研修講座抄録
3月度生涯研修講座

口腔ケアの必要性と最新の方法
―口腔ケア時の誤嚥予防を考慮した『水を使わない口腔ケア』―

角 保徳（国立長寿医療研究センター歯科口腔先進医療開発センターセンター長）

超高齢社会の進展に伴い、自身で口腔管理ができない高齢者が増加し、口腔機能も低下してくるため、全身疾患の発症や全身状態に影響を及ぼすことが問題となっている。継続的な口腔ケアを行うことで誤嚥性肺炎や低栄養の予防ができることが報告され、口腔ケアは口腔衛生の手段であるだけではなく、高齢者のQOLの維持・向上や全身疾患の予防、健康増進に向けた医療の一環と考えられるようになり、口腔ケアの普及が重要な課題となっている。

我々は、口腔ケアを口腔内ケア（①『口腔ケアシステム』②『水を使わない口腔ケア』）と口腔外ケア（③顔面マッサージ④化粧・整容療法）に分類し、オーラルフレイル、口腔機能および認知機能の維持・向上を目指して、口腔ケア手技やシステムの開発および普及活動を行っている。

一方、口腔ケア時の誤嚥による事故が報告されており、口腔ケアはリスク管理を怠るべきではない処置である。口腔ケア時の誤嚥の予防策として、口腔ケア時の洗浄水や汚染物の回収が重要である。特に、口腔機能障害や嚥下障害がある場合、口腔内に残った水分が咽頭・喉頭に流入して、不顕性誤嚥を起こし、誤嚥性肺炎を発症してしまう可能性がある。

それを防ぐ手段のひとつとして有効なのが、『水を使わない口腔ケア』である。国立長寿医療研究センターでは、誤嚥リスクの高い方に、水の代わりに口腔ケア専用ジェルと吸引管を用いて口腔ケアを行っている。粘性のあるジェルで汚れを絡め取り、細菌を口腔内に拡散することなく、吸引管で汚染物を常時口腔外へ排出する。『水を使わない口腔ケア』は、汚染物や細菌を含んだ水分を確実に回収し、咽頭・喉頭に流入するリスクを低減し、口腔ケアを安全に実施できる方法である。

本講演では、口腔ケアの新しい分類と『水を使わない口腔ケア』に関する講義を通して、実際に口腔ケアを行うときに必要となるポイントと手技のコツをお伝えできればと考えている。

◇

3月17日（日）午前10時～／M&Dホール／会員3千円、未入会者1万円

談話室だんわ室

口腔外科の出番です

栗本拓哉（泉佐野市）

「口腔外科って何をするのですか?」と患者に聞かれたことがある。歯科口腔外科を標榜した1996年のことだ。当時、全く認知されていなかった。今では「親知らずを抜いてもらえますか?」とホームページを見て来院する患者も増えてきた。

ネットから情報は得られるが、患者はピンポイントに口腔外科を選択出来ているのだろうか?当院の例では、粘膜疾患は内科、顎関節は整形外科を経由することが多い。回り道しても何とかなる疾患も多いが、急を要するものもある。

何年も前、1㌢に満たない舌癌の疑い病変に遭遇した。病院受診を勧めると、仕事を片付けたいので1カ月待っても良いかと聞いてきた。強い口調で説得し、受診させた。結果的に口腔癌だったが、舌の部分切除で済んだ。

早期発見のポイントは医療者が見逃さないことはもちろんだが、患者自身に関心を持ってもらい、異変があれば早期に受診してもらうこと。そのために口腔外科を知ってもらうことが必要だ。

4月14日に大阪大学中之島センターで市民公開講座「そうか!口腔外科へ行ってみよう!―口腔がん、お口の先天障がい治療最前線」（日本臨床口腔外科医会主催）が開かれる。同大学口腔外科の鵜澤成一・古郷幹彦両教授が講演する。広く参加を呼びかけている。

◇

申し込みは「市民公開講座参加申込」と明記の上、▽名前▽住所▽電話・ファクス▽年齢――を記載し、06―6427―3105までファクスを。参加無料。

泉井秀介先生
スパイス王子とめぐるカレーの名店
第1回 カンティプール

老舗で味わうネパール料理

仕事柄（!?）カレーの魅力について尋ねられることがある。そんな時は必ずカレーは「愛」に溢れた食べ物であることを伝える。サービス精神が余って「ぼくはカレーになりたいです!」なんてコメントする時もある。カレーの話をする時はみんな幸せそうな顔をしながら、それぞれのお気に入りのカレーを語る。カレーには平和がある。そんな私が愛してやまないカレーを数回に渡り皆様にご紹介できればと思います。

閑話休題、大阪・中崎町にある「カンティプール」という一軒の老舗ネパール料理店。大国インドと中国の間に位置するネパールは食文化において、両国の影響を強く受けている。ネパール料理には、とびきりのカレーはもちろん、餃子風の「モモ」や煮込みうどん風の「トゥクパ」など日本人にもなじみやすい料理も沢山ありエスニック料理の入門としても最適。

どの料理もスパイスの押しが強い

この店のオーナー・岡本智雄さんは現在75歳。初めてネパールに足を踏み入れたのは、30年ほど前のことだったという。それ以来ずっとネパールへの想いに溢れ、ネパール食文化の普及に尽力されている。

辛味が濃くて、味が派手な料理が多いカンティプール。シェフのカルキさんは火使いが豪快でそれでいてスパイスの火入れが芸術的、香りを何とも派手に立たせる。

どの料理も塩とニンニクがガツンと効かせてあって、スパイスの押しが強く、ネパール料理を食す喜びを堪能させてくれる。個人的にはネパールの家庭料理〝ダルバート〟あたりをメニューに加えてくれると嬉しいのだけれど。

さておき、インド料理しかご存知ない御方は、是非一度訪れてみてください。

◇

歯科医師でスパイス研究家の泉井秀介先生（生野区）に大阪のカレーの名店を連載で紹介してもらう。

【メモ】
店名：カンティプール
所在地：大阪市北区黒崎町7-13
営業時間：午前11時30分～午後3時、午後5時～10時（ラストオーダー）
電話：06-6359-3884
定休日：月曜日・第3日曜日（月曜が祝日の時は営業、翌日休み）

著者略歴／いずい・しゅうすけ 生野区開業。大阪大学歯学部予防歯科学教室招へい教員。幼少期からのカレー好きが高じ、同大学院でスパイス成分の歯周病予防への応用を研究。スパイス研究家として、テレビや雑誌などでも活躍中。

協会行事案内

講習会へ参加ご希望の方は、必ず事前に協会までお申し込み下さい。

お申し込みは 電話 06-6568-7731 ファクス 06-6568-0564

北大阪地区総会・記念講演
高齢者の歯科治療～高齢者に多い疾患を有している患者への対応～
日時 3月9日（土）午後6時～8時
会場 JEC日本研修センター江坂（地下鉄御堂筋線「江坂」駅1番出口すぐ）
講師 杉典子氏（洛和会音羽病院・京都口腔健康センター副部長）
会費 会員無料、未入会者1万円 定員 70人

大阪市西部・南部地区総会記念講演
What a wonderful root canal world!
～初心に戻って臨床根管解剖を極めよう
日時 3月10日（日）午前10時30分～午後1時
会場 M&Dホール 定員 100人
講師 木ノ本喜史氏（大阪大学大学院歯学研究科臨床教授・吹田市開業）
会費 会員無料、未入会者1万円

南河内地区総会・記念講演
認知症・寝たきり等の患者に対する歯科訪問診療の留意点―内科の立場から
日時 3月23日（土）午後6時～8時
会場 ノバティながの南館3階・ノバティホール（南海高野線・近鉄南大阪線「河内長野」駅前）
講師 嶋田一郎氏（医科協会・地域医療対策部長、堺市南区開業） 定員 100人
会費 会員無料、未入会者1万円

大阪市北部地区、同東部地区総会・記念講演
病気を持った患者の歯科治療～膠原病患者の口腔病変
日時 3月23日（土）午後6時30分～8時
場所 M&Dホール 定員 100人
講師 岩崎剛氏（医師、兵庫医療大学薬学部教授）
会費 会員・スタッフ無料、未入会者1万円
持参物 『病気を持った患者の歯科治療』（2017年版・長崎県保険医協会発行、お持ちの方のみ）

堺・高石・和泉地区総会・記念講演
リスクを持った患者の歯科治療～慢性疾患、認知症、妊婦など
日時 3月23日（土）午後6時45分～9時
講師 小倉孝文氏（堺市立総合医療センター歯科口腔外科部長）
会場 サンスクエア堺 定員 70人
会費 会員無料、未入会者1万円

北河内地区、三島地区・総会記念講演
わくわくリグロス講習会
日時 3月23日（土）午後7時～9時
会場 ドーンセンター特別会議室（地下鉄谷町線「天満橋」駅徒歩5分） 定員 100人
講師 藤野健正氏（医療法人きょうどう理事長）
会費 会員無料、未入会者1万円

未入会者とは、会員院所に勤める未入会勤務医です
※協会行事などを本紙等で報道・紹介するため、講習会などの写真で個人が特定されることがありますが、趣旨をご理解の上、ご了承ください。また、講習会でのビデオ撮影や録音はお断りします。