

Heart To Heart

# ゆうりん

2012 春号

特  
集

『平成24年度からのアメニティゆうりんの  
運営の方向性について』

『認知症』 「認知症と地域との関わり」

『食育』 「飲み込みやすい食事」

『防災』 「今後のゆうりんでの取り組みについて

(熊本県老人保健施設研究発表会より)」

## 行事ダイジェスト

- 誕生日会
- 初詣
- 研修医・実習生紹介
- 新人紹介

## 特集

『平成24年度からの  
アメニティゆうりんの運営の  
方向性について』 理事長 林 邦雄

皆様今日は、皆様も昨今のマスコミの報道で平成24年度より『医療報酬』、『介護報酬』が改定され、それぞれの保険料も上昇する事をご存知と思います。

2015年・2025年・2035年は高齢者の人達にとって非常に節目の年となります。

少し解説してみますと、2015年は団塊の世代の人達が65歳以上となり、『年金問題』が発生するでしょう。2025年はこの団塊世代の人達全員75歳となり、『後期高齢者』となります。2035年は死亡する場所もないくらい『多死時代』がくるのではないかと予想されています。日本政府としては、何としてもこの予想される事態を2025年まで解決しようとしています。今回の介護報酬改定には強く、この緊張の課題へ立ち向かおうという厚生労働省の姿勢が現れていると私は思っています。

今回の介護報酬改定は

① 医療と介護の連携強化

② 地域包括ケアシステムの構築

③ 認知症対策

が大きな方向性であります。

ここで地域包括ケアシステムとはどんなことでしょうか。それは高齢者の方が、住まいを確保して、日常生活圏域で「医療サービス」、「介護サービス」、「介護予防サービス」、買い物、配食などの「生活支援サービス」などを包括的に継続的に受けて、日常生活を送っていただくというシステムです。しかしながら、この多様なサービス提供は、高齢者の人達自身の協力も必要であり、「自助」・「互助」・「協助」の精神が絶対に必要であります。

さて、厚生労働省のこれからの方向性がこのように打ち出されましたが、一番この機能を持っていますのは介護老人保健施設（アメニティゆうりんのような施設）であります。

医師・看護師・介護福祉士・リハ専門職、ケアマネジャー、相談員、管理栄養士など多職種が配置され、訪問看護、訪問リハ、ショートステイなど、多くのサービスが提供可能で、高齢者の人達を地域で支える十分な力を持っています。

私も介護老人保健施設アメニティゆうりんは、サービスの質の向上を図り、施設から在宅へと、より一層目を向けて、行動する老健を目指したいと思っています。皆様の今後より一層の御意見、御指導をお願いするしだいでございます。

Heart to Heart YUURIN

シリーズ『認知症』

## 「認知症と地域との関わり」

地域包括支援センターゆうりん 社会福祉士 中田 秀博

近年に認知症に対する人々の関心が高まり、医学的にも進歩し新薬も次々に開発されています。認知症になったからと言って、全てを諦める病気ではありませんが、まだまだ具体的な対応になると戸惑う事が多い病気です。

また、少し前までは「恥ずかしい…」「人に知られたら…」と隠されるケースも多く、手を差し伸べたい側、どうしたら良いのか解らない状態でした。

困っている人の力になりたい人も、何を一番にすべきかと言うと、抱え込まずに誰かに話す事です。

一人や少人数で問題を抱え込むと、上手く行かない事が多い病気です。重大な事件に発展する可能性もあります。

また、先に述べた理由で当事者が相談出来ない場合、周りの人達からの相談でも解決の糸口になる可能性があります。

病気をはじめ市役所・福祉関係などさまざまな相談機関があります。もちろん当法人に併設されています地域包括支援センターでも、相談を受け付けておりますので、お気軽にご相談をいただくとありがたいです。

次に認知症の事を知って頂きたいという事です。

現在、各地域で「認知症サポーター講座」を開催しております。

この講座は、看護や介護に携わっている方々だけではなく、一般の人が認知症の事を正しく知り、その病気に対する接し方を学ぶ事によって、社会生活の中で認知症の方やその家族に対する、サポートの一員になって頂きたいという取り組みです。

少し興味を持って町中を見て頂ければ、本当にたくさんの場所で開催されています。是非、お気軽にご参加して頂きたいと思います。

認知症に限らず福祉というものは、困った時・必要な時にしか興味を引き難いものです。しかし、困っている人や助けが必要な方を、福祉サービスのみで支える事は、その超高齢化社会では難しいのが現状です。地域の方の力を必要としています。



## 認知症相談窓口

- 熊本県認知症コールセンター  
電話番号 096-355-1755
- 地域包括支援センター  
(八代市内6センター)

## 認知症疾患センター

- 平成病院  
電話番号 0965-65-8001

# Heart to Heart YUURIN

# 1月誕生日会

1月18日(水)1月の誕生日会は労災看護学生さんの企画で入所2チーム・通所2チームに分かれて風船バレーボール大会を催しました。優勝は通所Bチームでした。



# Heart to Heart YUURIN

# 2月誕生日会

2月21日(火)2月の誕生日会は各課職員による『カレーの早食い大会』をしました。優勝は包括支援センターの田邊さんでした。その他カラオケ大会も催しました。



# Heart to Heart YUURIN

# 3月誕生日会

3月21日(水)に3月の誕生日会を行いました。3月は各課対抗『大縄跳び大会』でした。1階療養課チームが30回飛んで、優勝しました。通所スタッフによる『ソーラン節』の演舞もありました。



## Heart to Heart YUURIN

## 初詣



1月中旬に入所のご利用者さんが妙見宮（八代神社）に初詣に行かれました。今年1年皆様にとって良い年でありますように。



## Heart to Heart YUURIN

## 祝105歳誕生日



2月6日に通所リハビリご利用の宮本様が105歳の誕生を迎えられました。宮本様は平成7年の開設当初より通所リハをご利用されており、現在もあまりお変わりなく、週に1回元気に通っておられます。これからも、末永くご健康であられるよう職員一同お祈り申し上げます。

## Heart to Heart YUURIN

## 研修医紹介



熊本労災病院

研修医

瀧川 有記子先生



こんにちは。研修の一環として1月いっぱいゆうりんでお世話になっています。病院では施設からの入院や施設退院される方をよく目にしますが、実際に施設とはどのような所なのかなどはわかっていませんでした。今回ゆうりんの研修で、様々な役割のスタッフの方が連携して、利用者の方一人一人をサポートされているのを知り、このような機関の重要性を感じました。スタッフの方々は皆さん親切に色々教えてください、「そうだったんだ!」と思うことが多々あります。この経験を今後の仕事に生かすことができればと思います。どうもありがとうございました。



熊本労災病院

研修医

石淵 晃人先生



熊本労災病院から地域医療研修ということで1ヶ月間お世話になりました。理事長や古閑先生、事務長をはじめ、各種スタッフの方々には大変お世話になり、この場を借りてお礼申し上げます。いろいろと勉強になることは多かったのですが、特に入所者の方への尊厳に配慮した接し方という観点は、労災病院等の急性期病院では学ぶ機会が限られており、大変勉強になりました。4月からは整形外科医として勤務していくこととなりますが、ゆうりんでの経験を少しでも活かせるよう精進していきたいと思っております。1ヶ月間と短い期間ではありましたが、本当にありがとうございました。



栄養士  
山口 智子

### 飲み込みやすい食事とは？

べたつかず、まとまっている、滑りやすい、切れやすいものをいいます。

### ①食品を嚥下しやすくするためには？

普通食をミキサーなどで滑らかな状態にして、ゼラチン・寒天・でんぷん・とろみ調整食品でゼリーのようなゲル状にする



### ②水分補給

誤嚥を引き起こさないよう、とろみをつけたお茶や水、お茶ゼリーなどを用いる。

### ③味付け

酸味の強いものはむせやすいので、酸味を弱くする。また、唾液の分泌を高めるため、薄味にしすぎず、味にメリハリをつける。

### ④好ましい食品



プリン状のもの（プリン・ババロア・ムースなど）、ゼリー状のもの、ポターージュ状のもの、蒸し物（豆腐など）、その他にも食材自体にとろみのあるものや、とろみが出るものもあります。すりおろしたレンコンを加熱するととろみがつきますし、オクラ粘りやすすりおろした山芋のなめらかな食感なども好ましいといえます。

### ⑤注意する食品

- ・水分が少なく、パサパサしたもの（パン、ゆで卵など）
- ・食物繊維が多いもの（ごぼう・青菜類など）
- ・口の中に付着しやすいもの（わかめ、のりなど）



### 一品紹介【卵の寒天寄せ】

〈材料〉一人分

- ・卵・・・・・・・・・・1/2 個
- ・だし汁・・・・・・・・・・130ml
- ・粉末寒天・・・・・・・・・・1g
- ・めんつゆ（2倍濃縮タイプ）  
・・・・・・・・・・小さじ1/2
- ・塩・・・・・・・・・・一つまみ

### 〈作り方〉



- ① 冷えただしに粉末寒天を入れ、中火で1分以上煮立てる。
- ② ①にめんつゆ、塩を加えて味を調える。
- ③ 卵を割りほぐす。
- ④ ①にかき玉状に回し入れる。
- ⑤ 型に流して冷やし固める。