

講演会名 にいがた摂食・嚥下障害サポート研究会主催 食事研修会
—摂食・嚥下障害に対応したフルコースを食べてみよう—

新潟大学大学院医歯学総合研究科 共催

日 時 平成25年8月25日（日） 午後3時から午後5時

場 所 ホテルオークラ新潟 レストランスターライト

講 師 北海道医療大学 心理科学部 言語聴覚療法学科
飯泉智子先生
「乳幼児期の摂食スキルの発達支援」

本研修会は、にいがた摂食・嚥下障害サポート研究会初の試みとなる食事研修会として開催されました。参加者は事前申込みの30名、特別支援学校を含む学校教員や栄養士、医師、歯科医師、調理師といった業種の方々にご参加いただきました。前半では、北海道医療大学言語聴覚療法学科 飯泉智子講師に「乳幼児期の摂食スキルの発達支援」というテーマでご講演いただき、後半では参加者に、ホテルオークラ新潟のシェフによるフランス料理フルコースメニューを、通常食の他に、摂食・嚥下障害をもつ児童のために準備された初期、中期、後期の障害段階に対応した特別食をご体験いただきました。研修会で体験していただいたフランス料理フルコースメニューの特別食は、もともと食べることに問題を抱える児童・生徒さん向けに、美しい景観のもとで家族そろっておいしい食事を食べてもらおうと開催された食事会で準備されたものです。食事会の主催者である柏崎特別支援学校の古野芳毅先生より、児童のための食事会の経緯と取り組みについて最初に説明がありました。その後の飯泉先生のご講演では、摂食・嚥下機能の基本から発達期における摂食・嚥下障害についてまでを、症例をご提示いただきながらわかりやすく解説いただき、参加者からも「非常にわかり易かった」という意見が多数きかれました。また、後半の特別食の体験ではホテルオークラのシェフやパティシエから特別食の調理にあたっての工夫などについての詳しい解説をいただき、フロアからの質問にも丁寧にお答えいただきました。また、各段階の特別食がどんな障害に対応して作られているかなどについては、歯科医師や言語聴覚士といった専門職のスタッフによる説明が各テーブルで行われました。

今回は、2時間では足りないくらいのボリュームある研修会でした。会の終了には、参加者よりアンケートにご協力いただきました。ありがとうございます。今後の参考にして参りたいと思います。

※別紙にアンケート結果を掲載

●参加者によるアンケート結果（有効回答数29）

1. 性別

男性21% 女性79%

2. 年齢

20歳以下 0% 21～40歳 28% 41～60歳 72% 60歳以上 0%

3. 職業

会社員・公務員 17名（教員 11名） 栄養士 6名 歯科医師 2名 医師1名 調理師
1名 その他 1名 無回答 1名

4. 今回の講演は有意義なものでしたか

全くそう思う 82% まあまあそう思う 18% どちらともいえない 0%
あまりそう思わない 0% 全くそう思わない 0%

5. 今回の講演はあなたの興味に対して適切でしたか

全くそう思う 82% まあまあそう思う 11% どちらともいえない 3.5%
あまりそう思わない 3.5% 全くそう思わない 0%

6. 講演内容の難易をどう感じましたか

非常に分かり易かった 75% まあまあわかり易かった 25% どちらともいえない
0% あまりわかり易くなかった 0% 全くわからなかった 0%

7. 今後このような主旨の講演会を開催することについて

非常に賛成する 89% まあまあ賛成する 11% どちらともいえない 0%
あまり賛成しない 0% 全く賛成しない 0%

8. 自由記載

- ・食事は大変参考になりました。
- ・試食の為の時間がもっとあれば良かったです。
- ・飯泉先生の講演をもっと詳しくお聞きできればと思いました。
- ・時間が短くて残念でした。またよろしくお願いします。
- ・（特別食の）メイキング映像が見たいです。
- ・貴重な体験ありがとうございました。介助の経験がないのですが、関わっている子が経管栄養なので知っておきたいことが多く得られました。ありがとうございました。