発表④【固定概念からの脱却！】

法人名：社会福祉法人　百陽会
事業所名：アルクオーレ岡崎戸崎
サービス種別：特定施設入居者生活介護

はじめに

毎日繰り返しの日々のなか、業務に追われていると、小さな気付きがあっても、ついつい後回しになり、それが当たり前になって、疑問なく過ぎさって、いつしか思い出されなくなっていた。介護技術等は最初に教えられた事に固執しまい、そこから変える事はなかなか難しいものであり、さまざまな外部研修をうける事で、新しい情報が入り、今までの流れを考えさせられる事となった。

介護に正解はないといわれているなかで、当たり前のように行われている業務にも、疑問に思ったらその事を追求する事は、利用者様のためになる事だと研修を受けることで再認識した。

実際に目で見えて、利用者様のためになる事であり、実践も容易に行えるのではないだろうかと考え**『嚥下食』**に焦点を当ててみた。

第一章（刻み食廃止）　・気付きのきっかけ

常食

施設として用意されている食事形態は、常食→刻み食→ソフト食→ペースト食がある。

外部研修により嚥下障害者への対応として、刻み食が危険である事を一人の職員が知り、変えなければならないと思うが、**『刻み食って危険だよ』**と口で言っても、職員からは、病院でも刻み食を提供されており、**『え～！病院から送られてくるサマリーにも、刻みって書いてあるから刻みで大丈夫なんじゃないの』**と言う職員の気持ちが強く、何がどうして危険なのかが理解してもらえず、職員の意識を変える事の難しさを感じた。

刻み食

そこで、刻み食の危険性を実感してもらう為に、会議の時に刻み食を職員で実食し、少しでも嚥下障害を知ってもうため、唇を抑え疑似的に嚥下障害を作り、お菓子の柿ピーを試しに食べてもらうと、口の中で食塊形成が難しくなり、とても食べづらいことを実感してもらえた。

職員の理解も得ることができ、刻み食を廃止しソフト食に切り替えをした。しかし、ソフト食は食材をフードミキサーにかけ攪拌し、再形成しているために、もともとどんなおかずなのか原型がなく、味も混ざっているために、正直何を食べているのかわからない状態であり、食事というよりも、安全優先で見た目も悪く、栄養を補給しているだけに感じた。

ソフト食

安全は確保したが、食事という楽しみを犠牲にしてはいないだろうかと言う疑問が残ったが、ソフト食に切り替えた事により新たな気付きがあった。それがトロミだった！

第二章（トロミ）　・職員からの気付き

お粥ペースト

水分でむせる場合にトロミ剤を入れるが、むせたらトロミと言う固定概念が先行してしまい、おかゆのペーストにもトロミ剤を入れていた。利用者様の食べている姿がおいしそうに見えない事や、**『これ、おいしくない！糊みたい』**の一言で**『はっ！』**と気付かされ、職員内でどうしたらいいのかと話し合った。**『普通に食べれているから大丈夫と思っていたけど、何と**

なく飲み込みにくそうな気がするんだけど』と、現場職員から疑問の声が出始め、でんぷん質の粘りと、さらにトロミの粘りで、ネバネバの物を作ってしまっていた。その結果嚥下の際に粘りが強く、飲み込みしにくいものを提供し、誤嚥の危険性を高めてしまっていた事に気付けた。

利用者様の事を思っての行動でもあったとしても、そこには危険が存在していることに気付けた。知識の無さでトロミ剤を入れる事だけにとどまっていたが、一人ひとりが何かよい方法がないかと考え、お互いに知識を出し合うことにより、一人では気付かなかった事も、みんなで考えると思わぬ意見が出てくる事を知った。

一般的に嚥下食として常食→ソフト食→ゼリー食と状態によって変化させるが、ゼリーは冷たい物と言うイメージがあり、温かいゼリーは存在しないと思い込んでいた。しかし、嚥下に関する研修を受けた時に、温かい物でもゼリー食として提供ができる事を知る。それがお粥ゼリーだった。

定例会議

研修から帰りさっそく作り方を調べ、酵素等を取り寄せて、職員みんなでお粥ゼリーやトロミ剤を入れたお粥を試食し、ゼリーとトロミ剤の違いが判り、みんなが飲み込みしやすい事を理解でき、『これなら大丈夫だよ！』・『さっそく試そうよ！』と声が上がったので、さっそく対象者を絞り込み実践する事となった。実際に提供をすると、利用者様も『おいしい・おいしい』と絶賛し完食されたのを見て、同じものを食べるにしても、見た目からもおいしく安全に食べていただきたいと更に職員が思うようになった。

第三章（軟食への変更）　・利用者様のために

ソフト食を提供するときに、職員ですら『この食事は何だろう？何の食事を食べてもらっているのだろう？』と悩みながらも、常食は確かに無理かもしれないが、常食に近いものを提供したいと言う思いが強まり、何かないだろうかと考え始める。

お粥ゼリー

奥歯が無くても咀嚼していたり、軽い麻痺によるものや、経年による嚥下障害でも、歯茎や舌でつぶせるような『軟食』と言われている、『やわらかい物であれば食べられるのでは？』との気持ちもあり、食事形態を見直そうとしたが、施設ではそのような軟食の提供の経験も無く、さらにそのような食事の作り方の知識もない。知識がないからあきらめるのではなく、まずは市販の歯茎や舌でつぶせる食事を代用し、その間に各部署、他施設との連携や、色々調べ試作をし、来年度には施設と

して軟食の提供ができるように試行錯誤をしていきたい。

最終章（結果・結論）　・固定概念からの脱却

今回は食事に関する事の気付きで、リスクの高い刻み食から見直し、お粥ゼリーへの移行、やわらかい食事『軟食』への取り組み、施設で働く職員の意識改革でしたが、現場では些細なものから大きなものの気付きや疑問があり、毎日の繰り返しの日々の中でも、少しでも『あれ？おかしいな』・『なんで？』・『もっとこうしたらいいのに』・『こんな事は出来ないのかな？』などの意見をもっともっと掘り出し、声に出していかなければ、古い考え、間違った知識、浅くあいまいな知識の固定概念からの脱却は難しいと感じた。

自分たちの気付きだけでなく、医療面での気付き・ご家族様や職員の身内などの、第三者によるさまざまな気付きもあり、医務・事務・厨房と部署が分かれているので、お互いに違った視点から見て、意見を出し合い、研修や勉強会にも積極的に参加し、常に新しい情報や技術を取り入れ実践していき、古い考えや習慣による固定概念をなくして、これからも利用者様にとって安心・安全な施設であり、我が法人のクレドにある【すべての人々に、自分の家族同様な愛のある対応を】実践する施設であり続けます。