

「片手料理プログラム」自宅調理再開達成！！～「目に見える」情報提供の力～

あい介護老人保健施設 フロア部デイケア科 介護福祉士 和泉美江子

●はじめに

当デイケアで昨年度より取り組んでいる片麻痺残存者の調理活動だが、二年目の今年はより訓練要素を強く発展させて実施した。その中で昨年自宅調理につながらなかった参加者が再開できた要因について考察する。

●片手料理プログラム概要

目的：自宅料理再開へのきっかけ作り

対象者：上期7名、下期7名（自立度J1～B2、上肢麻痺中等度から重度、介護度平均 2.3）

職員配置：2名（リハ1、介護1）

実施期間：週一回2ヶ月間

実施内容：会議2回、調理5回、買い物1回、計8回

●課題と取り組み

自宅調理に結びつかなかった理由として、①自信がない ②家族の反対 ③独居であり、レトルト食かヘルパーの調理サービスを利用 ④治療食や嚥下食であり他家族が食べられない ⑤楽しみ・他者交流での参加 等があった。このうち①②は実際の練習内容と達成状況、安全な環境設定の方法、使いやすい道具といった情報を「目に見える形」で伝えることで障害要因を取り除いていけると考えた。

●解決方法としての情報伝達ツール

a. 片手料理プログラム便りの発行 →当日のレシピ、調理用具の紹介

b. 実施・達成表の作成 →実施内容と自己評価・リハ職員評価を記録

c. aとbを個人毎に綴じたファイル(写真をふんだんに載せ、実際の環境設定や用具、利用者の表情が「目に見える形」になるよう作成) →家族への情報伝達と共に、自宅調理時のマニュアルとして使用できる

以上に加え日常業務の中で連絡帳や担当者会議、送迎時等に活動の様子を家族報告。障害を負ったばかりの利用者にはCM・訪リハとの情報共有を行ない、協力して取り組んだ。

●達成状況と考察

参加7名中6名の自宅での調理活動に変化があった。①自宅調理を再開できた(5名) ②久しぶりに家で料理をした(1名) ③餃子、卵料理など諦めていた種類の調理を再開できた(3名) ④家族から、これからは調理を一緒に行ないたいとの言葉を聞くことが出来た(2名) ※重複回答あり

このうち①③④は「目に見える形」の情報により不安と情報不足を解消でき、利用者の意欲を家族が受け入れた為と考える。

●今後の課題

①安全な調理動作獲得・より幅広い内容の調理に関してニーズがある→下期や来年度も継続開催、内容の充実を図る(新しい工程への混乱解消のためチェック表を作成する等)

②依然として家族の理解が得られていないケースがある→「目で見てもらう」方法のひとつとして、家族と共に調理する場を設ける事を検討する。又、「利用者の社会参加」と「地域に開かれた老健」を次のステップとし、参加者と一緒に関画する片手料理体験会を検討中。まずは入所中の片麻痺残存者との交流調理会のようなプログラムを、デイケア利用者が企画から携われる形で実施していきたい。

●終わりに

障害を負った事で狭まってしまった生活を、現在の身体状況を受け入れながらもより豊かな物にしていくには、家族の理解と協力、環境設定が不可欠である。又、片手料理歴が長く講師役として期待していた利用者であっても情報のニーズは高かった。理由としては他者交流・外出機会減少による情報収集力の大きな低下だと考える。このような利用者にとって当プログラムは身体機能や生活動作の訓練よりは他者交流・情報収集の点で得るものが多かったという一面もある事が分った。デイケアはリハビリの場であると共に他者交流や情報収集の場であり、それらの相乗効果によって利用者の生活を豊かにしていける場所である。これからも様々な情報を「目に見え」「形に残る」様にして発信する事で、デイケアでの生活リハビリの成果を実際の在宅生活で発揮できる一助としていこうと考えている。