vol. 13

2021. October



PICK UP

- 1 これから考える ケアの仕方 01
- 2 いちおしスイーツ!パラダイス

HELLO! NEW STAFF 鯉谷さんのひとりごと

から 仕 考え 方



寿幸苑は今「アドバンス・ケア・プランニング」(ACP) という新しいケア の取り組みに向けて試み中。今回はその研修の様子を見学しました。

9月に行なわれたケアマネジャーの研修内容 は、「アドバンス・ケア・プランニング」 (ACP) について。ACPとは、「人生の最 終段階でどんな治療やケアを受けたいか、ご 本人やご家族、ケアや医療に携わる人々が 話し合っていく取り組み」のこと。メリットとし て、ご本人は自分が望むケアや医療行為を 受けられ、周囲はご本人の希望・意向が分 かったうえでご本人と向き合うことができます。 ACPの講師を務めた言語聴覚士の玉元さ んは今まで、生野区の街でACPの取り組 みが浸透するように取り組まれてきました。 「記憶に残っているのは、有料老人ホームに お住まいだった利用者さんのこと。胃ろうの 方で、普通の食事をとることは難しい状態。 でもご本人は、『うなぎが食べたい』『おでん が食べたい』と食への希望が強い。そこで、 『言語聴覚士がいる場では食べて良いことに

Tーヒーをいれて話しやすい空間作り

しよう』と施設側に言われて。のど詰めで救 急搬送され、向こうの医師に叱られることも ありましたが、主治医だった先生が『また救 急搬送されるかもしれないが協力してほしい』 とご本人の食の希望を向こうの医師に伝えて 説得してくれました。2年ほど後に亡くなられ ましたが、今でも印象深いです」(玉元さん)。 そのようにいろいろ経験されてきた玉元さんを 中心に、この日の研修では「ACPを前向き に実施するために必要なこと」を話しました。



施設長 永山さん

寿幸苑のACPは「利用者様につ いて、ご本人・ご家族・多職種と まずはたくさん話しましょう」という試 みです。今までのこと、そしてこれ からのこと。思いをすり合わせて最 期の時に向き合えたらと思います。

寿幸苑

特別養護老人ホーム 住所:大阪市生野区林寺4-13-14



るるる日誌 - その日の流れ -



ではACPの肝となる「話し合う場所」 (環境)の大切さも体感。話しやすさや親し みやすさ、落ち着く雰囲気など場所によっ てさまざま。まずは多目的室からスタート。



続いて話し合う場は、エントランスホール で。会議室のような環境から一転し、リラッ クスした雰囲気。過去の成功や失敗など、 その人を掘り下げる話を順番にしました。



さらに移動し、吹き抜けで天井が高い場所 へ。中庭も見え、「話し合う場所として開放 感がある」との声が。最後に移動したのは 娯楽室。体感を大切にした研修でした。

いちおしスイーツ!パラダイス

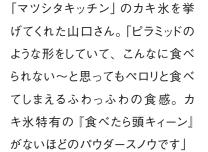
おやつやデザート、「あー疲れた〜」という時に欠かせない 和菓子、洋菓子、カキ氷、アイス…etc。 職員さんの日常にある おすすめスイーツをご紹介します。

聞いた人: ライフェル駒川、小規模 サボテンの花、寿幸苑、訪問、居宅、 本部の職員さん

「玄米カフェ実身美」の豆乳プリンパフェを挙げてくれた村上さん。「名物の豆乳プリンが素朴な味で美味しくて。豆乳プリンパフェは、抹茶アイス、豆腐の白玉、黒糖ゼリー、玄米フレークを一緒に食べると、他にはない優しい美味しさです♬」



実身美(サンミ)の「豆乳プリンパフェ」





マツシタキッチンの 「宇治抹茶ミルク」 味



【 答えてくれた人 】

ライフェル駒川でサ青を務める村上千明さん。 「コロナ禍の前はカフェでのんびりするのが休日の楽しみ。サンミは健康ご飯でお腹がいっぱいになっても罪悪感なく(笑)満足できます」



【 答えてくれた人 】

小規模多機能型居宅介護サボテンの花で管理者を務める山口純子さん。コロナ禍以前は娘さんと(並んでいない時はひとりでこっそり)ワンシーズン3,4回お店に行っていたそう。



英華堂の 「かりんとう饅頭」

甘党で、スイーツのお店に詳しい 山口さん。「オススメのお店…いっぱいありすぎて1つに絞れない!」と 悩みながら挙げたのは大阪の老舗 和菓子屋「英華堂」のかりんとう 饅頭。選んだ理由は「忘れた頃に 食べたくなるから」だそうです。



IKKI KASUTEIRAの カステラ入りアイス

「IKKI KASUTEIRA」を教えてくれた金城さん。「カステラがメインで入っていて、そこにアイスを載せて、後はソースやお菓子、好きな物をいろいろトッピングできるので何度行っても飽きない!私のオススメはシンプルにチョコバナナです|

【答えてくれた人】

寿幸苑6階でリーダー・ケアマネジャーを務める山口大輔さん。気になるお店があれば東へ西へと車で出かけている様子。コロナ禍以前は大行列でもひるまず並んでいたようです。



【答えてくれた人】

ヘルパーステーションの介護士・金城恭子さん。「夜アイスにハマっていて『IKKI』も25時位まで営業しているのでデザートで食べに行きます。友達とシェアするのも楽しいです♬」



山本さんオススメは「cafe12」のカキ氷。「ふわふわ食感にこだわった氷に手作りのイチジクシロップ、その上に山椒粉! これがまた合うのです。店主のうんちくが長く、山椒のメーカーの話から。氷が溶けてしまわないかヒヤヒヤ(笑)」。



cafe12の イチジク味のカキ氷



【 答えてくれた人 】 -----

居宅介護支援事業所でケアマネジャーを務める山本知子さん。甘味処からご飯屋さんまで美味しいお店の情報通。「このお店に行ってん」という話を楽しみにしている職員も多数。

中西さんオススメは和菓子屋・一心堂の大福。「季節ごとに色々なフルーツ大福を楽しめます。特にオススメはマスクメロン!他の大福とは違いクリームチーズが入っていて、爽やかなメロンの甘みとクリーミーさがマッチして絶妙な美味しさ」



一心堂の 「マスクメロン大福」



【 答えてくれた人 】 -----

本部で総務を務める中西知世さん。「最近は地元である堺市のグルメを開拓中。美味しいものを求めて日々 SNSや情報番組をチェックしています」と話してくれました。

各事業所で、ときには外にとびだして、最近行なわれた さまざまな活動を紹介します。

ダンボールでだんじり作り

日時:7月23日(金) 場所:寿幸苑

4階の介護士・藤川くんが「夏の思い 出に…」と、苑内のだんじり巡行を企画。 日夜少しずつ、ダンボールを切って組み 立て。にぎやかなことが好きな4階の入 居者さんを筆頭に、みごと出来上がった だんじりを各フロアで楽しみました。



もくもく裁縫。息抜きの時間

日時:9月7日(火) 場所:ライフェル駒川

毎週火曜日コミュニティスペース「イマ」 では「編み物の会」を開催。裁縫上手 な向井さんを中心に、手芸好きな方が コースター作りやハンカチのアレンジな ど作業に没頭。自粛生活の中、大切 な趣味の時間として楽しみました。



久しぶりのハンバーガー

日時:9月9日(木) 場所:サボテンの花

GH サボテンの花 2 階では、入居され ている大櫛さんの発案によりハンバー ガーを敬老会の昼食に。むかし娘さん と食べたことがある大櫛さんは「懐かし い」、若い頃食べたという山口さんも「大 好き」と喜びながら完食されました。



水やりを日課に

日時:9月13日(月) 場所:寿幸苑 園芸が好きな6階の入居者さんは、ご 家族が差し入れた苗の水やりを日課 に。居室担当の中谷さんやフロアの職 員さんと育てている鉢植えの花が咲くと 「白い花やな! 昨日も咲いていたよ」と 喜びながら楽しまれています。



Hello! NFW STAFF





機能訓練指導員

(寿幸苑)



アシスタントワーカー 山本 亜由美さん 松木 陽菜さん (寿幸苑)



ケアワーカー 小野 遥さん (寿幸苑)



訪問マッサージ 吉田 真由美さん (寿幸苑)



ケアワーカー 高橋 香さん (寿幸苑)



豊川 志織さん (寿幸苑)



村武 清香さん (ライフェル駒川)

出身	千葉県浦安市	大阪府八尾市	大阪府大阪市	奈良県大和郡山市	愛媛県	大阪府大阪市	島根県
好きな食べ物	からあげ	えだまめ	チョコレート	ラミー	ラーメン	クッキー	和食 (さばの味噌煮)
好きなこと・特技	スマホゲーム	バレーボール観戦		ストレッチ	料理	バドミントン	観劇など

AND MORE! ケアワーカー:水山 昌代さん (サボテンの花)、八尾 茜さん (ライフェル駒川) ※8月~9月末の入職者を紹介しています



ぬか床

No.013

この前、ぬか漬けについて書かれている文章を読みまし た。あるお笑い芸人の方が、毎日ぬか床に手を突っ込み、 朝と夜に「おはよう」「おやすみ」と話しかけながらかき混 ぜているらしい。いわく、ぬか床はその土地の温度や湿度、 かき混ぜる人によっても味が変わってくる"生き物"なんだ そうです。昔は、"床分け"といって地域交流の一環で、 ご近所さんとぬか床を分け合ったり交換することで、より 深い味わいのものが出来上がっていた。なんとなく知って はいましたが改めて文章で読むと「職場と一緒だなー」と

感じました。良いケアを実現するためには、良い"ぬか床" が必要だけど一朝一夕には進まない。今回の評価制度の 変更も良いぬか床をつくるための一つの要素に過ぎない。 いま起きている課題は、過去に私たちが作った解決策から 生まれていて、将来の問題のほとんどは、今日私たちが作っ ている解決策から生まれる。その繰り返しで、少しずつ良 い"ぬか床"が出来上がっていく。1人1人が一生懸命毎日 ぬか床をかき混ぜてくれている。その仲間にお互い敬意を 払いながらおいしい漬物を作れる職場を目指したい。