

緩和ケア病棟における食環境に関する一考察

A consideration of food environment in palliative care unit.

岸 和 廣

Kishi Kazuhiro

【はじめに】

緩和ケア病棟では患者のQOL（Quality of Life：生活の質）を高く保つ工夫がなされている。苦痛と向き合わなければならない患者がくつろいで過ごせるように病棟は広く設計され、静粛な雰囲気を保つ内装が施されている。また、患者は希望する食事を病院側へ提案することもでき、患者家族向けのキッチンスペースを有する施設では、家族が調理したものを共に喫食することもできる。

緩和ケアを利用する患者の食欲は減退していることが多いが、一方で食事やデイルームや談話室での喫茶の時間を楽しみにしている患者があることも事実である。本研究では、緩和ケア病棟におけるQOL向上を目指すために使用されている食器の現状調査を行い、さらにどのような特性を持つ食器が望まれているかを明らかにし、食事支援の方策を検討することを目的とする。

（本研究は2017年度金城学院大学特別研究助成費の助成対象である）

【方法】

2018－2019年度に、A県内にある4病院の緩和ケア病棟もしくはホスピス（以下、緩和ケア病棟等）の栄養管理担当者（管理栄養士）に緩和ケア病棟等で取り組んでいる食事や食器に関する工夫点の聞き取りを行った。また、

種々の洋食器（カップ）を手にとってもらい、緩和ケア病棟等で採用したい食器を選定してもらった。

【結果と考察】

(1)緩和ケア病棟等で行われている食事の工夫
食欲が減退している緩和ケア病棟等の患者では、香りが強いメニューが敬遠されることも少なくない。今回の調査では、フルーツゼリーとスープに関する情報が得られた。

フルーツゼリーは口当たりがよく、患者から好まれるが、果汁の濃度が高いものは敬遠されるようである。果汁5%程度とし砂糖を加えないもの、さらにゼリー強度が低く、口溶けのよいものを工夫して提供していた。

また、スープについては、日替わりでスープサービスを実施している施設があった。野菜のみ（とうもろこしや、かぼちゃ）、野菜に魚を組み合わせたもの（例：白菜と鮭のクリームスープ）などが提供されていた。

また、本調査対象以外の病院であるが、咀嚼を必要とする食事が敬遠される呼吸困難を有する患者等に対して、疲労を来しにくいスープや麺類、ゼリーなどの短時間で摂取できる食事を提供しているという報告もある（荒金2014）。

(2) 緩和ケア病棟等で求められる食器の特性

本研究における4病院で使用されている食器については、特段の特性は認められなかった。しかしながら、栄養管理を行う担当者は、食器の「質感の高さ」、「保温性」、「容量」及び「重量」のような改善点を挙げていた。

緩和ケア病棟等の建物もしくはフロア全体は、落ち着いた質感の高い雰囲気に保たれている一方で、食器に関してはそれらに伴っていない状況から、「質感の高さ」を求めている要因になっていると考えられる。

「保温性」に優れた食器については、緩和ケア病棟等の患者では自身のペースで食事を行いたいという意見が多く寄せられていることに理由があった。温かいスープを喫食しようとしても途中で冷めてしまって残してしまう状況が散見されるようである。これと同じ観点から、「容量」が小さい食器のニーズもある。食事を残すことに対して罪悪感を抱いてしまう患者が多いという現状も背景にあると思われる。

また、「重量」については、特に疲労感を訴える患者から軽い食器が好まれるようである。

(3) 実物の食器を用いた検証

緩和ケア病棟等を担当する4施設の管理栄養士に種々の特性を持つ洋食器カップを手にとってもらい、病棟で好まれると感じるカップを選定してもらった。

カップのサイズについては、容量が異なる3つカップの実物（満水容量約200mL、[以下、200mL容]、160mL容もしくは90mL容、図1）を用い、いずれの容量のカップが緩和ケア病棟等で好まれるかを選択してもらったところ、4施設共が90mL容の導入を希望した。特に160mL容と90mL容は直径がそれぞれ6.5cm、5.8cmと差は0.7cm、高さがそれぞれ6.8cm、5.8cmと差は1.0cmであっ

たが、現場ではできる限り少ない容量のカップが求められていた。また、同型のラウンド形状で容量の異なる2つの実物のカップ（満水容量約200mL共にもしくは90mL容、図2）からも同様に90mL容のカップが選ばれた。90mL容程度のカップは「デミタスカップ」と呼ばれる製品が当てはまる。

(4) カップの色調

本研究では陶器ではなく磁器を用いたが、同じ容量のカップであっても赤やオレンジのような暖色系の色調のデザインが施されたカップが好まれた（図3）。

川染や米国の色彩学者Birrenは、暖色系の色は食欲を増進させることを報告している（川染1987, Birren 1963）。Birrenが“A good meal, to say the least, is always a beautiful sight to behold. (Birren 1963)”と記したように、食欲と色彩とは深い関連があると考えられる。

奥田らは20歳代前後の826名を対象に、色見本を用いた色彩の識別調査法にて色彩と食欲との関連について検討した。この報告では、男女ともに食欲を増進させると認識している色は上位から赤、オレンジ、黄であり、食欲を減退させると認識している色は黒、茶、紫、青の4色であった（奥田2002）。

また、豊満らは様々な色に塗り替えた食器を用いて、食器として好ましい色の調査を実施したところ、白が最も評価が高く、次いで緑、オレンジ、黄色の3色が同程度の高評価となり、赤、青、紫、黒の順に評価が下がっていた（豊満2005）。また同報告では、食事というイベントを構成する3要素である「食物」、「食器」及び「食卓（テーブルやテーブルクロス）」のうち、これらの配色が嗜好に与える影響として大きいものは「食物」と「食器」であり、「食卓」の影響は小さいと結論づけている。



図1 一般的な形状のカップの容量比較
(200mL容 [左], 160mL容 [中], 90mL容 [右])



図2 ラウンド形状のカップの容量比較
(200mL容 [左], 90mL容 [右])



図3 カップの色調の比較
(白を基調 [左], 暖色を基調 [中], 寒色を基調 [右], いずれも90mL容)



図4 カップの厚みの比較
(一般的な厚さ [左], 厚口タイプ [右], 共に90mL容)

暖色系の色が食欲増進に寄与すること、寒色系の色が食欲を減退させる、少なくとも増進させないとしたこれまでの研究報告がある一方で、川嶋らは世界にある高級洋食器メーカーはそれぞれ独自の青色を使用したデザインの食器が各メーカーを代表する製品ラインナップとなっていることを指摘し、白と青色の配色、即ち白い皿色に占める青色の割合が食欲何らかの影響を及ぼす可能性があるのではないかと仮説を立てた（川嶋2009）。この報告では、皿に占める青色の割合が10～20%の食器では食欲を増進させたが、青色の割合が増えていくにつれて食欲が減退していく傾向にあることを見いだした。

天然の食品には殆ど存在しない青色であるが、食器に配色された若干の青色は、食物あるいは食卓全体の配色を豊かにする効果を持っているのかもしれない。

(5)食器の特性（保温性、カップ重量）

カップ自体に厚みがある厚口タイプのカップを用いれば、温かいスープの温度低下を遅延させることができる可能性がある（図4）。一方で同じ満水容量のカップであっても、一般的な厚さのカップに比べて厚口タイプのカップは重く（本研究における一般的な厚さのカップの重量は約90g、厚口タイプのカップの重量は120g）、また、口当たりに大きな影響を及ぼすと考えられるので、厚口タイプのカップにはスープ用スプーンを添えることが望ましいと思われる。

(6)緩和ケア病棟等で使用する食器を検討する意義について

食器は食欲に大きな影響を及ぼす要素であることがわかったが、学術研究の報告数が十分であるとはいえない。神保らは文献データベースを用いて、2016年12月に食器と食物の

関連についての研究動向を調査したところ、英文論文では41研究、日本語論文では26研究であったと報告した（神保2019）。更に同報告では、諸外国の研究では食器と「食物・食事の量」との関連を調査したもの、特に「盛り付け量」、「摂取量」を調査したものが多く、その原因の背景には国際的な肥満者の増加があると指摘した。一方、日本の研究では、食器と「食物・食事の質」との関連を調査したもの、特に「食欲」、「おいしさ」について外観だけで調査したものが多く、その原因を日本の文化的特徴が影響していると考察している。

本調査対象の4病院以外ではあるが、ハーフ食を実施している緩和ケアでは一般病棟よりも一回り小さいサイズの食器を導入し、患者が好きなときに容易に喫食できるアイスクリームを喫食できる環境を24時間体制で整えているという事例もある（牧野2006）。また、荒金は、終末期患者では食事摂取量が徐々に減少していき、少しでも食事を楽しむための工夫が求められるので、QOLを高める食支援の必要性を訴えている（荒金2014）。

【おわりに】

以上のことから、緩和ケア病棟等における食事支援に対する様々な取り組みを今後も深く探っていく必要があることが示唆された。本研究を更に推進し、終末期患者のQOLを高める食支援に対する様々な工夫を検討していきたい。

【文献】

- 荒金英樹, QOLを高める食支援, 静脈経腸栄養29, 851-856 (2014)
- 川染節江, 食品の色彩嗜好に関する年齢および男女間の変動, 日本家政学会誌38, 23-31 (1987)
- Birren F., Color & Human Appetite., Food

- Technology17, 553-555 (1963)
- 奥田弘枝, 田坂美央, 由井明子他, 食品の色彩と味覚の関係—日本の20歳代の場合—, 日本調理科学会誌35, 2-9 (2002)
- 豊満美峰子, 松本伸子, 食物・食器・食卓の配色が嗜好に及ぼす影響, 日本調理科学会誌 38, 181-185 (2005)
- 川嶋比野, 数野千恵子, 皿色に占める青色の割合が心理的なおいしさに与える影響, 日本家政学会誌 60, 553-560 (2009)
- 神保夏美, 井本りえ, 諸外国と日本における食器と食物の関連についての研究動向の分析, 日本家政学会誌70, 119-132 (2019)
- 牧野陽子, 伊藤里美, 益田弘美, 栄養科における緩和ケア病棟食事提供の取り組み, 第55回日本農村医学会学術総会講演要旨集315 (2006)