

「介護現場における食のあり方」のシンポジウム開催

取材日：平成23年（2011年）2月20日

【活動目的】

介護現場、特に在宅にあつては、近年の核家族化及び高齢化の進展により、家庭での介護が非常に難しくなっている。特に、介護において欠くことのできない介護現場の「食」に的を絞って、様々な課題と課題解決するための方策を確立する。シンポジウムを通して、介護現場のみならず一般市民に広く食の大切さを理解してもらい、地域福祉に貢献することを目的としている。

【支援金事業内容】（支援対象経費総額 576,277 円 支援金確定額 196,000 円 支援率 34.01%）

福祉・介護・医療の各現場で活躍している方々や一般市民の方々を対象として、命にかかわる「食」を主要テーマに絞り、「介護現場における食のあり方」のシンポジウムを数回開催して、食の大切さを浸透させる。また、生産者やパティシエといった介護とは違った角度からの提案により、船橋における旬の美味しい食材提供の望ましいあり方確立を目指す。

① 第一回公開シンポジウム「介護現場における食のあり方」開催

☆日時 平成22年7月4日（日）13時30分～15時00分

☆会場 板倉訪問クリニック内

☆内容 食材の購入から調理、食べ方にいたるまで、介護現場の専門家から意見を聞き介護士、栄養士、医師、ケアマネージャー等それぞれの視点から「食」のあり方に関する課題を洗い挙げて、解決策を考える。

② 第二回公開シンポジウム「介護現場における食のあり方」

『命としての「食」・楽しみの「食」そしてつながる「食」』

☆日時 平成23年2月20日（日）11時00分～15時00分

☆会場 ららぽーとTokyo-bay センターコート

☆基調講演 『認知症診療における介護と「食」』

☆第一部シンポジウム 『介護現場における「食」』

☆第二部シンポジウム 『千産千消で旬の「食」』

【第二回公開シンポジウムの模様】



基調講演



第一部シンポジウム

【事業に期待される効果】

シンポジウムを継続的に開催することで、地域で介護世帯をサポートするためのシステム作りへの一歩となる。また、地域での食材を提供すること（地産地消）は、地域住民とのコミュニケーションを広げるきっかけとなる。

将来的には、食材または食材を調理用にカットしたものを配送することにより、介護世帯のみならず独居老人世帯などで、介護を必要としていても手続きや家庭の事情などにより、介護保険の対象から洩れている世帯の掘り起こしもつながることが期待される。



会場となったセンターコート



出展ブースによる展示

【取材を終えて】

今後、高齢化に伴い何らかの障害により正常に食事を摂取が出来ない人の増加が予測される。人が生きてゆくために不可欠な食事が、様々な症状のために正常に摂取出来なくなることは、本人のみならず介護されている家族の方々も辛く苦しいものである。改めて「食」に関する地域とのコミュニケーションの大切さを痛感した。

シンポジウム会場は、午前中の早い時間には若干空席もあったが、時間が経つにつれて興味を示す聴衆も増えて目的は達成されたものと思われる。当日の会場には、7箇所のブース（①小松菜パウダー会、②五つ星お米マイスターの店、③フクダ電子テルモ、④㈱クリニコ、⑤EN 大塚、⑥石井食品、⑦パラマウントベット）が設けられ、嚥下（えんげ）困難向けゼリーや介護食の試食も行われていた。

また、千産千消（地産地消）では、西船の小松菜とお米マイスターのPRに人が集まっていた。その他、AED講習、血糖値・骨密度測定、血管年齢・肺年齢測定が行われ、特に血糖値や骨密度測定には順番待ちで人気があった。

関わり先（連絡担当者）

公益社団法人 船橋地域福祉・介護・医療推進機構
事務局 鶴澤 龍一

TEL：047-464-6266