

事業報告

報告者：医療法人若葉会 柿生記念病院 近藤優里香、本橋 翔太

日時：2019年6月8日（土）10：00～16：15

場所：川崎市総合自治会館

内容：第2回研修会（テーマ：実践に役立つ栄養管理のポイント）

「検査値の読み方と栄養改善のポイント」 川崎市多摩病院 栄養部 副部長 宮下 実 氏

「サルコペニアとリハビリ栄養」 株式会社大塚製薬工場 学術部 情報担当 奥山 淳祥 氏

「口から食べる希望を支援する」 森田病院 認定 言語聴覚士 宮下 剛 氏

「誤嚥性肺炎の再発、機能低下を防ぐ取り組み」

海老名総合病院 院長補佐 歯科口腔外科 部長NST室長 石井 良昌 氏

情報交換・その他

2019年6月8日、川崎市総合自治会館で行われた第2回研修会（実践に役立つ栄養管理のポイント）に参加しました。

まず、川崎市立多摩病院栄養部の宮下実先生から検査値の読み方と栄養改善ポイントについてお話し頂きました。各疾患における具体的な検査項目と診断基準、関連する栄養素、食事療法の基本を細かく解説して頂き、疾患別の栄養管理を再確認できました。非常に分かりやすく、また新たな情報も吸収することが出来ました。



株式会社大塚製薬学術部の奥山淳祥さんのランチョンセミナーでは、サルコペニアとリハビリについてエビデンスを基に、低栄養状態で行うリハビリが高齢者の体に及ぼす影響をお話し頂いたことで、時にリハビリがマイナスに働くことがあると知れたのは新しい学びでした。高齢者の低栄養とそれに伴うサルコペニアをリハビリと適切な栄養管理、ONS（栄養剤を補助的に少しずつ摂取すること）の活用によって防ぐというものでした。BCAA（分岐鎖アミノ酸）の一つであるロイシンのタンパク質合成に関わる効果やONS摂取の量・濃度・回数・タイミング等について豊富なデータと共に示していただき、リハビリと栄養について知識を深めることが出来ました。



次に、森田病院言語聴覚士の宮下剛先生から口から食べる希望を支援するというテーマでお話し頂きました。食事形態と食べる能力は常にイコールか？様々な視点から再度患者様の食事内容を考えるべきだと感じました。食べる希望に対し、ICF（国際生活機能分類）や倫理4分割を用いて障害をどのように取り除くか、具体的な考え方も非常に参考になりました。

最後は、誤嚥性肺炎の再発、機能低下を防ぐ取り組みについて海老名総合病院歯科口腔外科の石井良昌先生からお話し頂きました。歯科口腔外科の視点から誤嚥性肺炎とオーラルフレイルについて解説をいただきました。口から食べることの重要性を改めて考え、そのためには食べる力の維持と食べられる口作りのサポートが必要なのだと学び



ました。実際の嚥下造影、嚥下内視鏡の動画を多く交えてお話しいただき、咀嚼・嚥下するまでの過程でどこに問題があるとどんなリスクがあるのか、外見だけでは分からない体内での変化などがとても理解しやすかったです。また、口腔機能が生命予後にも大きく関わると聞き、改めて可能な限り経口摂取の継続を支援できるようにしたいと思いました。

今回の研修で、各専門分野が食べられる能力の判断、食べられる口を維持・改善する、食べられる食事内容を考える、安全に食べられる環境を整える等、連携し役割を担っていく事でよりよい栄養管理を行うことができ、その先の健康寿命の延長へ繋がるのだと感じました。

また、全体を通して感じたことは、多職種で連携して患者を診ることの重要性です。栄養士として栄養の分野だけでなく広い視野を持って、患者を取り巻く様々な分野の知識を深めていきたいと考えています。また地域連携という意味でも実りのある参加になったと思います。