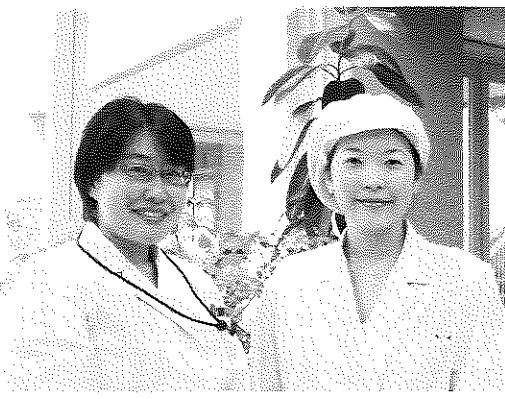


配食サービスは一人ひとりに 在宅高齢者の食を支え続ける覚悟



管理栄養士の正木直子さん(左)と堀川知音さん。配達先で食形態などの変更が必要かを見極め、対応している

個別対応は得意分野であり 地域への使命である

日野市社会福祉協議会からの委託事業として、社会福祉法人マザアスでは2004年から配食サービスを開始し、市内の対象者に昼食を届けている。利用者負担は1食450円だ。メニューは特養の入所者と同じで、主食は「ご飯、やわらかご飯、お粥、粥ミキサー、パン、パン粥ミキサー」、おかずは「常食、きざみ食、極ざみ食、ミキサー食」で提供し、「汁物にはとろみを付ける」「炊き込みご飯はいいけどピラフは×」「肉類禁」「わかめ禁」「果物×だけど、ヨーグルト〇、バナナ〇」「フタが開けられないのでラップで包む」などの細かい要望まで対応している。

社協から配達依頼があると、まず配食サービスの責任者である、高齢者在



支払いは手づくりのチケット制で450円の20枚つづり。配達員は左側に自分の名前を残し、右側の利用券を切り取って来る

宅サービスセンターマザアス多摩川苑センター長の清水一芳さんが必ず訪問し、細かな要望を聞いてくる。糖尿病食など療養食が必要な場合は管理栄養士の正木直子さんが同行する。開始当初は1日15食程度の配達だったが、現在では1日約60食。365日実施し、正月は大晦日の昼に通常の昼食を配達し、夕方に改めておせちを持って行く。「日野市は東京都内では高齢化率が低いのですが、高齢者が増えていることには変わりはありません。食数が増加しているのは個別の要望を反映した食事を出しているからだと思いますが、それが社会福祉法人の私たちの得意分野であり、地域への使命なのだと考えます(正木さん)」。配達員は、施設長が近隣の住宅に「配達員ボランティア募集」と書いたビラを配って集まった人たちが始まりだ。現



特養の入所者と同じ料理を配達する。季節の和菓子を入れることもあり、喜ばれている

在のボランティアは総勢16人で、会社を定年退職した男性陣と主婦が中心。最高齢はなんと86歳の男性だ。1食の配達につき200円が支払われている。スタート時からボランティアを続けている鈴木靖さんは、配達員のまとめ役だ。自宅での母の介護を経験したあとに、自宅のポストにビラを見つけたのがきっかけで始めたという。「いろいろな人の会話があるのが楽しいんだよ。利用者さんからきつく言われることもあるけど、ほかの配達員も皆、おもしろいって言っているし。これまでにボランティアを嫌で辞めた人はいないからね」と鈴木さんが話すとおり、配達員が足らずにお弁当が届けられなかったことは一度もない。配達員は主に自分の車を使っており、お弁当を載せやすいようにトランクを改造している人もいるほどだ。

配食で60食追加しても 調理師は増員せずに対応

マザアス日野では、配食サービスを始めるにあたって、厨房の調理師を増員していない。調理師から「本当に忙しいのは30分ほどだ」という意見が出て、大変な場合は管理栄養士が厨房に入れば対応できるということになり、スタッフを増やさなかったのだ。特養の開設から12年間、毎月欠かさず管理栄養士と調理師との勉強会を重ね、人材育成とパート職員の調理技術の向上に力を注いできた成果だという。

一方、配達員のボランティアは、利用者不在だったり、様子がいつもと違うとわかれば、すぐに事務所に電話を入れることになっている。ボランティアとはいえず、配達時の対応はマニュアル化され、徹底されているのだ。今年7月には、ある配達員が熱中症で様子がおかしい高齢者を見つけ、事務所にいた鈴木さんに連絡。すぐにケアマネに連絡し、救急車を呼び、入院することになったという。

正木さんは、「配食サービスがあれば、入院や施設に入らずに済む方が多くいらっしやいます。ショートステイを利用した方に配食サービスを紹介したり、配食を利用していらっしゃる方にも施設を使っていただいたりして、地域の高齢者の健康維持に貢献していきます」と、その意義を話す。