



●認知症施策推進総合戦略 新オレンジプラン

政府は2015年1月27日、首相官邸で認知症対策を協議する関係閣僚会議で、省庁横断で取り組む総合戦略を決めました。新戦略は「認知症施策推進総合戦略(新オレンジプラン)」。

昨年11月の認知症の国際会議で安倍晋三首相が策定を表明しました。2025年には、認知症の人は約700万人(2012年462万人)、65歳以上の高齢者の5人に1人となると推計されました。当事者や家族に優しい地域づくりを柱とし、認知症の予防や診断、治療の体制整備などを盛り込まれました。戦略に基づく施策が進められていきます。

■7つの柱

- ① 認知症への理解を深めるための普及・啓発の推進
- ② 認知症の容態に応じた適時・適切な医療・介護等の提供
- ③ 若年性認知症施策の強化
- ④ 認知症の人の介護者への支援
- ⑤ 認知症の人を含む高齢者にやさしい地域づくりの推進

⑥ 認知症の予防法、診断法、治療法、リハビリテーションモデル、介護モデル等の研究開発及びその成果の普及の推進

⑦ 認知症の人やその家族の視点の重視

4月の改正を受けて、厳しい運営に頭を悩ませている事業所が多いと思います。(閉鎖・撤退・縮小というケースも出始めています。)これも生みの苦しみだと信じて、創意工夫を重ねて行くのみです。

◆8月より一部2割負担

4月の改正を受けて、8月利用分から「一定以上の所得がある方」については、サービス利用料の負担割合が従来の1割から2割へと変更になります。(利用料の変更ではありません)利用者様には既に確認のご案内をさせていただいておりますが、ご不明な点等ございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。



■7月あれこれ

▽暑さに負けず

暑い日が続きましたが、午前中の涼しい時間に散歩に出かけたり、活動的な日が多かったと思います。

七夕・調理・夏祭り創作：「次は何やるの？」利用者様も食欲ですね！

お互いに役割分担をしたりして、立派な仕事ぶりに脱帽でした(笑)。



◆秋にかけてのお休み情報

8月	15日(土) 17日(月)	三嶋大社のお祭りのため送迎時間がズルることがあります
9月	21日(月) 22日(火) 23日(水)	祝日ですが通常営業
10月	12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 (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6名、認知症ケア専門士5名、
看護師2名、社会福祉士2名、ケアマネ3名

<http://www.com-work.jp/>

認知症の方の家族を支える(1)

●家族にしか分からない 介護をした人にしか分からない

■在宅の認知症ケアは 知識と技術だけではない？

「介護をした人にしか分からない」「これは家族介護者の相談場面や家族会、交流会で聞かれる言葉です。他方、家族会に参加した家族から「あの人達と私は違う」「理解し合えなかった」という言葉を聞くこともありまます。一見全く異なる意見です。次の手紙も参考にしてみましょう。

Aさん(女性、既婚)は、25年間施設で介護職員として認知症ケアに携わり、介護主任まで務めた敏腕ケアワーカーでした。そのAさんは義母と実母の介護のために中途退職をしたのです。

『長年、認知症の人の介護をしてきておおよそ察しが付いており、自宅でも上手く介護が出来ると思っていました。うまくやっていける自信もありました。しかし、実際に介護をすると涙が止まらなくなるのです。これではいけないと思っけていても、どうしても

上手いかななくて、こんな筈ではなかったのに、本当に苦しい。情けない』

認知症ケアを担うにあたり必要である十分な知識と技術を有しているにもかかわらず、燃え尽きてしまいそうな元介護職員です。この手紙から、在宅介護に必要なものは知識、技術だけではないことが分かります。家族介護者を支える役割にある専門職者(支援者)には知識や技術の伝達だけでなく「その他のなにか」、いわゆる「第3の視点」が求められるのかもしれない。

■親密な関係の罫

人は「愛していれば愛してもらえるだろう」と期待します。家族という親密な関係では、1つに溶け合うような愛情の中で一体化しようとし、相手を自分と同質のものとなそうとします。「他者」として扱わなくなり、事実を見えにくくしてしまう危険性があるのです。そんなときに専門職(支援者)が活躍しなければなりません。(続く)

(「認知症の人の家族支援」より)



食の豆知識

「心太」は「ところてん」

平安時代。すでにあった日本独特の食べ物。当時は「心太(ころふと)」と呼ばれていたとか。それが室町時代「ころてい」、江戸時代には「ところてん」に変わったと考えられています。

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一つ。主成分はでんぷんで、タンパク質や脂質もバランス良く含有。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、漢方ではむくみ改善や糖尿病に使用されます。



食養生

髪のトラブル

夏の間、たつぷりとった冷たい物や甘い物、果物、アルコールなどが、細胞を緩め、秋口に抜け毛が増えたりします。また動物性食品の食べ過ぎから、毛根に脂が詰まって白髪や抜け毛にもなります。髪は血液が変化したものです。血液をきれいにする海藻やゴマを毎食とるようにしましょう。



おうちで手づくり

甘酒

江戸時代には夏バテ防止の滋養ドリンク。ごはんと麴があれば、おうちでも炊飯器を使って簡単に甘酒が作れます。ビタミン&ミネラル豊富で美容飲料にもなります。
※参考：海の精クラブ
<http://www.uminosei.com/ryohri/>

