

～ 健口と輝く笑顔のために～ ASSOCIATION

歯科衛生だより

発行人／武井 典子
発行／公益社団法人 日本歯科衛生士会
〒169-0072 東京都新宿区大久保2-11-19
TEL.03(3209)8020 FAX.03(3209)8023
http://www.jdha.or.jp/

2017 December vol.42

健康で長生き、上手に老いるために

「日本歯科衛生学会 第12回学術大会」開催

主催：日本歯科衛生学会、公益社団法人日本歯科衛生士会
共催：公益社団法人東京都歯科衛生士会
後援：東京都、品川区、公益社団法人東京都歯科医師会
公益社団法人東京都品川歯科医師会、公益社団法人東京都荏原歯科医師会

平成29年9月16日(土)～18日(月・祝)の3日間、品川区立総合区民会館「きゅりあん」を会場に『日本歯科衛生学会 第12回学術大会』が開催されました。台風18号の接近で天候が危ぶまれる中、東京で2度目の開催となる今回は開催期間の3日間を通じて2,188名の参加者が集い、最終日は大会を祝うかのような台風一過の晴天に恵まれました。

ここでは、期間中に展開されたさまざまなプログラムの中から、『特別講演』『シンポジウム』、ならびに一般の方々も参加された『都民フォーラム』の模様を紹介します。



特別講演

地域包括ケア時代における歯科への期待

—地域という“バーチャル病院”の同僚としての歯科衛生士や歯科医師の在り方—

医療法人財団千葉健愛会 理事長・あおぞら診療所 院長 川越 正平 氏



地域を一つの“病棟”と捉える時代

日本在宅医学会の副代表理事、千葉県松戸市医師会の理事(在宅ケア・介護保険担当)を務める川越氏の講演は、これからは地域を一つの“病棟”と捉え、“バーチャル病院”として機能することを目指す時代となる、をテーマに展開されました。

まず川越氏は、介護保険制度が制定された当時から医科歯科連携の重要性は指摘されていたが、連携実績はまだ少なく「今までどおりでは歯科医師は在宅患者になかなか出会えない」と現状を説明されました。しかし、高齢者に対する「支える医療」の中でも、食支援はがんや認知症と並ぶ医療界の最重要テーマであり、多職種との連携が必要となるが、その中心的な役割を担うのが歯科

医師や歯科衛生士であるとして、松戸市が実施しているモデル事業を例に現状を報告されました。

その中で、大多数の医師は歯科口腔の知識が乏しく、歯科の介入を必要とする患者に気づくことができない。そのため在宅患者の大半は口腔ケアが行えていないのが現状です。また、医師の間でも歯周病が糖尿病を悪化させる要因であることは知られているものの、口腔ケアを実施する歯科医師や歯科衛生士への紹介はごく少数しかないと話されました。

そこで、松戸市では地区歯科医師会口腔ケアセンターに登録する歯科医院と連携し、在宅診療に歯科医師や歯科衛生士が同行して歯科医療が必要な患者を抽出した上で、

定期的な在宅訪問医療を実施している現況を説明されました。加えて、川越氏は「本来、提供されるべき医療が提供できていなかったが、医師と歯科医師、歯科衛生士が連携し、顔の見える関係になったことで少しずつ状況が改善されつつある」と語られました。

さらに、要介護者などに発生する急性疾病は、さまざまな因子が絡み合って生じる“生活障害”であると訴え、だからこそ多職種連携によって障害のもとを取り除くことが大

切であり、多職種連携すべきことの一つに「終末期」医療があると述べられました。

今後、歯科医師に期待されるのは口まつわる終末医療や緩和ケアであり、歯科衛生士も多くのことを学ぶ必要があると講演を締めくくられました。



シンポジウム

住み慣れた地域で最期まで自分の口から食べるために

基調講演 住み慣れた地域で最期まで自分の口から食べるために

東京都新宿区健康部 参事 矢澤 正人氏



シンポジウムは、東京都新宿区健康部参事(地域医療・歯科保健担当副参事事務取扱)の矢澤氏の基調講演からスタートしました。三十数年前、杉並区保健所に就職した際、寝たきり老人の家を訪問したことをきっかけに、全国初の訪問歯科診療を開始したエピソードや、「訪問歯科診療は高齢者の人生への訪問。相手の生活の場で『口を切り口に』ケアしていくのが訪問歯科診療である」と紹介されました。

また現在、新宿区が取り組んでいる高齢者保健福祉計画における『地域における在宅療養支援体制の充実』の一つ、「摂食嚥下機能支援事業」について説明されました。

まず、地域で摂食嚥下障害のリスクを持つ方を見つけ医療機関等につなぐためのチェックシートを開発し、そして、相談窓口の設置、対応可能な医療機関の情報を把握、その後、医療機関による評価ののち、リハビリテーションに対応できる職種へとつなぐ。そのために多職種の顔の見える関係づくりを目的とした研修会を開催していると説明されました。地域包括ケアシステムの目的はQOL (quality of life:生活の質)を高めることにありと言及し“最期まで自分の口から食べられるまちづくり”のためには歯科衛生士の力が必要であると述べられました。

講演 1

最期まで「口から食いたい」を支える 一食べることが出来なくなる時はいつ?一

株式会社ケアーズ 白十字訪問看護ステーション 統括所長
暮らしの保健室 室長 秋山 正子氏



東京都新宿区および東久留米市にて訪問看護・居宅介護支援・訪問看護の3事業を展開する、白十字訪問看護ステーションの統括所長を務める秋山氏。新宿区では、団塊の世代が75歳以上となる2025年をめどに『地域包括ケアシステムの構築』を目指すとして説明。その上で、訪問看護サービスは介護保険の要介護認定の申請が必要となるため、本人の選択・本人と家族の心構えが重要であり、「そこに私たちが、どう関われるかが問われ

る」と述べられました。また、高齢者の訪問看護の事例から問題点と現状を紹介され、最期まで食べられるように支援するにはお口の状態に合わせて、食事の内容だけでなく水分の量なども考慮すること、また介護負担も考えることが重要であると述べられました。口腔ケアの重要性を訴えた上で、「訪問看護チームのメンバーに歯科衛生士も加わってほしい」と、講演を締めくくられました。

講演 2

栄養管理における発想転換 一地域ケア会議における助言者としての管理栄養士の役割一

埼玉県和光市コミュニティケア会議助言者
利康会 川島脳神経外科医院(非常勤) 管理栄養士 水野 三千代氏



冒頭、埼玉県和光市は『地域包括ケアシステム』において、先進的な取り組みを行っていることを説明。その特徴は

食支援にあるとして、管理栄養士の立場から『和光市コミュニティケア会議』に参加し、栄養管理の面から現場に

即した助言を行っている水野氏。高齢者の自立支援を促進するには、栄養管理・食支援は欠かせないものであるが、管理栄養士サービス事業者のみで解決できるものではない。そこには介護サービス事業者、家族一体となりプランを作成する必要があると説明されました。その中で、和光市には生活行為向上を目標にする独自の生活機能

評価があると述べられ、日常生活動作だけを見て評価する自治体が多いが、掃除や洗濯、買い物などの手段的日常生活動作を見ることが大切と強調。その上で、食支援は食事内容の改善にとどまらず、身体機能向上、意欲向上、生活機能向上につながる栄養管理となっているかをみる『発想の転換』が必要であると語られました。

講演 3

食を通じて生活を支える —在宅における多職種連携食支援—

地域食支援グループ ハッピーリーブス代表

歯科衛生士 篠原 弓月 氏



2010年、東京都新宿区で管理栄養士らと共に発足させた『ハッピーリーブス』の活動内容を画像と共に紹介。その中で、食を通じて支援した高齢者への在宅訪問活動の事例を合わせ、病院と在宅訪問チームの多職種連携の重要性を訴えられました。また、自身が歯科衛生士であることから、歯科衛生士の食支援は、①誤嚥性肺炎予防・感染予防・口腔の衛生を保つ、②口腔体操などのトレーニング指導

で、味わい食べられる口を整える、③口腔乾燥対策、④発語を促す関わり→コミュニケーションとしての口腔ケア、の4つがあることを示されました。住み慣れた地域で最期まで自分の口から食事を摂るためには、途切れることなく歯科が介入することが重要であると説明されました。またその上で、「口を守ることは命を大切にすること。口を一番よく知っている歯科衛生士の頑張りどころです」と述べられました。

都民フォーラム

スイーツの未来

パティシエ 辻口 博啓 氏

会期中のプログラムで唯一、一般の方々も参加して行われる『都民フォーラム』。毎回、学術大会の開催地に縁のあるゲストをお招きし楽しい講演が好評を得ています。

今回登壇されたのは、日本を代表するショコラティエであり、オーナーパティシエとして東京・自由が丘にある『モンサンクレール』をはじめ、国内外にコンセプトの異なる13ブランドを展開する辻口博啓氏です。

仕事着であるコックコートとコック帽でステージに登場した辻口氏は、開口一番「むし歯を広げている側の人間が、この場で講演するのはどうなのかなと思っていました」と話し、会場は笑いに包まれました。もともとは、石川県七尾市で3代続いた和菓子屋の跡取りとして生まれたバックボーンから修行時代の話、19年前に自由が丘に『モンサンクレール』をオープンさせた思いなどを語っていただきました。

また、「なぜ辻口が金髪なのか知りたい人?」と会場に問いかけ、大きな拍手の中ユニークなお話を紹介。そして、辻口氏が世に知られるきっかけとなった、フジテレビ系列の人気料理番組『料理の鉄人』に出演した時の裏話や、2015年にNHK朝の連続テレビ小説『まれ』で製菓指導を務めた際のエピソードなど、講演でしか聴くことのできないお話を紹介されました。その上で、「多くの人たちとの関わりで今の自分がある。皆に感謝しながら日々仕事をして

います」と語られました。

後半は講演テーマである『スイーツの未来』の話となり、自身が主催する『夢プロジェクト 子ども絵画コンクール』への思いや、地域スイーツの開発協力など、スイーツを通じて文化・地域振興に貢献していることや、後進の育成を目的に製菓専門学校と調理専門学校を設立したお話をされました。さらに、健康に配慮した低糖質のロカボスイーツの普及、お菓子作りを通して人を育てる『スイーツ育』を提唱していることにも触れ、「スイーツで人々を笑顔に」という自身の信念同様、最後まで観客を飽きさせることなく、1時間の講演を終えられました。



PROFILE

クーブ・ド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。また、サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会において、2013年～2016年の4年連続で最高評価を獲得。さらに、国際的なチョコレートの大会「インターナショナルチョコレートアワード世界大会」のチョコレート部門で金賞を受賞。素材にこだわり、スイーツで地域振興を行うほか、砂糖不使用のチョコレートなど健康に配慮したスイーツの開発にも力を入れている。石川県観光大使、三重県観光大使、金沢大学非常勤講師、産業能率大学客員教授も務めている。