

第37回 口腔機能って何だろう？

＝「認知症の方」の食事「困りごと」と対処法について＝

(その12)

北九州在宅医療・介護塾
塾長 久保 哲郎

先月に引き続いて「食事で困っていること」をテーマにして、その対応策についてご紹介します。

Q-2：食べ物が口に入っても嚙まなかったり、口に入れた食べ物を出しりしてしまいます。

●認知機能が落ちてくると、微妙な味が分からなくなったり、食べ物であるということが分かりにくくなったりします。このような場合は、食べ物であるということ分かるように、工夫をしてみてもうどうでしょうか？

先ず、調理法の工夫としては、メリハリのある味（甘い、辛いなどハッキリした味）、冷たい方が美味しく食べることができる料理には、キッチンと冷やして提供してみてもうどうでしょうか？

そして、見た目の工夫も必要です。

例えば、白ご飯であれば、白い色が映えるように色の濃い食器にすると良いでしょう。

また、魚などは、予めほぐして提供するのではなく、尾頭つきや切り身のままや、ご本人の目の前で身をほぐしたりするなど、魚として認識できるようにしてあげることも必要です。

1品の料理の中に軟らかい食感のものと硬い食感のものがあるなど、均でない異なる食感が混在している場合には、石が混ざっていると錯覚し、吐き出してしまうことがあります。このような場合の対応策として、1品の料理を全て同じ食感になるよう調理に工夫されてみるにはどうでしょうか？

口から食べる幸せを実現する支援技術具体例(その3)

1. 選択食を自分で選んでもらう。飲み物・食べ物・フルーツを3種類くらい持って来てその中から1つを選んでもらう。食べられたら労いの声をかける。
2. 愛護的に介護し、視覚情報を提供、手を添えて自力摂取を図る。サンドウィッチ、ハンバーガーなど摂食用具を用いなくてもよいものを提供してみる。間食にやわらか煎餅やあられとお茶、ケーキとコーヒーなどを出してみる。
3. つゆの香りがよいうどん、そば、ラーメンなどの麺類を提供する。
4. 医師や家族と相談して、嗜好に応じてアルコール類をセットにする(ビール、ワイン、日本酒、焼酎など)。
5. 身体活動、社会的交流を高める。

(口から食べる幸せをサポートする包括的スキル 小山珠美)より