

地域にねざした在宅介護サービスの展開について

武居 洋（生活協同組合沖縄県高齢者協同組合）

はじめに

日本のような高齢社会になると、働き盛りの家族のメンバーがお年寄りの介護に時間を奪われかねない事態となる。それを解消する目的で、介護保険が始まったのであろうが、必ずしも十分な解決になっていないのが実情です。沖縄では、1995年9月高齢者の介護自立・協同・仕事おこし、生きがいなど福祉を目的とした高齢者協同組合を設立し、介護保険の実施に合わせてホームヘルパーの養成研修講座の開講、高齢者の配食サービスなどの事業を展開してきました。

こうした事業により、多くの自治体との協力・信頼関係が生まれ、地域に根ざした在宅介護に貢献していることについて報告します。

沖縄高齢協の特徴の一つとして理事長をはじめ役員に、保険医協会の会長など医師が多くいることです。

1.ホームヘルパー養成研修講座について

介護保険制度にもとづく在宅介護サービスの現場の重要な要員として求められているヘルパーはまだ不足しており、自治体の期待が強い中、高齢協として自治体との共催あるいは委託事業として養成研修講座を実施しています。現在、沖縄本島33自治体中すでに12自治体で開講し、自治体との協力・信頼関係が生まれつつあり、この研修を通じて組合員になる住民も増えています。

2.高齢者等の配食サービスについて

高齢者の健康維持増進、疾病等に生活習慣病の予防のためにも、食生活は重要な柱の一つです。介護保険制度の枠内にはないが、給食宅配サービスは、横出し、上乘せサービスとして重要な在宅福祉サービスの一つです。

沖縄高齢協の配食サービスは1996年2月から始まりました。対象は65歳以上の独居あるいは夫婦（65歳未満でも障害者はこれに該当）配食は月曜から土曜まで毎日昼・夜で、祭日や盆・正月でも日曜以外であれば配達しています。また、配達地域は当初那覇市・浦添市で、今年6月から名護市でも始めた。さらには、名護市を拠点として恩納村も今年10月から配食を始めています。食数は那覇・浦添地域が日食/約250食、名護市が日食/約50食です。

私たちは配食サービスの開始当初から、以下のような原則を掲げて実現に努力してきました。

- ①配食を通じて体調チェックを行なう。
- ②できるだけ声を掛け会話を交わす。(安否確認)
- ③低（無）農薬、有機栽培の食材を使う。
- ④減塩食を守る。
- ⑤カロリーを抑える。
- ⑥旬の食材を心がける。
- ⑦配食利用者に愛情をもって接する。

3.配食サービス「配彩」利用者の アンケート調査について

今回は1年以上通して利用している利用者50名を対象に、食事や健康意識についてなど10項目について調査を行った。(ただし、那覇市からの委託の分についてはこの調査とは別に分析を行っている)

(1) アンケート調査の結果

①年齢構成について

70歳代18名、80歳代16名、90歳代5名
64歳以下7名(障害者の方)

②肥満状況について

普通62%、肥満20%、痩せ18%

③「配彩」を利用しないときの食事について

自分の手づくり34%、家族の手づくり25%

④朝食はどうしているかについて

パン食56%、次いでご飯です。食べない6%

⑤食事は美味しいか

まあまあ59%、美味しい39%

⑥味付けについて(本人の好みを尋ねたもの)

薄味を好む57%、やや薄味32.7%でこれらを

⑦食べ物に好き嫌いについて

ない74%と非常に多い

⑧食べ残しについて

それぞれ主食、主菜、副菜とも、過半数の人が「全部食べる」と答え、「ほとんど食べる」

⑨食事の時間について

配食により以前より規則的になったは55%で過半数

⑩食事の栄養バランスについて

配食により以前より栄養バランスが良くなったと思う人71%。これは栄養士の栄養管理による食事がよりバランスが良いことを示しています。

⑪体調が良くなったと思うかについて

過半数の利用者が良くなったと感じています。高齢協は配食サービスを始めるにあたり、

健康食を心がけ、減塩・カロリーを抑制しバランスよい食事を配食することにより、高齢者等の健康維持増進、あるいは健康回復をはかることにより生活習慣病の予防、改善に寄与できればと考え努力してきました。特にアンケート項目⑨・⑩・⑪の、食事が以前より規則的になり栄養バランスが良いと思い、体調が良くなったと感じている利用者が過半数を超えている結果は、健康食を心がけてきた高齢協の配食サービスの目的が達成されつつあることを示すものと考えます。このことは、配食担当者や組合員に対して大いに励ましを与えるものです。

今後、このアンケートのクロス分析をさらに行ない、また、年1回はアンケートを行ない、配食サービス事業への評価の一つとしたいと思います。

4.有機無農薬の野菜づくり

約600坪の借地を利用して、6人の組合員が昨年秋以降「配彩」に供給するための野菜づくりを始めました。この1年間は試行錯誤で、出来、不出来があったが、大根、ほうれん草、キャベツ、ペピーナ等々の野菜を供給しシーズン中は厨房で消費する野菜の約1割を供給することが出来、多少なりとも経営の改善に貢献することが出来ました。

農園から直ちに厨房に直送することにより、新鮮で旬のもの、安心して口に出来る食材を供給できることは、農作業にとりくむ組合員にとっては大きな魅力です。

さらには、収穫向上のための若干のフィールド実験も行なっています。この1年はフェウオーターの応用製品(バイタロン)を野菜の種播き、植付け、成育の各過程で試験時に与え、キャベツとピーマンで虫の侵蝕が顕著であっても、野菜そのものの生命力を高め収穫量を高めることに成功しました。