

人気の秘密  
上手な活用法

168

## 株式会社大塚製薬工場 濃厚流動食「ハイネゼリー」

「経管栄養は液体」という常識が覆されようとしている。かつて、経鼻の細い管によって投与されていた経管栄養は、形状として液体が不可避とされていたが、PEGという技術の普及によって、大きな見直しがなされている。株式会社大塚製薬工場は、昨年六月にゼリータイプの濃厚流動食「ハイネゼリー」を発売した。「固体化栄養」の普及に尽力し続けた、蟹江治郎医師にその有用性を解説していただいた。

取材・文／山崎正明



ハイネゼリー

### 根強い「経管栄養は液体」の常識 より自然な摂食を実現するPEG

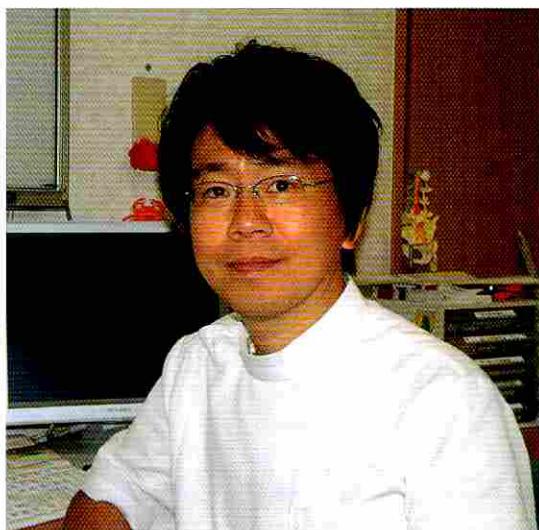
「PEG」という技術が開発されたことによって、経管栄養投与は大きな進歩を遂げました。しかし、液体栄養剤を盲目的に活用する医療従事者はまだ多く、経管栄養剤の進歩は遅れています」

ふきあげ内科胃腸科クリニックの蟹江治郎院長は、経管栄養投与における固体化栄養の普及を推進している。経管栄養投与は、経鼻投与が一般的であった時代に、細い管に対応するための液体栄養剤がスタンダードな選択肢とされて

いた。そして、一九八〇年代初頭に開発された、経皮内視鏡的胃ろう造設術（PEG）が、九〇年代に入つて日本でも広く普及することになる。PEGのカテーテルは、経鼻チューブと比較して太く短いため半固形状の栄養剤が注入可能であるにもかかわらず、何の疑問もなく液体栄養が選択されている現状に問題提起する。

「固体物を中心に摂取する通常の経口摂食と比較し、液体のみで栄養投与を行う経管栄養投与法は、実生活と比較しても、極めて不自然であることは誰もが理解できると思います」（蟹江院長）

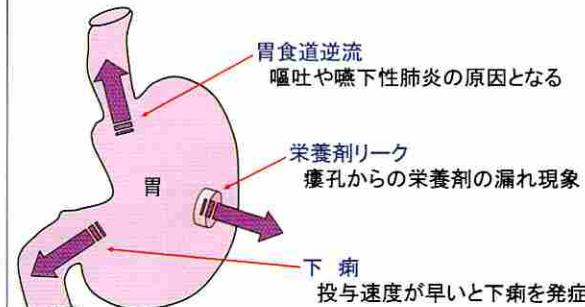
「しかし、液体栄養では、患者様の状態にもよりますが、噴門から逆流することで嘔吐や嚥下性肺炎のリスクが高まります。幽門の調節も効きづらく、下痢を引き起こす原因になります。また、チユ



ふきあげ内科胃腸科クリニック・蟹江治郎院長

「『半固形化』を謳う製品は数社から発売されるようになつたのですが、粘度が高く注入が困難なもの、粘度が低いが効果が証明されないもの、多くの補水を必要とするものなど、私の提唱する固形化栄養投与に一致したものはありませんでした。しかし、『ハイゼリー』だけは、栄養分、固形

## 液体経腸栄養剤の問題点



液体栄養の問題点

一ブの隙間から栄養剤が漏れる、栄養剤リークはPEG患者にとつてもつとも頻度の高い合併症となつてゐるのです。固形化栄養であれば、これらの合併症を軽減することが期待できるのですが、それでも液体栄養剤が選択されているのは、「経管栄養は液体」という過去の常識にとらわれているからです」（蟹江院長）

蟹江院長は、栄養剤と寒天溶液を混合することによってゲル化させる固形化栄養剤の調理法を開発し、講演や著書などでその技術普及を進めてきた。その背景には、PEGという手法に適した半固形化栄養剤が開発されてこなかつたという経緯がある。しかし、その蟹江院長が、唯一認める製品がある。昨年六月に株式会社大塚製薬工場が発売した「ハイゼリー」だ。

「『半固形化』を謳う製品は数社から発売されるようになつたのですが、粘度が高く注入が困難なもの、粘度が低いが効果が証明されないもの、多くの補水を必要とするものなど、私の提唱する固形化栄養投与に一致したものはありませんでした。しかし、『ハイゼリー』だけは、栄養分、固形



○%、脂質○%

・タンパク質

一〇〇g当たり五g配合。うち必須アミノ酸（イソロイシン、ロイシン、リジンなど）一・八九g。

・炭水化物

一〇〇g当たり一五・七g配合。うち水溶性食物纖維（グアーガム分解物、寒天）一・二g、オリゴ糖○・二五g。

・脂質  
n-3系脂肪酸である $\alpha$ -リノレン酸を多く含むシソ油を使用し、n-6系脂肪酸とn-3系脂肪酸の比を三対一としている。

・ビタミン

エネルギー代謝に重要なビタミン（B1、B2、ナイアシン、B6、パントテン酸）を、「ハイゼリー」九〇〇gで、推奨量・目安量（七十歳以上男性）の二倍以上摂取。

## 固形化に寒天を利用したメリット 付着性の低さは医療者の負担も減

「ハイゼリー」は、一袋当たり三〇〇kcal（三〇〇g）。日本人の食事摂取基準（二〇〇五年版）を参考に各種栄養素が調整されていいる。組成の特徴は次の通り。

- ・エネルギー比率
- ・微量元素
- ・電解質

クロム、モリブデン、マンガン、銅、亜鉛、セレン、ヨウ素を含有。七七mg、カリウム一五六mg、クロール一九九mgを含有。

炭水化物六〇%、タンパク質二

このように濃厚流動食としての

## 固形化経腸栄養剤とは？

- 栄養剤を寒天などでゲル化して固め
- 重力に抗してその形態が保たれるもの

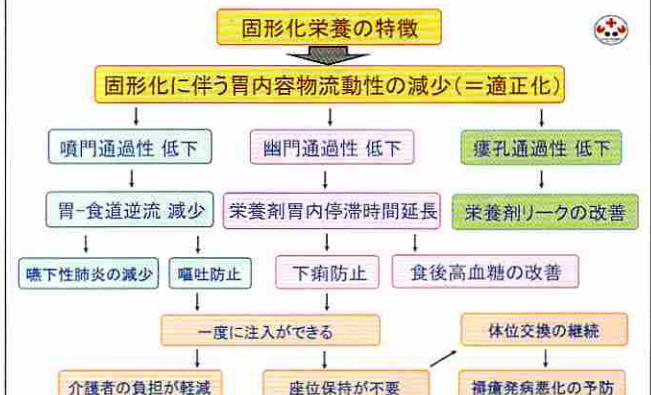
液体栄養を寒天でゲル化



これが  
固形化栄養剤  
↓  
重力に抗して  
形態が保たれる

これは  
固形化栄養剤では  
ありません

固形化のイメージ



固形化栄養の特徴

基本性能はもちろん十分に満たされているが、蟹江院長が「他社にない点」として高く評価しているのが、固形化に寒天を利用していることだ。

「固形化栄養剤の定義は、栄養剤を単に半固形化するだけではなく、『重力下で形状が崩れない形状にする』ことです。寒天は固形化栄養の定義を満たす形状を得られるのみならず、室温でも固形化し、体温で溶解しないので、固形化栄養におけるゲル化剤として最適だと考えております」（蟹江院長）

蟹江院長は、寒天によってゲル化させるメリットを次のようにあげた。

・付着性を増さずにゲル化を得られる

半固形化栄養でも粘度の高い製品は、付着性も高まり、注入の抵抗が大きくなる。作業者の労力が高まるとともに、カテーテル内に付着物が残留しやすい。寒天の場合、ゲル化しても付着性が低いため、注入が容易であり、カテーテルの洗浄などの手間も軽減される。

・注入後の物性変化

寒天によりゲル化した固形化栄養は、注入前はプリン状に形態を保つが、注入後は粥状となり、胃

の内容物と近似した物性となる。経管栄養がより自然な食物摂取のスタイルに維持されることになる。

### 利便性の高さ

寒天は入手が容易で安全な食品

であり、かつ調理にも特殊な技術を必要としない。患者の安全性や医療者の負担などの観点からも利便性が高い。

ほかにも、寒天に含まれる食物繊維が便通を促すなど、寒天を利用する効能はさまざまだと蟹江院長は語る。

「調理そのものに大きな負担があつたわけではありません。ただ、病院などでは業務分担でトラブルが発生するケースもあつたようです。従来の病院業務にはなかつた作業工程ですから、隙間の業務になつてしまいがちです。市販製品が開発されたことで、固形化栄養の普及に弾みがつくことを期待しています」（蟹江院長）

また、従来の注射器による固形化栄養の注入では、たとえば五〇〇ccの栄養剤を投与するために五〇ccの注射器一〇本を必要とした。注射器への注入や配膳、投与時の器材の差し替えなどに負担が大きかつたであろうことは想像に難くない。「ハイネゼリー」はこうした業務負担のすべてを解消することになる。

ただし、「ハイネゼリー」一パック三〇〇mlに含まれる水分は二二八mlですかから、別途水分補給は必

要ですね」（蟹江院長）

### 「常識」から脱却する勇気が必要

「ハイネゼリー」の導入によって大きく変化したのが、固形化のための調理の手間が不要となつたことだ。

## 固形化前後の胃食道逆流の変化

年令	性別	基礎疾患	胃食道逆流の有無		逆流所見のスライス数(cm)		奥門からの距離(cm)	
			液体	固形	液体	固形	液体	固形
82	F	痴呆	-	-				
81	F	痴呆	-	-				
90	F	痴呆	+	+	7	6	13	13
53	F	脳梗塞後遺症	-	-				
87	F	痴呆	+	-	4		13	
80	F	痴呆	+	+	9	4	9	10
82	M	痴呆	+	+	4	4	13	13
87	F	脳梗塞後遺症	+	+	-	1	4	
84	M	脳梗塞後遺症	+	-	12		15	
68	F	脳梗塞後遺症	+	-	13		13	
82	F	痴呆	-	-				
89	F	脳梗塞後遺症	-	-				
91	F	脳梗塞後遺症	+	-	1		2	
84	F	脳梗塞後遺症	+	+	15	10	15	10
87	F	痴呆	-	-				
68	M	脳梗塞後遺症	-	-				
64	M	脳出血後遺症	+	-	5		8	

Prevention of gastro-esophageal reflux by an application of half-solid nutrients in patients with percutaneous endoscopic gastrostomy feeding  
J Am Geriatr Soc. 2004; 52(3): 466-467



「ハイネゼリー」投与イメージ

### 胃食道逆流の有無に関するエビデンス

「人間の生理として、栄養摂取にそれほどの長い時間をかけることは不自然です。それに注入中は座位を保持しなければならないので、患者さんの負担も大きいでしょう。投与時間が長ければ、医療従事者の手間も増します。固形化栄養であれば、数分程度で同じ量の栄養を投与できますから、その意味でも患者さんと医療従事者双方の負担が軽減されるのです」（蟹江院長）

蟹江院長が強く意識するのは、人間本来の摂取方法だ。経管栄養において、液体のみで栄養を摂取するのは、液体が医学的に優れた形状であるということではなく、従来用いられていた経鼻胃管からの注入を可能とするためで、人間にとつて自然なスタイルではない。

「これまでや、経管栄養を必要とする患者さんは、高齢で衰弱したハリリスクの症例が多いのです。そうした患者さんに非生理的な栄養補給を続けば、さまざまなもの合併症を引き起こすリスクが高まることがあります」と蟹江院長は語る。

「固形化栄養という新しい概念を取り入れようとする時、『どういう患者に固形化栄養を使えばよいのか』を考える人が多いようです。一方で、『どういう患者に液体栄養が適しているか』という発想をもつことも重要なことだと思います。固形化と液体のメリットを冷静に比較すれば、液体栄養が必要な患者さんはごくわずかであることは容易にご理解いただけるでしょう。変化することにものおじせず、患者さんのリスクやメリットを考えて、もつとも優れた形状の栄養剤選択をするべきです」（蟹江院長）

蟹江院長の積極的な取り組みによって、さらに加速させることができそうだ。

「自分で固形化調理を行う負担を考慮して、液体栄養を続けていた医療機関も少なくないと思われます。『ハイネゼリー』という画期的な製品が発売されたことを早く全国の医療機関に認知してほしいですね」（蟹江院長）

さらに、投与時間を圧倒的に短縮せられるというメリットも大きな意味をもつ。従来の液体栄養剤投与では、効能書上、多くの場合一時間当たり200cc以下の滴下速度となっている。つまり、二時間以上をかけて「食事」をすることになる。