

胃瘦（いろう）の功罪

「食べなくても生きられる」 認知症患者は幸せか

笠間市立病院長 石塚恒夫

今年7月に、NHK教育テレビで「食べなくても生きられる」という特集番組が放送されました。胃瘦の問題点を訴えるもので、当院も深く関わる内容です。胃瘦とは皮膚から直接胃に栄養剤を投与するトンネルのことで、認知症はないが嚥下障害のある患者さんが良い適応です。脳卒中などで急に食べられなくなっても、十分な栄養を摂りながら嚥下訓練ができません。しかし近年嚥下障害が徐々に進行する認知症患者さんにも拡がり、胃瘦を持つ患者さんが増加しています。内視鏡的胃瘦造設術という胃カメラで簡単につくれる手技の普及に加え、急性期病院が在院日数短縮を迫られているのが主な原因です（点滴を無くして介護保健施設や在宅に移行させる目的）。最近では「胃瘦枠」という制限を設ける施設もあり、造つても入所が難しくなっています。

十分に食べられなくなった認知症高齢者の平均余命に関し、いくつかの報告があります。積極的な栄養を行わない場合は約2か月、胃瘦を造つた場合約2年であり、

大きな差があります。予後が予測しやすいガンとは異なり、徐々に衰えていく認知症や老衰はどこから終末期とするのかは判断が困難です。しかし口から食べられなくなつたら終末期であり、胃瘦栄養は延命治療であるとするのも一つの考え方です。

最近当院では、以上のような説明後に家族が胃瘦を選択しないことが増えてきています。造らない場合でも、数か月の余命をどこで過ごすかが問題になります。看取りをしてくれる施設は少なく、介護力不足で在宅も困難なことが多いです。療養型病床が空くのを待ちながら、当院で亡くなる方もおります。多くの患者さんは安らかに亡くなつており、家族の方々も徐々に死を受容されていくようです。このような亡くなり方が認知されれば、在宅での看取りも可能になるかもしれません。なにより、その時が来たら「もう十分」と言えるように「今を生きる」ことが、「良く死ぬ」ためには必要だと感じさせられます。

笠間のがんばる企業紹介②⑥

市内で活躍する企業を支援するために結成された「笠間市がんばる企業応援連絡会」。このコーナーでは、連絡会に加入している企業の皆さんを紹介いたします。

㈱小田喜商店

栗といえば、代表的な秋の味覚です。茨城県は栗の出荷量で全国第1位、中でも笠間市は1,000トを超える県内有数の産地となっております。今回は、吉岡地区で栗の加工・卸売りを営む㈱小田喜商店・代表取締役の小田喜保彦さんにお話を伺いました。

「栗をどんなものに加工しているのですか？」

「甘露煮や渋皮煮、ペーストなどに加工して菓子店に卸しています。ふつう、渋皮煮は焼き菓子里に使うと硬くなってしまうものが多いのですが、当社のものはしっかりと煮であるので、やっぱりおいしい感じが楽しめると思います。和菓子の老舗『とらや』さんや、水戸の人気フランス菓子店『パティスリー・KOSA I（コサイ）』さんなどでも使っていたいただいています。」

「オリジナルの栗菓子もあるとお聞きました。」

「自社で栗菓子を作るようになったのは、今から約20年前です。きっかけは、長野県小布施町を訪れたときに感じた悔しさからでした。」

「悔しさですか？」

「はい。小布施町といえば全国的に有名な栗の産地で、『小

布施の栗』は高級ブランドとして人気を博しています。実は笠間市の方が生産量が多いし、味や鮮度だって負けていないのですが、認知度は小布施に遠く及びません。これでは宝の持ち腐れだと思い、笠間の栗のおいしさを直接PRできるお菓子の販売を始めました。」

「今後の目標をお聞かせください。」

「丹波や小布施のように、笠間の栗をもっと有名にしていきたいです。一朝一夕でできるものはありませんが、ゆっくり着実に、本物のブランドを育てていきたいと考えています。」



笠間の栗のおいしさを味わえる『栗やの栗菓子』

㈱小田喜商店

従業員数・19人（パート含む）

※文責▽笠間市役所企業誘致推進室（内線228）