

事例発表 「“やわらか食”へのチャレンジ ～特別養護老人ホームでの取り組み～」

講師 社会福祉法人 南海福祉事業会
特別養護老人ホーム フィオーレ南海 管理栄養士 岩本 恵美氏



当施設は大阪南部に位置し、60名の入所者を抱える特別養護老人ホームです。（平均介護度4.13、平均年齢86.7歳）

「一人ひとり利用者の食べ続けることを大切にす」という思いから、1日3食を全てその場で献立選択していただき、温かい状態での配膳を行うようにしております。

6年前、当時の極刻み食は気道に入りやすいため誤嚥のリスクも大きく、またペースト食もねばねば食感がどれも同じで、食材が何か分からないという問題を抱えていました。利用者が胃瘻造設して帰ってきたのを機会に、やわらか食の試行錯誤が始まります。①圧力鍋使用②ミキサー・カッターですりつぶす③増粘剤、ゲル化剤の使用④業者製品の購入。しかし施設職員からは、ペースト食を固めただけ、美味しくないと、口の中にねばねばが残る、などと酷評でした。安全なやわらか食（舌でつぶせる硬さ・食

塊・のどごし・衛生面など）、美味しいやわらか食（色彩・季節感・盛付・食材の食感）を目指し、委託会社へ協力依頼して、とろみ剤からゲル化剤に変更しました。すると①むせが減少②見た目の向上③味の向上④とろみ剤に比べ低価格という結果が得られました。

見た目と食感にこだわり続け、魚やナスは皮をのせる、魚や肉は繊維を少し残す、芋類は裏ごししてからゲル化剤とあわせる、成形はもとの形（普通食）に合わせるなどして提供。施設職員にも理解してもらうために、名称を募集し「やわ楽（やわらぎ）」に決定。とろみ剤は施設内では4年前から使用していません。

やわ楽を提供し続けた結果、食事時間の短縮、むせの軽減、経口移行に向けての計画が立てやすくなり、職員の声かけも増え、何より利用者の笑顔がふえました。

これからも、一人ひとりが安全に美味しく食べ続けることを、今まで以上に支援させていただきたいと思います。

（文責 地活 平木美樹）