



第 72 回東京実技セミナー

(KTバランスチャートの展開と基礎コース)

開催報告

開催日時：平成 30 年 9 月 24 日（月・祝）9 時～16 時 30 分まで

開催場所：ラックヘルスケア株式会社 東京オフィス

主催：NPO 法人 口から食べる幸せを守る会

共催：ラックヘルスケア株式会社

後援：株式会社クリニコ 日清オイリオグループ株式会社 渡辺商事株式会社 株式会社大塚製薬工場

開催目的

KTBC ツールを用いて、対象者を包括的に支援するための基本事項や展開方法が理解できることを目的として開催します。また、食べる支援のスキルアップが図れるよう、講義・グループワーク・実技演習などを組み合わせて、食事介助の基本的な実技指導を行います。

～KTSM 実技認定者（講師・アドバイザー）一覧～

<敬称略>







氏名	所属	職種（摂食嚥下に関する資格）
小山 珠美	NPO 法人口から食べる幸せを守る会® 理事長 JA 神奈川県厚生連伊勢原協同病院	看護師 日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士 KTSM 実技認定者
竹市 美加	NPO 法人口から食べる幸せを守る会® 副理事長 訪問看護ステーション たべる	看護師 摂食・嚥下障害看護認定看護師 KTSM 実技認定者
山下ゆかり	医療法人社団 永研会 ちとせデンタルクリニック	歯科衛生士 日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士 KTSM 実技認定者
剣持 君代	公益社団法人 群馬県医師会 群馬リハビリテーション病院	看護師 日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士 KTSM 実技認定者
佐藤 作喜子	JA 神奈川県厚生連 伊勢原協同病院	管理栄養士 KTSM 実技認定者

アンケート集計結果（参加者 27 名 回答数 19 名）

【職種】

職種

19

回答	票数	%	
医師	0	0%	
看護師	11	58%	
歯科医師	1	5%	
歯科衛生士	0	0%	
栄養士・管理栄養士	1	5%	
言語聴覚士	2	11%	
理学療法士	0	0%	
作業療法士	0	0%	
介護職	1	5%	
薬剤師	0	0%	
その他	3	16%	

職種その他: 保育士、主婦、社会福祉士

【勤務施設】

勤務施設

19

回答	票数	%	
病院	7	37%	
施設	3	16%	
診療所	1	5%	
在宅訪問	5	26%	
その他	3	16%	

【経験年数】

経験年数

19

回答	票数	%	
1～4年	4	21%	
5～9年	3	16%	
10～19年	6	32%	
20年以上	6	32%	

【参加前と参加後で考え方がどのように変化しましたか？】

食べられないなら、どうしたらいいのか。

それを一人で悩むのではなく周りを巻き込んで一緒に解決していく道筋を見つけること。あきらめないことが大事だと思った。

ただ点数化をするのではなく、包括的にどうしていくかを考えなければいけないことを学びました

バランスチャートの使い方、評価の仕方が良くわかりました。

そして、その評価に対してどの様なアプローチを始めていけば良いのか、他職種の人達とどの様に連携して行けば良いのか学びました。

アセスメント能力の低さを再認識しました。管理栄養士や ST まかせではなく、やるべきこと出来ることはやらなくてははいけない。自分が今までしてきた事のその一歩先をアセスメントしないといけないと気づきました。

考え事態は変わらず。

食べたい方には、食べられるようにサポートしたいと思います。

職場の意識を変えていけるように努力していきたいと思います。

アセスメント後のプランを短期・中期・長期で作成必要とわかりました。目の前のことばかりに注意がいつてしまう傾向があることが再認識できました。

経口摂取へ向けての方法がよくわからなかったので自分でもできることがあったと学びました。

食事介助方法の考え方が根本的に覆されました！！自分も患者さん役をさせて頂きましたが、人により食事介助方法も異なり、介助方法により恐怖を感じました。認知機能の低下がなくても食事に集中したいとも思いました。食事中にスタッフが視野に入ると気になりますし、食事に集中できる環境を作ってあげること。仕事が忙しくても患者さんのためにポジショニングを妥協してはいけないこと。家族だけでなく医療従事者も口から食べることを諦めてはいけないのだと強く思いました。患者さん家族のためにも自分が声出して積極的に介入して患者さん家族に寄り添える看護師で居たいと強く思いました。

以前は自分なりの食べさせかたをしていましたが、今回の体験で如何に食べさせかたが重要かがわかりました。ありがとうございました。

今回、セミナーの参加は 2 回目でした。初回参加の時は、先生の講義に感銘を受け、しばらく興奮冷めやらぬ感じでした。がしかし、KTBC・実技について全く理解をしていないことに気づかされ今回再チャレンジで参加を決意しました。前回に比べると、講義内容も実技内容も自分なりに理解を深めることが出来たと思います。でも、まだまだ勉強が足りないことが今回の参加でよくわかりましたので、今後さらに実践でしようしながら、学習を続けていこうと思います。

口から食べる事の重要性は理解しているつもりでしたが、改めて、自分の取り組みの甘さを思い知りました。さらに、ご家族で参加

されている方もお話し、大切な人の願い叶えたいという切実な思いを実感しました。また、KT バランスチャートの奥深さを感じ、是非、実践に結びつけたいと思っております。

アセスメントやプランニングを事例でやってみて、もっと経験や知識を積み重ねていきたいと思いました。まだまだ不足を感じました。

今回の参加は専門家としての視点というよりも当事者家族の視点で参加させて頂きました。幾たびも命の危機に直面した家族を前に何度となく重大な選択を迫られてきましたが、この度の胃瘻造設にあたっては半ば諦めの境地で、食べることにしても希望がないものと思っていました。セミナーに参加させて頂き、まだやるべきことがある、自分にはやっていないことがこんなにあるという事に気付くことができました。同時に、ただ食べることができるように、という1点で私自身の気持ちが先行しすぎていないか、家族にとって何が最善なのかを冷静に考えるきっかけを頂きました。

20名のユニットの中で2人ほど実際にKTBCを使用して、ケアを皆で考えて実施しています。今回研修を受講し、まだまだ根拠を具体的に示せていなかったと反省しました。

今後はエッセンスノートも使用しながら、細かくアセスメントをして、ケアを考えていきます。

医師から経口摂取は不可と言われても、あきらめず、患者家族の思いを確認しながら、口から食べるお手伝いして行きたい。そのためにも、今回の研修で学んだ、KT バランスチャートを使用したアセスメントを行い、多職種と一緒に行って行きたい。

参加前より食事介助方法は大切だと思っていましたが、今回のセミナーに参加してより食事介助の方法が大切だと強く感じました。常に患者様第一に考えて行動する事で、自然により良い介助を行えるようになると思いました。

また KT チャートの利用を以前より行っていたのですが、正しく評価をできていなかったように思います。今回学ばせていただいたことを生かし、KT チャートから患者様の強みを見出すことができるような関わりを行って行きたいと思えます。

食支援の大前提として、口から食べることに何らかの問題がある人、すなわち「はじめに障害ありき」としてみるのではなく、口から食べて幸せに暮らしたいと願っている人としてみるということの大切さを再認識しました。徹底して食べる人の側に立ち、自分がこの人だったらどうしてほしいか、その人の目となり、口となり、のどとなり、手となり、食思となって考え、取り組んでいきます。

KT バランスチャートは、対象の摂食嚥下能力をスコア化した物なので、スコアが上がるのが良いことだと思いこんでいました。今回受講させて頂き、スコアの点数にこだわるのではなく、多職種で、対象の能力や得意とする部分を活かし、困難な部分に介入する方法を、対象と共に考えるための指標であると学び、KT バランスチャートの見方が変わりました。

入院中の嚥下の評価が基準になってしまっていた。それが絶対評価なのだと思い、経口摂取を積極的に勧めることをしてこなかったが、そうではなかったのだという事に気づく事ができた。

ぼんやりとした印象のみの評価をしてしまうのは、その人の食べる事への可能性を閉ざしてしまうことにつながる。看護師として、きちんとした評価(KT バランスチャートの活用)をし、どの部分からアプローチしていけば良いのかを、客観的に考えなければならぬと思った。

また何より、ご本人の「食べたい」という気持ちと、ご家族の「食べさせたい」という切実な気持ちに寄り添い、ご家族と同様の気持ちをもって、なんとか力になれるよう、私自身も知識や技術を十分に学び習得していきたいと思った。

【セミナーで学んだことをどのように現場で活かしていきますか？】

食べられない当事者がいる家族の一員として参加させて頂きました。家族が医療側に発信できるような知識を身に付け、関わっていこうと思います。

現状把握だけでなく、一歩踏み込んで今後のアプローチを積極的に行えるようにしていきたいと思えます

障害者支援施設に訪問診療に行っています。

施設の方から嚥下評価の見直しと食事形態の見直し並びに改善をお願いされています。

実践していくには、まだ理解不足と準備不足な状態です。

一人だけでは進めていけない事なので、歯科衛生士や看護師、言語聴覚士等と共有し、入居者さん一人一人に合ったより良い評価と支援を行ないたいと思います。

もっと自分が勉強する。嚥下摂食チームを立ち上げて、KT バランスチャートの勉強会を開く。患者選定して KT バランスチャート展開する。…とやりたいが、、まずは私達の関わり方やあきらめない事が食べられるようになるという事。口から食べられるようになると患者家族が幸せだと感じる。という成功体験をさせる‼

ポジショニングが大切だと思いました。

自分自身が確実にできるようになって、スタッフに広げていきたいと思います。

基本のポジショニング、車椅子でのポジショニングを初めてやっていただき、とても勉強になりました。

在宅療養の食事摂取の援助

自己摂取出来る患者さんも居れば、全介助の患者さんも居るので一人一人にあったポジショニングを行って安楽に車椅子の上でもベッドの上でも過ごせるように支援していこうと思いました。KT チャートについてはまだまだ知識もないですが、患者さんを選定して KT チャートを実践出来て行けたらいいなと思います。強みを伸ばし弱みを支援し徐々にアップ出来るような関わりが出来るように頑張っていきたいです。

主人の食べたい気持ちを大事にして、楽しい時間を過ごせるように学んだことをいかして食べることに向き合いたいと思います。

現在、KTBC を活用した看護研究中です。今回学んだことを生かして、KTBC の展開・アセスメント、また多職種とどのように協力して介入していくかなど、即実践に生かしていきたいです。

また、実技で行ったポジショニングなどは、日々できていないことも多々あったので、病棟の食事介助で生かしていきたいと思います。

食事介助時の基本的なスキル、スプーン操作など、他のメンバーへも伝達講習する事になりました。さらに、KT バランスチャートの活用法、事例を用いた取り組みについての勉強会を、開催する事になりました。

KT バランスチャートでの診断を実例で展開していきたいです。

テキストを読んでいるだけではわからなかった、KT バランスチャートによる評価の仕方、そこからのアプローチ法について演習を通してより理解を深めることができました。正に食べることの困難に直面している家族に対して活用をすべく、評価とアプローチの方法を考えております。施設に入所中ですが、将来的には施設のスタッフの皆さんにも理解を促していけたらという思いでおります。食べることに積極的に取り組んで頂けるようにお伝え出来たらと考えています。

上記のことをユニットで行い、ホーム内（4ユニット）でも委員会で共有していきます。

食事介助の方法も、スプーンを入れる位置が手前過ぎるだけで送り込みがしにくくなってしまふことなど、実際にされてみて気づくことが多かったです。早速お客様に実践します。

KT バランスチャートの使い方を理解することで、患者様の強みや弱みを理解し多職種で関わるが必要であること。また、医師へ伝えるときにアセスメントの状況を KT バランスチャートを使用することで伝えるツールとして活用していきたい。

スタッフに対し、ポジショニングの必要性や食べるために、集中して食べていただくために食材に視線を位置に置くことやスプーンの運び方を伝えていく。

患者のことを第一に考えて食事介助を行なっていきたいと考えます。また、今回のセミナーで学んだことを伝達し、全員が同じレベルで食事介助を行えることを目標に取り組んでいきたいと考えます。まずは同職種内で今回セミナー内容を共有し、他職種に向けて発信できるようにしたいと思います。

実技演習で患者さん役を通じて体感して学んだ安定した食事姿勢のためのポジショニングや、安全かつおいしく食べるた

めの介助スキルを現場で実践するとともに、ケアスタッフに伝えて、職員誰もが同じようにできるようになるよう関わっていききたいと思います。

まず、自身が何人かの対象に導入し、病棟スタッフや医師、言語聴覚士に対象の相談を行う際に、示しながらどの部分にどのような介入が必要か提案していく場を繰り返していきます。KT バランスチャートを使う姿を示し、結果が実感されると、導入しやすいと考えています。

訪問看護の現場。誤嚥を繰り返している実際の患者様を事例にあげて、KT バランスチャートを活用し評価していく。スタッフへ研修報告・伝達講習をしながら、ポジショニングや経口摂取のアプローチ方法などを検討していき、実行・評価をしていく。

【その他、感想】

ポジショニング、姿勢の重要性がよくわかりました。自分ができることを母にしていきます。受講することで、いろんな方と交流できたのも収穫でした。ありがとうございました。

今年4月に新規開院した病院で回復期リハビリと療養の病棟をもつ病院で看護師をしています。新しい病院だからこそ、早くに取り入れて、食べることをあきらまずに取り組んでいきたい。小山先生の病院のように、あの病院に行ったら食べられるようになるかもしれないって、そんな病院にしたいです。スタッフは若い人が多いけど、それを強みに、スタッフに指導していけるように、まず自分が頑張らないと。管理栄養士や ST を巻き込んで、やって行こうと思います！ありがとうございました！また、参加させていただきます。

体験ができたことは、より深い理解につながりました。

アセスメントをしっかりしなければ、その人自身がみられないと、より強く思いました。

指導して下さった方が、たくさん疑問に答えて下さり、嬉しかったです。感謝いたします。

スキルアップできたと感じています。できることから始めていこうと思います

とてもためになる研修に参加出来て良かったです。会員になって研修を沢山受けにいきたいです。そして KT チャートを使いこなせるようになり、1人でも多くの患者さんに口から食べる幸せを守れるように、口から守る幸せを守る一員になりたいです！！また、よろしく願います。貴重な研修に参加出来て良かったです。本当に良かったです。本当にありがとうございました。

私もできるならもっと学び技術を身に付けたいと思っています。その為に何をどうすればいいのかお知らせください。お願いいたします

セミナー終了後、先生とお話をさせていただき機会を作ってくださいありがとうございました。早速、本日上司に、「先生を是非当院に研修でお招きしたい」と伝えたと、企画次第では、と前回よりも良い返事をもらうことができました。この好機を無駄にしないよう、企画書を練り、是非先生を当院にお招きできるよう、頑張りたいと思います。近々、メールフォームの方から講演会の申し込みをしたいと思っていますので、その際は是非よろしくお願いいたします。

私も、もっともっと学習して、少しでも誰かの役に立つ事ができるようになりたいです。有意義な研修ありがとうございました。

この度はありがとうございました。セミナーは3回目ですが、ぜんぜん知識も技術も足りないなあ、と思います。食支援は患者さんの健康やQOLに直結することなので、これからも勉強していきたいです。この夏に田中絹代先生の施設を見学させてもらい、小山先生とのやり方の違いや共通点なども考えながら参加できましたので、とても有意義でした。

演習については、アセスメントとアプローチの仕方は頭をひねり、多くの時間を要しましたが、一方で評価点数のつけ方がとてもシンプルで、専門家でなくてもつけることができることがこのバランスチャートの最大の魅力であると思いました。

身体の状態を示す評価法はたくさんありますが、どれも専門家でないと太刀打ちできないものばかりで、ハードルが高いと思っていました。点数が全てとは思いませんが、一目でわかる、そこにエビデンスと根拠があるということは他者に対してとても説得力を持つと思いました。テキストを更に読み込み、ヒントを頂きながら、さらに目の前の患者にとってもっとできることはないかを考えていきたいと思っています。

学びも多く楽しい研修で、1日の研修でも時間が短く感じました。ありがとうございました。また是非参加させていただきたいと思います。

KT バランスチャートを使用してのグループワーク、ディスカッションの時間がもう少しあればよかった。

実際のご家族様も参加されており、他職種の方と関わることができとても良いセミナーでした。1人でも多くの患者様が口から食べることができるよう、今後の業務に取り組んでいきたいと思います。

もう少し事例検討の時間があると、より良いセミナーになるのではないかと思います。

セミナーを受講するたびに介助スキルなどの未熟さを痛感しますが、実技演習を通じてわかりやすく学ぶことができます。小山先生、アドバイザーの皆さま、ありがとうございます。

先生方から、知識・技術ばかりでなく、パワーを頂きました。対象の方や御家族としっかり向き合い、頑張ります。ありがとうございました。

とても意義のある研修に参加できたと思っています。まだまだ理解が浅くもっと学びたいと思いました。そして、口から食べることに消極的になっている方や、医療スタッフなどへ伝えていきたいと思っています。

また今回の研修会は、全体講義・事例展開・実技演習と、とても充実した研修会だったと思います。皆さん、とてもお忙しいと思いますが、また今回のような研修会を開催していただければと思います。本当にありがとうございました。

【セミナー中の様子】

KT バランスチャートを使っの事例検討

講義の様子



車いすとベットにて実技指導



口から食べる幸せの輪を広げましょう
みなさま ありがとうございます

