

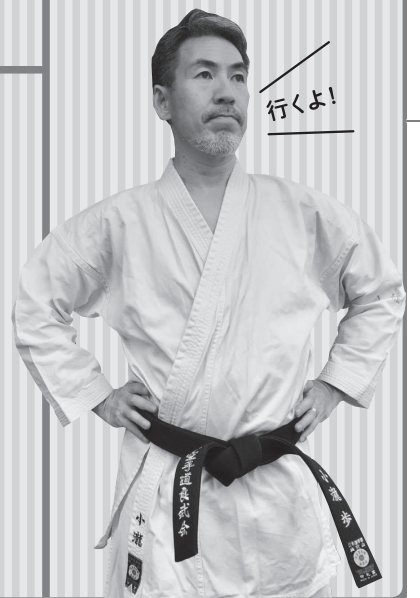
【連載】

コタツキーが行く！

まだまだ伸びる！ 注目の介護事業所探訪

第18回 料理体験型デイサービスができるまで【後編】

——(株)ユニマツト リタイアメント・コミュニティ



アグリマス株代表取締役 小瀧歩

全員参加による「料理」をコンセプトにしたデイサービス「なないろクッキングスタジオ」。後編では専門職の関わり方や、利用者の改善効果の実際、さらに今後の事業展開などにつき話を聞きました。

調理メニューの筆記などで 利用者の改善も「見える化」

小瀧●ここには栄養士さんなども配置されていますか。

神永●はい。管理栄養士を配置しており、メニューの最終的なチェックなどを行ないます。「これはカロリーが少し高めですね」「塩分、ちよつと多いですね」「ここは豆乳にしませんか」などというように細かな計算に基づく調整などをしていきますが、まずは美味しく食べてもらえるものをつくるという考え方が基本です。

食事制限については、既存3施設のな

かで「塩分の調整に気をつけてください」と言われているご利用者が2人のみなので、基本的に料理メニューの内容や量などもみなさんに同一のものを提供しています。

小瀧●ここで自らつくった料理は全員で一緒に食べるのですか？

神永●午前のご利用者はここで一緒に食べます。午後の方は料理を持ち帰って自宅で食べていただく形になります。

小瀧●夏場なども同様ですか？

神永●はい。温度を調整できる容器を用意して持ち帰っていただきます。ただご自身で調理されたもので、食欲を刺激されるのか、帰宅されたら早速に味わってみるという方が多いようです。

小瀧●認知症を発症した方については、どのような効果が出てきていますか。

神永●そうですね。うちではその日の調理メニューをそれぞれに自らの手で紙に記入していただくのですが、利用開始時

には文字を書くのも容易でなかったような方が、1年経つとスムーズに書けるようになったというケースもあります。色を塗ってもらうところなども、きちんと指導通りに塗られるようになってきたりと、こうした作業を通して、状態の改善が皆にわかりやすい形で明らかになりました。

自分の名前や住所が書けなくなったという方がいらつしゃることもあります。が、ここに来られることによって書く機会が日常的に生まれ、改善につながるケースもあり、「こんなに書けるようになったの？」と、びつくりされるご家族もいらつしゃいますね。

小瀧●その日のレシピも皆で書くのですか。

神永●はい。料理を始める前に調理者と「今日は○○をつくりますよ」という話をする時間を設けているのですが、そこで料理の内容を書き出してもらったり、



昨年7月にオープンした3号店「なないろクッキングスタジオ三軒茶屋」

調理の手順などを皆で書いたりもします。

もちろん文字の面だけでなく、ここに通われてから表情が豊かになった、などの声もいただいています。

本格的な料理教室仕立てが 利用者の向学心を刺激

小瀧●献立を考えるのはどなたですか。

神永●それぞれの職種のスタッフがすべて集まり、メニュー会議を開いて決定します。各施設にプロのシェフもいるので、調理方法は彼らが中心になって教えますが、そのため「料理教室」のような雰囲気も生まれています。ですから外から見るとみんな楽しく和やかに家庭料理をつくっているように見えるかもしれませんが、実はつくっているメニューはフルコース料理だった



使用する食材も旬や産地、安全性にこだわり厳選



「料理教室」を思わせるスマートで明るい空間

たり、魚の解体ショーなどもあったりと、本格的な内容としているのが特徴です。

家庭的な雰囲気のおかげで、みんなが楽しみながら料理するというイメージを求めているケアマネジャーも多いと思いますが、ここでは本物のプロが調理を教え、食材にもこだわり選び抜いたものを使うため、利用者の方々も「料理を学びに来る」という前向きな気持ちになるのだと思います。元々、長年ご家庭で料理をされてきた主婦の方々が中心ですが、「先生、きちんとした料理のつくり方を教えてください」と言えるような雰囲気を意識的につくりだしています。

小瀧●メニューも一般的な和食だけでなく、イタリアンなど洋食も豊富に用意されていますね。

神永●エスニック料理なども含め、これまでに食べたことがない料理を中心とした構成を考えています。またお肉が好きな方々も多いので、ステーキをはじめいろいろな形でご提供します。たとえば「シャトーブリアン」などはご自身でお金をプラスしても食べたいというほどの人気です。

料理に関わることはすべて生活リハビリに

小瀧●こうして伺うと、サービスの提供側が利用者にいわゆるお仕着せでやってもらうのではなく、自らが本当にやりたいと思って参加しているところがいいですね。

それによって、言われたことだけを言われたようにやるだけの場合に比べ、脳の働き方も自然と変わってくるのではないかと思います。

神永●料理に関わることはすべて生活リハビリにつながると思います。たとえば料理を食器に盛り付ける時もある程度は手を出さずご利用者自身に行なってもらいます。配膳に関しても、このお料理に合うお皿を持って来てください、と言って選んでもらいます。

小瀧●自分のもっている力を活かしてもらうわけですね。ただ、料理をつくる部分に関しては、包丁の取扱いなどはリスクが高いのではと思うのですが、いかがでしょうか。

神永●やはり最初は怪我や火傷などを危惧しましたが、実際はほとんどありません。女性の方が多いので、こうしたら危ない、ということはいささか身についていってしまうようです。

小瀧●最後に、貴社としてこのモデルを将来的にもっと広げていく考えはありますか、でしょうか。

神永●物件次第で展開のスピードは変わると思いますが、わたしたちの条件に見合う物件を見つけてるのは容易ではありません。調理設備の設置が可能か、といったことから、こういう料理はつくれるかなど細かい部分まで含めて検討するとなかなか難しいのです。ただ、立地条件や施設形態に

ついては微調整を加えながら開設拠点を拡大していく方法も、今後は検討していきたいと考えています。

コタツキ、かく考えり

自分で料理することを基本としたデイサービス——その言葉から最初にイメージしたものは若干異なり、「本格的」「本物志向」の料理という明確なコンセプトが根底にありました。ご利用者もそのようなデイであるとの認識をもって主体的に参加することで、そのこと自体が機能訓練につながっているのだと感じた次第です。自分が将来、果たしてどんなデイサービスなら通いたいと思うか、その1つの答えがここにあるように思いました。

小瀧 歩 (こたき あゆむ)

アグリマス(株)代表取締役

税理士 神道自然流空手初段

1967年生まれ 早稲田大学商学部卒。不動産、生保、大手監査法人を経て2003年新興市場へラクレスの立ち上げに参画。弥生(株)執行役員の後、独立。10年、アグリマス(株)設立。東京・大田区にて「日本一食事にこだわる」デイサービスを開設。「産直八百屋」「ヨガ」とともに介護予防プログラムの「健幸TV」運営。

2016年厚生労働省「保険外サービスガイドブック」掲載。2017年経済産業省「健康寿命延伸産業創出推進事業」採択。2018年(社)日本健康食育協会「健康食育アワード・大賞」。