

SS1-1 摂食・嚥下における味覚の生理的意義

○山田 好秋¹

¹新潟大院医歯

摂食・嚥下機能は口腔機能の中でも「栄養摂取」という生命に必須の機能である。老化や脳卒中の後遺症で機能が障害されると「食べる楽しみ」が奪われる。経管栄養により咽頭をバイパスする方法もあるが、好きなものを口から食べたいと望む患者が多く、できるだけ対応が必要である。ヒトはまず食物を視覚・嗅覚で認知する。安全 or 好きと判断されると口に運び、咀嚼過程で物性や化学的特性を評価し、安全性・嗜好性を確認する。固形物の場合まず前歯でこれを適当量切り取り、咀嚼運動で粉碎すると同時に食塊を形成し、嚥下する。唾液は食塊形成に不可欠で円滑な嚥下に寄与し、味覚発現に重要である。

嚥下反射を円滑に誘発し遂行するためには運動制御機構だけでなく感覚が重要である。嚥下障害者でも好きな食材であれば誤嚥頻度が低下する。味覚は食物の栄養価・安全性・嗜好を判断する上で重要な感覚情報であり、甘味やうま味が嚥下誘発に大きく影響することは十分予想される。最近、我々の研究室では咽頭粘膜を電気刺激することでヒトの嚥下反射を誘発する方法を開発した。この方法は安全な嚥下訓練を可能にすると期待されるが、電気刺激に加え咽頭に受容器の存在が示唆されているグルタミン酸を併用することでその刺激効果が高まると推察される。今回、味覚が嚥下に及ぼす影響について議論が深まることを期待する。