

16年目のネパールでの歯科医療協力活動について —かたすみからの報告—

安部 一紀

(西南女学院大学保健福祉学部栄養学科教授、ネパール歯科医療協力会会員)

ネパール王国の首都カトマンズ郊外の丘陵地(標高1400m)にある無医村で歯科予防・治療協力活動に関わって、16年がたちます。

私は食や栄養の立場から村人の歯の健康を守ることに関わってきました。そんな目線から村人の歯の健康とその将来を見ると、この先越えなければならぬ山がいくつもあるように思われます。そのいくつかを先生に御報告したいと思います。

私達は10余年も前から、若年者、特に学童を中心にブラッシング指導とフッ素洗口の指導を通して、虫歯予防活動を充実させてきました。この活動はとても良い効果を上げていて、近年の村の食生活の変化、すなわち甘い食品や加工食品の増加にもかかわらず、虫歯の増加には一定のはどめがかかっています。このような状況なので、私達は学童を中心に「おやつ」や「おこづかい」について「あまり砂糖の入ったものやインスタントラーメンなどの加工食品や軟いものは食べないで、村の伝統的食品を食べるように」といった程度で情宣してきました。

ところが、本年冬隊において、5才以下の未就学児、特に乳児期～幼児期にわたる離乳食について調査したところ、意外な事実に出くわしてハッとさせられ、これからの重点は離乳食問題にあるということが明らかになりました。

「意外な事実」とは何かというと、(これは思ってもいなかったことです)離乳食に「砂糖」と「塩」で味をつけて食べさせはじめているということ。もう1つは偏食の子が出はじめているという2つの事実です。

今までは、村での離乳食には味つけは特にしていませんでした。リトやジャウロを組み合わせて、とても上手に離乳をやっていました。“お乳での悪いお母さん”は例外的で母乳は1才半～2才ごろまでふくませ、離乳は6ヶ月ごろからぼつぼつ始めていました。

リトというのは、大豆、麦、トウモロコシや米などを加熱して、これを石うすで粉にひき、これにギー(ヨーグルト)とお湯を加え、火にかけて、よくねってペースト状にして作ったものをいいます。ジャウロというのは、米に種々の野菜やダル(豆のミックス)を加え、これにギーと水を加えて(塩をこころもち加えることもある)火にかけておじや状に仕上げたものです。食材はほとんど自家の畑の産物ですから、なかなか美味しいものです。離乳食はこれが続いていると思っていました。

ところが、意外なことに、今の若い夫婦は家計は核家族化していて、子供は1～2人まで、共働き(夫は町へ、妻は村で畑仕事やパート)が多く、食事作りなど育児にはお金ですませられることは、なるべく合理化して簡単・便利にすませようとする傾向があり、リトの代わりに市販のサルバタン・ピト、ジャウロの代わりにビスケットや味つけインスタントラーメンのような加工食品を利用していることが判明しました。

サルバタン・ピトというのは、リトと同じように米・小麦・大豆・トウモロコシをベースにして、これにビタミンやミネラル蛋白質を強化して、砂糖で味をつけた粉末。これにお湯を加えると

ペースト状の離乳食ができます。このようにリト→サルバタン・ピト、ジャウロ→ビスケットラーメンに離乳食が変化していることによって、赤ちゃんは①砂糖の甘味をおぼえる、②塩味、グルタミン塩の味をおぼえる、③軟らかいものをおぼえて硬いものを嫌がるようになり、結果的に、固型物をうけつけず、すぐにはき出してしまったり、強度の偏食傾向を示すようになり、甘くないと食べてくれないようになり、濃い味を好むようになり…いろいろと食べることに問題をかかえた子が出ています。

お母さんに尋ねると、「これではいけないということはわかっているのですが、泣かれるとつい…」負けてしまっているそうです。村で低体重の子がみつきり、貧しくて食べるものがないのだろうと援助の事など考えながら家に行ってみると、オートバイ、LPGガスレンジなどを備えた立派な家で、お金がなまじあるばかりに起った離乳の失敗で、ラーメン以外の食品をうけつけない栄養失調症であることがわかって頭をかかえてしまう事例もありました。

以上のように食の変化への対応は、学童期からではもうておくれで、「食の刷込み」は離乳食にはじまるのですから、これからは、未就学児、特に乳幼児とその親への対策が重要になってくるというのが明らかになりました。

歯科予防・治療のための国際協力活動というと歯医者さん・歯科衛生士さんというイメージがあるかもしれませんが、歯の病気が人間の身体の一部の病気であるかぎり、その問題の解決には、その人間とその人間をとりまく社会的、経済的、文化的、宗教的、歴史的、自然環境的なトータルな生存のあり方とその環境をも視野に入れた取組みをしないと、本当になにが問題なのかが見えてこないのだということを、今回の経験からまた新たに思い知らされました。

深井先生の幅広い活動も、人によっては歯医者の分はずれていると見えるかもしれませんが、実はその幅の広さが最も歯科医療の現実の中心に関わった近道であるということを、今しみじみと

尊敬の念をもって思い知らされています。どうぞこれからも御身一層の御自愛の上、健康には気を配られて、御活躍されますように心から祈念しています。

【著者連絡先】

〒803-0835 北九州市小倉北区井堀1丁目3-2
西南女学院大学栄養学科
安部一紀
Tel : 093-583-5476 Fax : 093-583-5478
E-mail : namasute-abc@mth.biglobe.ne.jp