「カステラ＋牛乳」の違い
 - －高齢者が良い食べるお菓子で、実は嚥下に注意のものを選定
 - －なるべくパサパサのカステラを用意して、のどに送る際に、水と牛乳では、油との相性で飲み込みやすさを対比する
 - －水と油は元来混ざらないが、牛乳だと乳化・増粘する働きがある

■アラカルトメニュー

今回のすなっく企画に協力してもらう企業の商品を中心に、テーマに合わせたものを用意して、自由に注文・試食・評価してもらう

－カタログなどの紹介もOK

想定品目：EN 大塚製薬「あいーと」

－おかず商品に人気の献立を、川脇さんへ依頼する)

想定品目：ヘルシーフード「ごはん商品」

－摂食嚥下に配慮されたものを、福田さんにて手配する

想定品目：ニュートリー「デザート商品」

－摂食嚥下に配慮されたものを、國井さんにて手配する

■ドリンクメニュー

- ・アルコールではビール、ワイン、日本酒 or 焼酎を、近場のお店で手配する
(普段、よくある飲み物を選定)
 - ・ノンアルコールでは、ウーロン茶、オレンジジュースを、近場のお店で手配する
(とろみをつけると味の感じ方が変わる、とろみが付きにくいものを選定)
- ドリンク類とお菓子類は、登世子先生と後藤さんで手配する

◆その他連絡、参考

その他に関連するものの手配

- ・食器類（紙皿、コップ、割りばし、ナプキン、スプーン）→高瀬が手配する
- ・ゴミ袋類（買物袋を流用して手配する）→登世子先生と後藤さんで手配する
- ・テーブルウェア（テーブルクロスやランチョンマットなど）→板垣先生で手配する
- ・音声や画像関連（BGM やライティング、静止画と動画の撮影）→板垣先生で手配する
- ・案内・告知物（チラシ、看板、お品書きなど）→これから分担して手配する

その他、他の kaigo スナックとの連携や著作権

《参考情報：他の kaigo スナック》

<http://sgpj.career-tasu.jp/contents/detail/id=224>

今回の元ネタになった、中央区の三鷹の kaigo スナックの代表者には、新宿での開催の旨を連絡済み

同じような目的・取組なので、先方からの受け入れられて、今後の連携などの協力可能性もあり

ただし著作権の関係で「kaigo スナック」の名称を使うことは費用発生してしまうので、「kaigo すなっく」のように、表記を変えて開催してほしい