



● 認知症ケアを磨く

選択と集中

先般、第10回の認知症ケア専門士の1次試験が行なわれました。若芝からも去年の合格者に続け!とばかりに受験した職員がいます。「資格取得」「優秀」とは思いませんが、資格取得のために積み重ねた努力や時間が、人間力を高めてくれると思います。私たちの仕事は人生の先輩方と向かいあう仕事です。昨日よりも成長した自分の姿を利用者様に気づいてもらえるように努力の日々といえます。

■ ソフトで勝負

認知症ケアに必要な空間や雰囲気はどういう環境だろう? そういった思考から全てを考えています。若芝の設備では、重度の身体的な課題のある利用者様を受け入れることはできないと思います。ハード(箱モノ)の限界です。一方で、認知症の利用者様への関わり方に「設備」や「道具」は、あまり重要ではありません。介護スタッフの工夫や努力が大きな割合を占めます。ソフトは無限です。

■ 認知症ケアは使命

私たちのような小規模な組織はソフトで勝負するしかありません。大規模化・効率化は私たちの得意分野ではありません。ヒト手間かける工夫で、充実感や満足度を何倍にも大きくする。近江の商人のように「一見すると無駄」に見えるコトを大切にすることが私たちのスタイルです。

そんな若芝には、認知症ケアは使命ともいえる仕事です。ちよつと、声をかけるだけでも、「どういう風に伝えようか?」と考えるときがあります。このヒト手間の有無で利用者様が前向きに活動に参加してくれたりするのだと信じています。

来年度の法改正では、小規模型デイサービスに厳しい保険点数の変更があるかもしれません。中途半端な事業所は存続も危うくなるとも噂されています。地域に支持される認知症ケアに向けて勉強あるのみです。(センター長)



■ 7月あれこれ

▽ 気分はもう夏祭り

大社の祭りよりも一足はやく「若芝祭り」です。参加型の企画が満載で、好みにあわせて活動に参加いただきました。



「お見事!」スイカ割り
「このたこ焼き。おいしそうだねえ〜」たこ焼き器にみんな集まってきました。↑

▽ 梅干が大成功!!

今年の梅干は最高の出来栄えでした。冷やし中華と、みんなで握った梅おにぎりです。



◆ 夏のお休み情報

8月	13日 ~ 15日	お盆期間中ですが、通常営業いたします。 ※三島大社のお祭り期間中は、道路規制等の関係で送迎時間をご相談させていただきます。
	15日(月)	祝日ですが通常営業
9月	23日(火)	祝日ですが通常営業
	10月	13日(月)

◆ ご利用可能情報

お気軽にご相談ください。

デイサービス若芝 (小規模対応型通所介護)
 住所: 三島市芝本町11-32
 (三島信用金庫 本店営業部裏手)
 電話: 055-983-0808 (渡部(わたなべ))
 定員: 10名
 営業: 月~土 (困日曜・祝日・年末年始)
 サービス提供時間: 9:15~16:30
 <ふじしろ/若芝 デイグループ>
 職員: 介護福祉士8名、認知症ケア専門士4名、
 看護師2名、社会福祉士3名、ケアマネ3名
<http://www.com-work.jp/>

認知症を知る(三)

●疾患別の特徴

↳脳血管性認知症

血管性認知症は、脳梗塞や脳出血のあとに比較的急激に認知症の症状が起こつてきます。

その症状は、非常にしっかりとっている部分と、非常に脳梗塞等の影響を受けている部分がマダラ状に現れるという特徴があります。脳梗塞等が再発するたびに階段を降りるようにカクンと段階的に症状が進んでいくという特徴があります。

理解できる部分と、理解できない部分が混在してはいますが、その境目が割りとはつきりしている場合が多いので、正確なアセスメントをとることが、関わる人たちにと

<症状に伴う心理的な変化>

- ・ しっかり理解できる部分と、そうでない部分が混在している
- ・ 個別的な対応には馴染みやすいが集団で同じことをするには抵抗感を持ちやすい
- ・ 自発性の低下やウツ状態が起りやすい

とても大切になってきます。

血管性認知症の人の特徴に
関しては、

- ・ 右半球の障害
(主に体の左側に麻痺など)
 - ・ 左半球の障害
(主に体の右側に麻痺など)
- では症状が違つてきます。

左半球の障害の方は利き腕や言語に影響が出ることが多く、症状を重く捉えがちです。しかし、この方はリハビリなどに比較的熱心なことが多く、思つたほど重大にならないことがあります。

むしろ、右半球のケースに注意する必要があります。利き手も言葉も大丈夫なのですが、理解力が非常に低下している場合があるからです。言葉かけによる伝達がうまくいかないということ。左の麻痺を理解できないということもあります。

結局のところ、個々の病気の状況や周囲の環境を踏まえた対応が認知症ケアの基本中の基本だといえます。

(参考: 「認知症の人を知る」 より)



食の豆知識

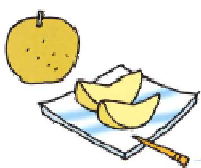
お菓子とは?

古くは「菓子」と書き、果物や木の実、草の实のことでした。室町時代、茶とともに発展して、江戸時代に和菓子が完成。砂糖が作られるようになったのも江戸時代です。

旬をいただく

とうもろこし

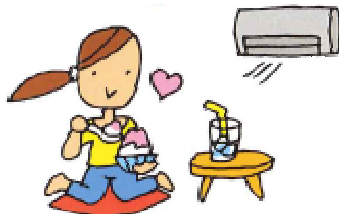
小麦、米に次ぐ世界三大穀物のひとつ。主成分はでんぷんで、タンパク質や脂質もバランスよく含有。食物繊維は玄米と同じくらいあり、便秘改善が期待できます。日干ししたヒゲの煎じ汁は利尿作用が高く、漢方ではむくみや糖尿病の改善に使用されます。



食養生

冷え

暑さから、つい冷たい飲み物や食べ物、甘いものを摂り過ぎていると、知らない間に体が芯から冷えてしまい、ストレスがより体を冷やします。冷えを感じたら、煮込んだウドンやお粥で内臓を温めましょう。梅醤番茶や醬油番茶も冷えの改善に役立ちます。



おうちで手づくり 精進かきあげ

月遅れのお盆(8月13日~15日)におすすめて。季節の野菜や凍り豆腐や板麩を、ひとつまみの自然塩を加えた溶き粉にからめて揚げただけで、カンタンにおいしくできます。

※参考: 海の精クラブ
<http://www.uminosei.com/ryohri/>