

胃ろうから口へリハビリ

広島県呉市の鹿島和昭さん(77)は2015年6月、おなかに穴を開けて管を通す胃ろうをつくった。同年3月に骨折し入院したが、その間、病院食を嫌ってほとんど食べなかった。同市の老人保健施設「成寿園」に5月に移った時には体重が20kg減り、体力がなくなっていた。

妻の裕子さん(72)は「ずっと胃ろうから栄養を入れる延命治療になるのでは」と不安だった」と話す。そこで長女(45)がインターネッで体力回復後に胃ろうを外せるかどうか調べた。

その結果、同市の藤本歯科クリニックが胃ろうを外すための摂食嚥下リハビリをしていることを知り、成寿園施設長で医師の榊知果夫さんに相談。施設と歯科クリニックが連携し、回復に取り組みすることになった。食べる動きは、舌や喉な

どが調和し、食道側に食べ物を送り込んでいる。食べずにいると口の中がうまく動かなくなり、リハビリが必要になる。

歯科は、口の中の清掃や入れ歯の調整で高齢者と関わる機会が多く、食事に関する本人や家族の声に配慮、リハビリを始める施設が増えている。同クリニック院長の藤本文彦さんは「病院でリハビリの経験がある看護師を雇うなど体制充実が努めている」と話す。

<メモ> 摂食嚥下関連医療資源マップ <http://www.swallowing.link/>



藤本さん(左)のリハビリで胃ろうを外せた鹿島さん(広島県呉市の成寿園で)

藤本さんが初めて和昭さんを診察した日は、胃ろうによる栄養摂取を始めて7日目。ベッドから体を起こして食べる姿勢を取れるだけの体力が戻っていた。食道側に誤って入らないように、頭を下げた姿勢を取らせると、お茶のゼリーを飲むことができた。

連日、クリニックの看護師と歯科衛生士、施設職員らが、口の中を氷で刺激して喉の動きをよくするアイスマッサージや息を吐き出す呼吸訓練などを行った。

和昭さんは着実に回復した。9月には3食とも食べられるようになった。

なり、11月に胃ろうを外した。元氣を取り戻した和昭さんは「一生懸命にやってくれた」と笑った。

「胃ろうの高齢者の約7割が再び食べられる可能性がある。しかし多くの人がリハビリを知らずにいる」。高齢者の歯科医療に詳しい東京医科歯科大准教授の戸原玄さんは警鐘を鳴らす。

戸原さんらのグループは昨年、リハビリを行っている医療機関を検索できる「摂食嚥下関連医療資源マップ」をネットで公開した。15年12月時点の掲載数は1073施設で、歯科医院が半数以上。研究グループでは医療機関の新規登録を受け付けている。

戸原さんは「リハビリを行っている近くの医療機関に相談してみしてほしい」と話している。

連載「医療ルネサンス」は、月曜日から金曜日の週5回の掲載です

(181kcal・塩分0.0g/1個)

● イチゴ大福



餅で包んだイチゴが透けてきれい。餅は熱い状態で触るので注意を。

【材料 8 個分】イチゴ 8 個 / こしあん(市販) 240g / 切り餅 300g / 砂糖 30g / 片栗粉 適量

【作り方】①イチゴはぬれ布巾で表面を軽く拭き、へたを除く②あんは 8 等分し、丸く広げる。あんのでイチゴを先端が少し出るように包む③餅は小さく切って耐熱ボウルに入れ、水 80cc を

足し、ラップをして電子レンジ(500W)に 5 分かける④熱いうちに、木べらなどで手早く練り、なめらかになったら砂糖を 2 回に分けて加え、さらに混ぜる⑤パットなどに片栗粉で打ち粉をし、④の餅をひとかたまりにして入れる。片栗粉をまぶしながら、8 等分にちぎる⑥生地片片栗粉を薄くまぶして、手で素早く丸くのばし、②に上からかぶせ、生地を引っ張りながら包む。イチゴの底の部分で、生地をつまんで留める。残りも同様にする。

企業選びは待遇重視

4人に尋ねた。就職先を選ぶ際に「職場の雰囲気が良い」「仕事内容が充実している」が重視された。

くらし 家庭

50代の女性。同居する80代後半の義母が認知症で物忘れが激しく、相手をしていると感じてしまっています。

救い義母

感覚がずれているため季節外れの野菜の苗を買ってくださるよう毎日のように要求し、説明しても理解してもらえません。すべてがこの調子です。元々、気は強かったのですが、間違いを決めるのが、お母さん

てお母さん