

2-4		主題	楽しめる食の提供	
利用者主体		副題	～郷土料理の提供～	
研究期間	24ヶ月	事業所	軽費老人ホーム サンホーム	
発表者：大塚 千尋			アドバイザー：	
共同研究者：				
電話	042-391-3274	メール	Sunhome-kaigo@douen.jp	
FAX	042-391-3366	URL	http://www.douen-sunhome.jp	
今回発表の 事業所や サービスの 紹介	<p>軽費老人ホームA型（経過的） 東村山市に位置し、特別養護老人ホームを併設。48年の歴史の中、地域に根ざす施設を目指している。持てる力への支援～潤いのある生活を楽しむ～を運営目標に介護予防に主眼を置き支援を展開している。</p>			

#### 《研究前の状況と課題》

利用者からは、『田舎の料理が食べたい』や『旅行に行って美味しいものが食べたい』という声が上がっていた。

また、食事献立のマンネリ化により、食への不満の声も多く上がっていた。

しかし、私たちの施設は、自立の施設であるが、個人個人の身体機能の差は大きく、長距離の移動が難しい、旅行や里帰りができない、外食ができない等の利用者が増加してきている傾向であった。

食のマンネリ化の軽減と施設内で旅行気分を味わって頂くにはどうしたらいいかが課題となった。

#### 《研修の目標と期待する成果》

- 各地域の郷土料理を提供することにより、旅行気分が味わえることを期待し、取り組んだ。
- 各地域の珍しい料理の提供により、食事献立のマンネリ化の軽減に取り組んだ。

《具体的な取り組みの内容》

～郷土料理の提供～

◎利用者の出身地、故郷についての聞き取り調査を実施し、利用者のニーズを把握した。

◎郷土料理を調べ、当施設で提供可能か検討した。

- ・ 大量調理が可能か
- ・ コストについて
- ・ 食材の入手について
- ・ 調理員と調理方法の検討
- ・ 人員の検討・確保

◎郷土の味に近づける努力を行った。

- ・ 試作を繰り返した
- ・ 利用者により作り方や味の聞き取り調査を行った。
- ・ 利用者や職員に味の確認をしてもらった。

◎より旅行に行った気分を味わうために、その地域の観光名所、方言等を記載したマップを作成し、食事と一緒に提供した。

◎あらかじめ、ポスターを掲示し、利用者への宣伝を行った。

《取り組みの結果と評価》

- ・ 珍しい料理の提供を行ったことにより、食のマナー化が軽減された。
- ・ 郷土料理の提供時は喫食量が増加傾向であった。
- ・ 故郷の料理を提供した際、『なつかしい』という声が上がった。
- ・ 郷土料理について話し合ったことにより、職員と利用者との交流が深まった。
- ・ 他職種間での連携が深まった。
- ・ マットやポスターの作成により、目でも旅行気分が味わえた。また、利用者間でも話がはずんでいた。

《まとめ》

郷土料理を行って、楽しめる食の提供が出来たが、1部の利用者から、『より郷土の味に近づけてほしい。』との意見も上がった。今後は、地方特有の食材や調味料の入手方法やコスト、調理方法、味付けを追及していくことが課題と考えている。

《提案と発信》

生活については自立であっても、身体機能の低下により長距離外出が難しい方が多く見られます。また、食事は楽しみや生きがいの上からも重要な要素となっています。そこで、郷土料理を通じて、旅行の気分や懐かしさを味わっていただき、楽しみや生きがいにつなげていけたらと考えています。

【メモ欄】