



昨年、祖父が亡くなりました。悲しみより、何もできなかった悔しさで、今でも涙がでます。

祖父は高熱で入院してから、禁食、最後は老衰の状態でした。私が見舞いに行ったとき、この禁食は間違いだとわかりましたが、私には何もできませんでした。やったことといえば、保湿クリームを塗り、褥瘡を避けるためにクッションを整えてあげることくらいでした。

何もできなかった理由は、今の祖父に何が正しいやり方なのか、どう病院スタッフに掛け合えばいいのか。家族だからこそできたことも、その時は恐怖心があり出来ませんでした。

家族は、病院に任せているからと断言し、面会で本人の顔を見に行くだけでした。しかし、それは老衰の状態になっても食べられることを知らなかったからです。私だけは、本人が食べられることを知っていましたが、実際には何もできずに東京に戻ってきました。

祖父は戦時中を生き、家族のために出稼ぎし、一生懸命に生きてきた人でした。本当に無念です。残った家族には同じことはさせない、最後まで大切にすると決めました。

関わる方お一人おひとりの歩んできた人生があります。どうしてもその人を断片的に見がちですが、その方の人生の流れに溶け込むように、求められたときにお手伝いできるような力をつけたいとこの体験から思いました。(管理栄養士 中原 こずえ)

## 訪問診療の利用について

### ～① 訪問診療と往診について

#### ・訪問診療できる場に制限あり

訪問診療と往診は違います。訪問診療とは、定期的に訪問し、患者様の身体管理を行うことを言い、往診とは、緊急的に患者様が要請した場合に行う診療のことを言います。

診療報酬も違います。訪問診療の場合、高額な在宅総合管理料を加算することができ、往診の場合は、初診・再診料+診療料のみとなります。

今でこそ訪問診療を利用する方が多くなっていますが、介護サービスが多様化してきており、たまにイレギュラーな相談内容が飛び込んできます。

その1つが、デイサービス利用中に訪問診療対応が可能か？というものです。実は、デイサービスの現場に、定期の訪問診療として対応することができません。何故かという、デイサービス自体が自宅としてみなされていないからです。往診要請があった場合でもみなされません(が…賛否がありそうです)。

もう1つは、小規模多機能型介護サービス(通所サービス)利用中に訪問診療対応が可能か？というものです。このサービスを利用している方の訪問診療は、自宅にいる時のみ対応でき、小規模多機能型サービスの場所への訪問診療対応ができません。しかし、往診対応は、することができます。

(介護支援専門員・PT? 堀尾 隆)

## 食支援サポーター研修

### ～福祉用具編～

株式会社 K-WORKER 山上 智史

つい見逃しがちな環境改善。しかし、うまく環境作りをすると、安全に食事をする事ができ、生活の質まで高めることができます。食環境づくりの3つのポイントをあげてみます。

#### 《ポイント1：目的に合わせる》

環境づくりは、目的をあわせて考えることが重要です。よく現場では、「車いすに長時間座れない方に対し、何故、簡易的で座りやすくそうな車椅子がレンタルされているのだろうか」という声を耳にします。しかし、それは目的に合っていないことが原因かもしれません。さきほどの例では、車いす移動の際の押しやすさを目的とし、機能が少ない、シンプルで軽量タイプの車いすを好んで選定したことが理由かもしれません。当然、この車いすでは座位を安定させることを目的とするなら、この車いすは適合しません。もう少し機能的で、その方の姿勢に合わせて調整できる、クッション性の高い車いすが必要になるはずです。このように、ニーズを把握し、利用の目的に合わせて環境を変えなくてはなりません。環境づくりにミスマッチがあったら、目的に合った環境となっているか、常に見直すことが必要なのです。

#### 《ポイント2：トータルで見て

##### 環境づくりをする》

利用者さまに困ったことがあったら、トータル的に見る事が重要ということです。もし、食事の困りごとがあったとしても、食形態や口腔機能以外のことが原因かもしれません。具体例として、食欲不振の方が、ポータブルトイレを置いたことで食欲改善

されました。この方の食べられない理由は、トイレに行きづらい動線が原因でした。排泄を気にして食事量を制限していたのです。

福祉用具専門相談員は、そもそも、様々な生活シーンの環境づくりを、トータル的にアドバイスする専門職です。そのため、トータル的に食べられない原因を探っていくと、より良い環境づくりができると感じています。「食べられない原因は不眠症だからなのか?」「食卓まで移動するのがつらいからなのか?」「介助されるのに気を使っているからなのか?」など、トータル的に環境を見ると、様々な原因が見えてきます。

#### 《ポイント3：機能を活かして

##### 環境づくりをする》

たとえ、出来ることが少ない人でも、まだまだできる機能が残されているはず。その残存機能をしっかり把握し、それを活かせるように環境づくりをすることが大切です。例えば、食べられなくなったという方が、座位姿勢をとれるようにしたら食べられるようになる方もいます。これは、環境がその方の身体状況に合っていなかっただけであって、その方の残存機能に合わせて環境を変えれば、まだまだ安全に食べることができるのです。

これらのポイントを踏まえ、環境づくりを考えることで、その方の生活の質が高く保たれます。もし、食べられない方を見つけたら「それは、環境が悪いのかもしれない」と考え、これらの3つのポイントに沿い、環境が整っているかを、今一度、見直してみてください。

食環境を作る3つのポイント



- ① 目的に合わせる事
- ② トータルで考える事
- ③ 機能を活かす事

↓  
高い質の食環境づくり