

誤嚥性肺炎を予防するための出前講座

演題：『誤嚥性肺炎を防ぐために知っておきたい食支援の基礎知識』

講師：合同会社 Comer 代表／摂食・嚥下障害看護認定看護師 大城 清貴 氏

○日 時：令和8年7月22日（水） 午後7時00分～9時00分

○場 所：養護・特別養護老人ホーム 首里偕生園

○参加者：54名（介護職42名（内Zoom：4名）、看護師6名、
ケアマネジャー1名（Zoom）、相談員1名、管理栄養士1名、事務職3名）



【目的】誤嚥性肺炎の発症メカニズムや、介護現場で実践できる予防ケアについて学び、施設職員が正しい知識と技術を身につけ、安心してケアを実践できる体制づくりを支援するとともに、誤嚥性肺炎の予防及び誤嚥性肺炎に起因する救急搬送件数の減少につなげる。

園長挨拶：渡口 政也 氏

サマリー 誤嚥性肺炎予防を目的とした出前講座を開催し、54名（現地49名、Zoom5名）が参加した。アンケートでは、講座内容および実践演習について「大変参考になった」との評価が多数を占め、嚥下の仕組みや食事介助時の観察ポイント、とろみ・食形態の調整など、日頃のケアに活かせる知識と技術の習得につながった。特に、実際にとろみ水やゼリー等を体験する実践形式については、利用者の食べにくさや飲み込みにくさを体感でき、利用者目線での介助を考える機会になったとの意見が多く寄せられた。また、グループワークを通じて多職種・他部署間で意見交換ができ、日々の支援を振り返る有意義な機会となった。一方で、実践時間の充実や職種・経験年数を考慮したグループ編成など、今後の運営に関する意見もあった。今回の講座を通じ、職員の誤嚥予防への理解と食支援に対する意識向上が図られたことから、今後も継続的な学習機会の提供を検討していく。

大城 清貴 氏
合同会社 Comer

【講師】



実際にとろみ水やゼリー・お菓子など体験



佐久川 伊弘 氏
NPO法人 ゆくり

【司会】



グループワーク

誤嚥性肺炎を予防するための出前講座

日 時： 令和8年7月22日（水） 19時00分～21時00分

場 所： 養護・特別養護老人ホーム 首里偕生園

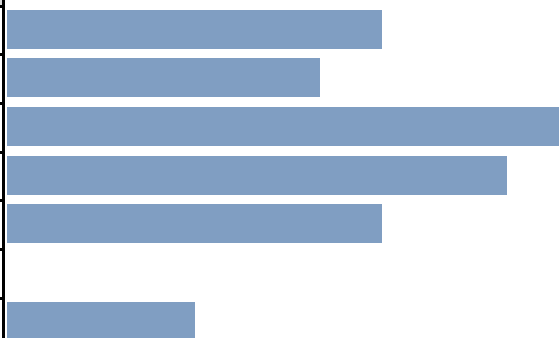
講 師： 合同会社 Comer 代表／摂食・嚥下障害看護認定看護師 大城 清貴 氏

参加者： 54名（介護職42名（内Zoom：4名）、看護師6名、ケアマネジャー1名（Zoom）、
相談員1名、管理栄養士1名、事務職3名）

アンケート回答者：37名（回収率：75.5%）

1) 経験年数

選択肢	人数	割合
1年未満	6	16.2%
1～5年未満	5	13.5%
6～10年未満	9	24.3%
11～20年未満	8	21.6%
21～30年未満	6	16.2%
31年以上	0	0.0%
無回答	3	8.1%
合計	37	100.0%



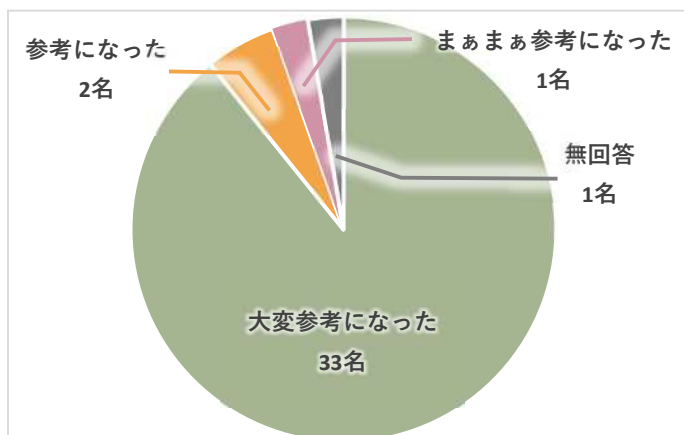
2) 職種について教えてください。

選択肢	人数	割合
介護職	23	62.2%
看護職	5	13.5%
栄養士	1	2.7%
その他	4	10.8%
無回答	4	10.8%
合計	37	100.0%



3) 『誤嚥性肺炎を防ぐために知っておきたい食支援の基礎知識』（大城 清貴 氏）は参考になりましたか。

選択肢	人数	割合
大変参考になった	33	89.2%
参考になった	2	5.4%
まあまあ参考になった	1	2.7%
あまり参考にならない	0	0.0%
無回答	1	2.7%
合計	37	100.0%



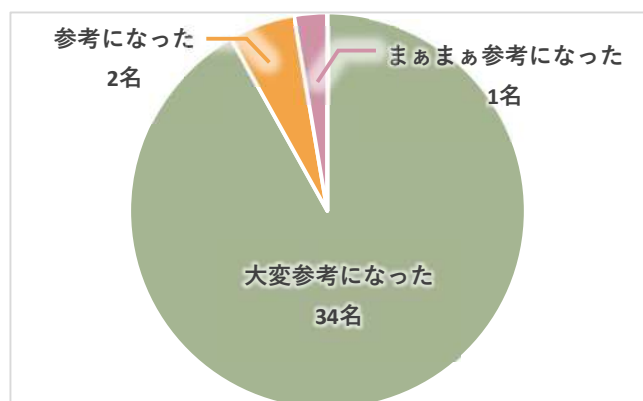
【コメント】

- ・ "食べる"を理解する。順番を理解していくことを改めて学ぶことが出来ました。
- ・ どこに問題があるのか観察していくことも学びました。
- ・ “食べる”を理解することと、食べるためには順番がある事を学びました。
- ・ 「パタカラ」の体操を聞いたことはありましたが、嚥下機能を見ることもできると知れてとても良かったです。前もって利用者さんの嚥下を知ることが出来る。
- ・ 咀嚼しているが出来ない人の見分け方など学べて良かったです。
- ・ 相手の動きに合わせて、介助することに意識していたのですが、今日はいろんな視点から、1から学べたことがすごく勉強になりました。
- ・ 改めて勉強になりました。
- ・ 今まで嚥下が悪い利用者に対して水分ゼリー（前もって全部砕いたもの）を提供していたが、そうすると砕かれたゼリーが口腔内に残ったり、そのかけらが気管に入ったりすることが分かりました。
- ・ 絵があって分かりやすかった。
- ・ 嚥下障害のタイプを考え対応していきたいと思いました。
- ・ 嚥下のメカニズムや食事の段階（5段階）について、分かりやすく学びました。現場でのケアに役立てたいです。
- ・ 基礎から分かりやすく説明して下さり、現場での経験を振り返りながら理解することが出来ました。非常に分かりやすかったので、今後引き続き、看護職員の立場で伝え続けていきたいです。
- ・ 気づかなかった食事の摂取について改めて知れた。
- ・ とろみの付け方、利用者との会話の中で、「パタカラ」の発音を気にしてみたい。
- ・ 口が開いていると飲み込みにくい理由や、液体・固体・ゼリーを試食して、それぞれの食べやすさを体感できた。
- ・ よく耳にする「パタカラ体操」が嚥下機能とどのようにつながっているのか分かった。
- ・ 口から入れて、嚥下までの流れが再認識できて良かった。
- ・ 誤嚥のリスクを考えると知識も大切。職員の介助ひとつ（間違った介助）でもリスクが高くなってしまうと感じた。
- ・ 改めて誤嚥性肺炎について学びました。食べる・飲む動作は頭では分かっているけど、実践することでより体験できて良かったです。
- ・ 実演を取り入れた講座で体験することが出来たので、利用者の気持ちを理解できた。
- ・ 食事のあげ方の工夫や、利用者が食べやすいと思っていたことが、実は食べにくかったのではないかと考えるキッカケとなった。
- ・ 食事の姿勢やとろみの付け方が具体的に分かって、明日から実践できそうです。
- ・ 食事を食べる際、ただ咀嚼していれば大丈夫と思っていたが、しっかり顎を動かしているかなど利用者に介助する際、色々な視点で見ようと思いました。

- ・ 食のメカニズムについて、こういうメカニズムで人は食べているのだというのが良く分かった。これをもとに、これからの食事介助に活かしていきたい。
- ・ 知らなかったことがいくつも勉強になった。
- ・ 声の大きさに嚥下の抵抗力が分かることが「たしかに！」と思った。
- ・ 食べたくない・嚥下の悪い方に対して「引き算」をしていい（した方が良く）と思うと少し気が楽になった。
- ・ 全量摂取をしなくてもいいんだと思った。引き算の食事も大事なんだと思った。
- ・ 利用者の皆さんが、美味しく楽しく食事が出来たらいいなと思いました。
- ・ 咀嚼や飲み込みのしくみ、口の動きに注意する等勉強になりました。
- ・ 「離水」という変化を初めて知り、勉強になりました。
- ・ 食べる前の準備から咀嚼、ごっくんの始まり、ごっくん！食道通過までとても重要であると改めて勉強になった。
- ・ 知識として知っていたことでも、実践で再認識・新発見が多くありました。
- ・ できればCDがあればもっと勉強になると思います。
- ・ 動画を見ながらの認識で分かりやすかった。
- ・ 絵が細かくステップで分かりやすい。
- ・ 特に、口の動きについて改めて知ることが出来た。一つひとつの動作が全てまとまって嚥下動作につながっているため、会話から食事中まで観察するところが多く、今まで以上に気を付けて見なければいけないなと思った。
- ・ とても分かりやすく、理解の深いセッションでした。本当に役立ちました。
- ・ トロミをつけた水を飲んで、利用者さんの普段ののどごしなど体験出来て良かった。
- ・ 嚥下の良くない方にとって、私たちが何気なく飲み込んだり食べたりしていることが難しかったり、大変だったりするんだなと思いました。
- ・ なんとなく考えていたことに対して、知識としての認識が出来たのがとても勉強になりました。
- ・ 離水に関して、あまり意識できていなかったと分かった。細かく嚥下のことを説明して下さったので、外国人スタッフや後輩職員に教えられそうです。
- ・ 分からなかった部分を知れ、知るだけでなく意識することを講習を通じて再認識することが出来た。

4) 『実践』について、参考になりましたか。

選択肢	人数	割合
大変参考になった	34	91.9%
参考になった	2	5.4%
まあまあ参考になった	1	2.7%
あまり参考にならない	0	0.0%
無回答	0	0.0%
合計	37	100.0%



【コメント】

- ・ 味、口の中に残る感じなどを体験できて、より考え食事介助が出来そうです。
- ・ 明日から実践できそうです。
- ・ あまりうまく言語化できないが、利用者との会話の中でも、誤嚥リスクを意識したり、食事介助時にもいろいろ実践で活かしていけそう。
- ・ 嚥下をしやすい食べ方や、食べづらいあげ方が分かりやすかった。
- ・ 覚えやすいです。
- ・ 聞くだけでなく、体験することで講座の内容を身をもって知ることが出来るので、記憶にも残りやすい。
- ・ 口を開けて水を飲めないと改めて知れた。とろみ水はおいしくないものだと感じた。
- ・ とろみの付け具合や、とろみ粉を入れながら混ぜるやり方は正しいのだと認識した。
- ・ 今後の現場で、注意・意識しながら活かせたらと思います。
- ・ 自身が体験することで、相手の能力を考えることができ、意識することもできた。
- ・ 舌を動かさずに食べる実践など良い体験でした。
- ・ 食形態と食べる能力についても学ぶことが出来ました。
- ・ 実技もあったので、とても分かりやすく、よく理解できました。
- ・ 実際に嚥下動作を意識しながら食べてみて、とても大変なことだと思った。とろみやきざみの食べにくさを知った。
- ・ 実際に口にして、食べやすさや食べにくさが分かった。
- ・ 実際にゼリー・とろみ水を口にして、これからの仕事に役立たせたい。
- ・ 実際に体験して、なぜ飲み込みにくいのか、食べにくい状態がどのような食べ物なのか分かりました。
- ・ 実際に体験することで状況把握しやすかったです。
- ・ 実際に食べてみて、食べ方で食べやすい・食べにくい・食べられない等が分かった。
- ・ とろみを実際食べてみて、こんな感じというのが分かった。
- ・ 実際にとろみやゼリーを嚥下し、嚥下しにくい咀嚼できないことが分かり良かった。
- ・ 実践することで、自分自身に納得することが出来ました。
- ・ 実践をすることで、より理解が深まった。入居者様の口の動きをもっと見ながら、介助してみたいです。
- ・ 自分で実践して利用者様の立場が分かり、誤嚥につながる原因が分かった。
- ・ 現場で再確認しながら、仕事に活かそうと思います。
- ・ 自分で体験することで、感じる事が多くあり、現場で活かせそうなことが現実的に見えてきました。
- ・ 自分で体験できた分、相手の身になってごはんの前の準備や意識が大切なんだと思いました。（声掛けも大切）
- ・ 少しだけ利用者の気持ちが分かったような気がします。

- ・ 体勢・食べ方、介助する側だけじゃ分からない部分が学べた。実践、良かったです。
- ・ とろみ調整剤（ソフティアS）やゼリーの実際の触感や使い方を体験でき、とても勉強になりました。
- ・ トロミのお水が美味しくないと分かりました。
- ・ 普段から“三角食べ”には注意していましたが、とろみのつけ方などしっかり注意し、ゼリータイプをクラッシュしがちななど、改善できることが多かった。
- ・ べたつきが弱いと食べやすいー強いと食べづらい。
- ・ まとまりがあるものが食べやすく、とろみがあると、喉に落ちるスピードが下がる。
- ・ とろみが強くなればなるほど、べたつきやすくなる。
- ・ 食事は柔らかさが喉を通る時に飲み込みやすい。
- ・ 利用者の気持ちになって食事することが出来て良かったです。私たちは自然にできることが高齢者には厳しいと思いました。
- ・ 利用者の口の動き、コミュニケーション会話から食べる力があるのか、確認ができると思いました。

5) グループワークはいかがでしたか。また、全体を通して、ご意見・ご感想等をお聞かせください。

- ・ 少しグループのメンバーに偏りが出来てしまったのが気になりました。外国人スタッフ、看護師、ベテランなどが均等になっていた方が良かった。
- ・ 一人で考えるより、色々と知識を共有できて良かった。
- ・ 自分以外の着眼点を知ることが出来たので良かった。
- ・ 思ったことや考えたことを共有できたので楽しみながら学ぶことが出来た。
- ・ 栄養士さんの“三角食べ”に改めて気づけた。とろみの後に口をさっぱりさせるゼリーなど知れた。皆で共有して勉強できて良かった。
- ・ 自分だけの意見や知識だけでなく、他者の意見を聞くことで「なるほど!」「たしかに!」と思うようなことがあった。他部署との意見交換は大事だと思った。
- ・ とろみの入れすぎに気を付けていきたいと思います。
- ・ “三角食べ”の必要性を改めて学びました。本日はありがとうございました。とても良い学びでした。
- ・ グループワークもとても良かったです。またこのようなセッションに参加できることを楽しみにしています。
- ・ 楽しく学ぶことが出来た。利用者へ介助する時の注意点などが知れて良かった。
- ・ 外の職員の考え等が参考になった。
- ・ 皆でこれからも協力し合って、介護に携わっていくことが出来ると思う。
- ・ 本当に勉強になり、素晴らしい時間を体験できました。できれば定期的に行ってほしいです。

- ・大変楽しく学ばせていただきました。
- ・日頃業務の中での振り返りができ、職員同士で確認し合える時間となりました。ありがとうございました。
- ・色々な意見があって、それぞれ参考になった。
- ・皆が色々な意見を言えて、再確認できて良かったです。次は実際に現場に来て一緒に利用者の食事介助をして欲しいです。
- ・皆の意見や考えを聞けることが出来てとても良かったです。今後もこのような機会があると助かります。
- ・何人もの課の異なる方と交流できて良かったです。
- ・それぞれの意見が出て現場の状況が分かり再確認できた。
- ・グループワークは楽しみながら行えました。異業種でグループをつくるのも良かったのかな？とも感じます。
- ・皆が普段感じていることが聞けて本当に良かったです。
- ・色々な意見が聞けて良かったです。楽しかったです。
- ・今日の講座を受けるまでは、いかに自分に知識がなかったことに反省しています。明日から、学んだことを活かしていきたい。
- ・絵や動画もあり、すごく分かりやすく聞きやすかったです。
- ・普段、介助者目線で“こうだろう・ああだろう”と思っていたことを実践してみて、この姿勢だと無理だなと、利用者目線で出来たのが良かったです。
- ・食べない利用者へ「あと一口食べよう」と促していたが、「今日は食べなくていいよ」など、身体の栄養と心の栄養のバランスの大切さを改めて学んで考える事ができたので、現場に出る際活かしていきたいと思います。ありがとうございました。
- ・とろみの程度を確認でき、勉強になりました。
- ・離水に注意すること…そのような利用者さんがいるので観察していきたいと思います。ありがとうございました。
- ・もっと実践やってみたかったです。日頃できないので、良い体験でした。もう一度受講したいです！
- ・色々な意見が聞けて良かった。ミキサー食の見方も変わった。美味しかった。
- ・楽しく、全員が意欲的に進めることが出来て良かったです。
- ・10年前にも大城先生の講義を聞かせていただきましたが、忘れていることがいくつもありました。
- ・今日分かった大切なポイントを思い出し、考えながら実践し続けたいと思います。