

「当施設でのとろみ濃度統一に向けて」

介護老人保健施設 セージュ山の手 リハビリテーション課 言語聴覚士 H・W

1.はじめに

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会（以下嚥下リハ学会）では、2021 年嚥下調整食分類を作成し、その中でとろみを「薄い」「中間」「濃い」の三段階に分類し名称統一をした。当施設では、とろみは計量さじを用い作成しているが、各フロアで使用しているさじは異なっており、表現は客観性を欠きかつ統一を図れていないことが判った。同施設内や転院・転所の際に伝達方法にバラつきが生じ、正しい情報がより正しく安全な食情報を提供できていない問題があった。そこで今回、液体のとろみについて LineSpreadTest（以下 LST）を用いた「とろみの 3 段階（表 1）」に分け検証し、当施設内とろみ統一基準を作成し統一に向けての検討を図った。

表 1 とろみの 3 段階

段階	段階 1	段階 2	段階 3
とろみ	薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ
LST 値	36～43	32～36	30～32

2.方法

①当施設各フロアで用いているそれぞれのさじを用いてお茶等を作成し LST 値を測定。とろみや嚥下について二択設問でのアンケートを実施。

②3 段階の区分にとろみを統一し使用するさじも各フロア全て同じ大きさに統一。その後 LST 値を測定、前後の変化について検証した。

③統一前・後にほぼ同様の二択設問でのアンケートを行い、とろみの認識や統一の変化があったかを記入してもらい分析集計した。

3.結果

LST 値変化 薄いとろみ LST 値 42.5→41.7 : 区分内で改善

中間とろみ LST 値 30.2→32.8 : 段階からの改善

アンケート ①とろみの量を知っているか？ 2 階 85%⇒100% 3 階 93%⇒100%

②とろみ濃度違いを理解しているか？ 2 階 85%⇒100% 3 階 87%⇒100%

③とろみの表現は分かりやすいですか？ 2 階 53%⇒70% 3 階 50%⇒100%

④とろみの付け方は日により違いますか？ 2 階 53%⇒60% 3 階 33%⇒68%

4.考察

検証前に当施設がとろみを作成する際に使用していた計量さじの大きさはバラバラであり、かつ表現は「ヨーグルト状」「はちみつ状」「ポタージュ状」等と様々であり主観によって違いが出ていた。とろみへの理解にも差が生じていた。嚥下リハ学会の基準の嚥下調整食分類とろみの 3 段階に統一することで同じ量・表現となり統一され、同一のとろみ水を作成提供することが可能となった。アンケート結果からもとろみの量・濃度で理解される結果となり、より分かりやすい表現方法となった。しかし、統一されたとろみを作成するも入所者の覚醒・嚥下状態、時間帯の変化で誤嚥リスクが生じることがあり、必ずしも毎時統一した作り方にはなっていない場合もあり、LST 値にも多少反映されるものとなった。

4.結論

今回、とろみの 3 段階を用いて統一を試み、結果から統一されることで施設内や転院の際に理解される表現や提供方法の統一が図られた。しかし新たな問題点及び対策の必要性が見えてきた。

- ①とろみの 3 段階で統一はされたものの、作成時の水分や他の汁物、温度差、作り方、利用者の日々の体調変化によって、とろみ剤の使用量の調整が必要である。
- ②客観性を期すためにとろみを 3 段階に統一しさじ何杯、表現・作成方法、嚥下障害に対する介助方法等について等、幅広い理解が必要でありそのために学習会などを行い、統一した正しい知識を広めていきたい。