

# 「こりゃ～麺食う(めんくらう)！」

佐賀整肢学園こども発達医療センター  
立石 加奈子

## 【目的】

作業療法ではより生活に即した支援を行うことが重要であり、そのためには実際の生活場面で行うことが望ましい。食事動作訓練を行う際でも同様であるが、毎回の食事場面に介入することや、訓練室で食品を扱うことは困難な場合も多く、訓練室での動作練習が必要である。

訓練室では、豆類やスポンジ片などを用い、箸やスプーンの操作練習を行うが、形状や形態の違いなど、より実用的なアプローチを行うには用いる道具のバリエーションが少ない。またただ物品を運ぶ単調な動作では、目的を理解していても楽しい時間とは言えず、特にこどもの場合、楽しそうに見えない活動に取り組むことは困難である。

そこで今回、麺類に注目し、繰り返し使える訓練用食品サンプル「こりゃ～麺食らう(めんくらう)！」を制作した。弾力や表面の滑りやすさなど再現が困難な部分もあるが、より実物に近いものを使用することで、対象者も操作のバリエーションが増え、また楽しみながら行うことができる。作業療法士側も操作方法や道具の工夫などを評価できるのではないかとと思われる。

「こりゃ～麺食らう(めんくらう)！」：麺の太さやを表面の滑り易さなどを変更することができびっくりする(面食らう(めんくらう))道具

## 【制作方法】

1. シリコンシーラントをコーキングガン(シリコンの押し出し器)にセットする。
2. 制作したい麺の太さに合わせて、シリコンシーラントの先端をカットする。
3. コーキングガンでシリコンを押し出す(固まるまでに数時間かかる)。

## 【効果】

使用方法: 箸やフォークの操作練習として用いる。スプーン代わりの水分(お湯)の有無、麺の太さなど変更が可能である。食用の麺と比べ茹でるなどの準備が不要で、後かたづけも容易であり、繰り返し使用できる。

長さ: 通常の麺の長さから、刻み食など対象者の食形態に応じてはさみ等で調整できる。

表面: 基本的には滑りにくい表面である為、一本一本をつまみやすい。また必要に応じて油を加えると滑りやすくなる。

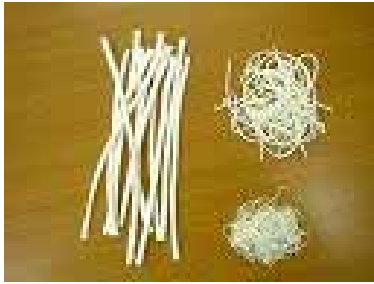
太さ: うどん、そば、そうめんのように各種太さをシリコンシーラントの先端の大きさと設定できる。

材料及び制作費: シリコンシーラントとコーキングガンはホームセンターで購入できる。費用もそれぞれ 300 円程度である。シリコンは白・黒・半透明・ベージュなどがあり、防カビ剤が含まれているため、カビが生えにくい。

## 【使用例】

食事動作訓練での箸やフォークの操作練習

1) 作品の全体写真



2) 使用風景写真

水(お湯)を注いだ容器に入れて、使用することができる



水分がない状態でもパスタのように使用することができる



3) 作品の特徴を示す写真

・食用の麺のように様々な太さがある。(うどん、パスタ、そうめん等)

・水分の有無で設定を変更できる (うどん、ラーメン、パスタ等)

