

今年度から『やりたいことをやる日』

を設けました。職員が自由に動ける日を作り、担当する居室のご利用者のために日頃なかなか出来ないことをやりましょう！という日です。外出やお部屋の清掃、衣類の整理や窓ふき等、それぞれの職員がいろいろ考えて、年に一度のこの日を有効に活用しています。

### 「最期まで一緒に ～お別れ会の実現～」

駒場苑ではこれまでに12件の“看取り”を行って参りました。

初めて看取りを行ったのは平成23年9月19日のことでした。この時は、入院されたご利用者について、主治医より「口から食べる食事は困難」と説明され、ご家族は胃ろうも延命も希望されず、「死に場所を駒場苑で」との申し出がありました。施設長、看護主任と相談し、嘱託医福田先生のご協力もお願いし、初めての看取りを行わせていただくことになりました。そのご利用者は数日を駒場苑で過ごされ、ご家族に見守られる中で最期の時を迎えられました。

そして、最近行わせていただいた看取りの2件のご遺族からは「駒場苑で“お別れ会”を行いたい」との申し出がありました。通夜・告別式を行う“葬儀”ではなく、ご本人の住み慣れたここで、皆に見送って欲しいとのご希望でした。施設長に相談し、葬儀社のご協力もいただき、ご遺族の想いを実現させていただくことになりました。

2件のお別れ会とも、1階スペースを会場にして、小さな祭壇に遺影を置き、お花で飾り、祭壇の前に棺を置いて、その両側に座席を設けるだけのシンプルな会場設定でした。葬儀社担当者の進行により、介護スタッフによるご本人との思い出話の後、献花をし、ご遺族からのご挨拶をいただいて会は終了となりました。

「ご遺族の想いを実現する。」と言うところで、ご遺族から感謝のお言葉をいただきましたが、「最期まで一緒に。」と言う駒場苑スタッフの想いも実現することが出来、我々の方こそ感謝の気持ちでいっぱいです。これから先、ご家族の皆様がご面会に来苑された際に、この場面を目にすることがあるかも知れません。その時は、ご理解いただくと同時に、短時間手を合わせていただければと思います。

カツノタカナル

### ★ヒゲ奮闘記



駒場野公園へお散歩に行きました。近くなので疲れる心配もなく、のんびり過ごせました。



上野動物園に出かけました。動物を見たり、お弁当を食べたり、ソフトクリームを食べたり、童心に帰って楽しい時を過ごしました。



ダイエーに買い物に行きました。たくさん買い物した後は、天ぷらそばを。たまには外食もいいですね。

\*\*\*\*\*

### ★委員会紹介

駒場苑では様々な委員会活動を行っています。職員全員が委員会に所属し、役割分担をしています。月に一度委員会を開催し、ご利用者の生活向上に熱意を持って取り組んでいます。今回はその中で3つの委員会をご紹介します。



#### 食事委員会

委員長 稲葉元延



食事委員会では、駒場苑の現在の食事環境について本来あるべき姿が分からなくなっているのでは？という視点で見直しをしています。例えば車椅子から椅子に移って食事をする、無駄な介助用エプロンを外していく等です。介護現場ではマンネリ化して気づきがなくなりがちですが、ご利用者の立場（昔からの食事習慣や環境等）に立って、ご利用者の気持ちを大切に、一つ一つ皆で考え、より良い食事環境作りをしています。

#### 排泄委員会

委員長 渡辺 俊



排泄委員会では、毎月一回、各フロアの綿パンツへの移行状況、下剤・安定剤ゼロへ向けての状況を話し合っています。最近では、排泄委員会のメンバーや協力してくれる職員で、センナ茶やプルーン等を下剤の代替品として使用できるかを試してみました。その結果、センナ茶やプルーンが便秘に驚くほど効く事が分かり、実際にご利用者の便秘が改善されました。みんな身体を張りながら取り組んでいます。

#### 入浴委員会

委員長 宮艸一裕



お風呂に入れば心も身体もすっきりして気持ち良くなれるものです。ご利用者にも、時間を気にせずお風呂につかる気持ち良さを味わってほしい…という願いから、入浴委員会では、ご利用者一人一人の生活習慣、好みを尊重し、人間らしい当たり前の入浴ケア、安心安全な入浴ケアを提供するにはどうすれば良いかについて日々考えています。5月に機械浴ゼロを達成し、すべてのご利用者がヒノキのお風呂で入浴する事が実現しました。10月3日にはアクティブ福祉という研究発表大会で『機械浴ゼロ』というテーマの発表を行う事になっています。今後もさらに浴室の環境を整え、ご利用者の満足度とリラクゼーションの向上を目指していきます。

#### (摂りたい食品の合言葉)



### ★あらかると

【椎茸】

椎茸は乾燥によって旨み・香り成分が化学的に増すという特徴があります。また、陽に当てて干すことによって、ビタミンDの含有量も増えます。干し椎茸は水で戻してから煮物や佃煮にします。もどし汁も出し汁として利用します。出し汁に砂糖・みりん・酒・醤油で味付け、椎茸の旨みが引き立ちます。お好みで鰹・昆布出しを加えても美味しいです。常備菜として如何ですか。

#### 愛隣会チャリティバザーのお知らせ

平成25年10月26日(土) 10:00~

掘り出し物がいっぱい。皆様のお越しをお待ちしています！ 献品もよろしくお願いいたします。



編集後記：私は今、リコーダーにはまっています。リコーダーは、小鳥に綺麗なさえずりを教える為に生まれた楽器とされています。15世紀から17世紀にかけて楽器の花形として活躍しますが、その後フルートなどに取って代わられすっかり忘れられた存在に…。20世紀に入ってから、古き良き音色として復活したのです。今でもリコーダーは変化することなく温かく柔らかな音色を奏でてくれます。古いものを大事にする心っていいですね。(タチバナ)

