

特別号

ふれあい

題字：扇谷利二

第 12 号

平成20年1月1日発行

発行所

特定医療法人七徳会
魚津病院・魚津老人保健施設
魚津老健ふれあい支援事業所
〒937-0806 富山県魚津市友道789
電話 (0765) 24-7671 (病院)
(0765) 24-7691 (老健)
FAX (0765) 24-7157

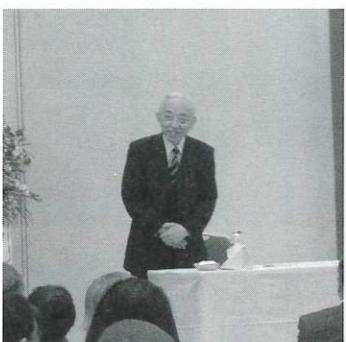


魚津病院 院長
大田 亨
十年一昔

私はで恐縮ですが、この病院で働くようになり十年がたちました。幼稚園児だった娘は高校生になり、プールで遊んだ、あの楽しい日々は戻ってきません。がんばって家事をこなしていた母は、病気の進行によりトイレ歩行も困難です。私のウエストは10cm増え、メタボリックです。どれも想定内のことでしたが、あらためて10年の長さを実感します。

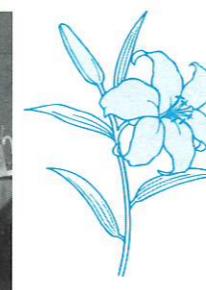
病院の変化は想定外でした。介護保険が始まつたことは問題なかったのですが、療養病床の再編には驚きました。ベッド数を減らし、重症の患者さんしか入院できないような制度になってしましました。社会的入院を減らすのが目的だそうです。現在の社会的入院のイメージは、一昔前とはかなり違います。意識がなく胃ろう栄養、毎日インスリンを2回注射し、痰の吸引が必要入院」だそうです。在宅医療、在宅介護といふ理念は理解できますが、それをコストを変える必要のある患者さんも「社会的入院」だそうです。在宅医療、在宅介護を取り組む以外、道はありません。

これから10年、どんな変化が起こるか想像できませんが、直面する問題にまじめに取り組む以外、道はありません。



認知症の正しい理解とケアを

認知症を診断する「長谷川式スケール」の開発者であり、認知症研究の権威である長谷川和夫氏をお招きし「認知症の正しい理解とケアに向け」と題し、講演会が開催されました。爽やかで品格ある話しぶり、具体的で分かり易い説明で、特に一般参加者の皆様からは好評でした。



- 認知症は「言葉のやりとりが出来ない障害」なので、対応として「ゆっくりスピードを落として話す」とよい。
- 「長谷川式認知症スケール」だけでは認知症を診断できないが、十中八九は当てはまる。
- 通常の物忘れと認知症の違いは、体験の一部のみを忘れるか、体験全体を忘れるかの違いである。これから認知症ケアの二原則
- 認知症高齢者との接し方の五つのポイント
 - 一、不安感を和らげる
 - 二、目を見て話しかける
 - 三、穏やかな気分を
 - 四、相手のペースに合わせてゆづく
 - 五、説得は避ける
- 認知症の人は、最後まで人間として大切なもののは残っている」との言葉を今一度、反芻しながらねばとの思いをして（考え方直して）職務に当らねばとの思いを新たにした講演会でした。

ふれあい

平成20年1月1日発行

家族会出店! ~風船と手作り金魚が好評!~ 夏祭り大盛況!!



7月28日(土)、納涼夏祭りが盛大に開催されました。たこやきやくじ引き、ゲームなどの店が出店され、中でも、家族会による「風船と飾り金魚の店」がにぎわいました。家族会では、風船で作った犬や飾り金魚を、参加者全員に行き渡るよう150個以上準備されました。また、飾り金魚を利用者様の居室に飾り、夏の雰囲気を出しました。

ご家族の皆様のおかげで、夏祭りは盛り上がり、参加者は充実した時間を過ごすことができました。



家族会の皆様

地域の風にふれて

~秋田竿灯祭り~

8月18日、秋田市竿灯会御一行様22名が来院され、お囃子と太鼓の生演奏に合わせて竿灯を披露してくださいました。竿灯は「豊作祈願」と「邪氣を払う」伝統的な祭りで、とても壮大で素晴らしいものでした。

風を受けてしなりながらも、額や肩・腰にと竿灯を移動させるバランスの良い姿に、会場に集まつた皆さんも、時にはハラハラしながらも、拍手喝采でした。

秋田竿灯会の皆様、ありがとうございました。



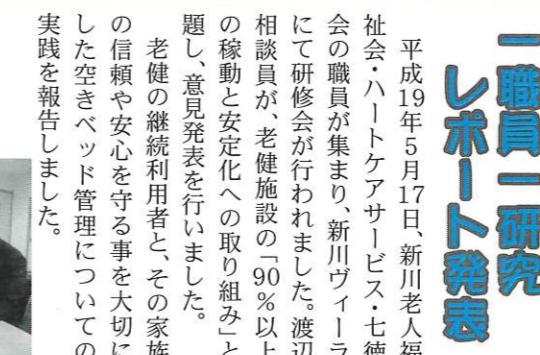
ボランティア様、これからも
ぶろしくお願ひします。

いつでも真剣勝負!

今回、ご紹介するボランティアさんは、将棋・囲碁ボランティアの新井賢治様(個人)です。元洗足学園魚津短期大学で、教鞭を執っていましたが、経験をあ持ちのとても素敵なお紹介です。

週に1~2回ディケアで活動いただきあり、ご利用者は、新井様との対局をいつも楽しみにされています。

この頃は、ご利用者が勝利されることもあり、新井様も「真剣勝負」で対局に挑んでいらっしゃるそうです。



平成19年5月17日、新川老人福祉会の職員が集まり、新川ヴィーラにて研修会が行われました。渡辺相談員が、老健施設の「90%以上の稼動と安定化への取り組み」と題し、意見発表を行いました。

老健の継続利用者と、その家族の信頼や安心を守ることの大切にした空きベッド管理についての実践を報告しました。



会場からの質疑応答もあり、大変好評でした。

全国大会で発表!

平成19年9月5日・6日、日本療養病床協会全国研究会が、神戸で開催され、当院介護病棟の稻場愛が、「より快適な排便ケアの提供を目指して」をテーマに研究発表を行いました。下剤に頼らず、排便調節を行った成果を

事例を通して発表し、参加者の関心を集めました。

（演題）発表を行いました。下剤に頼らず、排便調節を行った成果を

シルバーライフを健康で明るく
特定医療法人七徳会

魚津病院★魚津老人保健施設
魚津老健ふれあい支援事業所

☎ (0765) 24-7671 ☎ (0765) 24-7691

■本誌は再生紙を利用しています。

ボランティア募集

- ご利用者のお話し相手
- 行事イベントのお手伝い
- 特技を生かした作業活動等々

お気軽に連絡ください。
お待ちしています。

特集10『美味しく食べる演出、マンネリ化した食事からの脱出』

食べることは人間にとて快楽

私たちにとって、“食べる”ことは、基本的な欲求の一つ、快楽といつても良いでしょう。そこで私たちは、「美味しく食べたい」「楽しく食べたい」という欲求を満たすために、食生活の豊かさを日々、追求しているのです。

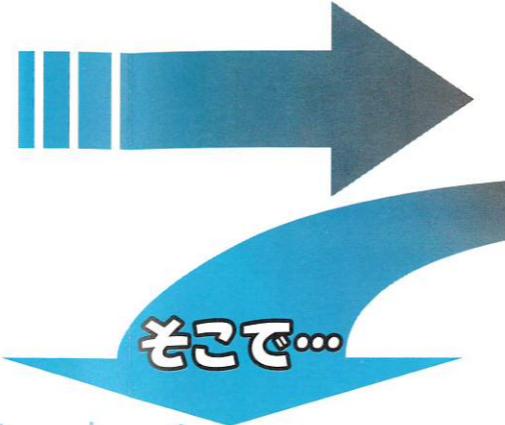
例えば…

- * 気心の知れた仲間との食事会を開く
- * 行列のできる店に並ぶ
- * 季節の旬の食材にこだわる
- * 盛り付けや器に趣向を凝らす 等々…



しかし、高齢者は…

病院や施設等での生活が長く、刺激がないと…



要介護者は食に無気力・無関心?

要介護状態の方、(特にベッド上の生活が中心の方)は…

* 自発性に乏しく、“食べる”ことに対して受け身になりがち。



* “食べる”ことに対して、意欲や関心が持てない。



* 脱水や低栄養状態の危険を招く。



どうして食べて
くれないのかしら…

「自由に好きな物を食べたい！」

～老健施設～

ランチ・デザート等の趣向を凝らして、バイキングを年間2~3回行っています。「選ぶ楽しさ」「たくさん食べる喜び」「色とりどりの豊富なメニューと雰囲気たっぷりの食堂」がバイキングの特色で食欲をかきたてます。

気取らない雰囲気で、患者・利用者様の嗜好に配慮した、おいしい食事の演出づくりをしています。



七徳会の取り組みを ご紹介します！

まずは、「食べていただける工夫を！」
美味しい、楽しく食べていただける演出を
どこまでできるのか？に挑戦！！

「ふれあいランチ」～介護病棟～

「やっぱり家族が一番」

月に2回、入院患者様や利用者様とご家族との会食会「ふれあいランチ」の日を設けています。ちょっとした会話や、家族だけの思い出話、いつもとは違う笑顔が溢れています。家族だけの特別な時間、家族団らんの「ふれあいランチ」を利用してみませんか？



「おやつ作り」～介護病棟～

「自分で作れば、なおおいしい」

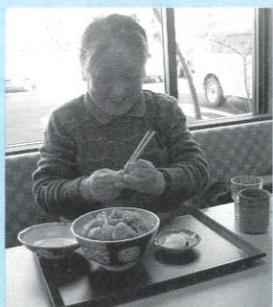
恒例の「旬の食材を使ったお菓子作り」。秋は、皆が大好きなさつま芋を使って、「きんとん」を作りました。蒸かしたさつま芋の甘い香りと柔らかな黄色そして温かさ。目で見て、触れて、匂いをかいでお菓子作りは、全感覚で季節を感じることができます。ステキな時間です。自分で作れば、またいっそうおいしく感じ、会話も弾みます。



「外出して、食事を満喫したい！」～通所リハビリ～

外食は、療養生活や在宅生活における楽しみのひとつです。

今回は、近くに新しいお店がオープンしたので、さっそく出かけてみました。「さあどれから食べようかな…」と、箸を割りながらの表情が、外食の醍醐味を表しています。そんな外出の機会を提供して食べる楽しみを支援しています。



「出張！お寿司屋さん」～通所リハビリ～

「せっかく魚の美味しい町に住んでいるのだから、美味しいお寿司が食べたい」という願いを受け、お寿司屋さんに通所リハビリに来ていただきました。目の前の新鮮な寿司ネタ、自分の好きなお寿司を好きなだけ食べてもよいという自由感、漂う寿司飯の香り、いつもとは違う空間が、食欲を増進させました。



「心ほっこり・湯豆腐会」～医療病棟～

「鍋を囲んで、皆でつつこうよ。」寒い冬ならではの光景、湯豆腐会を行いました。目の前で煮えていく真っ白なお豆腐が、期待する気持ちを膨らませます。ポン酢とゴマの2種類のタレを用意しました。湯豆腐はあついう間になくなり、残ったのは満腹感と、家庭的な雰囲気でほっこり温まった心でした。



まとめ

同じ食事を前にもしても、どんな環境で誰とどのように食べるかで、食の進み具合は変わります。ですから、食卓の「演出」も食欲を引き出す大きな要素になります。季節を感じながら、旬の食材を使い、行事と兼ね合わせ、おいしく、楽しく食べていただけるよう、演出を工夫し、取り組んでいます。