

学位論文要旨

学位授与申請者

饗庭照美

題目：高齢者の QOL 向上のための食環境に関する研究

本研究は、高齢者の QOL 向上に重要な役割を果たす食生活について、特に施設で暮らす高齢者に焦点を当て、「老いを受け入れながら豊かな老後を過ごす『サクセスフルエイジング』を達成する」ために配慮すべき食環境を明らかにすることを目的とした。

第1章 序論

超高齢社会が進行する中、自宅で介護ができない身体状況や経済的な理由のため老人福祉施設で暮らす高齢者が増加している。施設給食では、往々にして「栄養素の摂取」に主眼が置かれ、「おいしく食べて満足感を得る」という精神的な豊かさの面が軽視されがちである。その結果、入居者の食欲の減退を招き、低栄養状態に陥っている人も少なくない。

本研究は、高齢期の QOL 向上に重要な役割を果たす食生活について、特に、近年増えてきたユニットケア型老人福祉施設の食生活に焦点を当て、施設で暮らす高齢者の食環境について配慮すべき点について検討を行った。まず第2章では、高齢者の食物認識の視点から、第3章では、ユニットケア型養護老人ホームの入居者・職員の立場から、さらに第4章では、居住形態の異なる特別養護老人ホームで栄養管理に携わっている管理栄養士・栄養士の立場から検討を行った。

第2章 視覚による高齢者の食物認識と食嗜好に関する調査

「食物を食べる」という食行動を起こさせるためには、まず視覚から入ってくる情報によって、自分が食べようとしている食物が何であるかを認識する必要がある。しかしながら、加齢と伴におこる白内障などにより、本人が気づかないままに食物の認識能力が低下している事が多い。そこで、まず高齢者の色彩識別能力を検討する目的で、60歳以上の調査対象者316名を対象に「カラーチャートを用いた色彩識別に関する調査」を実施した。その結果、「黄色の色相：21%」や「紫の色相：15%」が識別しにくいと感じる人が多いことが示された。これらのことは、茶碗の中にある白飯の識別、天ぷらの際に食材を固定するために用いた串と衣との識別、醤油を用いた煮物の食物認識など、食べる際の安全性面やおいしさにも問題を生ずることを示唆するものである。そこで、在宅高齢者(147名)と施設入居高齢者(59名)を対象に、野菜の煮物の切り方、器の背景色との色の対比による食物認識について検討を行ったところ、素

材の特性を活かした切り方(6種類の野菜の正解率の平均値:一般的な切り方89%、角切り61%)や器の色との色彩対比を考えることで、食物の認識がしやすくなることが示された。また食事がおいしいと思っている割合は、在宅高齢者(80%)のほうが施設高齢者(46%)より高く、加えて、在宅高齢者の中でも、本人が調理に関わった場合の方が「おいしい」と思っている割合が高くなった(82%)。これらの結果は、調理担当者が職員であり、加えて個別対応が難しい環境にある施設高齢者の場合には、特に調理や盛り付けの際に喫食者にとって食物の認識がしやすくなるような、また何らかの形で調理を含む食事の準備に参加できるような配慮が、入居者のQOLを高めるためには有効であることを示唆するものである。

第3章 養護老人ホームにおける「ユニット内調理」の影響

本章では、ユニットケア型施設への移行と同時に、ユニット内調理を導入した養護老人ホームの入居者(主観的QOLの評価と食事満足度は12名、食行動の変化と食事サービスの評価は16名)と職員(介護職員9名、調理員7名、栄養士1名、管理栄養士1名)を対象に、ユニット内調理導入前後に個別インタビュー方式によるアンケート調査を行い、ユニット内調理の有効性を検証した。

まず、ユニット内調理導入前後の入居者(51名)の栄養状態の評価を施設のケース記録から分析したところ、導入6か月後には低栄養の「中リスク」の割合が33.3%から17.6%に減少し、栄養状態の改善が示唆された。

また、入居者の主観的QOLの評価(評価方法:VASによる主観的健康観、フェイススケール、PGCモラールスケールによる評価)は、劇的な生活の環境変化があっても関わらず、ほぼ同じ感情が維持されていた。食行動の変化としては、以前は関わることはできなかった調理や皿洗いに参加している入居者も認められ、食事満足度も高くなっていた。特に調理等に参加している入居者は調理員との会話が増え、食事作りも楽しいと感じていた。また、食事サービスについても改善されたと感じていた。一方、入居者の視点から見たユニット内調理の問題点として、ユニット内で生じる人間関係の問題、他のユニットの入居者との交流の減少が示された。

職員へのアンケート調査(-2~2までの5件法による)からは、ユニット内調理開始後、入居者の食行動、食事サービスの評価が良くなっていること、特に人間関係において、介護職員と入居者との会話が増えたこと(1.9±0.1)が示された。また介護職員と調理員は入居者の食嗜好がよく把握できるようになっていた(1.8±0.1)。調理員と介護職員が同じ場所で働くことで情報交換ができるため、お互いの仕事を理解し協力するという効果も認められた(1.6±0.2)。ユニット内調理の導入は調理員の意識に良い影響を与えていたが、入居者が調理をする際の安全管理や衛生管理などの仕事量が増えたと感じており、ユニット内調理を実施する場合は職員の数の増加が必要であることも示された。一方、栄養アセスメントにおいては、入居者の食事の情報が介護職員と調理員双方から管理栄養士に伝わることで、行いやすくなっていた。

第4章 近畿地区の特別養護老人ホームにおける栄養改善のための食環境に関する調査

本章では、特別養護老人ホームにおけるユニットケア型と従来型施設の食環境を比較検討するために、近畿地区の特別養護老人ホームの栄養士・管理栄養士を調査対象者とし、入居者のQOL・満足度を高めている要因を調査し、施設の形態別（ユニットケア型、従来型）に検討を行った。併せて、ユニットケア導入施設においては、ユニットケアの本来の目的である「個別ケアを実現するための手段」として機能しているかどうか、また、ユニット内調理の実施状況についても調査した。総回答施設（n=194）のうちユニットケア型は33.5%、従来型は66.5%であった。食事の状況において、ユニットケア型では、食事の場所や食事開始時間が自由であること、食事中に会話をする人が従来型よりも多いことが明らかになった。また、ユニットケア型では、湯のみ・カップ類、箸などは個人専用の食器の使用が多く（湯のみ・カップ類：ユニットケア型85.9%、従来型27.1%；箸：ユニットケア型68.8%、従来型14.0%）、より家庭的な雰囲気の中で食事がなされていることが示された。

ユニットケア型では入居者が調理に関わることができるキッチンがある割合が高かった（76.9%）が、キッチンがあっても利用していない施設が36.4%あり、その理由としては、「事故、怪我のリスクがある」「衛生面の問題」などが挙げられた。

入居者のQOLを高める要素を聞いたところ、ユニットケア型と従来型との回答にはほとんど有意差はなく、入居者のQOLを高める要素は、ユニットケア型施設そのものではなく、ユニットケアによる個別対応の介護が行われることによって達成されることが示された（調査施設の39.2%）。

第5章 総括

一連の研究を通して、高齢者のQOL向上のための食環境として、調理、盛り付けを含めて食物の認識がしやすくなる工夫が重要であること、老人福祉施設においては、ユニット内にキッチンを設けることが、一つのしかけとなって、入居者に調理に参加できる機会を提供し、それが、入居者に生きがいを与え食事をより楽しいものとしていること、介護職員と調理員が同じ場所で働くことで入居者を含めた相互のコミュニケーションを深め、その結果、食事を含めた個別対応の介護を可能にし、入居者のQOLを高めていることが明らかとなった。以上の結果は、施設で暮らす高齢者のサクセスフルエイジングを達成するための一助になると考える。