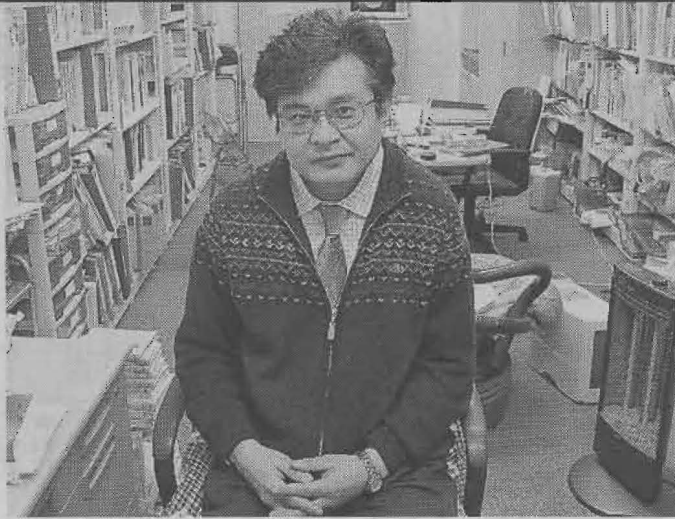


新潟人

新潟医療福祉大准教授・西尾正輝さん(51)

嚥下障害への挑戦なお



「嚥下障害」は老化に伴う神経と筋肉の衰えなどから、食物を胃に送り込む機能が低下すること。食道に運ばれる飲食物が、気道に入ってしまう。

この障害に悩む人のために、おいしく食べられる食べ物を簡易につくることが出来る材料を開発した。さらにレシピ100品目をまとめた本「新しい介護食・嚥下レシピ集」(インテルナ出版)も1月に出版した。新潟市内のフランス料理店のシェフに協力してもらった。

「障害のある人にもおいしいものを食べて欲しい」と話す西尾正輝さん(新潟市北区島見町)

にしお まさき 1958年、金沢市生まれ。国際医療福祉大(栃木)で講師を務め、05年に新潟医療福祉大に赴任。現在は医療技術学部言語聴覚学科准教授。嚥下障害や成人の言語障害を教える傍ら、「即席ゲル化剤」の開発に成功。同剤を使ったレシピ集を今年1月、出版した。

た。「少しは役に立てた」。長年の苦労が実った瞬間だった。

昔、国内の多くの病院では、嚥下障害の人向けの食事は、普通の食材をすりつぶしたものを出していた。肉じゃがをすりつぶしたドロドロの液体。煮魚をすりつぶしたベタベタのミキサー食。「まずそう。とても食べられるものじゃない」。「ゼリー状にすれば形もあり食べやすいのでは」とも感じていた。

ゼリー状にするには「ゲル化剤」を加える必要がある。その場合、食材をすりつぶしてから100度ほどまで温め、ゲル化剤を混ぜて3〜4時間冷蔵庫で冷やし固める。病院の栄養士や調理師からは「ただでさえ忙しい。作ってあげたいけれど、そんな時間はない」と言われた。

「おいしそうに見える」「手間をかけなくても固まるゲル化剤の開発」が課題となった。凝固作用のある塩を入れるな



市販の缶詰からみかんゼリーを作る西尾准教授(07年、新潟医療福祉大学で)

ど200通り以上のゲル化剤の成分を試すなどし、独自の材料を開発した。また、建築で使うゲル化剤はかき混ぜて固めることを知り、ミキサーの高速回転の攪拌力を利用することを思い立った。すりつぶした食材に「即席ゲル化剤」を混ぜ込みミキサーにかけることで、ゲル化剤の成分が結びつき食材と共に固まるようになった。

大学の英文科を卒業し進学塾の英語講師になった。だが、「自分にしかできないことが他にあるのでは」と模索していた。その頃、米国にいた放射線の嚥下障害治療はすくなく進んでいる」と興奮気味に語った。

「これだ」。日本ではまだ少ない嚥下障害治療のスベシャリストになろうと決意した。二つの大学で学び、1991年から千葉県の病院に勤務。その後米国でも勉強した。嚥下障害は食物形態を調節することで劇的に良くなることを学んだ。

長女の紗羅ちゃん(7)が3歳の頃、七五三のお祝いでフランス料理を食べた。すりつぶした食材をオーブンなどで焼くフランス料理「テリーヌ」を食べた。「これを利用してできないか」とヒントを得た。

「次は歯ごたえのある嚥下食の開発に取り組みたい」。嚥下障害への挑戦はまだまだ続く。(富田光平)