在宅医療 新たな取り組み

斎藤忠雄医師に聞く

入院医療・施設介護を中心に高水準の医療・介護制度を確立している日本。それでも国民の60%以上が自宅での療養を望む中、国では在宅医療・介護に力を入れている。新潟市で在宅療養支援診療所、緩和ケア診療所の資格を持つ斎藤内科クリニックの斎藤忠雄院長に、在宅医療に関わる制度や取り組みを聞いた。

在宅医療では、地域のかかりつけ医や訪問看護師らによる日常の療養支援と、急変時の入院など後方支援を行う設備の整った専門医のいる病院の連携が重要だ。さらに「みとり」も必要となる。各自治体では、利用者のニーズに合わせ、①医療②介護③要介護にならないための予防④見守りなどの生活支援⑤高齢になっても住み続けられる住まい―の5点を日常生活圏域で行う「地域包括ケアシステム」の構築も始まっている。

このシステムの中核を担うのが「小規模多機能型居宅介護施設」だ。デイサービスを中心に、利用者の様態や希望に応じて訪問やショートステイを組み合わせて提供する。同一スタッフで24時間365日体制の見守りが可能なため、地域の中で安否確認ができ、みとりの場としての役割も担える。同施設を経営する斎藤院長が在宅医療を手掛け始めたのは、患者の高齢化により、往診を頼まれることが増えたのがきっかけだ。「往診を続ける中で病状が悪化すれば専門医のいる病院へ移ってもらえるが、末期がん患者で自宅療養を望むなら、かかりつけ医として何とかしたいと思った。患者が安心して病院から地域へ戻れるシステムをつくりたかった」と話す。

その中で生まれたのが医師や訪問看護師、介護士らで構成する「みとりびと」チームだ。施設でのケアに加え、それぞれがローテーションで訪問、情報を共有することで、在宅ケアをしながら24時間365日の見守りが可能となった。

斎藤院長は、安心して住める地域づくりには同システムの運用に加え、「住まいが重要」と指摘する。「自宅とは別に地域でお年寄りらが集まって暮らせる場所が提供できるといい。空き家などを利用した共同住宅があれば、介護施設ではないので訪問看護なども受けられる。日中は小規模多機能型居宅介護施設で食事や入浴などをし、夜は共同住宅へ帰る。年金の範囲内で暮らせることも大事」と提案する。

斎藤院長は「地域のかかりつけ医がみとれれば、安心して居心地の良い人たちに囲まれながら、その人らしく最期まで生きられる。各地に『みとりびと』のようなチームができ、協力し合うネットワークを築きたい」と話している。

小規模多機能型居宅介護施設

通い、訪問、宿泊 組み合わせ利用

チームで24時間見守り

医師や介護士ら 協力態勢手厚く

スーパーの商品宅配サービス

親切 便利 〝御用聞き〟

細かい要望にも極力対応

「ご注文の品です。間違いなかったでしょうか」などと宅配商品を点検しながら、依頼者の体調も気遣うウオエイの宅配スタッフ（右）＝新潟市東区

「調子どうですか。大丈夫ですか」「ちょっと届ける『御用聞き』のような仕組み。商品は店頭販売価格で提供。入会金や・年会費無料で、配送費は3000円以上なら無料、3000円未満の場合は315円かかる。配達エリアは同店周辺。高東区の無職女性（78）。一人暮らしで要介護4の認定を受けており、週1回の頻度で利用している。

女性は「毎日ヘルパーが来てくれるが、短時間のため買い物まで頼めない。なじらね便のスタッフに支えてもらい本当に助かっている」と話す。ヘルパーが不在のときは、届けた商品を冷蔵庫や所定の場所にしまってもらうという。「みなさん明るく温かく、体調が悪いときでも心が和む」と笑顔を見せた。

ウオエイを展開する魚栄商店（同市南区）の斎藤亮・企画営業部長は「地域密着がモットー。お年寄りや体が不自由な方からも利用していただきたいと始めた。今後はクリーニング店やドラッグストアなど、さまざまな業態とタイアップし、ウオエイで取り扱っていない商品を一緒に配達したり、石山店以外の店でも実施するなど、サービス内容を拡充していきたい」と話った。

なじらね便は現在、月～金曜の平日限定だが、今後は正月を除く土日祝日も配達する。問い合わせはウオエイ石山店、025（277）1610。

取り除いて」「この前と同じハムが欲しい」など、細かいリクエストもできる限り聞くようにしている。

丈夫ですか」「ちょっと届ける『御用聞き』のような仕組み。商品は店頭販売価格で提供。入会金や・年会費無料で、配送費は3000円以上なら無料、3000円未満の場合は315円かかる。配達エリアは同店周辺。高東区の無職女性（78）。一人暮らしで要介護4の認定を受けており、週1回の頻度で利用している。

好評の理由は、商品を届けるだけでなく、依頼者の要望に極力応える〝気遣い〟がある点だ。当日午前9時～正午にファクスや電話で注文を受け、当日午後3～6時に取り除いて「この前と同じハムが欲しい」など、細かいリクエストもできる限り聞くようにしている。

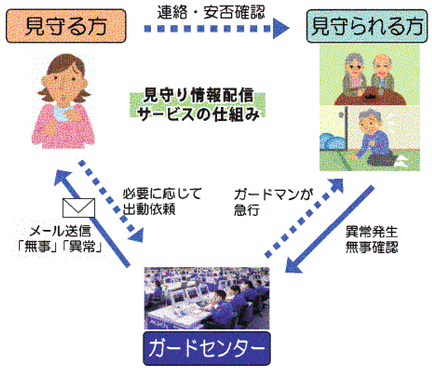
例えば「魚のはらわたは

高齢者向けプラン好評

操作簡単でお得

ホームセキュリティー

高齢者の一人暮らしや夫婦住まいが増え、安心安全な暮らしへのニーズがいっそう高まっている。そんな中、ホームセキュリティーを扱うALSOK新潟綜合警備保障（新潟市東区）が提供する、非常通報をメーンにした高齢者向けのプラン「シルバーパック」が好評だ。

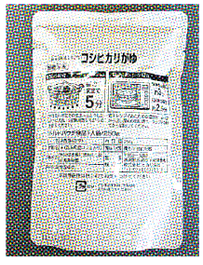


「シルバーパック」は、緊急時にボタンを押すとガードマンが駆け付けてくれる「ペンダント型緊急ボタン」、火災や煙を感知すると駆け付ける「住宅用火災報知機」、かかりつけの病院や既往症などの情報を救急隊員へ引き継いでもらえる「緊急情報登録サービス」の3つのサービスで構成。同社の小林直樹次長は「高齢者が必要とする機能を厳選し、お得なプランを実現。何より従来の商品に比べて分かりやすく、操作が簡単なところが好評を博している」と話す。

追加サービスも充実している。在宅中に24時間経過しても、トイレのドアが開閉されなかった場合、異常とみなして自動的に同社へ通報、ガードマンが駆け付ける「ライフリズム監視サービス」や、プライバシーに配慮しながら、自動的に家族へ見守り情報をメールで配信する「見守り情報配信サービス」などだ。こうした見守り機能は、高齢者自身はもちろん、離れて暮らす家族にとっても頼もしい存在。そのため、同居していない子どもが親のために契約するケースも多いという。

契約は月3706円（初期設定費用なし）。同社では見積もりや相談も随時受け付けている。問い合わせは、025（274）1965。

食べる楽しみ いつまでも



おかゆは、消化がよく体が温まるため、かんだり、飲み込んだりする力が衰えた高齢者にも最適だ。新潟産コシヒカリ100%のレトルトがゆを加工し、介護施設にも販売しているヒカリ食品（本社・五泉市）の高橋治雄社長に話を聞いた。

レトルトがゆ 手軽に本格派の味

高橋社長は「高齢になっても、食べる楽しみを感じてほしかった。おいしい新潟産コシヒカリをいつでも手軽に食べられるようにしたかった」とおかゆ加工のきっかけを振り返る。

同社では、介護食のレトルトパウチ入りかゆ＝写真＝のほか、一般向けや防災用の缶入りがゆも加工している。

介護食は業務用で、約20年前から始めた。種類は「白がゆ」と「発芽玄米がゆ」の2種類。現在は大手介護ケアセンターに納入しており、高齢化に伴い需要を伸ばしている。

「白がゆ」の原料は米と水のみ。高齢者が安心して、毎日おいしく食べられるように、材料にもこだわる。米は地元産コシヒカリのみを使用。もみを付けたまま保管し、受注分だけ精米、加工するので、いつでもすりたての味を提供できる。水もくせのない地元の水を使っている。

1食分は茶わん約1杯にあたる250㌘。全がゆに近く、食べ応えがある。

高橋社長は「食は生きる基本。白がゆから白米と同じように食べられるので、自分の好きなおかずと合わせてアレンジできる。口から食べて味わうことを楽しんでほしい」と話している。