

研究助成 研究成果報告書（HP掲載用）

研究課題名: 高齢者の QOL 改善を目的とした味覚リハビリテーション法の研究

東邦大学大学院医学研究科リハビリテーション医学講座 大坪優太

【研究要旨】(研究要旨を 200～300 文字程度でご記入ください。)

味覚障害の受診数は年間 24 万人いるとされるが、高齢者の増加に伴いその患者数も急増することが予想される。また、味覚障害は患者の食欲低下や低栄養に直結することも少なくなく、QOL の低下にも関与している。しかし、亜鉛欠乏といった原因が特定できるものは少なく、その多くには原因不明の特発性が含まれており、確立された治療法がないのが現状である。そのため味覚障害に対する新たな治療法の確立が急がれている。

【研究目的】

味覚情報伝達経路において、島皮質は末梢からの味覚情報を受けるだけでなく、そのシナプス可塑性により味覚情報想起に関与することで、味覚の受容や認知において中心的な役割を果たしていることが知られている。当講座では、そのシナプスの可塑性に着目し、ろ紙ディスク法を用いた新たな味覚リハビリテーションの手法を考案した。この手法により、高齢者の味覚の感受性を高めることができれば、栄養状態の改善といった QOL の向上が期待できる。

【研究方法】

対象患者は 2020 年 12 月から 2021 年 11 月までに東邦大学医療センター大森病院リハビリテーション科を受診した味覚障害患者 11 名（男性 4 名、女性 7 名、年齢 69.5 ± 11.6 ）で、なお、いずれの患者も亜鉛は正常範囲内であった。対象患者に対して、口腔状態評価を行い、包括的味覚リハビリテーションとして、口腔ケア、徒手口腔マッサージ、口腔湿潤ケア、ろ紙ディスク法を用いた味覚感受性訓練をおこなう。包括的味覚リハビリテーションを実施した前後で味覚感受性の評価をおこなう。味覚感受性の評価はろ紙ディスク法によるベースライン味覚定性定量検査（テーストディスク®）を用いておこない、味覚リハビリテーションを実施する前後で、味覚に改善があるかどうか比較する。口腔湿潤ケアは唾液分泌促進を目的とした唾液腺マッサージ、昆布だしによるうがいと保湿ジェルを組み合わせで行った。統計解析には R を用いた。

【研究結果】

味覚感受性評価において、11 名の患者すべてで甘味、塩味、酸味、苦味の 4 味質のうちいずれかで味覚認識閾値の低下を認めた。それぞれの味質に関して検定をおこない、甘味 $p < 0.05$ 、塩味 $p < 0.05$ 、酸味 $p > 0.05$ 、苦味 $p < 0.01$ となり、甘味、塩味、苦味については有意に

味覚の改善を認めた。

【考察】

本研究によって、口腔ケア、徒手的人口腔マッサージ、口腔湿潤ケア、ろ紙ディスクを用いた味覚感受性訓練を組み合わせた包括的味覚リハビリテーションが、味覚障害患者に対して味覚改善をもたらす可能性が示唆された。対象患者が少数のために酸味については有意な差が認められなかった可能性があり、今後、より多くの味覚障害患者に対して研究をおこなっていく必要がある。また、味覚障害によりQOLが低下することは先行研究で報告されている。味覚リハビリテーションがQOLに関与する可能性もあり、今後客観的な評価をしていかなければならない。嗅覚障害の分野においては、嗅覚リハビリテーションの効果を報告した論文が散見され、味覚リハビリテーションも嗅覚同様に一定の効果があると考えられる。一方で、こうした感覚系に対するリハビリテーションの作用機序については、不明な点が多く、今後研究を進めていく必要がある。

【結論】

味覚障害患者に対して包括的味覚リハビリテーションをおこなうことで味覚感受性が向上する可能性がある。