



## 餅はどうして危ないの？

地域医療機能推進機構大阪病院救急部

永田 慎平 Shimpei Nagata

異物による窒息は、世界的に重要な公衆衛生上の問題である。米国内では、年間で約7,000人もの人々が異物による窒息を原因として死亡している<sup>1)</sup>。約60年前、Haugenらは不完全に咀嚼した肉による窒息を原因とした突然死を“café coronary syndrome”と表現し報告している<sup>2)</sup>。

米国での異物による窒息の大きな原因の一つが肉であるのと対照的に、日本では餅が、その特徴的な性質から窒息の重要な原因として認知されている。東京消防庁は、2019年に東京都で1,672人が異物による窒息により救急搬送され、そのうちの多くが餅の誤嚥によるものであり、とくに高齢者では餅の誤嚥の危険性があると発表した<sup>3)</sup>。また、消費者庁も、食物が原因となった窒息による65歳以上の高齢者の死亡者数は年間3,500人以上、なかでも80歳以上の死亡者数は2,500人以上であり、食品のなかでもとくに餅による窒息に関する情報を発表している<sup>4)</sup>。同発表では、窒息は、とくに高齢者が不十分な咀嚼や嚥下機能の低下により食物を誤嚥することで起こると報告されている。

餅は、ご存知のとおり、日本では老若男女を問わず古くから慣れ親しまれている食べ物であり、正月に食べられることが多い（残念ながら餅による窒息はその43%が1月に集中している<sup>3)4)</sup>。食のグローバル化により、日本国外の多くの国で餅が食べられるようになった。餅に似た食物は東アジアや東南アジアの国々でも広く食べられているだけでなく、米国のスーパーでは餅に包まれたアイスが一般に販売されている。餅の人气が高まるにつれて、餅による窒息の症例も増加するであろう。しかし、日本国内・海外ともに餅の誤嚥の危険性についての認知はまだ十分ではない。

われわれが経験した餅による窒息を起こした3症例では、いずれの症例でも気道から餅を除去することに難渋し、予後は不良であった<sup>5)</sup>。これは過去の症例報告や疫学研究と一致している<sup>6)7)</sup>。餅による窒息はほかの食品による窒息とどういった点で異なるのだろうか。

餅による窒息が多い原因として、餅のユニークなネバネバとした食感と、硬さの特徴的な変化があげられる。餅はその製造過程で、もち米に外力を加えることで粘りを強くしている。また、温度が高いほど軟らかくなる特徴があり、一般的には焼いたり煮たりして食べられる。器から口に移した直後の餅は50～60℃で、いわゆるモチモチとした軟らかい食感になり、この時点では付着性は小さい。しかし、その後には外気温や口腔内で餅の温度が徐々に低下することで、硬く、そして喉頭や気管にこびりつきやすくなってしまう<sup>8)</sup>。この時点で、気道から餅を取り除くことは非常に難しくなる。

このように、餅を食べる過程で温度が変わるのに伴って粘着性や付着性が変化するという特徴は、前述の肉には顕著ではなく、気道へのこびりつきやすさは、餅とほかの食物で大きく異なる点といってもよいであろう。なお、Sanpeiらは、もち小麦のほうが粘着性や付着性が低いことから、もち小麦をもち米に代わる餅製品の原材料として提案しているが、日本では普及しているとは言い難い<sup>9)</sup>。