



“噛む+栄養”で歯科・患者間を支援する食習慣サポートアプリ

高齢化社会が進展し、歯・口腔機能と食・栄養を結びつけることが健康寿命の延伸につながるという理解が進むなか、「噛む」だけでなく「食べる」を治療目的にするという考え方が歯科医院の間で広まりつつある。そのなかで、森永乳業クリニコ(株)は、歯科医療従事者(医院)と管理栄養士の連携に力を入れ、東京歯科大学水道橋病院では歯科治療した人や希望者など対象の食・栄養相談を行っている。また、食習慣をサポートするシステム「もぐもぐ日記」を開発。患者が自分の食事の傾向を楽しみながら確認でき、歯科医院には患者とのコミュニケーション、食事へのアドバイスに役立つアプリ。このような、同社認定栄養ケア・ステーションが力を入れる歯科医院へのサポートをレポートする。

取材・文 白取 芳樹

しらとり・よしき 編集者として各種出版物の制作、ライターとして食支援を中心に介護関連の取材・執筆に従事。

歯科治療後の一時的な食事困難を入口に

近年、管理栄養士を採用する歯科医院が増えつつあるが、歯科大学病院に居を構え、栄養相談を行っているケースは珍しい。森永乳業クリニコ株式会社は、2014年から同病院に管理栄養士を配置。入院・通院患者への食事・栄養相談を行ってきた。2020年からは「東京歯科大学水道橋病院内クリニコ認定栄養ケア・ステーション」

のかたちを取る。

同社と同病院は「栄養相談依頼書」を作成し、歯科医療従事者と管理栄養士の間でやりとりを行う。その依頼書をもとに歯科医療従事者から紹介された相談ブースに立ち寄る人もいれば、自発的にくる人も。割合は同じくらいだという。

大学病院なので、大きな手術、口腔外科やインプラント科からの申し送りが多い。「治療中や治療直後は、一時的に開口困難だったり歯がないといったケース、顎に器具をつけていて1センチ程しか口が開かないケースもあります。補綴科から入れ歯作り期間中に栄養が偏らないようにという相談もあります」と管理栄養士の岩田三有紀さん。

そうした期間には栄養不足に陥りやすいし、気をつけないと治療後も柔らかい食事に偏ったりすることも。その防止のため、治療時の適切な食べ物や、その後の固さのある食事への移行方法を「歯科治療中のお食事ブック(資料1)」も活用しつつ紹介。相談は無料でやっているが、不足しがちなエネルギーやたんぱく質などを補うものとし

て同社の栄養補助食品を紹介したり、商品を扱う最寄りの薬局を紹介することで、事業の収入につなげている。

相談は1回で終わる場合もあれば継続が必要な場合もある。2018年には口腔機能低下症が正式に疾患として保険収載されたことから、その診断を受けた人への栄養相談もっており、基本的に継続的な食事への介入や相談が必要になる。食事傾向や、オーラルフレイルチェックを確認するために、「お食事手帳」を活用。体重の増減や食習慣から不足気味な栄養素を把握し、次回相談までの工夫法などを助言している。

相談では次のようなケースがあった。補綴科で入れ歯を作った70代のAさん。入れ歯に不具合はなかったものの、食欲があまり出ず、せっかく入れ歯を作ったのに食べられない。「そうしたケースでは、低栄養にならないよう、まずエネルギー量とたんぱく質の摂取量を意識していただくようになっています。そして、栄養素の偏りが出ないように、また、代謝を高めるためにもビタミン類、ミネラル類。これらを無理なく摂っていただけ

お話を聞いた人



岩田三有紀(いわた みゆき)さん

管理栄養士。森永乳業クリニコ(株)クリニコマーケティング部製品開発グループ。同社の製品開発に従事しつつ、Webサイト等を通じた情報発信など同社の認定栄養ケア・ステーションに関わる業務にも従事。「東京歯科大学水道橋病院内クリニコ認定栄養ケア・ステーション」の責任管理者も兼務。



神園明希子(かみその あきこ)さん

管理栄養士。同クリニコマーケティング部マーケティング企画グループ・もぐもぐ日記推進チームチーフ。製品開発やマーケティング業務に従事。食習慣サポートアプリ「もぐもぐ日記」については、企画開発より担当している。