

タイトル

五感を刺激した食事環境を模索して 続編
～日本の四季に合わせた非日常の環境を創りだす為に取り組んだこと～

事業所

特別養護老人ホーム いずみえん

発表者：西本亜紀（にしもとあき）

アドバイザー：川田順子（かわだじゅんこ）

共同研究者：坂村小由姫（さかむらこゆき）、辻井智裕（つじいともひろ）

電 話

03-3759-5550

E-mail

izumien@tokushinkai.jp

FAX

03-3759-5634

URL

http://www.tokushinkai.jp

今回発表の
事業所や
サービスの
紹介

大田区にある福祉施設で、平成 16 年 8 月の開園です。老人福祉サービスと障害福祉サービスの複合施設であり、特別養護老人ホームはショートスティを含む 160 名、ディサービスは 40 名となっています。障害者支援施設はショートスティを含め 54 名です。園庭があり、園内で喫茶店の営業をしています。

《1. 研究前の状況と課題》

年間を通じて、施設内は空調が完備され、ほぼ一定の室温・湿度に整備されている。その為、ご利用者が日本の四季を感じる事が少ない。又、施設での生活は単調になりがちであり、食欲不振や脱水の前兆が多く見受けられた。このような課題を食事を通じて改善し、年齢を重ねても、介護が必要になっても、その人らしさを大切に、楽しい時間を過ごして欲しいという職員たちの想いと施設環境を最大限に活用した取り組みである。

《2. 研究の目標と期待する成果・目的》

日本の四季を感じ、旬な食材を食して、単調な生活から非日常の環境を如何に多く創り出すことが出来るか？高齢者の食欲低下及び食事環境の改善を図ることで、低栄養の防止と日々の生活の活力が上昇することに繋がるのではないかな？

《3. 具体的な取り組みの内容》

【五感を刺激した取り組み】

- ① 12 ヶ月通しての調理レクリエーション
- ② バイキングの実施（寿司・おでん）
- ③ 喫茶店の活用
- ④ 居酒屋の開店等

【日本の四季を体感できる環境と食材】

- ① 春の園庭バーベキュー
- ② 秋の味覚まつり

- ③ 新そばうち体験

- ④ 年末大忘年会

- ⑤ 焼き芋大会等

《4. 取り組みの結果と考察》

- ① 五感の刺激によって「食べる意欲」が増し、三食の食事以外での喫食によって、エネルギーの確保が出来た。（体重減少の防止）
- ② 環境の変化により、ご利用者同士の交流の場が増えた。その結果会話が増えた。（食欲の増加に影響）
- ③ ご家族との憩いの場を提供する事ができ、ご家族様より「楽しい時間を過ごせた」と大変喜ばれていた。
- ④ 職員間の連携がアップされた。
- ⑤ 職員のモチベーションが上がった。
- ⑥ 職員の個性が引き出せた。

《5. 倫理的配慮に関する事項》

なお、本研究発表を行うにあたり、ご本人（ご家族）に口頭にて確認をし、本研究発表以外では使用しないこと、それにより不利益を被ることはないことを説明し、回答をもって同意を得たこととした。

【メモ欄】