

## 日本臨床栄養代謝学会で発表を行いました！

～近畿支部学術集会～

2023年7月29日 大阪国際交流センターにて『第15回日本臨床栄養代謝学会（JSPEN）近畿支部学術集会』が4年ぶりの現地開催を迎えました。当学会は「心をひとつに」をテーマに、職種別パネルディスカッションなど、チーム医療に携わる様々な職種による発表が注目を集めました。

今回、当院NSTからも看護師 藤原幸枝 MM が一般演題にて発表されたためご報告いたします。



▲現地にて参加したNSTメンバーで撮影

## 『精神科単科病院における経腸栄養の施行状況と問題』

### 目的・方法

精神科単科施設でも入院患者の高齢化が進み、様々な要因（図1）で経口摂取が不十分となり経腸栄養（EN）施行を余儀なくされる例が増加している。2021年4月～2023年3月にかけて、当院での精神疾患患者のEN施行の実態とその問題点を解明する目的で前向き調査を実施した。

- ・繰り返す誤嚥性肺炎による経口摂取困難
  - ・末梢静脈栄養（PPN）での対応期間後の措置
  - ・高齢化による嚥下機能の低下
  - ・精神科治療薬（向精神薬）による過鎮静や拒食に対する対応
- (2021年4月～2023年3月)

### 結果

1. 原疾患では圧倒的に認知症が多く、また約8割の患者が併存症を有していた（EN施行件数：37件）
2. EN施行理由は肺炎（誤嚥性肺炎）が最も多く約半数を占めているが、以前は多くあった薬剤性イレウスによるEN施行は減少傾向にあった
3. 実際の臨床の場では、長期に渡り経鼻胃管ENを施行する患者が多く存在していた（図2）
4. 経鼻胃管EN施行後の転帰  
→経口：4名 胃瘻：9名 現状維持：6名 転・退院：8名 死亡：10名
5. 調査により、精神科での経鼻胃管ENの問題点（図3）や胃瘻移行時の問題点（図4）が明らかとなった

図1 当院の経腸栄養(EN)施行理由

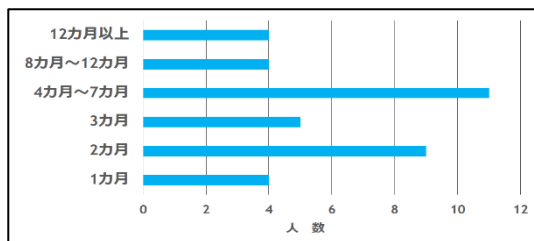


図2 経鼻胃管ENの実施期間

### まとめ

- 精神科でも高齢化が進み、嚥下困難や肺炎等で経鼻胃管EN患者が増加することは必至
- 経口摂取がままならない状況に陥る前に、患者の今後についてNSTで話し合い、患者・家族に寄り添った医療を行うために早期に十分なACPを検討しておく必要がある

- 自己抜去や身体拘束など患者の身体的負担が大きい
- 患者家族の理解度が不足
- 長期の経鼻挿入によるチューブ交換の難しさ

図3 精神科での経鼻胃管ENの問題点

- 患者の高齢化により意思決定能力が不十分 & 家族関係も希薄
- 家族への状態説明までに時間を要する
- 家族の胃瘻への理解が得られず造設が難渋

図4 胃瘻移行時の問題点



NST 看護師  
藤原 幸枝 MM

今回は当院での経腸栄養の施行状況をまとめたものと、その問題点についての発表を行いました。精神科でも高齢化が進み嚥下困難などから肺炎などになり経腸栄養に移行される方が増えていきます。その流れの中、御本人・家族の価値観や希望に沿った医療ケアを行うACPが重要になってくる事を実感しました。



# STOP! そのトロミ付け、「なんとなく」でしていませんか?

精神科では嚥下障害を伴う方が非常に多く、嚥下不良の方に対し食品にトロミを付けて飲み込みやすくすることは非常に重要です。しかし、誤った方法での調整や対象者のレベルに合わないトロミは、**実は逆に飲み込み辛い**…なんてことが起こり、場合によっては誤嚥に繋がることもあるためトロミ付けには十分注意しましょう。

## ▼嚥下しやすい食品とは…

- ・ 適度な粘度があり食塊形成が行いやすい
- ・ 口腔や咽頭を変形しながら滑らかに通過する
- ・ べたつかず、のどごしがよい
- ・ 密度が均一である



×NG



×NG



! こんなトロミは要注意!

## 上手なトロミ付けのポイント

- ①使用する増粘剤の使用方法を**確認**する
- ②増粘剤は**攪拌**しながら少量ずつ**混ぜ**る
- ③トロミが付きにくい食品は「**二度混ぜ**」
- ④必要以上にトロミを濃くしない(咽頭残留による**誤嚥**の原因に)
- ⑤熱すぎる食品は**少し冷まして**からトロミ付け
- ⑥トロミを強くする時は**強めにトロミ付けした同じ食品**を加える

**「なんとなく」ではなく、ポイントを押さえて上手にトロミを付けましょう!**

【参考文献】「嚥下ポケットマニエール第3版」(2011) 聖隷嚥下チーム著 (医歯薬出版)

## NST栄養クイズ

Q. どちらがよい増粘剤(とろみ調整食品)でのトロミ付けがしやすい食品でしょうか?

- a) 水 VS オレンジジュース   b) 牛乳 VS お茶   c) 少し冷ましたコーヒー VS 濃厚流動食

A. a) 水   b) お茶   c) 少し冷ましたコーヒー

★トロミが付きにくい食品→①たんぱく質の多いもの ②酸度が強いもの ③油分や混ざりものが多いもの ④熱すぎるもの

# Web 講演会ビデオライブラリー化のお知らせ

【(株)大塚製薬工場主催 Web 講演会ビデオ】



精神科領域における栄養の意義を考える  
～適切な静脈栄養管理の考え方～



40:05

医療法人桐葉会 木島病院 診療顧問 松末 智 先生

**! Attention !**

医療関係者向け会員限定コンテンツのため、ご視聴には大塚製薬工場会員サイトにご登録していただく必要があります

▲ (株)大塚製薬工場 HP ([otsukaki.jp](http://otsukaki.jp)) 会員限定コンテンツ：動画ライブラリーより引用

先日、当院 NST チェアマン 松末 智診療顧問の Web 講演会ビデオ(2023 年 5 月23日実施)が(株)大塚製薬工場 HP 内にてライブラリー化されました。

近年、食事・栄養がこころの健康・精神状態と関連することが注目されており、諸外国では栄養精神病学という分野も提供されています。掲載されている動画では、精神科領域における適切な栄養管理として、特に静脈栄養に焦点をあてて松末診療顧問に解説していただいておりますので、ぜひこの機会にご視聴いただければと思います。(株)大塚製薬工場 HP より一部引用・参照)