

## 第 18 回 「すなっく(˘o˘)」WG 議事録

### 【開催概要】

- ・ 開催日時：2017 年 1 月 25 日（水）19 時 30 分から
- ・ 開催場所：ふれあい歯科ごとうにて
- ・ 参加メンバー：後藤さん、登世子先生、志垣先生、板垣先生、福田さん（ヘルシーフード）、高瀬
- ・ 付帯資料：料理対決のレポート、腎臓病のアンケートなど

### 【主な議題】

1. 腎臓病の方の食事や栄養の情報収集（レポートやアンケートなど）
2. 次回以降のすなっくの展開（次回の料理企画や、病態食のイベントなど）

### 【議事内容】

（次ページ以降に掲載）

### 【次回予定】

- ・ 次回のすなっくミーティングは **3 月 1 日（水） 19 時半～予定**
  - －腎臓病をテーマに、ミニ講座と試食会の内容を企画
  - メンバーは、介護職員が見つかるつなげるために、どんな内容が良さそうか、アイデア案を持ち寄る
  - －企画の打ち合わせの後には、腎臓病向けの試食会を予定（板垣先生、もしくは福田さん）
- ・ 次回のすなっくイベントはその後、具体的な内容を検討

## 「すなっく(´0`)」ミーティング レジューメ

### 1. 腎臓病の方の食事や栄養の情報収集（レポートやアンケートなど）

- ・別紙の前回レポートと腎臓病のヒアリングを参照
- ・腎臓病の進行中の方というと、男性の40代・50代が多く、管理職で出張・外食が多いなど、普段の食事・運動などの生活習慣からくるものが多い
- ・その一方で高齢者・要介護者となると、すでに病態が進行しており慢性腎不全となって、透析治療になっているケースが多い
- ・ただし透析治療となると、金額の負担はゼロ（公的に費用をカバー）だが、週に3日・1日当たり4時間以上の時間的拘束があり、脱力・脱水による疲労感が大きい
- ・腎臓病になるタイプはいくつかに分かれ、主なものには、糖尿病性腎症、腎硬化症、糸球体腎炎が挙げられ、この3タイプで全体の7割以上を占める
- ・既存の腎臓病向けのセミナーでは、患者会・家族会や医療職向けのものがあり、お酢・醤油などの調味料から減塩するもの、低たんぱく食品を使ったお寿司、ラーメンなどを食べてもらうものが好評（ヘルシーフード福田さんが得意）
- ・その一方で、こういったセミナーに参加しないと、情報が伝わらない、相談できない、人とのネットワークができない、といった情報ネットワークの障害もある
- ・このような状況から、すなっくの取り組みとしても、どの方を対象にしたものか、見定めて企画していく必要がある（腎臓病のステージや本人、家族、専門職など）

### 2 次回以降のすなっくの展開（次回の料理企画や、病態食のイベントなど）

これまでの料理対決ではなく、腎臓病の情報が必要な方に向けたセミナーと活用できる商品サービスの試食会のように、現場に活用できる情報提供から食のバリエーションを広げるものが良い。（例として挙げるとテレビ番組の「ためしてガッテン」）

今回のうち合わせで挙げた、取り組みの基本方針は次の通り。

- ・対象者：**介護の現場で働く職員（主にヘルパー）**
  - －腎臓病の患者さんを担当する機会がある一方で、腎臓病の知識や対応が現状弱い
  - －日常的に利用者さんと接する機会が多いので、腎臓病について基本的な知識をもって、何か留意すべき点があれば、見つける、つなげるへと連携できる（新食研のMTK）
- ・内容①：**ミニ講座**
  - －腎臓病について難しい専門内容ではなく、現場の介護職員に知ってもらいたい最低限の内容（基本的な病気の解説・原因、食事や栄養管理の内容、その他留意すべきことなど）
  - －解説役は板垣先生、福田さんなど
  - －目線はあくまで介護職員向けで、腎臓病の患者さんを担当する際に、何か留意すべき点があれば、見つける、つなげるへと連携できることを目的にする
  - －前回の料理対決でも腎臓病について解説して、ショートムービーにしたので、次回も動画での記録・編集や、WEBでの掲載を想定する

・内容②：試食会

- －腎臓病向けに活用できる商品やサービスを用いた、食事のデモンストレーションと試食会（低たんぱく商品や宅配弁当、野菜や海藻類など）
- －これも目線は介護現場向けで、かんたんに入手できて、実践できるもので、すなっくの目的である食のバリエーションを広げられるもの
- －これまでに福田さんが低たんぱくのお寿司を握ったケースや減塩調味料のケース、板垣先生の特段の調理のケースがあるので、これらの食事のデモンストレーションから、ショートムービーやWEBでの掲載を想定する
- －腎臓病の方のヒアリング結果から、食べたいけれど控えている食事に、お寿司やラーメンが挙がったので、これらの食ニーズに沿ったメニューが良い

・情報の記録と活用：ショートムービーを取って情報発信へ

- －ミニ講座や試食会の様子をショートムービーに記録・編集して、次のような情報発信に展開できる
  - －すなっくの次回取り組みの告知
  - －新食研のWEBサイト
  - －秋に開催するフォーラム
- －すなっくの活動内容は、個人情報や機密情報を含まず、公開できる内容なので、講座や試食会の情報は、実践的な食支援として発信していく

・さらにその後の展開：食支援のミニ講座と試食会のシリーズ開催

- －一回のテーマとしては腎臓病を扱うが、その後も高齢者のよくある病態や食事の悩みをテーマに、ミニ講座と試食会をシリーズ開催しても良い
  - －案) 高血圧、糖尿病、ダイエット（太りすぎ）、低栄養（痩せすぎ）など