

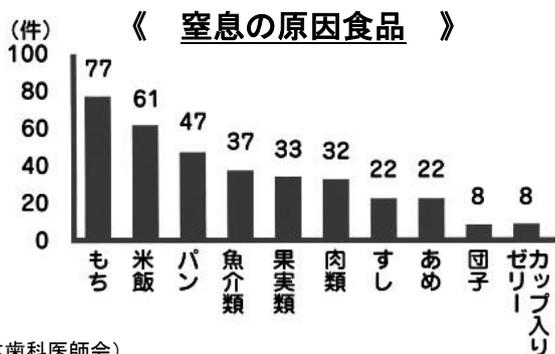
「食品による窒息の現状把握と原因分析」調査について

お正月の食べものとして欠かせないもののひとつに、「餅」は最も窒息事故の原因になる食品としても知られています。東京消防庁の調べでは、「餅による窒息事故での月別の救急搬送件数は、1月に全体の約4割と集中する。」とあり、年代別の割合でみると、60歳代以上が約9割を占めるといわれています。また、平成20年人口動態統計によると、「気道閉塞を生じた食物の誤えん」による窒息死数は4,727人と、増加傾向になっています。

「食品による窒息の現状把握と原因分析・原因食品の分析に関する研究・餅の物性に及ぼす温度の影響」において、高齢者向けに開発された2社の餅と一般的な切り餅を用いて、雑煮として提供する調理条件を用いて餅の物性に及ぼす温度の影響について検討する調査研究が行われていました。結果として、「いずれの餅も温度が高いほど柔らかくなる傾向が見られたが、切り餅において顕著であった。高齢者向けに開発されたA製およびB社製餅の温度による影響は少なかった。付着性についても、切り餅は温度の影響が顕著に認められた。」とあり、一般的な切り餅は、「実際に食べる状態を想定すると、50~60℃の状態は器から口に入れた直後といえるので、柔らかく付着性が小さい(伸びやすい)。しかし、口の中では外気温や体温などの影響で、餅の温度が低下し(40℃程度)、硬くなり、付着性も増加することがこの結果から予測される。また、この状態は喉に張り付きやすい状態ともいえる。」と発表されていました。

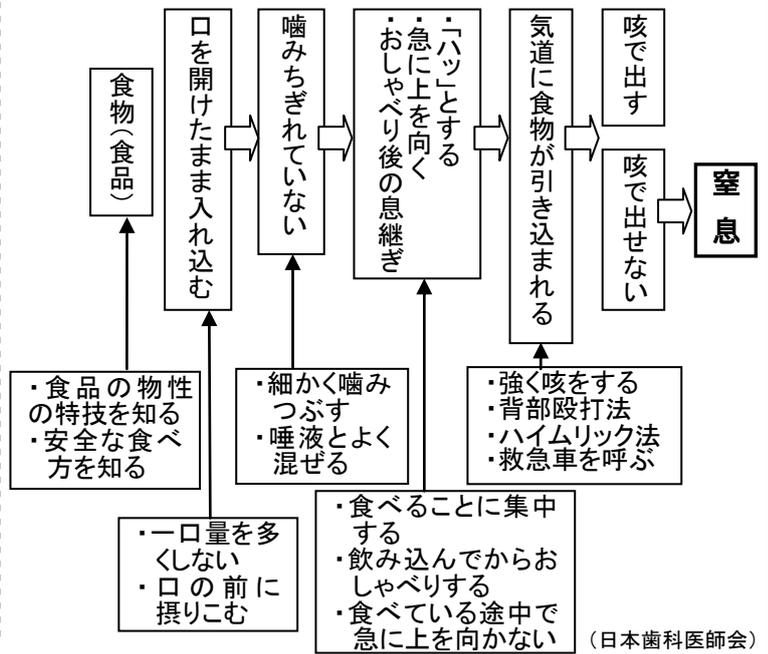
《 乳幼児や高齢者の窒息事故に注意 》

食べる機能には個人差がありますが、乳幼児で窒息が起こりやすいのは、主に臼歯がなく食べ物を噛みつぶすことができないことや、食べながら遊んだり泣いたりするなどのためです。高齢者では一般的に噛む力や飲み込む力が弱くなり、だ液の分泌量も減少し、食物が詰まりかけた時に咳をする反応が弱いなどの理由により窒息事故が発生しやすい傾向になっています。



(日本歯科医師会)

《 窒息しやすい食べ方 》



「しっかり噛んで窒息予防」の巻

食品による窒息で死亡する人は年間4,000人以上です。食品の物性の特徴を知り、安全な食べ方を知ることによって窒息を防ぐことができます。しっかり噛んで食べることは、今すぐできる『窒息予防』です！ (日本歯科医師会)

- *一口の量は無理なく食べられる量にしましょう。
- *食べ物を一口入れたら、いつもより5回多く噛むようにしましょう。目標は一口30回です。
- *しっかり噛んでだ液とよく混ぜ合わせてから飲み込みましょう。
- *よく噛んで食べる事は肥満の解消・予防にもなります。
- *歯のない方は入れ歯をいれてしっかり噛みましょう。
- *離乳期の乳幼児は口の中の状態や機能に合った食べ物を与えましょう。

歯の雑学クイズ

- (1)カエルの舌はどのようについているでしょう？
 - A. 上あごから下に向かってついている。
 - B. のどの奥から前に向かってついている。
 - C. 下唇付近から奥に向かってついている。
- (2)カエルはどのようにして飲み込むでしょう？
 - A. 上あご突起物が伸びて、食べ物のどの奥に押し込まれる。
 - B. 目を閉じると口腔内に眼球が出っ張り、食べ物がのどの奥に押し込まれる。
 - C. 腹を膨らませて口腔内の気圧を下げ、食べ物がのどの奥に吸い込まれる。

(インターネット引用)

※ 回答は4面