

「訪問介護員を対象とした嚥下調整食実践セミナーの効果」

嚥下調整食実践セミナー実行委員会

○田辺のぶか 岡村未来 川田知子 福永麻美 田中光恵 中村奈保美 東祐子
上領直子 野崎あけみ

【背景・目的】

近年の高齢化の進展に伴い、高齢者の摂食嚥下障害による低栄養が重要な問題となっている。これを受け、山口県長寿社会課より、高齢者の低栄養防止を担う在宅支援スタッフ育成事業の委託を受けた。在宅支援スタッフ（主に訪問介護員）に摂食嚥下障害についての正しい知識と嚥下調整食の調理技術を習得していただくことを目的に、講演と調理実習を併せた研修会を実施した。本研修会が、在宅支援スタッフの育成に寄与できるかを検討した。

【方法】

令和5年度から令和6年度にかけて、山口県の3地域（東部・中部・西部）で在宅支援スタッフを対象に全6回の研修会を開催した。山口県栄養士会が研修会開催要項を作成し、訪問介護員協会および山口県栄養士会のウェブサイトで参加者を募集した。参加者は、訪問介護員53名、管理栄養士17名、その他12名の計82名であった。

申し込み時、嚥下調整食の認知度に関する事前アンケートを行った。研修会では、まず摂食嚥下リハビリテーション学会認定士および在宅訪問管理栄養士の資格を持つ講師による、摂食嚥下の基礎知識に関する講義を行い、その後、管理栄養士により嚥下調整食の調理実習を行った。研修会終了後、講義および調理実習に関して事後アンケートを実施した。

【結果】

事前アンケートの結果より、訪問介護員の87%が「嚥下調整食を知っている」と回答した。一方で、その内68%が嚥下調整食を調理した経験がなかった。「研修で学びたいこと」については、嚥下調整食の作り方、調理上の注意点、嚥下調整食として利用できる市販食品が7割、簡単に作れる嚥下調整食レシピが9割を占めた。これらの意見を踏まえて研修会を行った。

事後アンケートの結果より、講義内容に関しては95%が「分かりやすい」、時間については97%が「丁度よい」と回答した。自由記述として、嚥下の仕組みなど実際の映像を見ることができ、分かりやすく勉強になった、嚥下障害のレベルによって調理方法が異なることが分かったなどの意見があった。調理実習に関しては70%が「分かりやすい」、活用できるメニューの有無については94%が「あった」と回答した。自由記述として、市販食品・レトルト食品を利用することで、手軽で時短にもなりそう、手軽に美味しく栄養も摂れる献立を学べて楽しかった、さまざまな形態のものを食べ比べすることができて勉強になったなどの意見が多く寄せられた。

【考察】

訪問介護員の多くが嚥下調整食についての知識を持っていたものの、実際に調理した経験は少ないことがわかった。そのため、今回のような研修会を開催することは意義があると考えられた。講義内容や調理実習が分かりやすく、実践に役立つと多くの参加者が評価しており、研修会が嚥下調整食の知識と技術の向上に寄与していることが確認できた。

今後は、さらに参加者のニーズに応えられるよう、研修会の内容をより充実させたカリキュラムを構築することが必要である。また、そのためには、研修会の経験を現場で活かしていただき、現場での経験をフィードバック・集積していくことも重要と考える。

【結語】

今後もこうした研修会を通じて、より多くの在宅支援スタッフへ嚥下調整食に関する知識と技術を啓蒙、習得していただくことで、高齢者の嚥下障害による低栄養リスクを低減し、QOL（生活の質）の向上に貢献したい。