

ケアの視点で行う！

# 摂食嚥下リハビリテーション



野原 幹司

大阪大学大学院歯学研究科 顎口腔機能治療学教室

# 脳卒中モデル (約130万人)

急性期

回復期

(リハビリテーション)

維持期

**維持期, 慢性期の充実がポイント!**

**維持期, 慢性期は長い!**

**「嚥下障害」は治ってから退院ではない!**

# 増えつつある認知症

2011年 国立社会保障・人口問題研究所

2010年 約268万人

**2012年 約462万人**

2020年 約327万人

2030年 約334万人

# 摂食嚥下治療の現状

病院 充実傾向

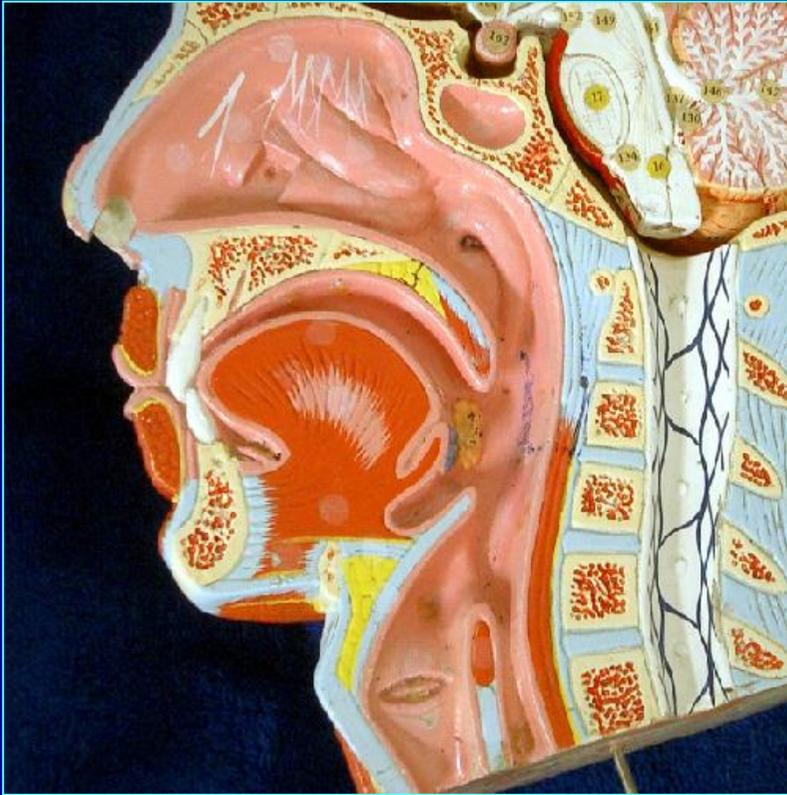
施設 未整備

在宅 未整備

キユア から ケア へ

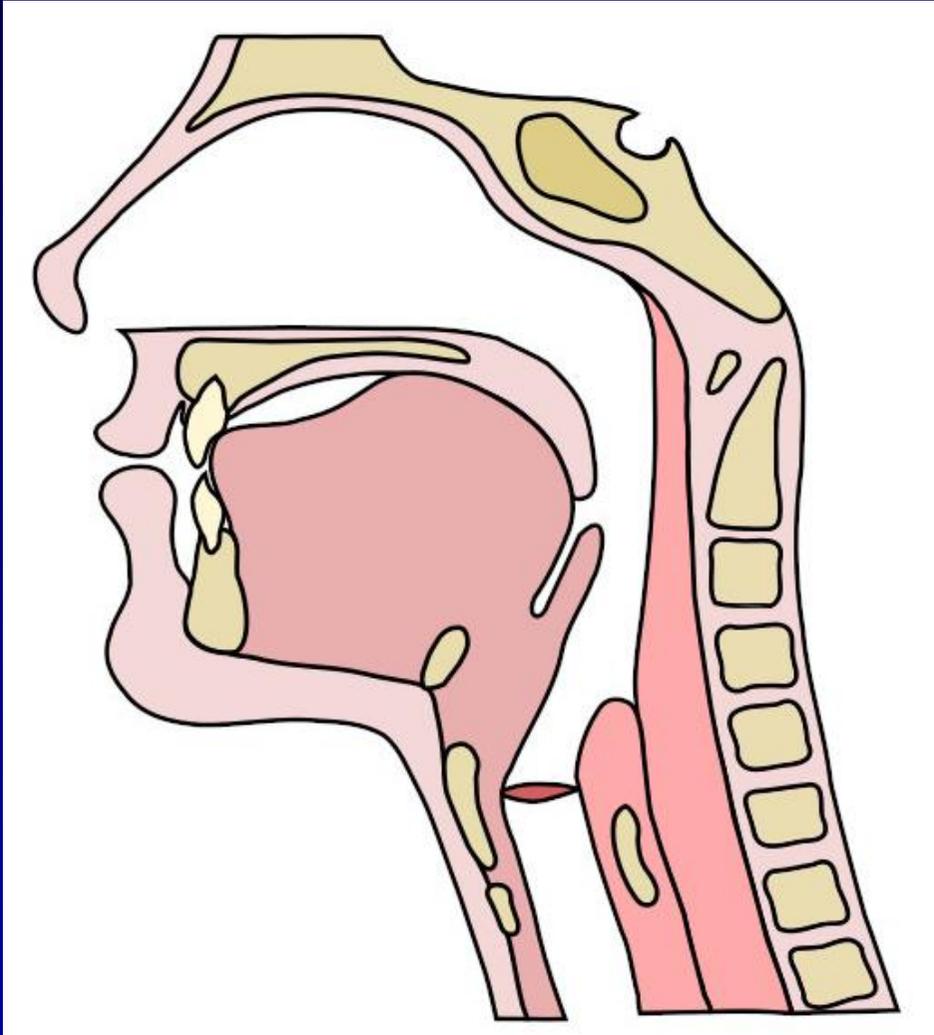
訓練 から 支援 へ

# 嚥下の5期



- |          |        |
|----------|--------|
| I. 先行期   | 食物の認知  |
| II. 準備期  | 食塊の形成  |
| III. 口腔期 | 咽頭への抽送 |
| IV. 咽頭期  | 食道への抽送 |
| V. 食道期   | 胃への抽送  |

# I. 先行期(認知期)



食べ物を口に入れるまで

Point

- ⚡ 意識レベル, 理解度
- ⚡ 五感(聴覚, 視覚, 嗅覚, 味覚, 触覚)
- ⚡ 嗜好, 食欲
- ⚡ 上肢
- ⚡ 口唇

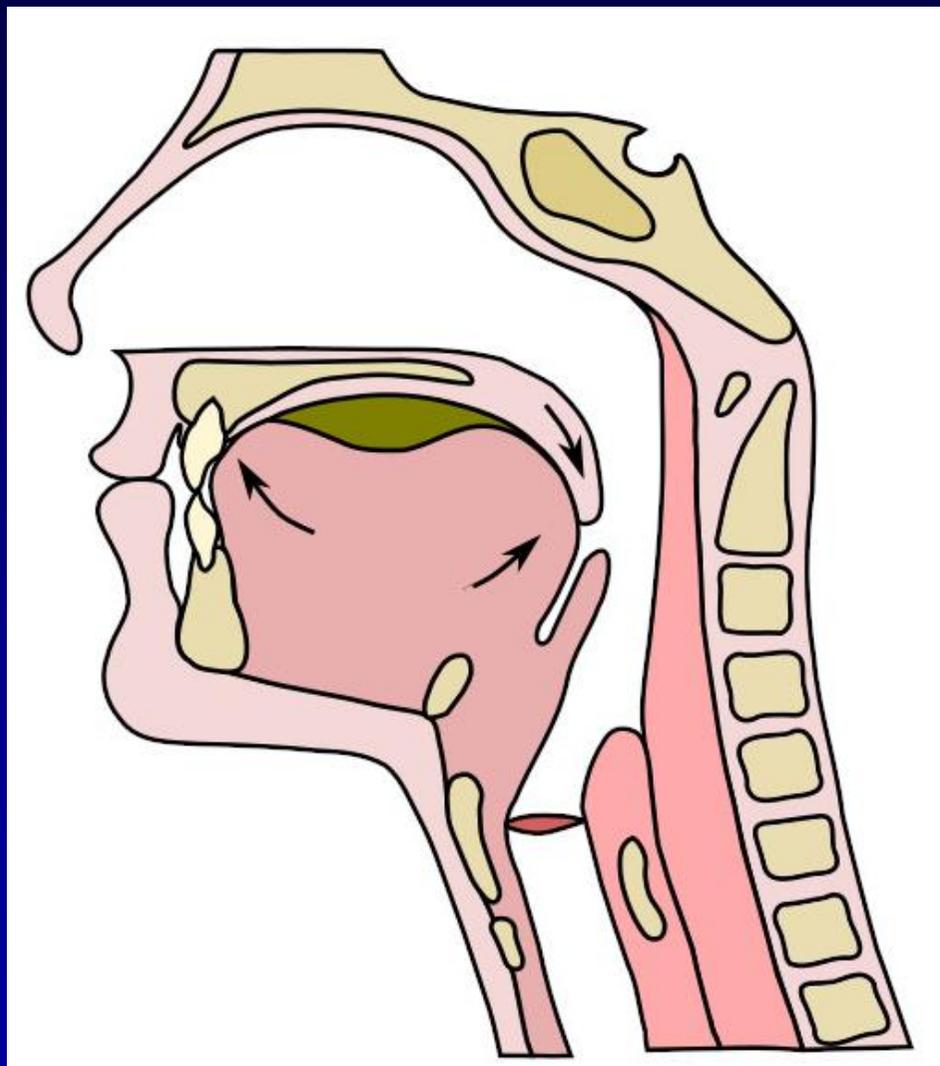
# 先行期

---





## II. 準備期



食塊を形成する

Point

- ⚡ 口唇・頬
- ⚡ 舌
- ⚡ 歯
- ⚡ 口蓋
- ⚡ 咀嚼筋
- ⚡ 唾液腺

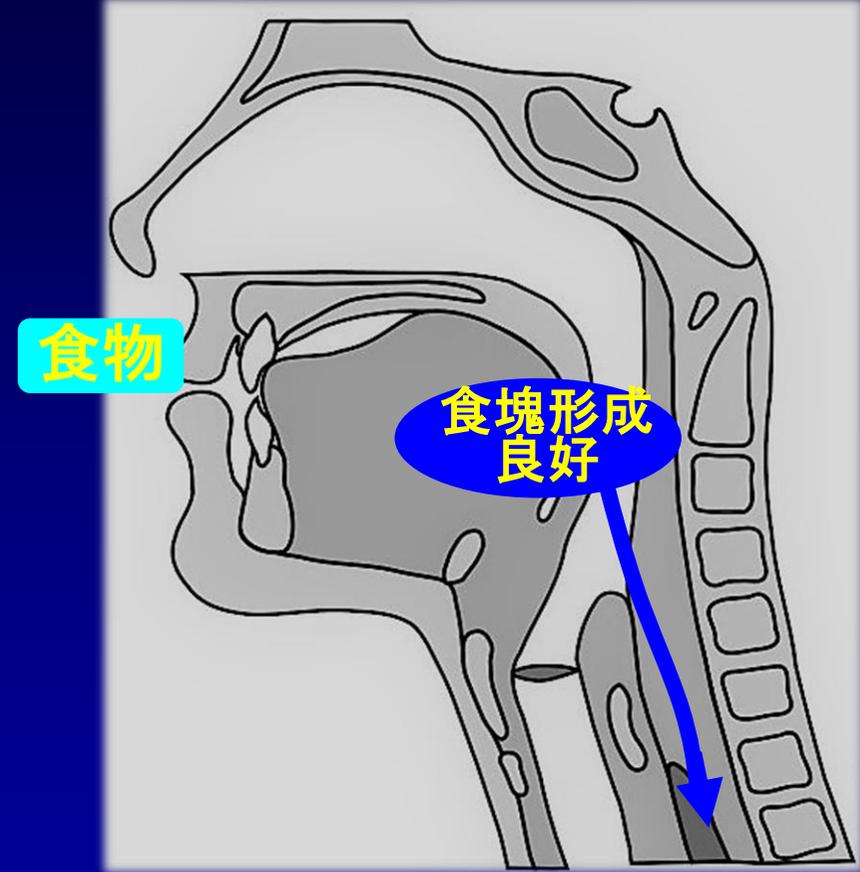
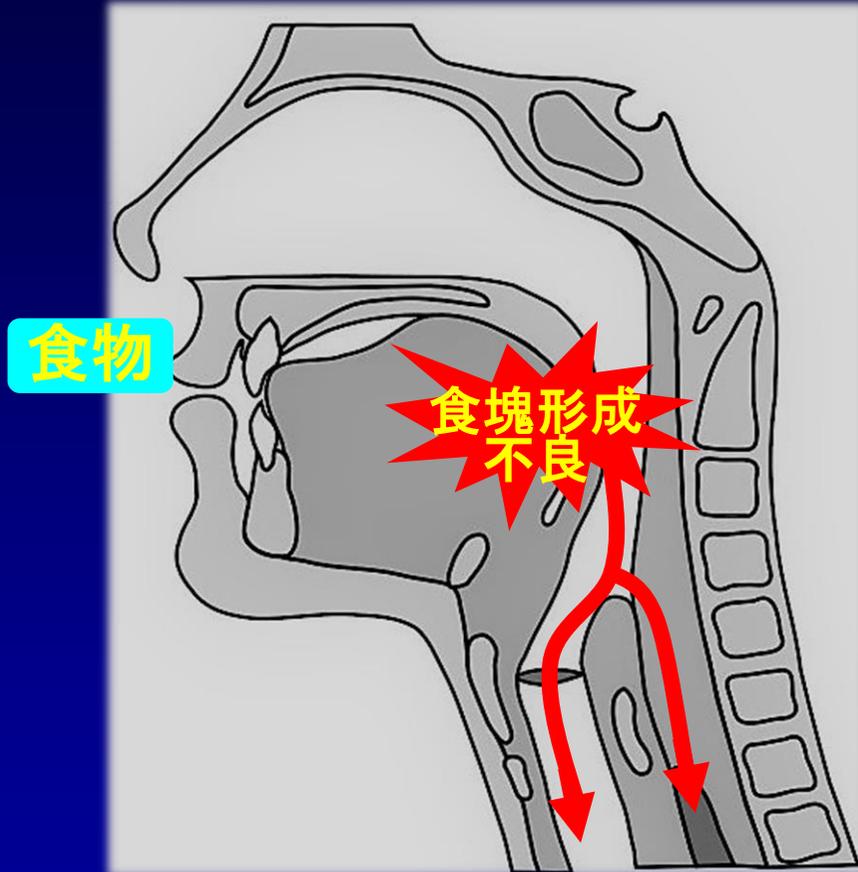
# 食塊形成

食べ物を飲み込みやすい性状に  
まとめること

# ノドの機能は同じでも…

口腔機能  
不良

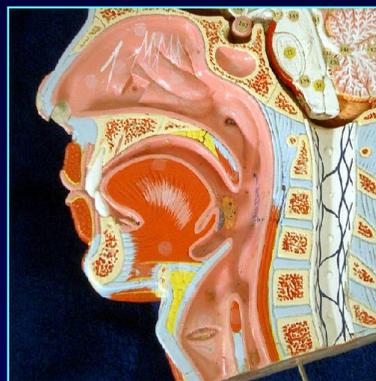
口腔機能  
良好



口腔機能の状態によって誤嚥の有無が左右される

# 食塊形成良好

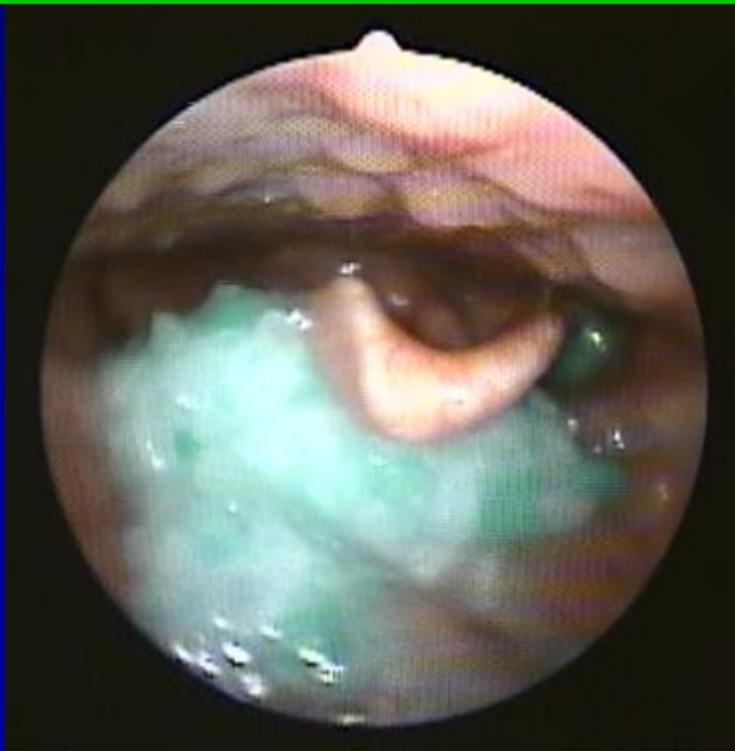
まとまっている  
こなれている  
どろどろ



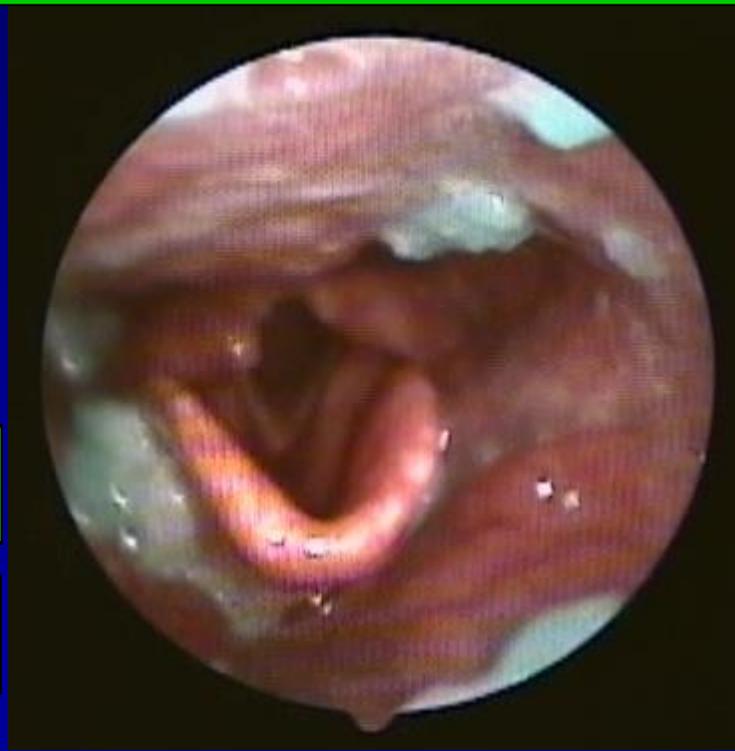
# 食塊形成不良

まとまっていない  
こなれていない  
ばらばら

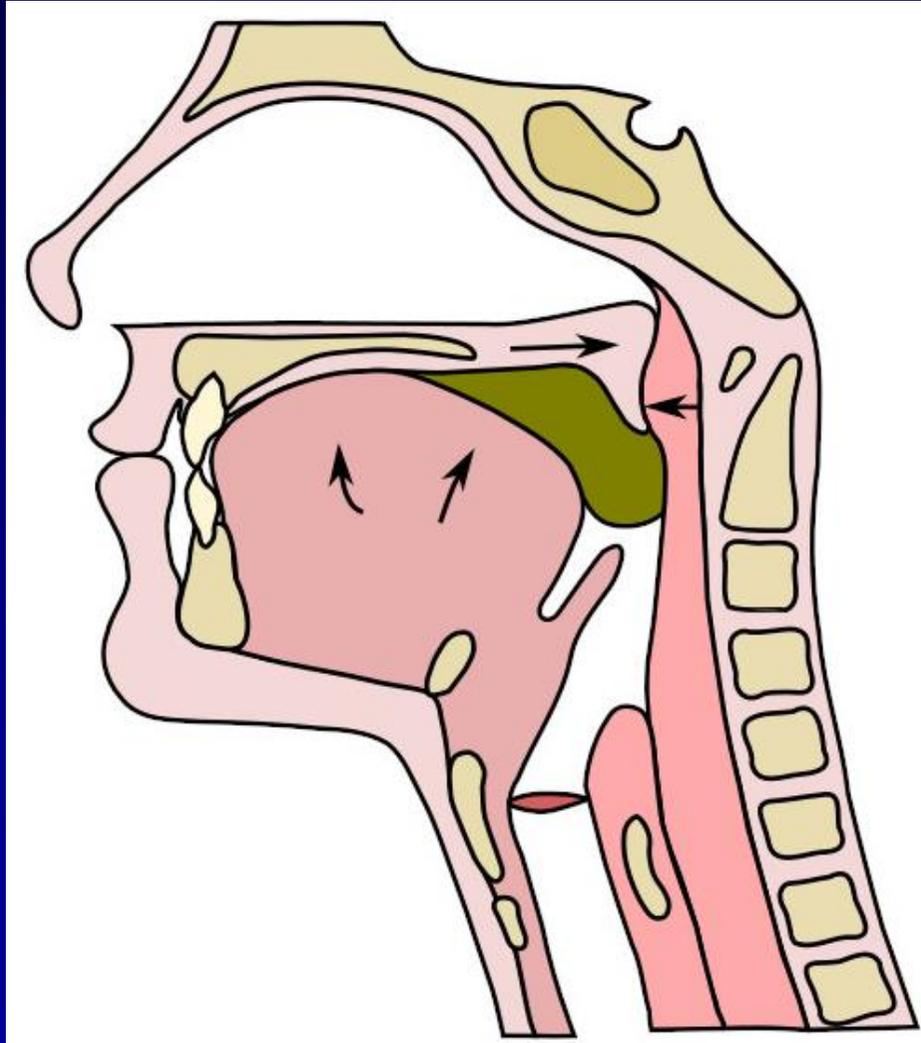
飲み込みやすい



飲み込みにくい



# III. 口腔期



咽頭への送り込み

嚥下反射をスタートさせる

Point

- ⚡ 舌
- ⚡ 軟口蓋
- ⚡ 咽頭後壁

# 症 例

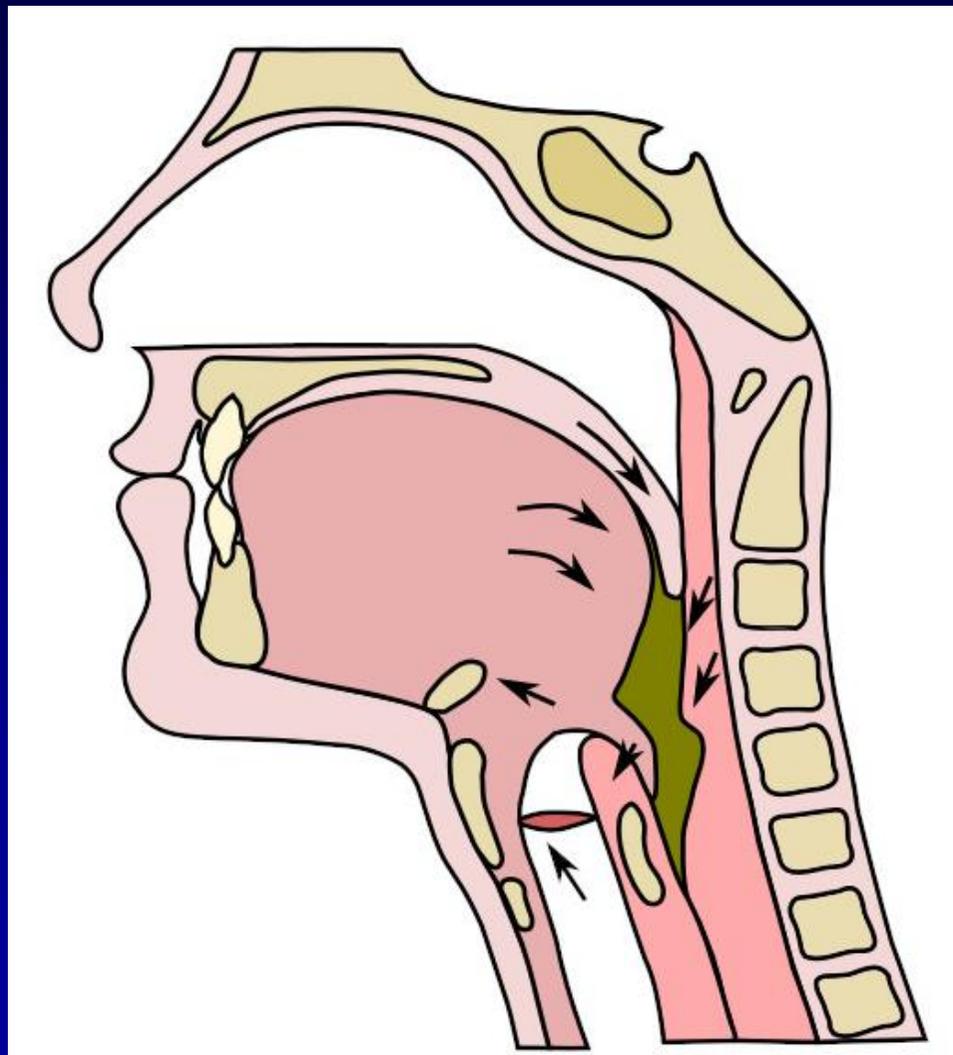
72歳 男性

前頭側頭型認知症

主訴: 食事に時間がかかる

**VIDEO**

## IV. 咽頭期



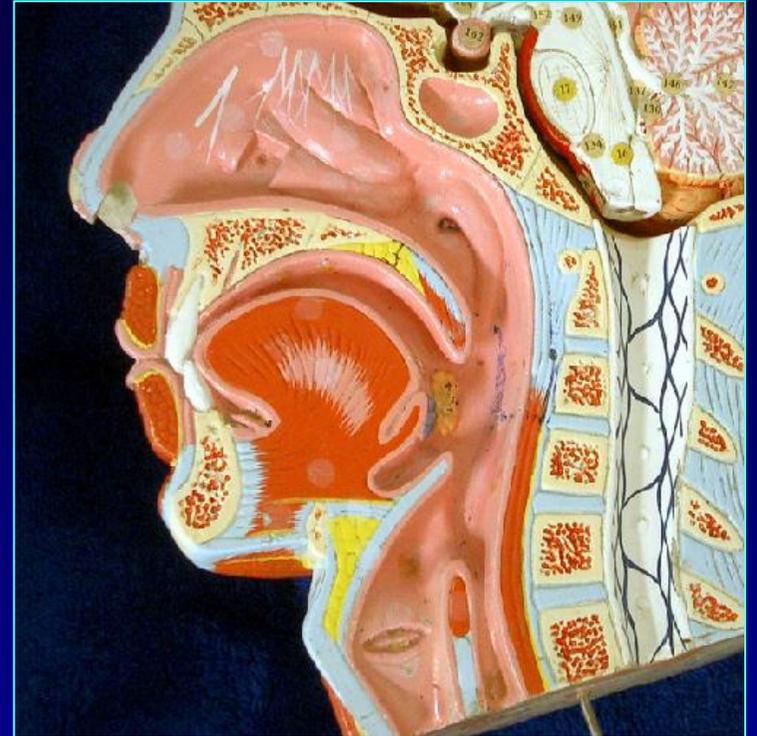
気管を保護する

食道へ送り込む

Point

- ⚡ 軟口蓋
- ⚡ 舌
- ⚡ 咽頭壁
- ⚡ 舌骨
- ⚡ 喉頭(声門)
- ⚡ 食道入口部

# 誤嚥



気管に唾液や食物が入ること  
ひどいときは肺炎の原因になる

# 誤嚥について

侵襲

誤嚥の量・内容

抵抗

喀出力  
体力・免疫力

肺炎!

誤嚥 = 誤嚥性肺炎ではない!

# 顕性誤嚥



VF

# 不顕性誤嚥

パーキンソン病, 大脳基底核の脳卒中,  
脳性麻痺, 超高齢者に多い



VF

# 不顕性誤嚥を生じやすい病態

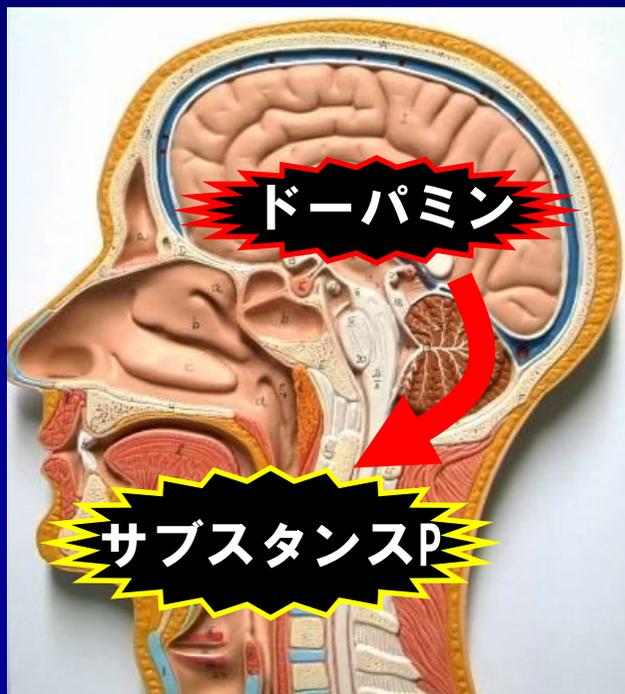
パーキンソン病

(関連疾患, 症候群を含む)

脳性麻痺

高齢

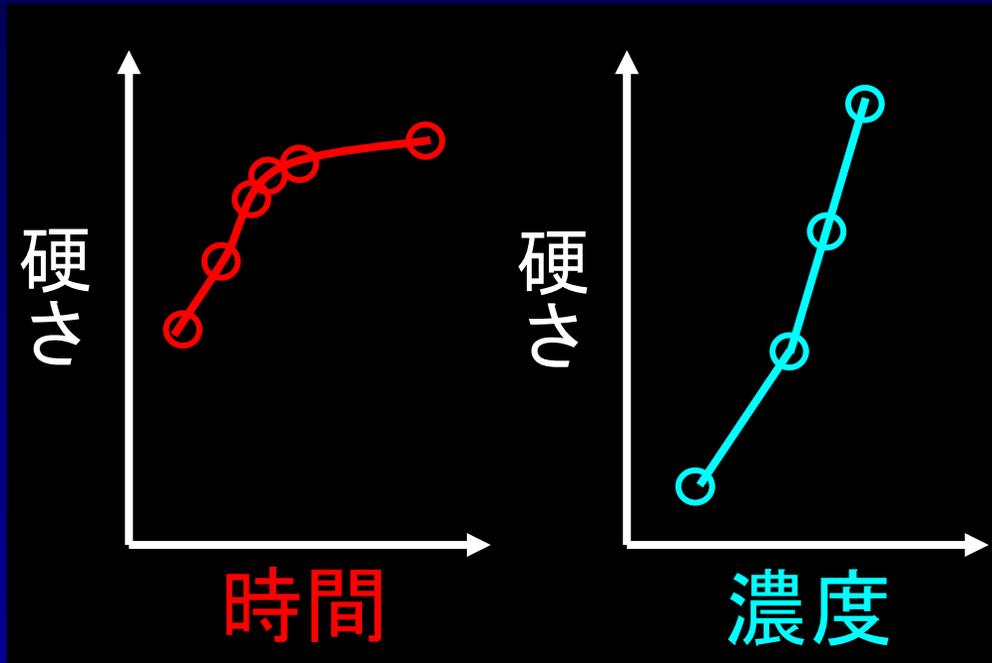
脳卒中(大脳基底核)



咽頭の「Substance P(神経伝達物質)」  
の濃度が低下すると咳反射が弱くなる

Substance Pはドーパミンに誘導されて放出  
ドーパミンは大脳基底核黒質線条体で合成

## 増粘剤の使用



✓ 入れてしばらくしてから  
とろみがつく

→ 入れすぎに注意

✓ 食品によってとろみの  
つき方が違う

→ 加減に注意

大越ひろ: 増粘剤の適切な使用方法  
摂食・嚥下障害リハビリテーション実践マニュアル  
全日本病院出版会

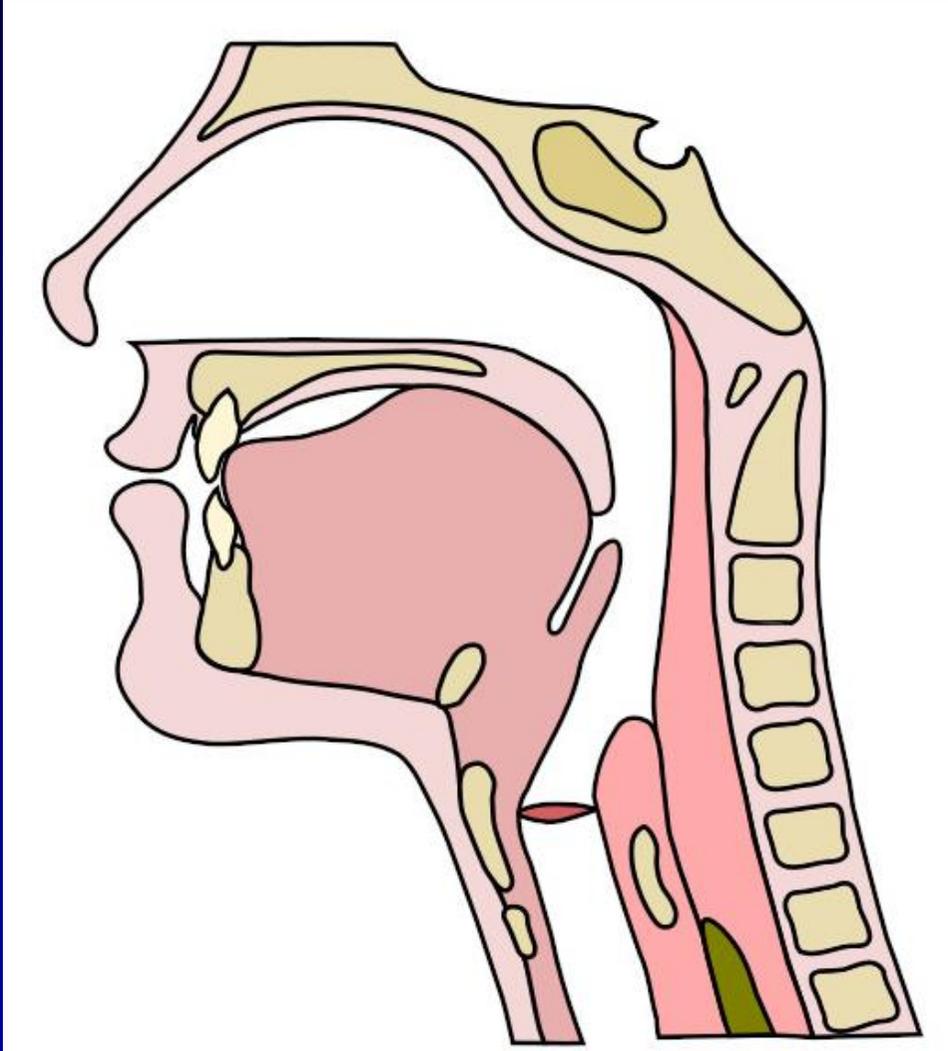
✗ 可動域制限がある症例

✗ 口腔・咽頭乾燥がある症例

液体

とろみ

# V. 食道期



食道の蠕動運動によって  
胃まで抽送する

Point

- ⚡ 食道入口部
- ⚡ 食道の運動

# 胃食道逆流 (*gastroesophageal reflux: GER*)

胃内容物が胃から食道に逆流すること



意外に

嚥下障害例に多い！

逆流物の誤嚥に注意！

臨床症状：吞酸，咽頭痛，喉頭違和感，嗝声，  
咳，喘息，胸痛，など



ダマに  
なりにくい

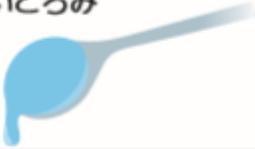
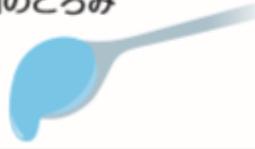
時間・温度にも  
安定なトロミ

使用方法の動画を  
ご覧いただけます。

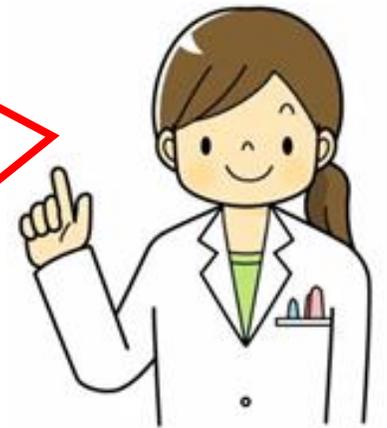
[https://youtu.be/  
9QI\\_5P5Shhs](https://youtu.be/9QI_5P5Shhs)



## トロミの目安(100mlあたり)

加える飲料の種類	トロミのイメージ		
	薄いトロミ 	中間のトロミ 	濃いトロミ 
水	1.0g	2.0g	3.0g
お茶	1.0g	2.0g	3.0g
100% オレンジジュース	1.0g	2.0g	3.0g
牛乳	1.0g	2.0g	3.0g
アイソトニック飲料	1.0g	2.0g	3.0g
味噌汁(40℃)	1.0g	2.0g	3.0g

今お使いのとろみ剤、  
飲料ごとにとろみ剤の分量を  
調節していませんか？  
トロミナールなら、あらゆる飲料が  
**同じ添加量**で対応可能です！



# インスタントお粥ゼリー（酵素入り）のご紹介



- \* 簡単♪ お湯を入れて混ぜるだけ
- \* 常時でも非常時でもすぐ出来る
- \* ベッドサイドでも作れる