



2021年 春号

4月15日発行 vol.68 最終号

生活クラブ なっつらぼ オープン!!

お待たせしました！ ハ街に小規模多機能型施設「なっつらぼ」が完成しました。

なっつらぼの特徴 その一

地域の方達と一緒に施設づくりを行ってきました。この名称も、地域に住む30代のママが名付け親です。由来は、ハ街名産のピーナツの「なっつ」とラボラトリ（製作室）の「らぼ」を合わせて「なっつらぼ」。いろいろな製作がここで繰り広げられていくように「キッズらぼ」「シニアらぼ」色々な「らぼ」になれればとの願いを込めて…



中) このスペシャリストの英知をご紹介できる建物が出来上がってみると、「ここは何のお店？」と覗かれていく人が。地域の方が自然と興味を持っていただけるオープンで開放的な造りになっているおかげです。どうやら施設に見えないようですね。自然に地域の方達との交流が出来るようになっています。



なっつらぼの特徴 その二

10年前東日本大震災後、家族とばらばらで福島から避難してきた高齢の女性がいました。



「孫に会いたいなあ」「家にかえりたいなあ」といつもおっしゃいながら通わっていましたが、ある日突然お亡くなりになってしまいました。どんなにか心細く辛かったことでしょう。急な環境の変化は心や身体に大きな影響を及ぼすものだと痛感しました。当たり前のように過ごしている我が家や地域は、一番心安らげる場所なのだと。なっつらぼは、住み慣れた我が家で地域の顔なじみの人たちといつまでも暮らし続けて行きたいという願いを叶えていくために始まります。通い・訪問・宿泊を柔軟に使って頂き、最後までご自宅で過ごして頂けるようにご家族と一緒にケアを分け合いながら、生活を支えていきます。



また、地域の方の要望は、ここで食べることが出来る「食」を望んでいました。そこで、studio-Lの手腕が。交流スペースのキッチンは飲食業の許可を取り、地域のお料理上手なママや落花生商店のおかみさん、日曜大工好きな旦那さんがこのスペースを使ってstudio-Lと何やら作戦会議を行っています。何が始まるのでしょうか…。私としては、子供たちと一緒にあったかいおむすびでも食べたいなあと。ここで人と人との絆をおむすびのように結び付けていけたらと…。どんな出会いがこれから始まるのかと思うとワクワクときどきします。コロナ禍で、不安な生活が続きますが、いつでもなっつらぼにお立ち寄りください。温かい飲み物をご用意してお待ちしております。

なっつらぼ 職員一同

*小規模多機能型居宅介護

利用者が可能な限り自立した日常生活を送れるよう、利用者の選択に応じて、施設への「通い」を中心として、短期間の「宿泊」や利用者の自宅への「訪問」を組み合わせ、家庭的な環境と地域住民との交流の下で日常生活上の支援や機能訓練を行います。



なっつらぼの特徴 その三

ここは、若い女性建築士tecoさんとコミュニティデザインstudio-Lの山崎亮さんという地域と福祉を繋ぐスペシャリストが関わっています。（現在進行

*住所：千葉県八街市吉倉629-7 (JR八街駅より車で約12分)
*TEL : 043(310)7950

2021年度 風の村研修について

新型コロナウイルス感染症によって、研修の風景も一変しました。これまでひととこに集まつてお互いの存在を意識しながら行ってきた研修は形を変え、3密を避け、会話を減らすなど、研修の副次的な機能であった「交流」の機会を持つことはほとんどできませんでした。一方、研修形態が集合からWeb形式に代わったことによって、移動に時間が割かれず、一度に大勢が参加できる、他法人と研修を共有することができる、欠席しても録画を見る事ができる等のメリットがあることに気付かされています。また、きちんと発言し、しっかり耳を傾ける参加者が多いことにも驚かされています。そういう意味では、研修の世界にWeb形式が定着したことは画期的なことであり、おそらく今後の研修は、集合研修とWeb開催研修それぞれのメリットを活かすことが課題になってくるのだと思います。



リーダー候補者研修の様子

風の村の事業は多岐にわたり、就労形態も様々であることから、全職員に向けた研修は、7年目を迎える重点実施項目研修のみとなっています。2021年度の内容は①今更聞けない法人内の事業概要（介護保険）、②ICFの理解、③権利擁護、④ハラスマント防止の4項目としました。ICFの理解と権利擁護は毎年繰り返し開催している最重要項目となります。

私たち対人援助を生業とする者には、ご利用者を俯瞰的に捉え、その権利が損なわれない支援を実践することが求められています。この2つの研修は毎年行われる研修ではありますが、毎回新しい発見があることに期待して継続しています。

その他、役職や年次、分野、専門性に分かれて行われる研修もWeb開催中心となるため、見せ方や内

容の工夫を心がけていきたいと思っています。

方、Web開催が難しい研修として介護技術研修が挙げられます。昨年からマイクロラーニングを取り入れ、スマートフォンやパソコンで介護技術の動画を見ることが可能になっていますが、その内容はまだ集合研修の補助的役割に留まっています。介護技術は、ご利用者の処遇改善に不可欠な技術であり、場合によっては命に直結する大切なスキルです。研修参加者はお互いの体を密着させて体重移動を確認しながら、安心安全な技術を習得することが重要になってきます。そのため、今年度も昨年度同様感染予防を徹底したうえで、集合研修を開催する予定とっています。若い職員にとって、緊張感を持って真剣に研修に参加するという経験は、風の村の介護現場を支える力となっていくこと思います。

最後に障がい分野の研修について触れたいと思います。

風の村の事業は高齢分野を中心であることから、障がい分野の研修体系が整わない状況が続いていました。そこで、障がい分野に特化した専門性を育てることを目的として、新人研修からの組み立てを行っていきます。良かれと思って行っている支援が実は権利侵害だったということが無いように、学び合う機会を増やしプロとしての意識を育てていきたいと思います。

職員は日常業務に追われ多忙な中で研修に参加することから、私自身も学びの中に身を置き、参加して良かったと思ってもらえる研修の立案実行に努めています。

常務理事 島田朋子



正規職員 5年次介護技術研修の様子

「生活」視点のアウトカム評価

サービスの質の評価は、一般的に3段階あるといわれます。①ストラクチャー（構造）、②プロセス（課程）、③アウトカム（成果）です。①と②は、福祉サービスに広く導入されています。例えば、職員配置の基準や報酬とその加算等です。サービスと成果との因果関係が明瞭ではない福祉系のサービスでは、これまで③の制度への導入も極めて限定的でしたが、近年、ADL（※1）に基づく③の評価が検討されています。典型的なものが、2021年度介護報酬改定で新たに導入された「LIFE」（※2）です。しかし、ケアの場面でADLに留意する必要はありますが、これだけをアウトカムの指標とすれば、御利用者の生活全体が見えにくくなるのではないかでしょうか。

そこで、風の村では、「確かなケアの技術」に基づく「個別の自立支援」をベースにしながら、生活クラブ安心システムをどれだけ実現できているかを“見える化”するために、QOLやICF（※3）に基づくアウトカム評価に挑戦しています。

具体的には、国立保健医療科学院（以下、科学院）をはじめとした研究者に御協力いただき、評価ツール「ASCOT」「WHO-DAS2.0」（※4）等を導入しました。QOLやICFといった定性的な概念を数値化することで、御利用者の客観的な満足度が分かるとともに、ケアプランの妥当性、御利用者と職員の認識差等も把握できます。

また、単に調査をするだけでは現場の負担が増えるだけになるので、科学院の協力を得て丁寧に現場へフィードバックしています。職員からは、「同一

の項目・スケールでケアを振り返ると、気づきがある」「生活場面のケアの状態を数値化・可視化できて面白い」「職員間で見立てが異なることが分かる。アセスメントや支援計画の見直しに役立てたい」「普段聞けない本人や家族の思いが分かった」等の意見がありました。

こうしたQOLやICFに基づく評価ツールを日本国内で活用している事業者は、まだ風の村だけのようですが、欧米や豪州では既に導入が進んでいて、事業者の社会的な評価指標の一つとなっているようです。今後、ADLに基づく「LIFE」が介護サービスに導入されたことで、身体の状態を業務の中で確認する傾向は強まるはずですが、現在着手しているASCOTやWHO-DAS2.0という指標・物差しがあれば、風の村が大切に考えている御利用者やその御家族の「生活」「人生」という視点は搖るがないと考えます。

事業管理課 日高慎二

※1 ADL : Activities of Daily Living「動作と日常生活（デイリーリビング）」。日常生活を送るために最低限必要な日常的な動作で、「起居動作・移乗・移動・食事・更衣・排泄・入浴・整容」（HP「健康長寿ネット」から）

※2 科学的介護を推進するためのデータベース

※3 QOL : Quality of Life「生活の質」

ICF : International Classification of Functioning, disability and Health「国際生活機能分類」

※4 ASCOT : Adult Social Care Outcome Toolkit「個人の社会的ケア関連QOLを評価するツール」（英国のケント大学が開発）。 WHO-DAS2.0 : WHO Disability Assessment Schedule 2.0「個人の健康に関する生活機能障害を評価するツール」（WHOが開発）

「ASCOT」（利用者版）

以下の質問項目にそれぞれ4段階で回答します。

- (1) あなたは日常生活において自分のことを、どのくらい自分で決められていますか。
ご自身で決めたことを他の人にやってもらう場合も含めてお答えください。
 - (2) 身だしなみについて、あなたの状況を表しているのはどれですか。
 - (3) 飲食について、あなたの状況を表しているのはどれですか。
 - (4) あなたは虐待や転倒などのおそれがなく、どのくらい安心・安全だと感じていますか。
 - (5) あなたが望む人付き合いについて、あなたの状況を表しているのはどれですか。
 - (6) あなたは自分の時間を有意義に過ごせていますか。
 - (7) あなたの家の中はどれくらい快適ですか。
 - (8) ケアや支援をうけることを、あなたはどうのように感じていますか。
 - (9) ケアや支援のされ方について、あなたはどうのように感じていますか。
- (1)～(9)の項目は、英国・ケント大学のパーソナル・ソーシャル・サービス研究ユニット（PSSRU）のメンバーによって開発された成人用社会的ケア・アウトカム・ツールキット（ASCOT）です。ASCOTの引用はライセンスが必要で、ケント大学が著作権の独占的権利を有しており、無断での使用は禁じられています。



■ つうしん終了のおしらせ ■

風の村つうしんは今回の2021年春号をもって終了することになりました。永年のご愛読ありがとうございました。今夏には映像や写真でタイムリーに情報発信ができよう準備を進めています。

わたしのおススメ本



『ぼくたちに、もうモノは必要ない。
一断捨離からミニマリストへ』
著：佐々木典士
ワニブックス刊

子どもの独立、親の老人ホームへの入居、兄弟の海外移住…私の周りの環境が変わってきた。自宅にある子どもたちが使っていたモノ、空き家となる実家には沢山の両親のモノ。もちろん私のまわりにも私の所有するモノがあります。「さて、このモノたちどうするかな」と思い、今流行り（出遅れ感が否めません）「断捨離」本を探し、出会ったのがこの本です。単なる How-to 本かと思い買いましたが、日本人の気質と日本での iPhone の高いシェア率。スティーブ・ジョブズ

と禅。「慣れ」からくる「飽き」。「行動からくる幸せ」等、モノに対する考え方、人の本質と欲求と増えすぎたモノが持っている意味について考える機会になりました。私の周りには「思い出のモノ」が多くあります。文中の「捨てる事と忘れる事はイコールではない」の言葉が私を後押ししてくれそうです。今後、私はミニマリストになる予定も計画もありませんが、楽しい読書の時間がもてた本でした。まずは自分自身のミニマム化が必要?ですね。

専務理事 水谷靖之

介護のコツ

「ボディメカニクス」という言葉を知っていますか？ 介護における腰痛は負担が大きい姿勢で人や物を持ち上げることが多いために起こります。体の動きや力学などの知識を活用した技術のことをボディメカニクスといい、介助に必要な力を小さくできます。例えば体を動かす際は、相手の身体を小さくまとめて介護者の手にかかる負担を軽減できます。寝ている相手の向きを変える時は、両腕を胸の前で組んでもらったり、両膝を立てもらったりします。介護は介助される人と介助する人の協同作業なので、「これからどう動くか」をしっかり伝え、息をあわせることも重要です。介護する方が力を100%使うのではなく、介護される方が持っている力と合わせて100%になるのが理想ですね。日々の介護にボディメカニクスを意識した動きを取り入れて、ご自身の体も大事にしてください。 生活クラブ風の村いなげ 施設長 外口 恵

介護のプロが教えるちょっとした工夫

福祉用具便利グッズ



今回も簡単に使用できる福祉用具の便利グッズを紹介したいと思います。

『あんしん持手』は車のヘッドレストに固定して使う持ち手です。後部座席での乗り降りが楽に出来るようになります。また、ビニール袋を吊るすことで、ごみ入れとしても使用できます。ヘッドレストが外せて、ポール2箇所止めのシートに対応しています。取り付け可能なシートですが、ポール幅が11.5cm～19.8cmの車種に対応しています。また耐荷重は100kgです。現在、握る箇所がなく、車の乗り降りに不安を抱いている方がいらっしゃいましたら、ぜひ使用してみてください。

福祉用具事業部 所長 山岡大介

♪ おすすめレシピ

材料・作り方（1人前）

材料A 冷凍シーフードミックス40g（水200gに塩6gの水で解凍）、野菜くず50g（玉ねぎの芯・セロリの茎・パセリの茎など合わせて）、白ワイン大さじ2、酢大さじ1

①Aを合わせてボイル後、シーフードミックスのみザルにとり水切りし、レモン汁大さじ1、こしょう少々で味付けします。

爽やかシーフードミックスサラダ



材料B プチトマト2個、

スライス玉ねぎ20g、スライスセロリ10g、
サラダ豆10g

②Bでシーフードミックスをあわせます。

③オリーブオイル大さじ1と塩少々で味を調え、ブロッコリースプラウト5gを頂点に飾って出来上がり!!

食支援スーパーバイザー 木下利枝子

発行：生活クラブ風の村

千葉県佐倉市王子台1-28-8 ちばぎん臼井ビル4階

TEL 043-309-5811 FAX 043-460-8844

HP <https://kazenomura.jp/>

E-mail info@kazenomura.jp

発行責任者：池田 徹



◆ご寄付 ありがとうございます

(2020年10月～12月)

金谷 裕／高田俊和／清水克美／水島脩行
／朝野宏／三浦智子／お話工房ばぶ　曳田宏
／(株)明治／宮嶋としえ／田平康子／長泉寺
／山田芳梨子／匿名
(順不同敬称略)