

新宿食支援研究会（新食研）に参加させていただき、数年が経ちました。この会の食支援に携わるメンバーはもちろん、皆さんの士気の高さには常に感服しています。私が新食研に関わった後に、現場に入ってより感じることは、「気づき」の大切さです。

例えば、今まで普通食を食べられた人が、何かのきっかけで誤嚥性肺炎となり、入院したとします。その後、自宅へ戻り、今までと同じように食べることができなくなってしまうことは、よくあります。そして、ご家族や介護関係者が「さあ、どうしよう！」と不安にかられてしまうことや「そうなる前に教えてくれたら、何とかなるかもしれないのに…」という思いがあることなどは、よく耳にします。そのような方との関わりの中で、状況が変わる前に、ご家族や介護関係者が、気づいて（見つけて）、各関係者・専門職へつなぐことで、誤嚥性肺炎などの予防ができる、いつもまでも食べられる幸せを味わえる、というのが理想です。しかし、実は、その「気づき」が一番簡単そうで、一番難しいのではないのでしょうか。

私も、一人の介護職として、少しでも早く状況の変化を見つけ、各専門職へつないで、結果を出せるようにしたいと思います。

新食研はまさしく結果を出していけるチームだと思っています。その一員で在ることを誇りに思い、今後も新食研の活動を皆さんと一緒に広めていければと思います。



(福祉用具専門相談員 新城 早師)

繋がりをつくることは？

第3回 アラジンの活動と新食研 WG

コラクリ（コラボリエイト）の活動

今、私は、アラジンのスタッフとして、ある所のケアラズカフェ立ち上げに協力しています。備品を買ってお店を開くだけなら簡単ですが、そうではありません。この地域には何が必要なのかニーズをリサーチし、ネットワークを作り、その地域で知り合えた方達と共に、カフェを応援・サポートしてもらえるように準備していきます。介護者の孤立を防ぐためにも、駆け込める安心した場所作りのためにも、丁寧に地域の拠点作りをしていくのです。

新食研の「最期まで食べられる街づくり」活動は、組織の活動ではなく地域のムーブメントであると、五島代表は言います。

私が参加しているコラクリの活動は、まさに地域づくりの一つです。結果を出せる連携を見つけ、結果が出せる地域づくりを行っているのです。

今までコラクリでは、地域の方々や行政の方、そして地域の活動している場所への参加がありましたが、それらの出会いはとても勉強になり、ますます地域との繋がりが広がる手応えを感じています。

新食研と地域が繋がることや、アラジンとコラクリの活動（連携）は、単なる平面上の連携でなく、人と人が立体的に繋がっていくようなイメージが私にはあります。

(歯科衛生士 河相 ありみ)

最期まで口から食べられる街 新宿 ～低栄養と管理栄養士について～

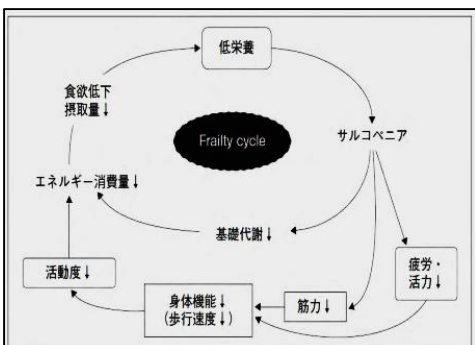
武蔵野栄養専門学校 板垣 裕

多くの医療施設における管理栄養士と患者との関わりは、外来受診、入院期間中であるのが現状で、退院後の状況把握は殆どされておられません。

管理栄養士の居宅療養管理指導は、介護保険や医療保険が適用でき、かかりつけ医師の指示のもとで、実施することができます。実際の訪問においては、本人の疾病のことや食形態について、利用者や家族介護者に説明をし、指導を行なっています。月2回までは訪問することが可能です。

訪問栄養指導は、病院や診療所が実施したり、医師会や市区町村の役所が主導となって、その事業地域で行われていたりします。また福祉施設の中でも行われています。民間企業が主体となって行っていることもあれば、また個人で行っている方もおり、増加しています（ただし、採算性に課題ありです）。指導時間は概ね30分以上ですが、医療保険や自治体の地域支援事業の利用で時間は異なります。自宅で食事の献立や調理、食べ方のアドバイスが出来ます。

約70歳前後で体重は減少し、低栄養でフレイル、サルコペニア、転倒・骨折、感染症などのリスクが高まります。体重減少や低栄養となるのは、社会的、摂食・嚥下障害、薬の副作用、加齢、精神・心理的要因があります。そうならないために、高齢者



の場合は筋力維持が必要となります。

平成



28年診療報酬改定で栄養指導対象は、がん、摂食・嚥下機能低下、低栄養患者に拡大されました。また栄養ケア・ステーションは都道府県栄養士会が運営し、地域住民の食生活・栄養支援の拠点で、管理栄養士が医療機関や在宅で栄養指導、介護予防事業、ヘルパー研修などの活動を行っています。

今後の課題は、①栄養ケアの情報提供 ②医師の協力、サービス担当者の食事・栄養の意識向上、③管理栄養士養成と増員、地域包括支援センターへの配置、④認定栄養ケア・ステーション、在宅訪問栄養食事指導の情報・支援、⑤在宅管理栄養士研修制度と、質の高い人材を育成、⑥栄養情報提供書の普及、⑦ケアマネジャーと連携、地域の管理栄養士の所在の明確化です。まさに、新食研イズムである「見つける・つなぐ・結果を出す、腕と腹が見える関係、お互いがWIN WINであること！」が重要なのです。

