



# The food characteristics of the food contents for post Gastrectomy patients and the difference due to surgical procedure

北川, 恵

---

(Degree)

博士 (保健学)

(Date of Degree)

2021-03-25

(Date of Publication)

2022-03-01

(Resource Type)

doctoral thesis

(Report Number)

甲第8059号

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/D1008059>

※ 当コンテンツは神戸大学の学術成果です。無断複製・不正使用等を禁じます。著作権法で認められている範囲内で、適切にご利用ください。



(様式3)

## 論文内容の要旨

専攻領域 国際保健学領域

専攻分野 国際保健協力活動分野

氏名 北川 恵

論文題目 (外国語の場合は、その和訳を( )を付して併記すること。)

The food characteristics of the food contents for post Gastrectomy patients and the difference due to surgical procedure

(胃切除術後患者の食事内容に関する食物特性と術式による違い)

論文内容の要旨 (1,000字~2,000字でまとめること。)

胃切除術後患者は、食事摂取に関連した不快症状や合併症の出現で長期にわたり困難を抱えることが多い。特に、患者家族ともに退院後にどのような食事内容を選択して良いかわからないという不安を抱えているが、指導内容は消化に良いものを摂取するという原則のみであり、食事内容やその選択に焦点をあてた研究や報告は国内外ともほとんどみられない。そこで研究課題1の研究目的を、胃切除術後患者を対象に食べやすい・食べにくい食事内容の特性を明らかにすることに設定した。対象者は、胃切除術を行った総合病院の消化器外科に入院中および退院後1年以内の患者28人(平均年齢:65.3±8.7歳、男性15人:53.6%)であった。半構成的面接法を実施し、得られた内容を内容分析法で分析した。一連の研究は神戸大学大学院保健学研究科倫理委員会の承認を得て実施した。食事内容の「食べやすさ・食べにくさ」に関する特性は、味、におい、食感、食形態、消化性だった。食感、食形態、消化性は、吻合部の通過障害や胃部膨満感、下痢などの

胃切除術後症状だけでなく、腸閉塞などの後遺症出現のリスクにつながる特性であった。味、におい、食感と関連する特性であった。これら5つの特性は、患者の食事摂取に関連する症状に影響を及ぼしていることが示唆された。

続いて研究課題2として、症状に影響をされると思われる食事内容の食べにくさに焦点をあて、術式による食べにくい食事内容の違いを明らかにすることを目的とした。日本の胃切除術の割合は、胃全摘術(Total Gastrectomy;TG)と幽門側胃切除術(Distal Gastrectomy;DG)で約9割を占めるため上記2つの術式に絞って比較した。全国組織の胃切除術後患者会と西日本総合外科外来において胃切除術施行後から5年未満のTGまたはDGを行った患者を対象に質問紙調査を行った。除外基準は、1)内視鏡的粘膜切除術、2)進行度分類で病期IV、3)緩和目的で化学療法および放射線療法の施行者とした。質問紙内容は、第一研究の結果を基にした食物特性の下位項目である食べにくい食事内容36項目、属性、術式、DAUGS20(Dysfunction After Upper Gastrointestinal Surgery 20)、栄養状態などで構成した。研究対象者620名に配布し、有効回答者数は432名であった(回収率69.6%)。TGおよびDGの該当者341名を本研究対象者とした。平均年齢69.3(±9.2)歳、男性209名(61%)だった。TG群は180名(52.8%)、DG群は161名(47.2%)だった。分析方法は、単純集計、TGとDGによる食事内容や術式、栄養状態などの比較のために連続変数については、Student's t-testまたはMann-Whitney U-testを、カテゴリカルデータについては $\chi^2$  testまたはFisher's exact testを行った。TG群の患者はDG群よりも、大きなサイズのもの(p=0.013)、塊になりやすい食形態(p=0.040)、キメが粗い食形態(p=0.041)、水分が少なくパサパサしたもの(p=0.045)が有意に食べにくいと回答していた。また、DG群の患者はTG群よりも、酸味が強い食べ物が有意に食べにくいと回答していた(p=0.031)。TGおよびDG患者の食べにくい食事内容は、消化力の変化だけでなく残胃内の貯留機能の変化や吻合部における通過の停滞を示す特徴を持っており、術式や再建術の影響をうけていると考えられた。TGの対象者は、特に吻合部で高密度になったり引っかかったりする食事内容が食べにくく、TGはDGよりも吻合部内径が狭いため食事が停滞しやすいことが背景にあると考えられた。本研究により、胃切除術後患者の食べにくい食事内容は術式の影響を

受けていることと、術式による食べにくい食事内容の違いが明らかになった。本研究結果は、術式による違いを反映した食事指導や食事支援の活用を通じて、患者の食事摂取に伴う症状軽減に寄与できるものと考えた。

(1685文字)

指導教員氏名：上杉裕子

## 論文審査の結果の要旨

氏名	北川 恵		
論文題目	The food characteristics of the food contents for post Gastrectomy patients and the difference due to surgical procedure (胃切除術後患者の食事内容に関する食物特性と術式による違い) (外国語の場合は、その和訳を併記すること。)		
審査委員	区分	職名	氏名
	主査	准教授	上杉 裕子
	副査	教授	松尾 博哉
	副査	教授	塩谷 英之
副査			印
要 旨			
<p>胃切除術後患者は、食事摂取に関連した不快症状や合併症の出現で長期にわたり困難を抱えることが多い。そこで、本研究では症状に影響をされるとされる食事内容の食べにくさに焦点をあて、術式による食べにくい食事内容の違いを明らかにすることを目的とした。胃切除術施行後から5年未満の胃全摘術(Total Gastrectomy;TG)と幽門側胃切除術(Distal Gastrectomy;DG)を行った患者を対象に質問紙調査を行った。TGおよびDGの該当者341名を本研究対象者とした。平均年齢69.3(±9.2)歳、男性209名(61%)であった。TG群は180名(52.8%)、DG群は161名(47.2%)であった。TG群の患者はDG群よりも、大きなサイズのもの(p=0.013)、塊になりやすい食形態(p=0.040)、キメが粗い食形態(p=0.041)、水分が少なくパサパサしたもの(p=0.045)が有意に食べにくいと回答していた。また、DG群の患者はTG群よりも、酸味が強い食べ物が有意に食べにくいと回答していた(p=0.031)。TGおよびDG患者の食べにくい食事内容は、消化力の変化だけでなく残胃内の貯留機能の変化や吻合部における通過の停滞を示す特徴を持っており、術式や再建術の影響をうけていると考えられた。本研究により、術式による食べにくい食事内容の違いが明らかになった。よって、学位申請者の北川恵は、博士(保健学)の学位を得る資格があると認める。</p>			
<p>掲載論文名・著者名・掲載(予定)誌名・巻(号)、頁、発行(予定)年を記入してください。 Comparison of Unpalatable Meal Contents Between Patients Who Underwent Total and Distal Gastrectomies. Kitagawa M, Uesugi Y, Kawata N, Shimamura Y. Clinical Nutrition ESPEN, 37 134-140, 2020</p>			