

連載

95 在宅医療奮闘記

平成7年より
在宅を開始した

私の思い出

(医)東西会 千舟町クリニック院長
橋本 満義 (66歳・内科)

超高齢社会の栄養学は、
食品粘度がキーポイント。

誤嚥しない食材(きざみ食、とろみ食など)を科学する。



現代は、飽食の時代と言われ、ダイエットが花盛りです。糖質制限ダイエットやスポーツジムでの運動療法など、それらに高額な費用をかけたりします。また、妊婦のダイエットは、胎児にとって、今の生活環境が飢餓の時代といった間違った情報を与えてしまい、DNAは脂肪を貯めやすい体質を作り、生後の糖尿病発生率が高くなっているのです。

今、高齢者にとって最も重要で必要なことは、経口により安全でしかも自然な形で食し得ることです。高齢者には、常に誤嚥性窒息の危険があるため、食材工夫の根本である「食品粘度」がキーワードとなっています。

残念ながら、最近の介護の現場では、誤嚥による事故が多発しています。現在「嚥下評価」という検査やST(言語聴覚士)、医師、歯科医、管理栄養士などのスペシャリストたちが別々に行動するのではなく、十分な連携を通

最近のマスコミ報道は、毎日のように徘徊老人や介護疲れからの悲劇、大手介護施設での虐待や事件など、現在・未来の社会生活環境を風刺するのこぼに暇がありません。

これらの社会問題は、十分な注意や努力によって、政策的にもいずれは少なくなると思われます。しかし、最も早急にアクションを起こすべきなのは、誤嚥性窒息死が介護施

して、食品粘度といった切り口での新しい視点をもつことが大事です。また、これらは解決のヒントとなるため、早急に行動することが大切と思われま

すべては患者さんのために…。

設や病院に起こりうる頻度を減少させることなのです。

生命体にとって、一番大切な栄養補給である「食する」という行為に対しての、「食品粘度」という新しい概念の導入は、社会保障に関わる私たちに求められています。だからこそ私たちはオピニオンリーダーとしての自覚と新しい視座を持つべきなのではないでしょうか。

「お医者さんが来てくれる」

24時間・365日態勢で対応(松山市全域)

私たちは質の高い在宅医療・看護・介護を目指しています。



医師数 21名
(常勤6名、非常勤15名)

内科・外科専門医 18名
(国立がんセンター勤務歴有3名)

精神科専門医 2名
麻酔科専門医 1名
(ペインクリニック科)

末期がん治療(緩和ケア)
相談室開設!

Hyper Blood Viscosity (高血液粘度群)を科学する 臨床生命科学(体質・病態学、栄養学)研究所開設
「地方創生健康長寿研究会」平成27年4月1日発足

機能強化型・有床 在宅療養支援診療所

(医)東西会 千舟町クリニック

松山市千舟町6-4-9 Tel:089-933-3788

<http://www.touzaikai.jp/>