

境の「ユニットケア棟」を活用した「食」の  
ハビリテーションは、スタッフたちに自然な  
ものとして受け入れられたようです」  
しかし、特別養護老人ホームやグループ  
ホームと違い、老健施設はあくまで自宅へ  
帰るための中間施設。在院日数が限られ、  
利用者の出入りが多く、また身体機能も  
個人により大きく異なるなか、利用者が  
主体となって食事づくりを進めるため  
は、利用者のこれまでの経験や身体機能に  
応じた作業の選択と、それを見守るスタッ  
フの適切な人員配置、またそれら一連の  
作業と担当を把握するための工程表の作  
成が必要となった。  
月に一度「ユニットケア棟」では、カンフ  
アレンスを実施し、そこで決定した食事づ  
くりのメニューに、管理栄養士がアレンジ  
を加え、作業工程表を作成する。作業工  
程表には時系列で事細かく調理内容が記  
されており、その横には担当利用者と担当  
スタッフの名を記入する欄が設けられている。  
現場スタッフは、管理栄養士が作成した作  
業工程表をもとに、担当者を割り振り、当  
日は作業工程表にのっとり調理が行なわ  
れていく。  
「リハビリが主体の老健施設において管理  
栄養士は裏方に徹し、セラピスト、看護師、  
介護職など現場のスタッフが働きやすいよ  
うサポートに回ります」と西出さん。取材  
当日も、利用者たちが作業するデイルーム  
は現場職員たちに任せ、調理場で全体の  
進行がうまくいくように段取りを組む姿  
が印象的だった。



↑ユニットで実施した天ぷらバイキング。ジュウっと揚がる音と香りに、食欲が高まる

介護職員からの発案で開催されます。私  
から提案することはなく、あくまで介護  
職員主体のもので」と言う。管理栄養士  
の柚木香保里さん。特に認知症の利用者  
からなる5階のフロアは積極的で、毎回さ  
まざまな趣向をこらしたイベント食が提  
案されるといふ。これについて同フロア担  
当の介護職員、松下麻子さんは、「クッキー  
の生地を丸めたり切ったりすることが、ご  
利用者にとって認知症の進行を遅らせる  
と思ひ、いろいろな形のイベント食を全員で考  
えている」と説明する。  
「実際に調理をご利用者に手伝ってもら  
うと、現場の作業を仕切る人やひたすら  
真剣に包丁で切る人、あれこれ人に教え  
る人など、その方の本来の性格が現れま  
す。全員が楽しく調理に参加できるイベ  
ント食は、ご利用者の性格がよくわかる



↑「12時までにできるかしら?」。最後は利用者、家族、職員が入り乱れて調理



↑終始なごやかな雰囲気なか調理が行なわれる

↓右から順にご飯、漬物、サラダ、肉じゃがコロッケ、なすのみそ汁



◎ 農園で育てた野菜を  
イベント食に取り入れる  
現在、月に一度の昼食、おやつづくりに  
加え、隣接する農園で育てた野菜の収穫  
に合わせた惣菜の作成など、「ユニットケア  
棟」では、利用者と職員が一体となった食  
事づくりが行なわれている。農業従事者が  
多い土地柄、隣接する農園には、玉ねぎ、  
じゃがいも、きゅうりなど、さまざまな季  
節の野菜が植えられており、これら農園の  
管理も利用者のリハビリテーションに一役  
かかっているという。「畑という馴染み深い場  
で季節感を感じ、また収穫することで満  
足を得ていただきます。ともにつくる体  
験を通じてQOLを高め、また利用者さま  
ま同士の関係を構築するきっかけにもな

ればと考えています」(金澤さん)  
取材当日のメニューは肉じゃがコロッケ、  
コールスローハムサラダ、みそ汁、漬物、ご  
飯。前日に利用者が農園から収穫した野  
菜を使用し、食材の下処理から、味付け、  
盛り付け、片付けまでの一連の動作を利  
用者と職員が協力してつくる。当初は利  
用者に包丁を握らせること自体ためらわ  
れたが、実際に食事づくりを始めると、家  
事をやりなれてきた女性の場合、驚くほど  
器用にこなすという。  
「手助けは必要なのですが、過介護になっ  
てしまつてはいけません。ご利用者の自立  
性を損ねないか、現場の職員たちと常  
に検証しながら、今後も「ユニットケア棟」  
での食事づくりを進めていきたい」と西出  
さんは決意を語る。

UNIT 3  
退院後の在宅療養

退院後の暮らしを見据え  
利用者参加の食事づくりを考案  
医療法人鴻池会  
介護老人保健施設 鴻池荘

(奈良県御所市)

◎ 食事づくりを  
リハビリの一環として実践

医療法人鴻池会が運営する介護老人保  
健施設「鴻池荘」(162床)は昭和63年、  
奈良県下初の老人保健施設として創設さ  
れた。平成17年3月、同じ敷地内に既存  
の12床を分割し、個室や共有スペースなど  
細部にこだわった分館平屋建ての「ユニット  
ケア棟」を完成させた。  
近年、施設のフロアをユニット化させた  
老健施設は見られるようになったが、分館  
平屋型で、独立した建物を構え、「ユニット  
ケア棟」として導入している老健施設は全

国的にも珍しい。医療法人鴻池会では、自  
立支援が必要な地域の高齢者への効果的  
なりハビリテーションを目的に、短期間の  
療養生活で、自立支援、在宅復帰をめざす  
老健施設にありながら、ユニットケアの利  
点を活かした利用者参加の食事づくりを  
実践。利用者の自宅生活を再現し、在宅  
復帰をめざしている。  
「ユニットケア棟」の完成後、まもなくして  
現場では、建物の利点を活かした手段的  
日常生活動作(食事の仕度をするなど)の  
実現について議論がなされていた。「数カ月  
後、介護保険制度の改正があり「栄養マネ  
ジメント加算」が導入されることもあり、



↑前日にはイベント食で使用する食材を利用者自ら収穫

点でも興味深いですね」  
実は松下さんは、もともと栄養士であ  
り、体で覚えた介護の現場での経験を栄  
養士としての業務に活かしたいという希望  
から、介護職員として勤務しているのだと  
いう。フロアから上がる「こんなことがで  
きたらいいね」というイベント食の提案。そ  
れに対し松下さんは栄養士としての経験  
から、「こうした実現できるんじゃない」と  
と助言する。自分たちのアイデアがすぐに  
具現化される喜び……。それがイベント食

に対する介護職員のモチベーションの向上  
につながっている。  
現在、要介護度が進んでイベントへの参  
加が難しくなった利用者が増えることも  
に、介護職員の減少なども大きく影響し、  
イベント食の実施は開設時よりも少なく  
なってきた。しかし、楽しい雰囲気の中  
なかで見せる、おいしく食べたときの利用  
者の笑顔。それがあがるかぎりイベント食を  
続けていきたいと、柚木さんや介護職員た  
ちは考えている。

管理栄養士を中心に多職種協働で「栄養管  
理」に力を注いでいこうという動きがあり  
ました。そんななか、ご利用者の皆さんの  
楽しみの一つでもある食事を通じて何か  
介入できないか、模索していました」と管  
理栄養士の西出泰子さんは当時を振り返  
る。  
西出さんは病院の管理栄養士と協力し、  
利用者の嚥下機能に応じた食事メニューを  
提案するなど、安全面に配慮した食環境  
の改善に力を注ぐなか、これまで話をす  
る機会が少なかった作業療法士などのセラ  
ピストや介護スタッフたちとも次第に打ち  
解け、全スタッフが利用者の食事に意識を  
向けるようになった。

そのようなとき、「ユニットケア棟」に携  
わるスタッフ間で、利用者参加の食事づく  
りについて新たな取り組みの意見が上  
がる。作業療法士の金澤江吏子さんは、「ユ  
ニットケア棟」にその取り組みが導入され  
るまでの経緯をこう説明する。  
「老健施設で「食事」に対する意識が高ま  
つていくなかで、自立支援の一環として、ご  
利用者による食事づくりの必要性は以前  
より言われていました。より自宅に近い環