

平成 25 年度 在宅療養者の食環境整備に関する調査報告書

委託元：山形県

調査実施者：一般社団法人ゆにしあ

この調査は山形県の委託を受けて一般社団法人ゆにしあが実施したものです。

目次

はじめに	8
I. 調査 1) 在宅療養者の食環境に関する現状調査	9
第1章 調査の概要とアンケート集計結果	9
第1節 調査の概要	9
1. 調査の目的	9
2. 調査方法	9
3. 調査対象	9
4. 調査時期	9
5. 調査項目	9
6. 調査対象者数、有効回答数及び有効回答率	10
第2節 アンケート集計結果	11
1. 在宅療養者について	11
(1) 基本属性	11
(2) 健康状態と医療・介護保険サービス	14
(3) 食事の状況	18
(4) 口腔の状態	19
2. 介護者について	21
(1) 基本属性	21
(2) 食事に関する介護状況	26
(3) 利用している食材や食品	28
(4) 濃厚流動食の使用について	33
(5) とろみ調整剤の使用について	37
(6) 食事に関する介護の困りごと	40
(7) 食事に関する介護の相談先	43
(8) 介護者が望むサービス	45
3. 入院について	46
(1) 入院の有無	46
(2) 退院時の食事に関する指導・説明	47
4. その他	48
(1) 自宅での食の介護に関する意見 (一部抜粋)	48
第2章 アンケート分析結果	50
第1節 在宅療養者について	50
1. 在宅療養者の食事状況と摂食・嚥下機能	50
(1) 要介護度による違い	50
(2) 要介護者の性別による違い	51
(3) 要介護者の疾患による違い	51

2. 在宅療養者の口腔の状態と摂食・嚥下機能	52
(1) 要介護度による違い	52
(2) 要介護者の性別による違い	52
(3) 要介護者の義歯の使用による違い	53
(4) 要介護者の年齢による違い	53
第2節 介護者に関する集計結果.....	54
1. 食事に関する介護負担	54
(1) 介護者の年齢による違い	54
(2) 介護者の続柄による違い	55
(3) 要介護度による違い	56
(4) 要介護者の食事にかかる時間による違い	58
(5) 要介護者のむせの発現状況による違い	59
第3節 利用している食材や食品に関する集計結果.....	60
1. 介護用食品の利用	60
(1) 要介護度による違い	60
(2) 介護者の性別による違い	62
(3) 介護者の年齢による違い	63
(4) 要介護者の食事にかかる時間による違い	65
(5) 要介護者のむせの発現状況による違い	66
(6) 要介護者の義歯の使用による違い	67
(7) 要介護度による困りごとの違い	68
2. 濃厚流動食の利用	69
(1) 要介護度による違い	69
(2) 要介護者の食事にかかる時間による違い	70
(3) 介護者の性別による違い	70
3. とろみ調整剤の利用	71
(1) 要介護度による違い	71
(2) 介護者の性別による違い	71
(3) 介護者の続柄による違い	72
第4節 在宅における食に関する介護の困りごとに関する集計結果.....	73
1. 食に関する介護の困りごとと原因	73
(1) 利用している医療・介護サービスによる違い	73
(2) 要介護者の食事にかかる時間による違い	74
(3) 要介護者のむせの発現状況による違い	75
(4) 要介護者の義歯の使用状況による違い	76
(5) 介護者の性別による違い	77
(6) 利用食品による違い	78
(7) 濃厚流動食の使用状況による違い	79
(8) 介護者の続柄による違い	80
(9) 介護を手伝う家族の有無による違い	82
2. 食に関する介護の相談先	83

(1) 要介護度による違い	83
(2) 介護者の性別による違い	84
第5節 退院後の要介護者・介護者への支援に関する集計結果	85
1. 入院による影響	85
(1) 要介護者のむせの発現状況による違い	85
第3章 まとめと考察	86
第1節 まとめ	86
1. 要介護者の食の問題	86
(1) 摂食・嚥下障害のリスク	86
2. 介護者の食介護の問題	87
(1) 摂食・嚥下障害に対する認識の不足	87
(2) 介護負担	87
3. 在宅介護における食に関する介護の支援体制の現状と課題	87
(1) 医療・介護保険サービスによる食に関する介護支援の穴	87
第2節 考察	88
1. 在宅療養における摂食・嚥下障害発見と対応	88
2. 介護者の介護負担と対策	88
3. 医療・介護保険による訪問栄養食事指導の課題	88
4. 介護者へのリスクの周知・啓発	88
<付属資料>	89
アンケート調査票	89
<参考文献>	95
II. 調査2) 自宅退院患者の食事に関する看護師・管理栄養士の意識調査	96
第1章 調査の概要とアンケート集計結果	96
第1節 調査の概要	96
1. 調査の目的	96
2. 調査方法	96
3. 調査対象	97
4. 調査時期	97
5. 調査項目	97
6. 調査対象者数、有効回答数及び有効回答率	97
第2節 アンケート集計結果（看護部門）	98
1. 回答者について	98
(1) 基本属性	98
2. 患者家族への退院時の説明について	100
3. 退院患者の退院後の食生活について	102
(1) 看護師が感じる退院患者の食生活の不安	102
(2) 退院患者への退院後の食に関する支援の必要性	104
4. その他看護師の意見	107
第3節 アンケート集計結果（栄養管理部門）	108
1. 回答者について	108

(1) 基本属性	108
2. 患者家族への退院時の説明について	111
3. 退院患者の退院後の食生活について	113
(1) 管理栄養士が感じる退院患者の食生活の不安	113
(2) 退院患者への退院後の食に関する支援の必要性	115
4. 高齢者向けのレトルト介護食について	118
5. その他管理栄養士の意見	122
第2章 アンケート分析結果	123
第1節 患者家族への退院時の説明について	123
1. 関わる職種による違い	123
(1) 退院後の食事についての説明の実施状況	123
(2) 退院後の食事の説明内容	124
第2節 退院患者の退院後の食生活について	125
1. 関わる職種による違い	125
(1) 専門職が退院時に感じる退院患者の自宅での食生活の不安の有無	125
(2) 専門職が感じる退院患者の自宅での食事に関する課題	126
(3) 専門職が感じる退院患者の在宅療養における食に関する支援の必要性	127
第3章 まとめと考察	128
第1節 まとめ	128
1. 病院での退院時の食事に関する支援の現状	128
(1) 看護師と管理栄養士との連携	128
(2) 病院の専門職が感じる在宅での食事に関する不安	128
(3) 退院後の支援に対する要望	128
(4) 高齢者向けのレトルト介護食説明の必要性	128
2. 在宅における食事に関する支援の課題	129
(1) 病院での在宅支援のニーズと医療・介護保険制度の課題	129
第2節 考察	130
1. 病院での退院時の食事の説明や指導と課題	130
2. 高齢者向けのレトルト介護食の説明や指導と課題	130
3. 既存の在宅支援サービスの課題	130
<付属資料>	131
アンケート調査票（看護部門用）	131
アンケート調査票（栄養管理部門用）	134
<参考文献>	138
III. 調査3) 高齢者用レトルト介護食の実態調査	139
第1章 調査の概要と調査集計結果	139
第1節 調査の概要	139
1. 調査の目的	139
2. 調査方法	139
3. 調査対象	139
4. 調査時期	139

5. 調査項目	139
第2節 調査集計結果.....	140
1. 製品についての基本情報	140
(1) 基本属性	140
2. 表示内容.....	143
(1) 説明の表記について	143
3. 製品の取り扱いについて	144
(1) 調理について	144
(2) 保存について	145
(3) 購入方法について	146
4. 食品物性について	147
5. 学会分類 2013 での食品物性評価.....	151
第2章 調査分析結果	152
第1節 市販品の分類基準の統一性について	152
1. メーカーによる違い.....	152
第2節 調理方法について	154
1. 調理方法の選択肢について	154
第3節 市販品の分類基準の摂食・嚥下障害の適応について.....	156
1. 市販品の物性区分と学会分類 2013 の違い	156
第3章 まとめと考察	160
第1節 まとめ	160
1. 選択の課題	160
(1) 食品物性区分	160
(2) 購入方法について	160
2. 購入後の課題.....	160
(1) 調理方法	160
(2) 製品の保存について	160
3. 食品物性の課題.....	161
(1) 物性区分と食品物性の差.....	161
第2節 考察	162
1. 適切な食品物性に基づいた食品選択	162
2. 適切な購入スケジュールと注文のためのルートと方法の理解.....	162
3. 調理方法の注意点	162
4. 高齢者用レトルト介護食導入・利用時に必要な支援.....	162
<付属資料>	163
調査3：高齢者用レトルト介護食の調査票	163
<参考文献>	164
IV. 調査4) 高齢者向け配食サービスの実態調査.....	165
第1章 調査の概要と調査集計結果	165
第1節 調査の概要	165
1. 調査の目的	165

2. 調査方法	165
3. 調査対象	165
4. 調査時期	166
5. 調査項目	166
6. 調査対象数	166
第2節 アンケート集計結果（地域包括支援センター）	167
1. 地域包括支援センターで把握・紹介している配食サービス	167
(1) 配食サービス事業所数	167
(2) 地域包括支援センターの配食サービスの把握状況	167
第3節 配食サービス事業所調査集計結果	168
1. 配食サービスの高齢者対応状況	168
(1) 高齢者対応事業所	168
第4節 配食サービス取り寄せ調査集計結果	169
1. 調査対象事業所の食事内容	169
(1) 調査対象事業所の内訳	169
(2) 調査対象弁当の種類（食事形態）	170
2. 調査対象弁当の基本情報	171
(1) 調査対象弁当の説明の表記	171
(2) 調査対象弁当の献立内容の表記	172
(3) 調査対象弁当の容器	172
(4) 調査対象弁当の盛り付け方	173
(5) 調査対象弁当の家庭での調理方法	174
(6) 調査対象弁当の配達後の保存方法	175
(7) 調査対象弁当の保存期間	176
3. 調査食品の食品物性について	177
(1) 調査食品の硬さ	177
(2) 調査食品の食塊形成のしやすさ	178
(3) 調査食品の均一性	179
(4) 調査食品の口腔内での離水	179
(5) 調査食品の流動性	180
(6) 調査食品の学会分類 2013 での物性評価	180
第2章 調査分析結果	181
第1節 配食サービスの把握・紹介の現状	181
1. 地域による違い	181
第2節 弁当の種類	182
1. 配食サービス事業所による違い	182
第3節 配食サービスの食事形態と食品物性の統一性について	184
1. 食事形態の分類基準の摂食・嚥下障害の適応について	184
2. 配食サービス事業所の摂食・嚥下障害の対応状況	185
第3章 まとめと考察	186
第1節 まとめ	186

1. 配食サービス事業の普及状況	186
(1) 地域による配食サービスの違い	186
(2) 高齢者の摂食・嚥下機能に適応したサービスの不足	186
2. 配食サービスの弁当の内容について	186
3. 調査食品の食品物性について	186
第2節 今後の課題と求められる対応	188
1. 配食サービス利用の課題	188
(1) 食べやすさへの配慮	188
(2) 衛生面の課題	188
(3) 食品物性面から見た危険性と対策	188
(4) 注文と摂取状況確認の課題	188
<付属資料>	189
調査票	189
<参考文献>	190
V. 在宅療養者の食環境整備に関する調査のまとめ	191
第1章 調査から見えた自宅介護における食の課題	191
第1節 介護者のリスク把握の不足	191
第2節 病院の看護師・管理栄養士から見た課題	191
第3節 介護者や看護師・管理栄養士のニーズと高齢者用レトルト介護食と配食サービスのギャップ	191
第2章 今後の対応	192
<参考文献>	193

はじめに

医療の高度化や介護サービスの拡充に伴い、障害を持ちながらも入院せずに、自宅で療養ができるようになつてきました。その一方で、一人暮らしや老老介護・認認介護といった環境の中で、療養生活や介護を行わなければならぬ状況があります。

食事は栄養確保と QOL（生活の質）の向上において重要ですが、運動機能や摂食・嚥下機能・認知機能などの低下により、食事自体が困難になってくることが起こります。

運動機能や認知機能の障害により、買い物や調理といった食事の準備に支障をきたすことがあります。また、摂食・嚥下機能の低下により、「食べる」「飲む」こと自体が困難となり、栄養補給が障害される上、さらには誤嚥や窒息といった生命維持においてのリスクとなってしまう恐れがあります。

自宅訪問による食事づくりや介助方法のトレーニングなどの支援、介護者¹や医療・介護専門職を対象とした教室や講習会などの際、介護者の食に関する理解の不足や既存の医療・介護保険サービスで対応できない食事の支援についての意見や誤嚥・窒息のリスクがある対応を目の当たりにすることがあります。

そこで本事業では、要介護者の在宅生活とそれを支える介護者が安全に負担なく食事の確保ができるよう、

①在宅療養者と介護者の現状

②退院時に要介護者と介護者に情報を提供する病院の看護師・管理栄養士の意識

③在宅療養者・介護者が利用する高齢者用レトルト介護食と配食サービスの現状

の3つ視点で山形県村山地域の在宅療養に関わる食事支援の現状を調査し、高齢化が進む山形県における在宅療養での食事環境の充実を図るための資料づくりを目的としています。

¹ ここでの介護者とは、自宅で介護をする家族のこととします。