

—「とろみ」の適切な指導に向けて—

1. とろみの調節やとろみ調整食品に関する 医療従事者の現状

1 東京大学医学部 耳鼻咽喉科

2 東京大学医学部附属病院 看護部

【はじめに】

- 加齢，神経筋疾患や術後などによる摂食嚥下障害に対して，食事指導を行う場面が増えてきている.
- 摂食嚥下機能を考慮し，とろみ調整食品を適切に使用することが，患者の水分栄養管理及び安全管理面から重要である.
- とろみ調整食品の添加量や添加する液体により，とろみの付き方が異なることを経験することから，「とろみ」や「とろみ調整食品」に関する患者指導が困難ではないかと推測される.
- 本発表では，一般的に「とろみ剤」や「増粘剤」と言われているものを「とろみ調整食品」と用語を統一して用いた.

【目的】

- 本検討は、医師・看護師の“とろみ指導の現状”，“とろみに対する意識”や“とろみに関する知識の程度”などを把握することで，今後改善すべき点や対応策を探り，適切な患者指導に繋げることを目的とした．

【対象・方法】

- 当院耳鼻咽喉科医師22名(経験年数3～20年), 耳鼻咽喉科病棟看護師23名(経験年数1～22年)を対象とした.
- 患者指導に関する事項, とろみ調整食品の種類や溶解量・静置時間など“とろみの付き方”や特性に関する事項を質問紙にて調査した.
- さらに, 医師と看護師間でとろみに関する知識や患者指導状況などを比較検討した.

① パンフレット導入前、とろみをつけるように指示が出て、とろみのつけ方で困ったことはありましたか？
1 ない 2 時々困った 3 困った

♪ 2、3を選択した方は、具体的にどのようなことが困りましたか？

()

② 適切なとろみの粘性は、嚥下の状態によって異なることを知っていましたか？
1 よく知っていた 2 ある程度知っていた 3 あまり知らなかった 4 全く知らなかった

③ とろみ調整食品に第一世代から第三世代まで種類があることを知っていましたか？
1 よく知っていた 2 ある程度知っていた 3 あまり知らなかった 4 全く知らなかった

④ とろみ調整食品は、飲料によって適切なとろみがつくまでのつき方が異なることを知っていましたか？
1 よく知っていた 2 ある程度知っていた 3 あまり知らなかった 4 全く知らなかった

⑤ とろみ調整食品は、飲料によって適切なとろみがつくために溶かさ量が異なることを知っていましたか？
1 よく知っていた 2 ある程度知っていた 3 あまり知らなかった 4 全く知らなかった

⑥ とろみ調整食品は、飲料によってとろみがつくためにかかる時間が異なることを知っていましたか？
1 よく知っていた 2 ある程度知っていた 3 あまり知らなかった 4 全く知らなかった

⑦ とろみ調整食品の種類によって、適切なとろみがつくために溶かさ量が異なることを知っていましたか？
(ここで示す種類とは、トロメリンEX、トロメイクなどの種類のことです)
1 よく知っていた 2 ある程度知っていた 3 あまり知らなかった 4 全く知らなかった

⑧ とろみ調整食品の種類によって、適切なとろみがつくまでにかかる時間が異なることを知っていましたか？
1 よく知っていた 2 ある程度知っていた 3 あまり知らなかった 4 全く知らなかった

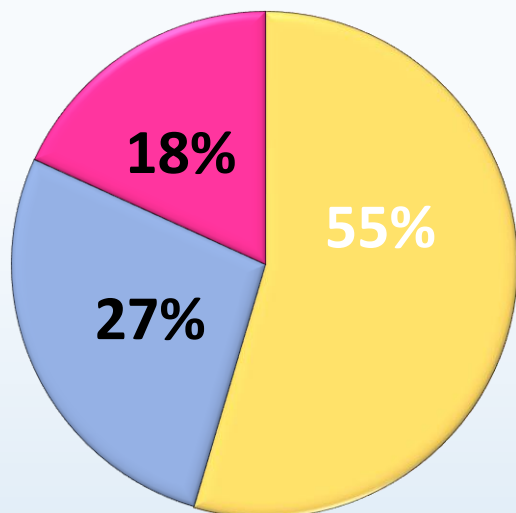
⑨ 2013年に日本摂食嚥下リハビリテーション学会において、とろみの粘性により「とろみの3段階」が規定されたことを知っていましたか？
1 よく知っていた 2 ある程度知っていた 3 あまり知らなかった 4 全く知らなかった

【結果】

1. とろみを付ける指示を出す際、または指示を受けて「とろみ」に関して困ったことがありますか？

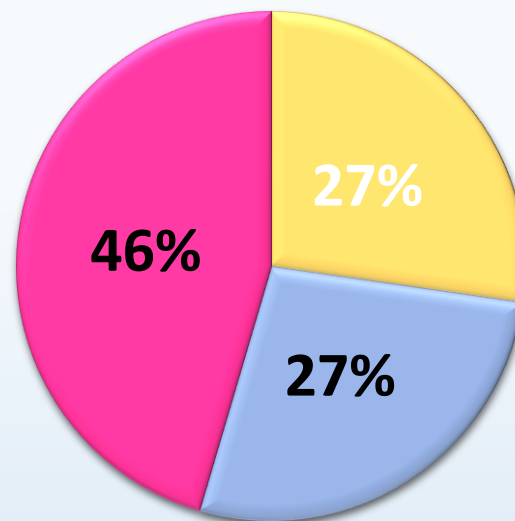
医師

n 22



看護師

n 22(未回答1名を除外)

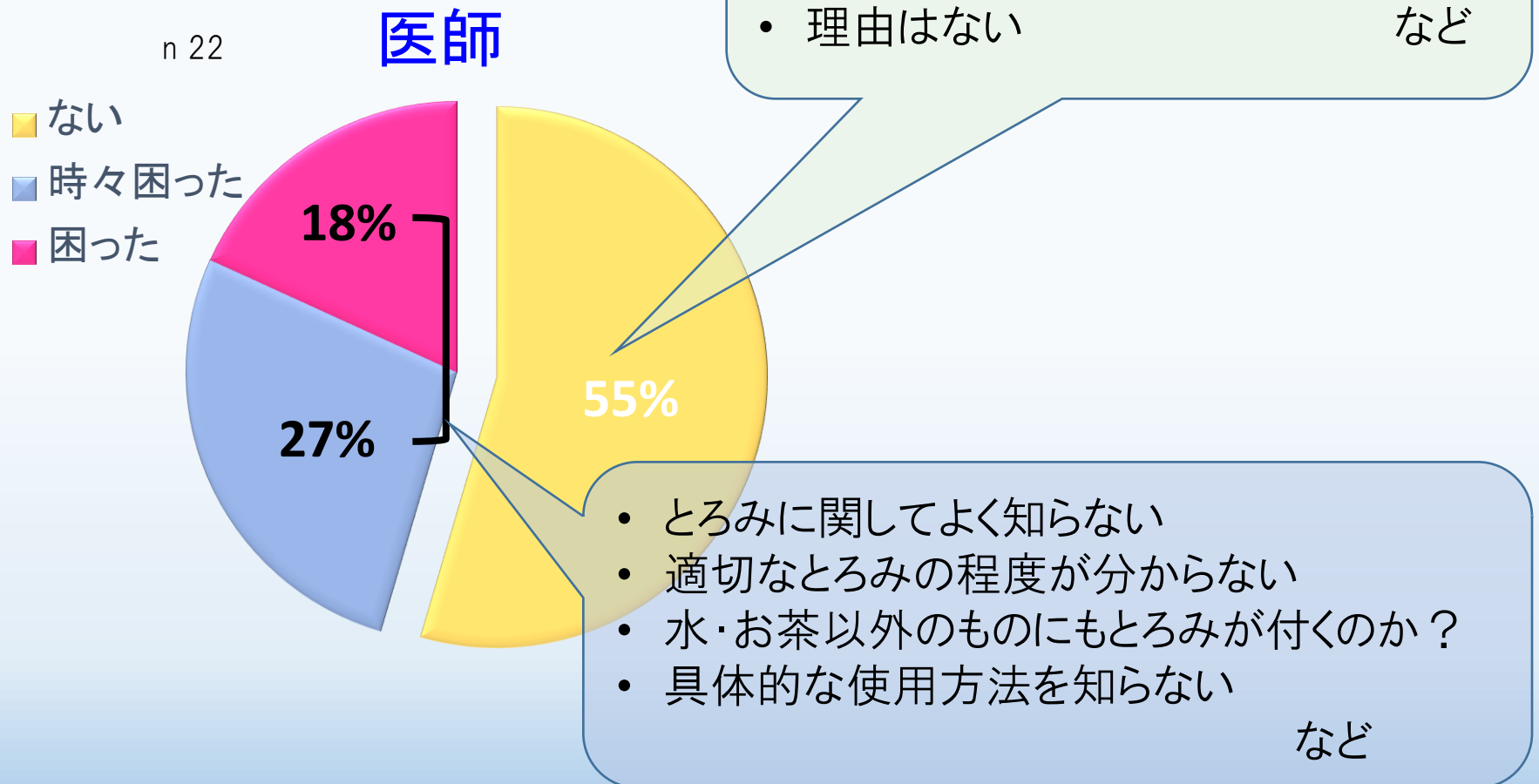


■ ない

■ 時々困った

■ 困った

選択した理由



選択した理由

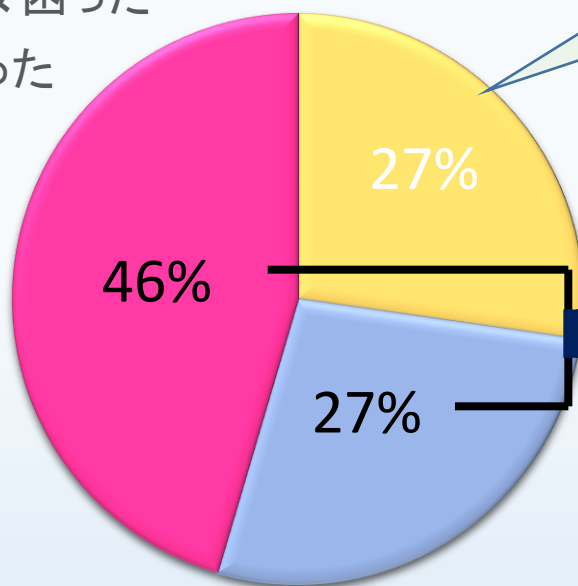
n 22

■ ない

■ 時々困った

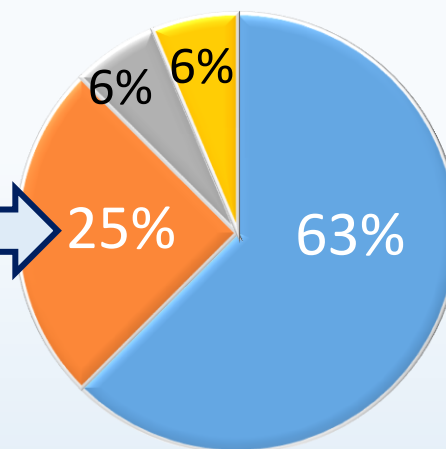
■ 困った

看護師



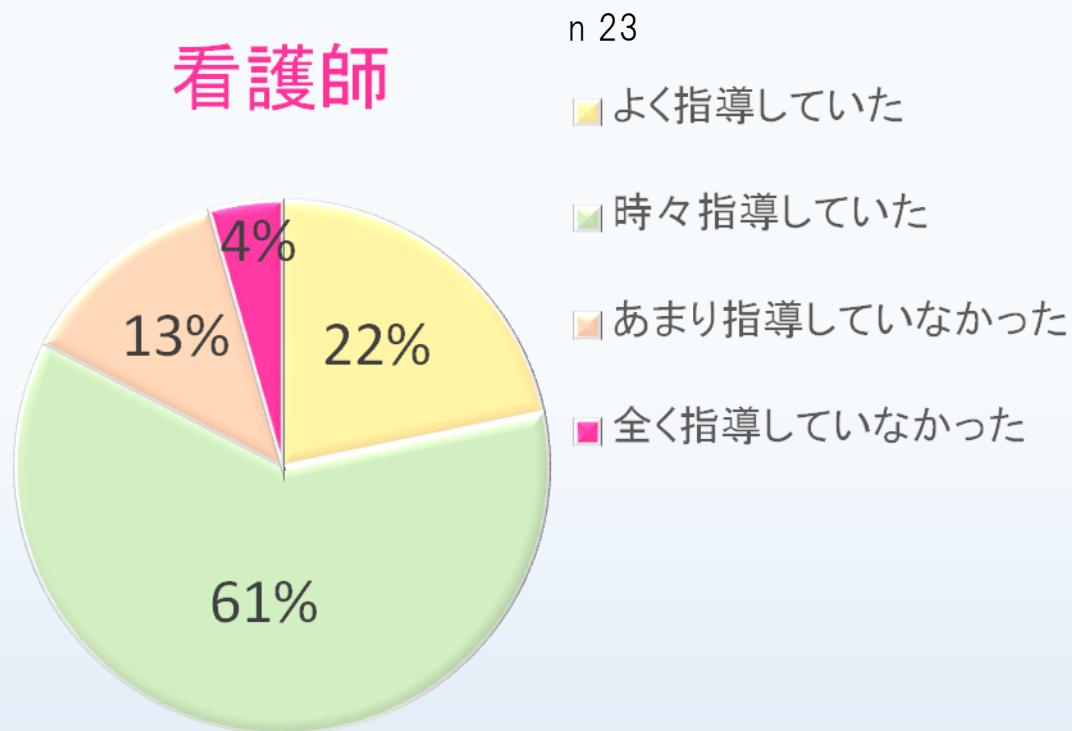
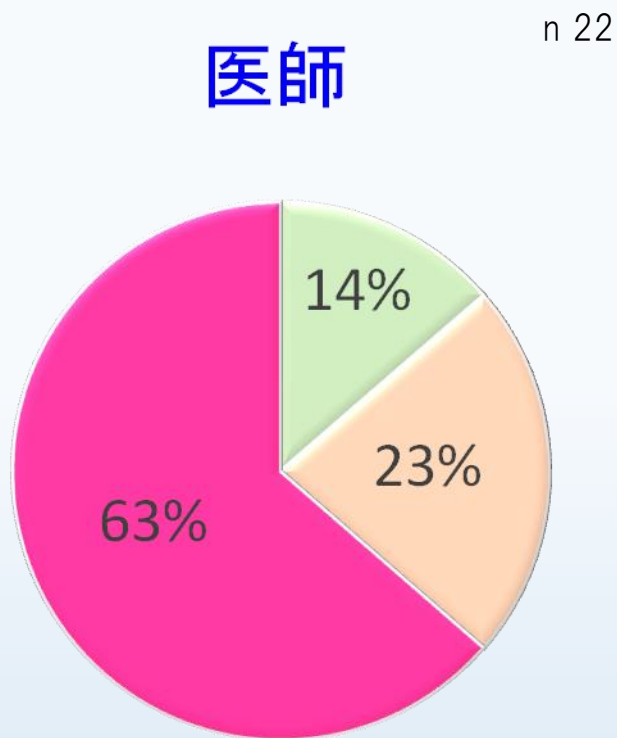
- とろみに関する指導経験がない
- 他の人と同じようにしていた

など

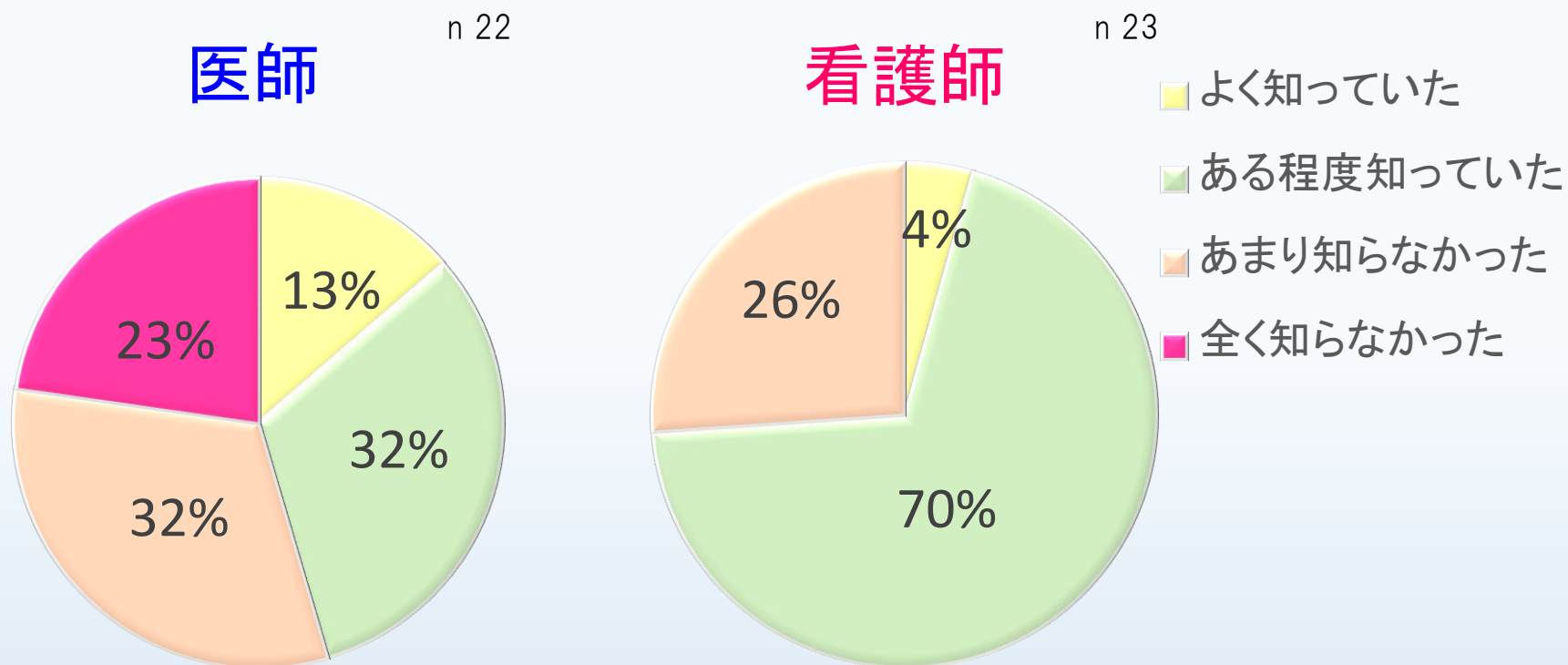


- とろみの程度 (粘性・量)
- 医師の指示に関する内容
- 患者の拒否
- 未回答

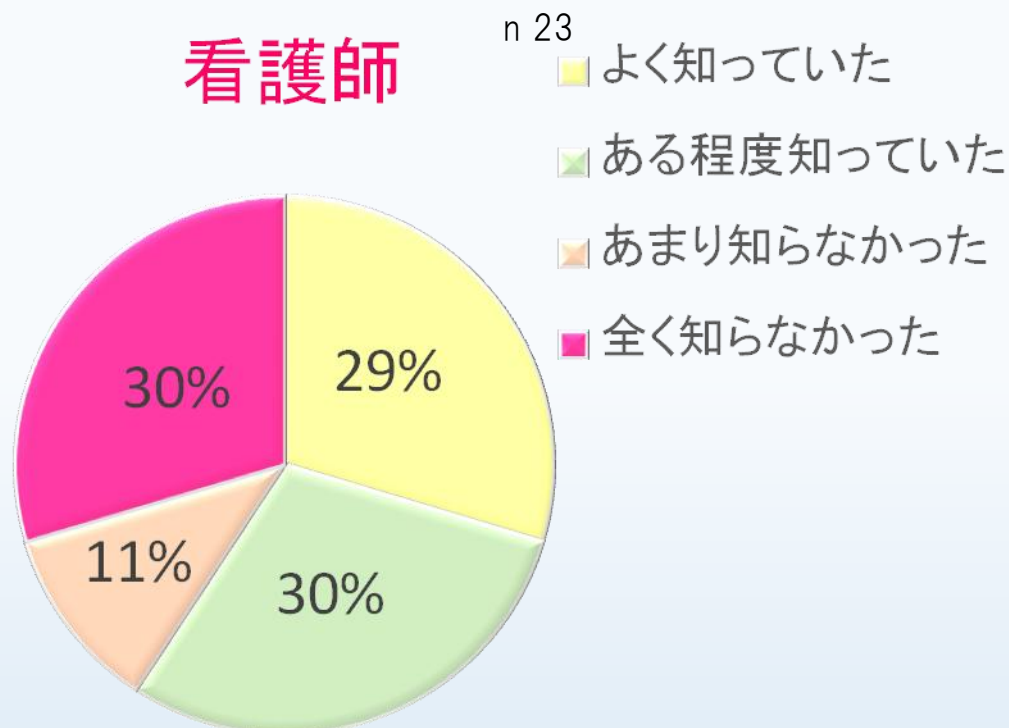
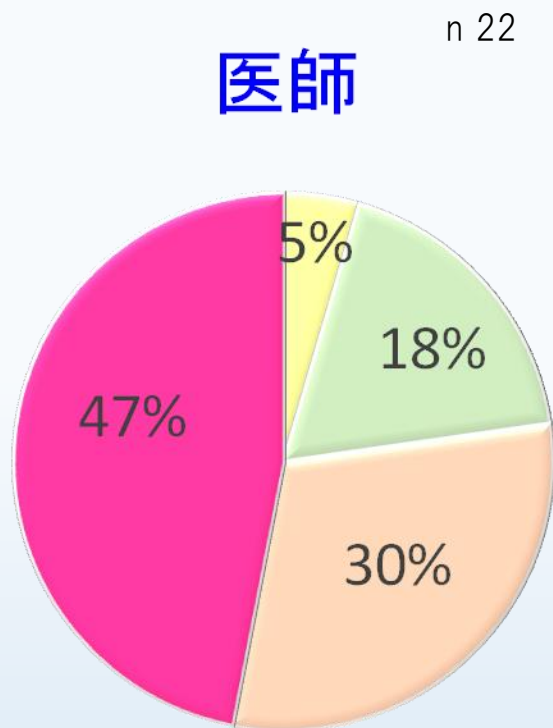
2. とろみに関して患者指導をしていましたか？



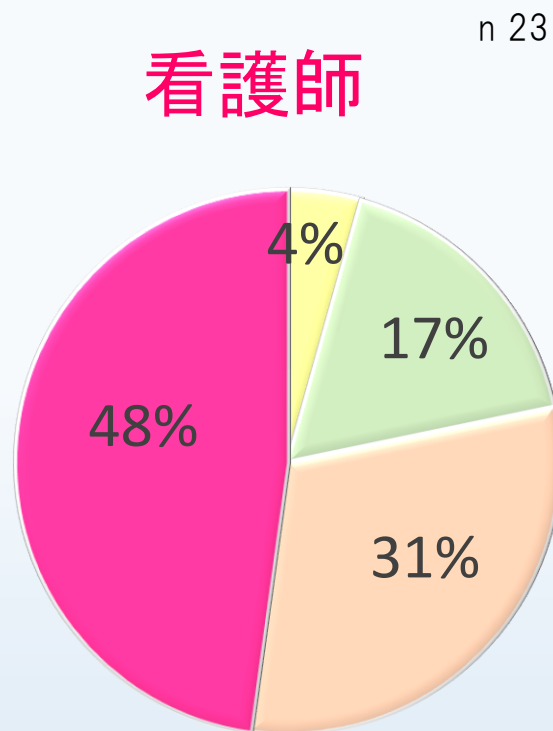
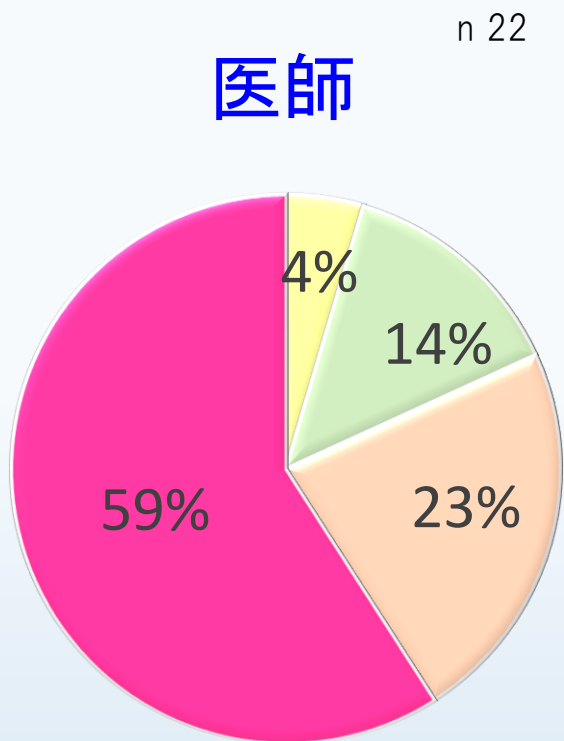
3. 適切なとろみの程度は，嚥下の状態によって異なることを知っていましたか？



4. とろみ調整食品は、飲料によって適切なとろみが付くための溶解量/時間/とろみの付き方が異なることを知っていましたか？



5. とろみ調整食品に第一世代から第三世代まで種類があることを知っていましたか？

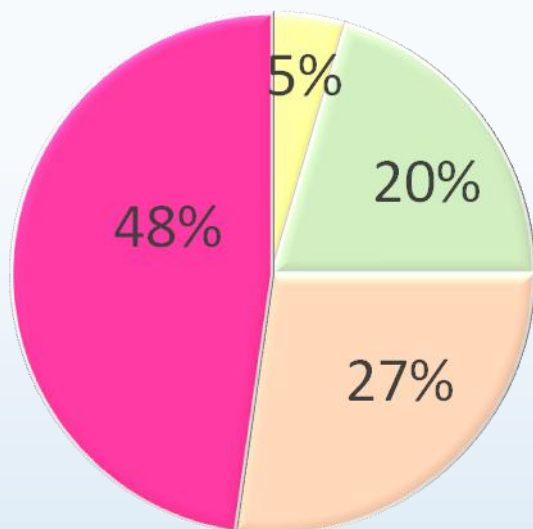


- よく知っていた
- ある程度知っていた
- あまり知らなかった
- 全く知らなかった

6. とろみ調整食品の種類によって、適切なとろみが付くための溶解量/時間が異なることを知っていましたか？

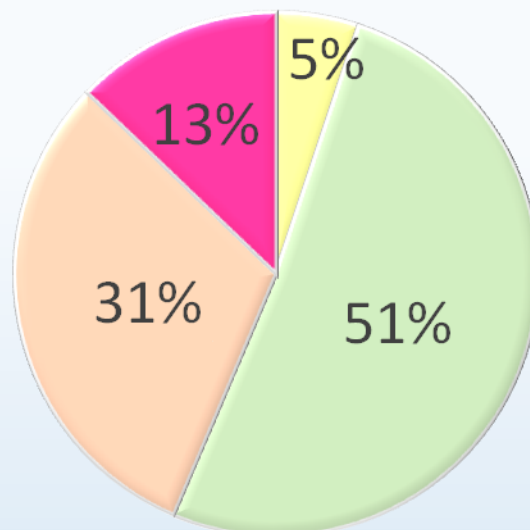
n 22

医師



n 23

看護師

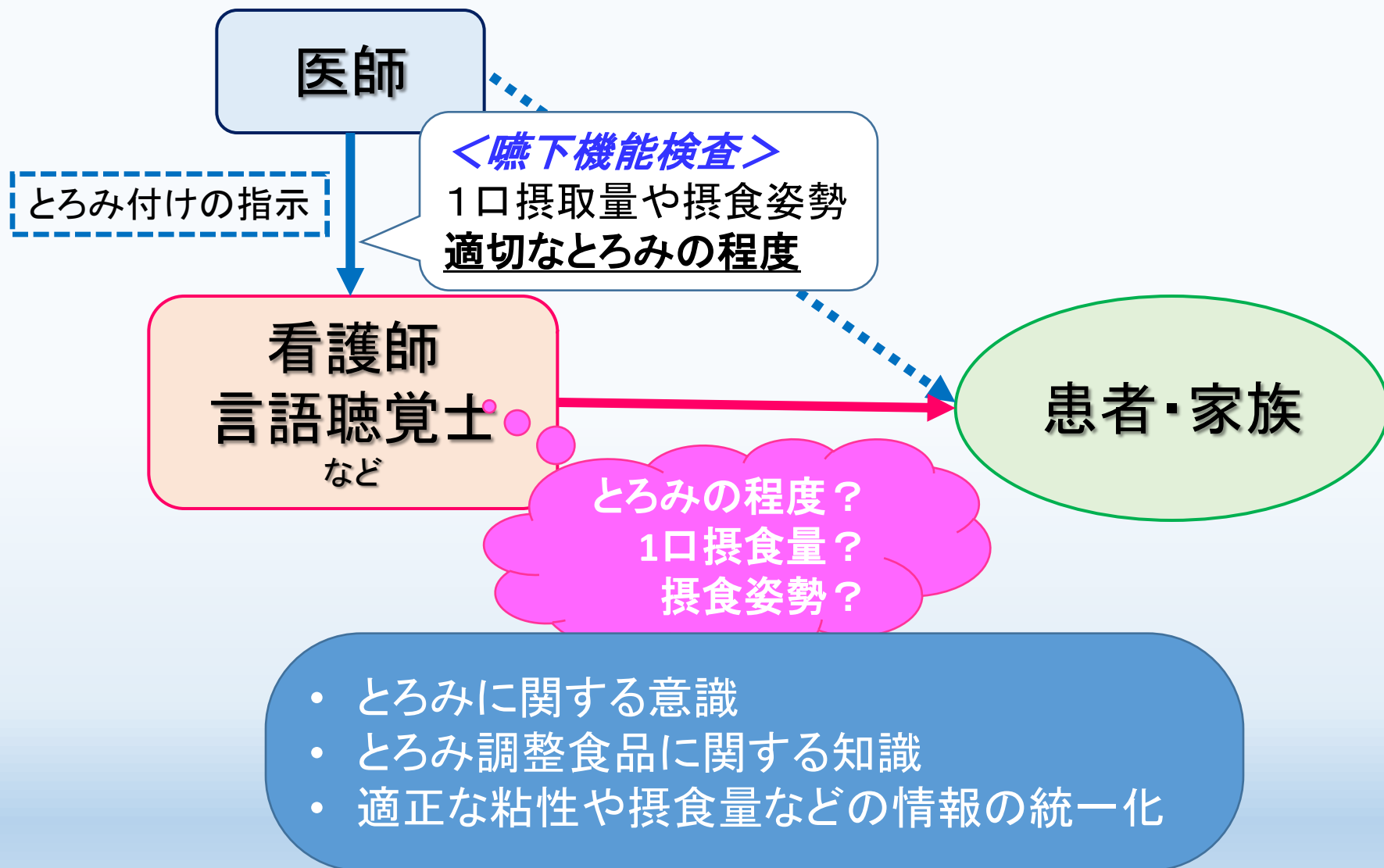


- よく知っていた
- ある程度知っていた
- あまり知らなかった
- 全く知らなかった

【結果まとめ】

- 患者に直接関わる看護師は、とろみの程度や医師の指示の曖昧さなど、実際に直面する疑問を抱えていた.
- 医師はとろみの指導にあまり関与せず、とろみに関する知識が少ないことが明らかになった.
- 医師・看護師ともに、とろみ調整食品の分類や特徴に関する知識が少なかった.

【考察】 現状の問題点と対策



【考察】とろみ調整食品の種類と特徴

	特徴	製品名
第一世代	・デンプンを主材料 ・必要添加量が多い ・素早く粘度がつく ・加熱で容易に糊化するが、時間の経過とともに固くなる ・唾液中アミラーゼにより、分解が生じ粘度が急激に低下	トロメリン [®] 顆粒 エンガード [®] ムースアップ [®]
第二世代	・グァーガムを主材料 ・少ない添加量でよい ・安定するまで時間を要する ・口腔中や咽頭通過時の「ベタつき」が増す ・低粘度でべたつくが、高粘度でまとまりやすい	ハイトロミール [®] トロミアップエース [®] スルーソフトS [®]
第三世代	・キサンタンガムを主材料 ・温度や酵素にかかわらずトロミが安定しやすい ・第二世代より、添加後粘度が安定するまでの時間が短い ・べたつきがすくない	トロメイクSP [®] トロメリンEX [®] トロミパーフェクト [®]
流動食用	・カラギーナンを主材料 ・タンパク質と混和することでゲル状になる性質 ・酸にやや弱く、カルシウムが存在すると急激に固くなり脆さを増す ・べたつきがすくない	つるりんこ流動食用 [®] ペグメリン [®] トロミパーフェクトEN [®]

【まとめ】

- 嚥下障害患者に“とろみの指導”を行う際には、医療従事者はとろみ調整食品の特性をよく理解しておく必要がある。
- 医師は嚥下機能検査の際には患者それぞれの適正な粘性を評価し、医療従事者間で情報共有し、患者指導に役立てることが望ましい。
- 今後、とろみ調整食品の特性に関して検証し、多くの医療従事者に発信したいと考えている。

謝辞

本研究にご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。
(敬称略)

東京大学リハビリテーション部 医師
言語聴覚士

東京大学医学部附属病院看護部