

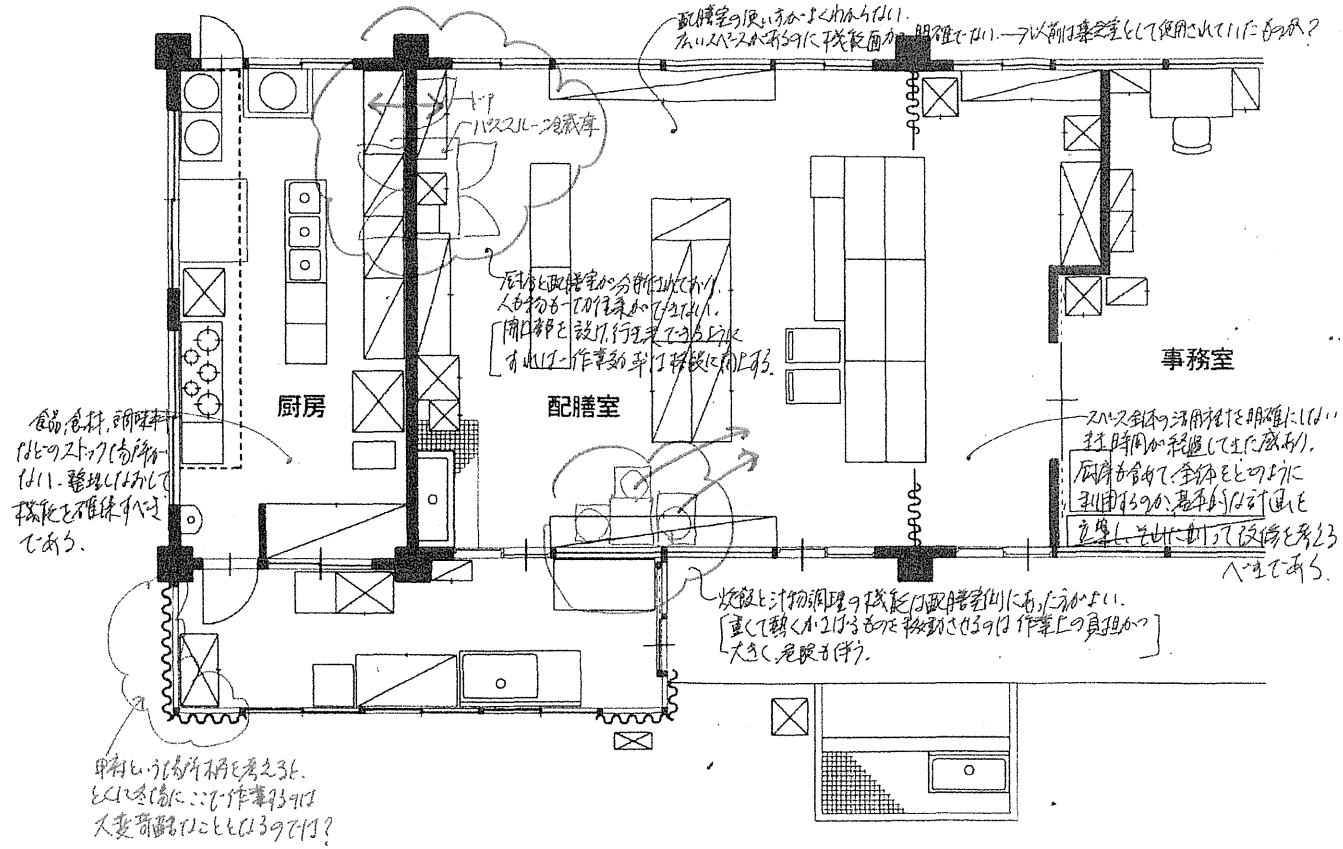
できるカウンター（2メートル程度）を設けることが推奨される。

- ・炊飯や汁物の調理は仕上げられた後は注ぎ分けるだけであり、現状の設備からでも、このふたつの作業を厨房から配膳室に移すと、作業はかなり軽減化される。両方とも重く、厚く、かさばるものであり、既存施設の中を持ち運ぶことは大変な労力を要するものと思われるが、その点の改善をはかるべきである。
- ・図面下部に設けられた仮設の下拵えエリアは外壁の多くが波型ビニールボード一重のみの

施工であり、夏暑く冬極端に寒い甲府市という環境を考えた場合、放置しておけないもののはずである。苦勞に耐えて我慢をすることもある面では必要でもあり、フードサービスの業務では重要なことではあるが、このことはその観点でとらえるべき問題ではない。衛生環境の改善と労務条件を普通に戻すことを第一義としてできるだけ早く手を掛け、改善すべきである。

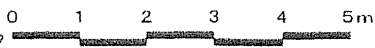
改善提案のポイント

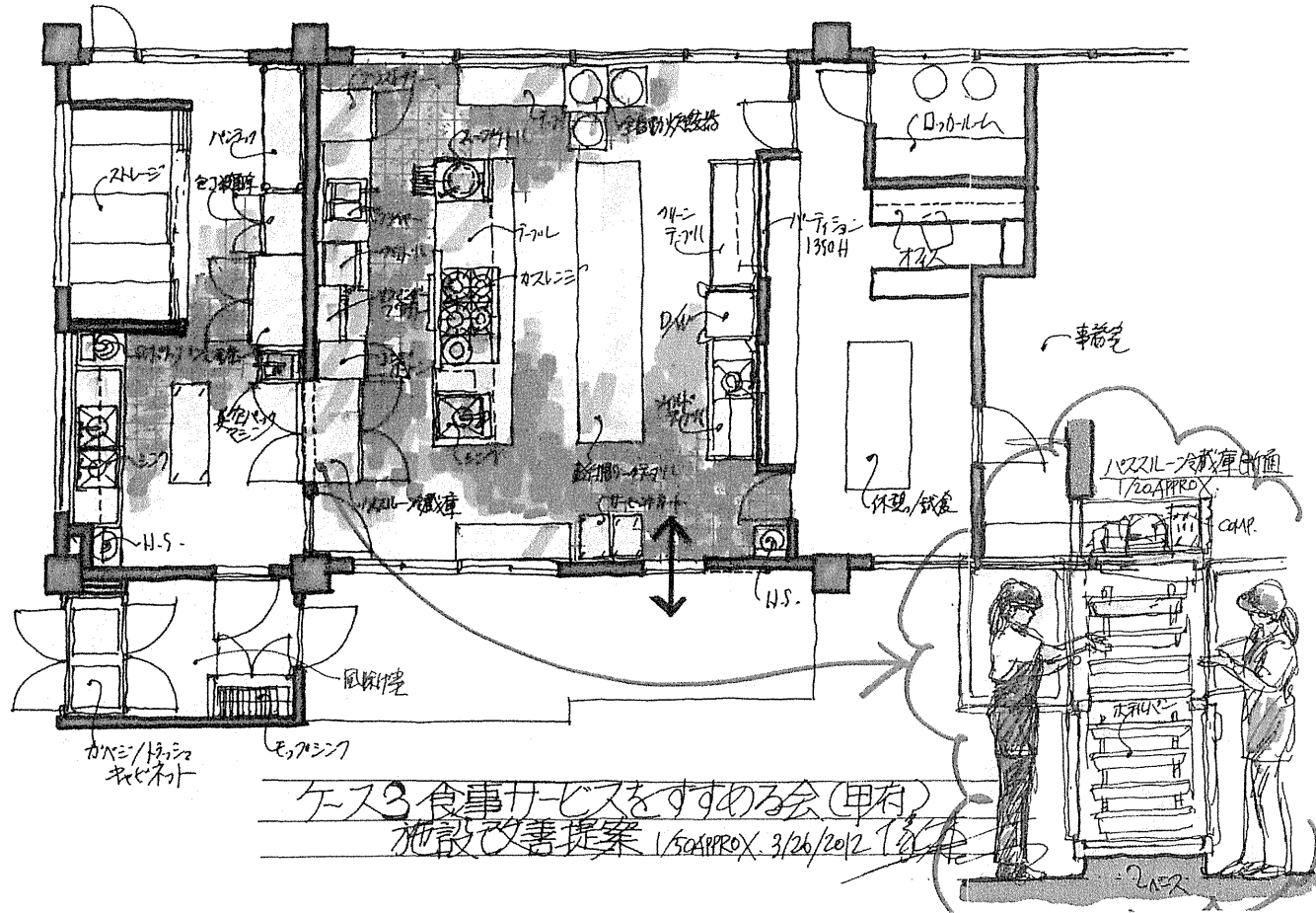
- ・現在の供食数が急激に、また極端に増大するのでない限り、厨房と配膳室を合したほどのスペースは必要ないので、基本的には仕上げ工程のほとんどを配膳室側に移し、現在の厨房エリアは食材の保管・貯蔵スペースと下拵え作業に割り振ることとする。現在の仮設部分は一部風除け用のパーティションとして利用する以外のものは廃棄する。
- ・配膳室右側の壁面を生かし、クッキング用の主力機器をレイアウトし、その前方に大型のワークテーブルを配置する。前2例と同じく、センターアイランド型ワークテーブルにはシンク（2槽）、コールドテーブル、什器備品用キャビネット、ウォーマーなどの機構を組み込む。
- ・メインの加熱調理ラインは、ガスレンジを中心として、コンビオーブン、フライヤーなどを配置し、炊飯器、スープケトルは盛り付けラインの端側に寄せ、他の作業と作業動線が交錯しないように配慮する。
- ・新規に利用するエリアのスペースは十分な広さがあるので、狭苦しくなることを避け、キッチン全体のフローを余裕あるものとする。エリア右側のスペースには会食、打ち合わせ、試食などに利用するための大型テーブルを設置し、業務参加者間のコミュニケーションがスムーズに行われるよう、条件を整える。



ケニア 食事サービス施設 (甲種市)

現状の問題点 1/50 APPROX. 3/16/02 (甲種)





ケース3 食事サービスをすすめる会 (甲府)
 施設改善提案 1/20 APPROX. 3/26/2012

ケース 4 赤とんぼ・井の頭コミュニティセンター

(東京都三鷹市)

調理配食数	35 食
配食時間	昼食のみ・週 1 回

既存設備に関する評価

- ・地域のコミュニティセンター内の調理教室を借用してのサービス実施の例と思われる。専用施設として利用できない不自由さと、調理実習室の機材は家庭用の能力しか有していないという 2 重のハンディキャップがあり、食事サービスには非常な不便さを伴うものと思われる。他の施設の例から見ると 100 食前後を配食している例が多く、ある意味ではそれくらいの食数の確保がなければ採算に乗せにくいというともいえようが、既存のままの条件ではこれ以上事業を拡大させていくことはできないであろう。施設の使用可能日数は今後も週 3 日から 4 日程度を超えることは難しいと考えられるが、事業を安定させ、よりスムーズに活動できるようにするためには、スペースのどこかに強力なクッキングラインを追加し、調理、盛り付けの能力を拡大する方策を案出しなければならない。
- ・調理実習室の施設的な特殊条件としては、実習用の調理台のほかに、参加者全員がその日に作った料理を揃って試食する大型のテーブルが必要であり、機能を追加しようにも教室全体を利用できるわけではないので、機能追加の対策は常に大きな制約を伴う。
- ・機能向上が可能となった場合には、夕食のみのサービスから一歩作業内容を進め、昼食サービスも追加できるようにすることもできよう。地道な活動を継続し、いつか独立した調理施設用のスペースが与えられるよう希望を持って努力していく姿勢が求められる。

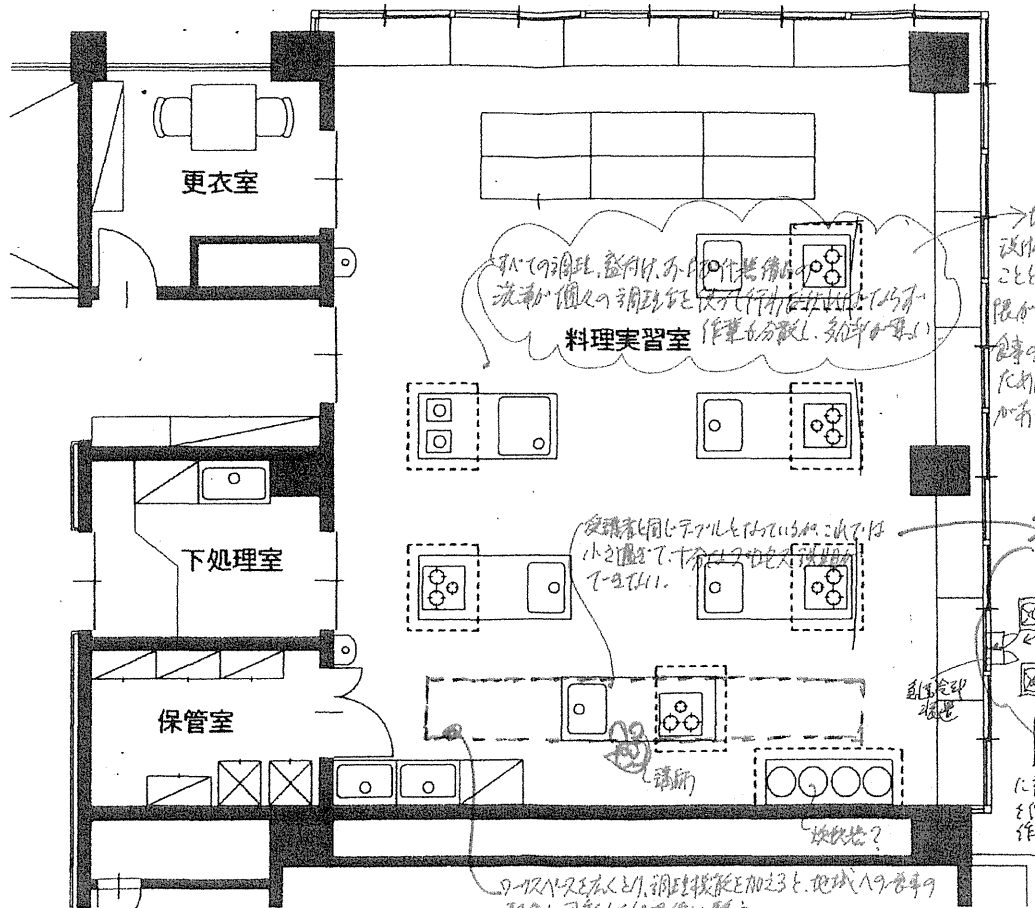
改善提案のポイント

- ・図面下部の壁に沿って主要なクッキング機能を揃え、調理能力を拡大する。冷蔵庫、冷凍庫、ガスレンジ、コンビオーブン、グリドル、フライヤー、プラスチックラー、真空パックマシンなどを揃える。他にスープケトル、炊飯器など。
- ・クッキングラインの前面に大型のワークテーブルをセットし、その中央に師

範台を兼ねたシンク、ワークテーブル、ガスレンジを組み込む。両サイドおよびフロント部分は継ぎ目なしのカウンタートップとし、食事サービスを行う日には盛り付け用に使用し、調理実習開催日には試食用のテーブルとして利用する。

- 下処理室と保管室と表示された部分を組みかえ、機能を整える。更衣室はほとんど現在のスペースを転用して対応する。会食のためのコーヒー、紅茶などのサービスステーションも追加して利用価値の向上をはかる。調理実習台は、既存施設の状況を守り、5セット確保する。
- 以上の機能強化をはかることによって、食事サービスの能力を上げて事業の拡大をはかっていけば、例えば市やコミュニティのフェアなどが開催された場合にも、この施設を利用して、様々な飲食サービスを拡充することが可能となる。その際には給食サービスの事業グループと料理教室の受講者が相互に協力し合って、共同で作業に当たるようにすれば、コミュニティセンターとしての価値も上がり、高い評価を得られることになろう（そしていつの日か、専用のスペースが与えられ、給食配膳サービスが地域公認の業務として委託されるようになることを目指す）。

ケースA 赤とんぼの調理シミュレーター
現状の問題点



取手の調理、整備は、その調理設備の
流が備えの調理を促す(行かざるは、その
作業も分散し、多岐に及ぶ)

設備者と同じレベルを付けているが、これは
小之置で、十分の作業をこなす
ておいた。

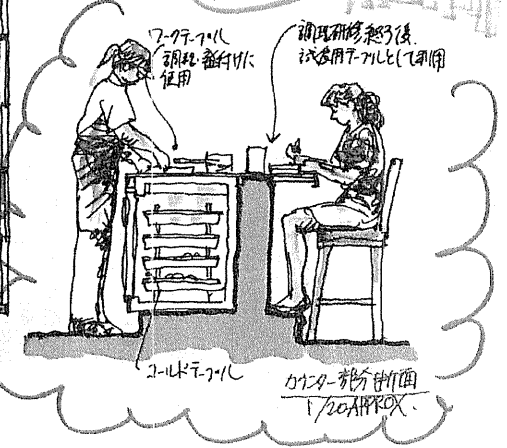
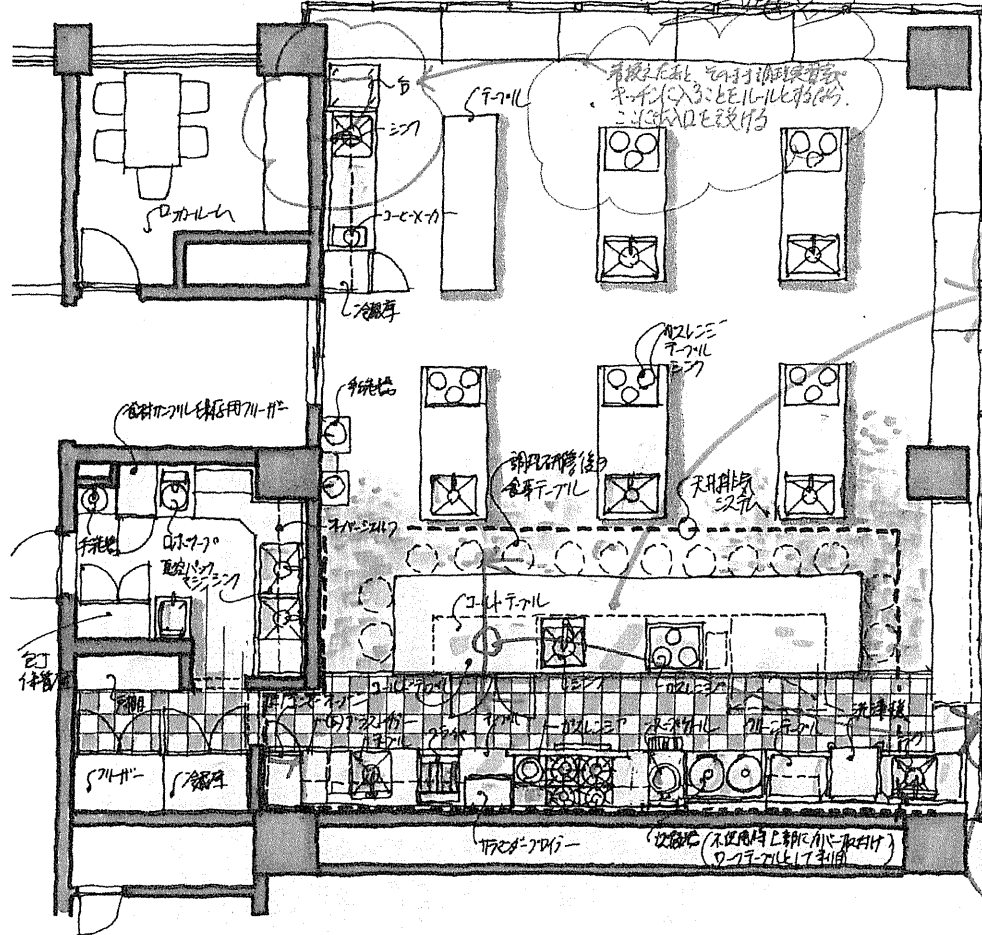
→地域レベルアップとして
改めて調理実習室を使う
こと、使用できる曜日-朝
限あり(曜日午後)
食事の作り出しサービスを行う
ために、多くの人(調理師)
がある。

調理師の向きと逆向きに、中央
に設備を配置するに、料理
と作業の間に設備を置く。
作業がスムーズになる。

→サービスと、調理機能を加えると、地域レベルアップの
配置が可能と、条件が整う。

ケース4. 赤い井の頂上コミュニティセンター
調理施設 改修後

1/20 APPROX. 9/26/2012



新たな「住民参加型厨房」のあり方

食事サービス環境に関する研究-2

○正会員 野村知子^{*1} 阿部裕子^{*2} 石井 友^{*3}
前川佳史^{*4} 狩野 徹^{*5} 小川信子^{*6}

■研究の目的 「住民参加型厨房」とは、「少数のプロが働くのではなく、それより多人数のセミプロが働きやすいように作られており、効率だけではなく参加する楽しさを感じることでできる厨房」のことである。地域の相互扶助の実現や食を通じた新たなコミュニケーションの手段として住民自らがサービスの担い手になる食事サービスが行われているが、このような活動に適した厨房は現在のところ整備されていないのが実状である。

本研究は、デイサービスセンターの調理を住民による食事サービス団体に委託している施設2ヶ所(A・B施設)と業者に委託している1ヶ所(C施設)を取り上げ、これらの調理作業を比較検討することで、既存の厨房が「住民参加型厨房」としてどのような問題を抱えているのかを明らかにする。厨房の確保も含めて活動拠点の問題が、活動者側にとって大きな問題であることは、1994年の大会論文で報告している。

■調査対象の特徴 AとB施設は住民によって調理が行われている。Aは1日に100食以上の調理を行っており、役割分担を明確にすることで大量調理を可能にしている。献立、仕込み調理指導全般に責任をもつチームを交替でたたり、食材管理と住民のシフトを調整し、専従と住民の中継ぎをする「マネージャー」を専任のパート職員を配している。一方B施設は専従職員と毎回交替する住民で調理が行われており役割分担は未確立である。

■調査の方法 本調査では、調理作業に用いられている空間にビデオカメラを設置し対象日の作業を終日撮影後、作業内容、時間、場所、通過および接触回数(人と人との接触および衝突)に着目した観察調査を行った。調査日の選定は、献立がほぼ似た内容になる日(揚げ物+煮物+焼き魚)および、調理を行うメンバーの力量が同程度になることに心がけ、職員のアドバイスに従って設定した。また事前調査としては対象施設の調理に参加し、働く際厨房側のどのような問題点があるかの聞き取りをおこなった。

■調査結果1-各施設における調理の特徴-

①作業時間(図-1, 2)をみると、1食あたりの時間量が最も少なく効率のよい働き方をしているのはプロが働くC施設である。しかし、A施設は作業員1人あたりの作業時間がC施設と匹敵する程長く、その仕事内容はかなりハードであることが伺える。

②役割分担が明確なA・C施設では空間も使い分けをしている。1日の滞留時間(図-3)をみると役割分担が明確なA・C施設は各ゾーンが万遍なく使用されていることがわかる。特にC施設は2名の職員が調理台を挟んで左右の空間を使い分けしている。役割分担が未確立なB施設ではコンロ前と調理台の前に人が集中している。

表-1. 調査対象の概要

	A施設	B施設	C施設
調査日	1994年8月25日	1995年11月7日	1995年9月19日
調理時 使用 空間	・厨房28.8m ² ・食卓43.3 ・事務室4 ・保管庫1.8・WC	・厨房31.36m ² ・事務室6.24・WC ・保管庫6.0・シャワー	・厨房28.0m ² ・事務室3.7 ・保管庫1.8・WC
調理数	計 106食	41食	34食
内 分 け	・A施設 14食 ・配食 20 ・B施設 28 ・E施設 30 ・職員+その他 14	・B施設 30食 ・配食 3 ・職員+その他 8	・C施設 13食 ・配食 13 ・職員 8
調理員 数	9名	5名	2名
調理員 構 成	・専従スタッフ 3名 ・マネージャー 1 ・パート 7 ・調理チーム 1 ・調理員 4	・専従スタッフ 1名 ・調理員 4	・チーフ 1名 ・調理補助 1
献立	・白飯 ・みかきにしん甘辛煮 ・精選揚げ ・もやしの胡麻和え ・味噌汁 ・漬け物 ・デザート	・白飯 ・焼き魚(鮭) ・揚げ出し豆腐 ・照辛と鳥肉の煮物 ・味噌汁 ・漬け物 ・デザート	・白飯 ・さんまの塩焼き ・かき揚げ ・カブの焼き肉詰め ・味噌汁 ・漬け物 ・デザート

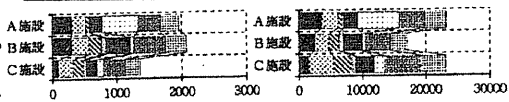


図-1. 作業分類別時間量(食数平均) 図-2. 作業分類別時間量(調理員平均)

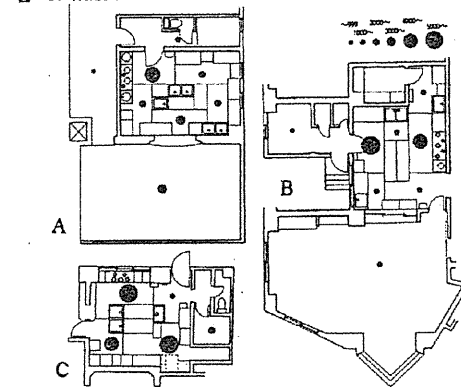


図-3. 3施設の1日の滞留時間(調理員平均)

A Study of the New Community kitchen- A Study of the Environment of the Community Meal Services 2-

NOMURA Tomoko ABE Yuko ISHII Tomo MAEKAWA Takafumi KANO Touru OGAWA Nobuko

調査結果 2 - 住民参加型調理での既存厨房の問題点 -

①厨房内通過する際の接触が多いA施設：A施設の厨房内通路はいずれも1m未満で、通過する際に接触が多いことが図-4で明らかである。空間の使い分けが整然とされているC施設では接触は殆ど起こっていない。

②釜土の周辺が特に危険：A施設では出入りに隣接してコンロがあり、そこでの通過が多いこと、隣接した作業台がなく、15kgにもなる重い鍋を後ろの作業台に置かなければならず使用者の負担を強いている。逆にB施設では1m以上の通路が確保されているが調理台と平行しており、通り道であるためコンロ周辺の通過回数が多く、調理の際はA施設より接触が多いことが指摘される。

③同時作業ができない作業台とそれに組み込まれた流し：A施設では作業台の中に流しが組み込まれているが、この作業台を用いて配膳をする際、流しを使って什器の洗いを行うと水がはねるため、これらの作業を同時平行して行えない問題点をかかえている。

④十分な配膳スペースの必要性：配食サービスを行う際、問題となるのがお弁当箱を並べるスペースである。多くの厨房では、この配膳スペースの確保が十分行われていない。このスペースの広さで提供できる食数が規定されることもある。一方厨房面積が28.6㎡足らずのA施設が100食以上の調理を可能にしているのは、食堂を厨房の一部として使いこなしているからである。昼食時以外は、配食サービスのための配膳台として活用している。C施設は、配食サービスの配膳時には作業台と流しに特注の網目板をかけて一時的に配膳スペースを拡張している。

⑤わかりやすく見やすい収納：図-6に示されるようにA施設では扉のある収納は少なく、流しの下にボールや鍋を入れ子状に入れており、使い勝手が悪い。一方、B施設はボール置き場専用のキャスターを使用したり一目でわかるように計量器を並べてテーブルの上に置くなどの配慮を行っている。C施設は壁面に什器をかけたり、ものが重ならないように収納する工夫を行っている。3施設の収納時間（図-7）を調べる最も使い勝手の悪いA施設の使用時間が短い結果を得た。使いにくいために収納自体が行われていないのであろうか。ここでもソフトに対応している。調理に一区切りがつき配膳にかかる午前11時前後に厨房内の清掃時間とお茶の時間をもうけて、集中的に整頓を行っている。またこの施設では「頼まれ仕事」（図-8）が最も多く、総時間で27分が費やされ、アドバイザーがこの仕事を受けることが多い。

まとめと今後の課題 既存の厨房は、少人数のプロが働くことを想定して設計されており、この状況には適しているが、それより多人数のセミプロが働く場合には決して働きやすい環境ではないことが明らかにされた。住民参加型調理を行っている現場では役割分担や活動の中から必要な仕事を創り出す、声かけて危険を回避する、「頼まれ仕事」で狭い空間の移動を省くなどソフトの対応で空間の問題を克服している。しかしコンロ周辺の安全性など一旦事故が起これば深刻な問題も内在させていた。今回「住民参加型厨房」の必要条件として、①同時に独立した作業が行えるための配慮、②両側で作業してもぶつからない広さの通路、③配食サービスを行う際の配膳台とそのスペースの確保（配食サービスの留意点

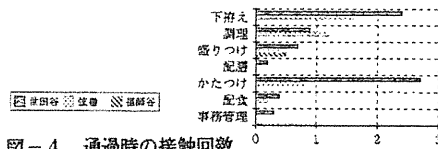


図-4. 通過時の接触回数

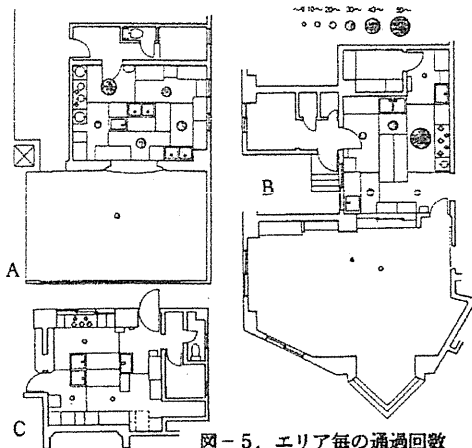


図-5. エリア毎の通過回数

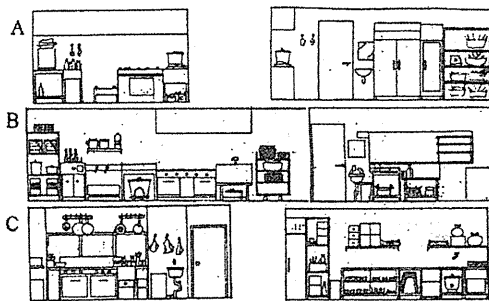


図-6. 3施設の収納事例

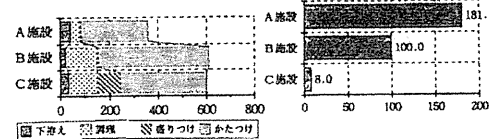


図-7. 3施設の収納時間比較 (秒)

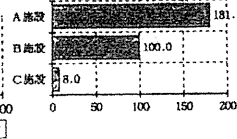


図-8. 3施設の頼まれ仕事比較 (秒)

でもある)。④コンロが安全な位置にあること（100食規模であれば回転釜の活用も検討されよう）、⑤わかりやすい収納、の以上5点があげられる。今後さらに多くのケースにあたることでさらに必要十分な条件を明らかにできるよう検討を深めていきたい。

本調査は、世田谷区高齢対策部、老人給食協力会ふきのとう、古木会の協力を得て行うことができた。記して感謝する次第です。

また、本研究は住宅総合研究財団の研究助成「食事サービス環境に関する研究」の一環として取り組まれたものである。

*1 都立立川短期大学 講師 工博 *2 積水インテリア *3 住宅金融公庫 *4 東京都老人総合研究所 助手 *5 東京都老人総合研究所 研究員 工博 *6 日本女子大学教授 工博

*1 Tachikawa College of Tokyo Dr.Eng. *2 Sekisui Interior *3 The Government Housing Corporation *4 Tokyo Metro. Inst. of Gerontology *5 T.M.I.G. Dr.Eng. *6 Japan Women's College

第5章 利用者の生活の質向上に関する効果

1. 私たちを元気にしてくれる「手作りの食事」

住民参加型食事サービスについては、お弁当を届けることで、開けることのできない重い扉を開けることができた、参加者同士のつながりで地域の拠り所ができた、といった声が現場から語れてきた。

しかし、活動にかかわっている人は、一部の人々であり、多くの人はその活動の中味を知ったり、活動の楽しさを感じたり、できあがったお弁当の美味しさを味わうことはできない。

一方で、前述したように、食事サービスを取り巻く状況は大きく変化してきている。民間配食が広がりを見せ、365日、1日3食はもとより、通常の食事だけでなく、疾病に応じた病態食、飲み込みが難しい人へのソフト食など多様な食事が選べるようになってきた。特に都市部では、電話一本で明日からお弁当が届く時代が訪れている。このようなお弁当は会員になる必要もなく、大量調理を行うために、一食の単価も手ごろで、購入しやすい。

一方、住民参加型食事サービスは、小規模で調理を行うために、一般の食材料を仕入れて生産する事もあり、民間業者のように安く提供する事が難しい。経営状況を安定させるために、「会員制」をとっているところも少なくなく、その場合は、年会費や月会費を必要とする。

このような厳しい経営環境に置かれている中で、手づくり配食の価値を、客観的に科学的に見えるようにすることは、住民参加型食事サービスの存続を考える上で、欠かせないアプローチである。

筆者らは、現場から調査の機会が得られる度に、食事サービスの効果を明らかにする研究を続けてきた。今回の2年間の厚生労働省の研究助成により、調布市の保健福祉の相談専門職へのアンケート調査を行うことができ、

調布ゆうあい福祉公社という手づくり配食を提供している食事サービスの価値を明らかにできたことは、「住民参加型食事サービスの社会的認知を促す」という点で大きな意味もっている。さらに、過去には、国立市のNPO法人すずらんにおける手づくり配食の利用者調査を通して、配食サービスの効果と健康寿命の延伸効果を明らかにしている。ここにそれらの結果の概要を示す。

1) 調布市保健福祉の専門職による「手作りの食事」の評価

(1) 手づくり配食を利用しているクライアントをもつ保健福祉の相談専門職程、配食への評価が高い。

調布市の保健福祉の専門職に、配食サービスの効果について尋ねた。その設問の一つに「多様な食品を食べることでバランスのよい食事となり、健康の維持増進が期待できる」という設問を設けた。一般的に、「生活の安定」までは、配食効果として期待できるところ

であろうが、「健康の維持増進」という向上のレベルまでは、評価は期待できないものである。しかし、図5-1に示されるように、手づくり配食の利用期間が長いクライアントを抱えている専門職ほど、「健康の維持増進効果」があるとの回答者の比率が高くなっている。

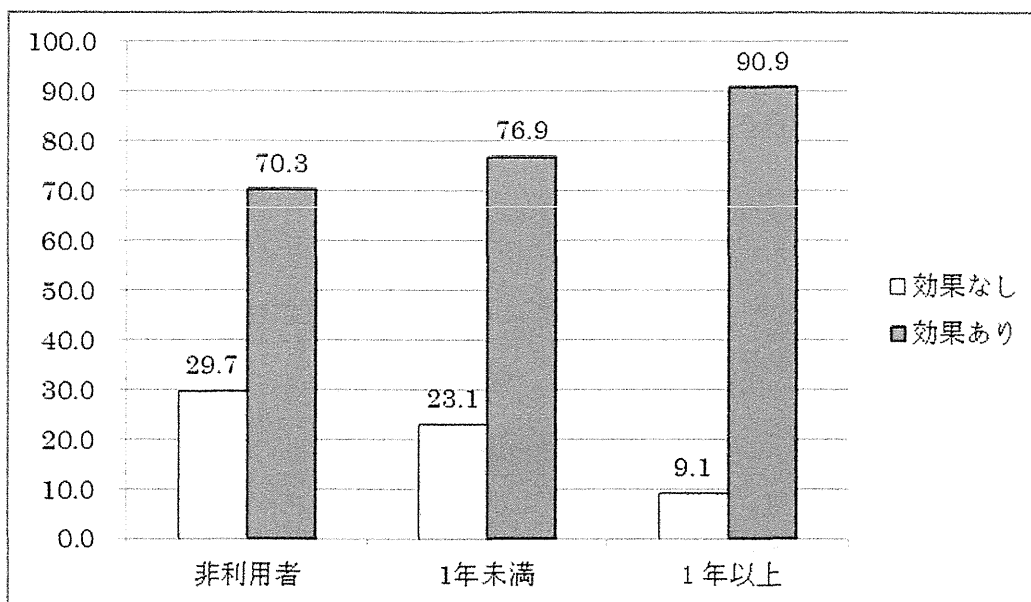


図5-1 手づくり配食の利用有無および利用期間別に見た健康の維持増進効果への評価

(2) 要介護の利用者を多く抱えるケアマネージャーは手づくり配食を評価している

相談専門職の評価は、①手づくりの食事、味、配達時の会話、住民の相互扶助活動に関しての評価は高い。②特に地域包括支援センターの職員からは、「公社相談員からの情報入手」への評価が高かった。③安否確認は行政配食に次いで、使い勝手・配達方法は、民間配食に次いで評価され「行政と民間のよいところを両方併せてもっている」との自由記述でのコメントを裏付ける結果となっていた。④今後の期待として、「災害時の食の拠点」「ボランティアの育成」「地域の見守り強化」「サービス内容の強化」「柔軟な福祉相談」が高かった。

利用者からの評価は、介護度が重くなり不自由な生活を余儀なくされた高齢者にとって、与えられた食事を食べ続けることがいかに困難なことであるか、といった事実が明らかにされた。このような配食サービスに食べ飽きた高齢者にとって、手づくりの公社配食は、「食べ続けられる」食事であり、生活の楽しみの一つとなっている。そのため、経済問題を抱える高齢者であっても、厳しい財政状況にかかわらず公社配食を利用していることが明らかにされた。公社配食は、「おいしさ」を求める女性からの支持が高いこと、85歳以上の比較的元気な高齢者が、「不在時でも配達し、後で安否を確認する」公社独自のサービスを活用することで在宅生活の自由を確保しながら、1日1食程度の公社配食の利用で元気を維持していることも明らかにされた。

(3) 包括の公社配食の評価は、「相談員からの情報入手」

職種毎の配食と公社への評価では、包括は「相談員からの情報入手」で特に、公社配食を評価している。要支援の利用者に入るサービスは限られていることと、多忙な包括職員にとって、利用者情報を得られにくいことからこのような結果が導かれたと推察される。公社の相談員は頼りになるパートナーであることが示されている。

(4) 配食サービスへの期待される効果は、ケアマネと包括では異なる

このように、配食サービスの評価では、効果について、ケアマネでは「生活の安定」を重視し、包括では「情報の入手」への期待が大きい。課題については、包括は「閉じこもり助長への危惧」が高く、ケアマネは「本人の好きなものが食べられない」が高い。これは、担当しているクライアントが、包括は要支援、ケアマネは要介護の高齢者が多いことと、関わりが深いと推察される。

(5) 公社配食の利用者は、行政・民間配食利用者の半分で少ない

相談専門職の業務実態では、公社配食を利用しているクライアントをもつ相談専門職は、全体の3割にすぎないが、行政・民間配食利用は7割に達しており、公社配食の利用者を抱える相談員は一部であることが明らかにされた。

その理由として、公社配食の存在とそのサービス内容が十分市民に知られていないことと、利用料が高めや会費があることで、利用が制限されているのではないかとと思われる。

(6) 多様な食の提供主体に対する相対評価

多様な食の提供主体に対する相対評価では、公社評価が最も高い内容は、「手づくりの食事」「おいしさ」「配達時の会話」「住民相互の助け合い」「参加する市民の育成」である。さらに行政の次に評価が高いのが、「見守り・安否確認」の分野であり、民間の次に評価が高いのが、「使い勝手・配達方法」である。「行政と民間のよいところを備えている」という指摘が自由記述でなされているが、それを裏付ける結果となっている。一方、①民間配食は「使い勝手・配達方法」の分野では、評価が高いが、「見守り、安否確認」分野では評価が低い。②行政配食は、「見守り・安否確認」の分野で評価が高いが、「使い勝手・配達方法」の分野では評価が低い。また、職種による評価の違いも顕著であり、包括は「行政配食」の評価が高いのに対して、ケアマネは「訪問介護」の評価が高い。

(7) 「公社配食は民間配食と違う」という回答者の食事サービス評価の特徴

公社配食と民間との違い認識では、違いがあると選択した回答者は、選択しない回答者と比較して、配食サービスの効果を「生活の安定」にとどまらず「健康の維持増進」にまで寄与とし、「見守りと利用者情報入手機会」「家事援助効率化」「負担軽減」をあげている。さらに、公社の相対評価では、「食べ続けられる」「手づくり」「配達者の会話」「見守り」「介

護者の食事支援」「介護しやすい内容」「短期利用」「不在受け取り」「細かい指示」「食卓運ぶ」「市民の助け合い」「市民育成」に有意差がみられている、ベテランの女性相談員は理解しており、それが公社配食の評価とつながっている。民間との違い認識の中で、公社の「見守りと利用者情報入手機会」が評価されていた。福祉サービスとしての配食サービスの活用方法を示す内容と理解することができる。

(8) まとめ

以上の結果から、公社による住民参加型食事サービスは、他の食事サービスとは異なる意義をもっていることが明らかにできたものとする。

2. 定期的な配食は「生活の安定」を高める

配食サービスが、高齢者の生活の質に与える影響を調査した結果を紹介する。

東京都K市において NPO 法人Sと協働して配食サービスが高齢者の生活の質に与える影響について調査した¹⁾。月水土と週3回、ほぼ1日おき夕食時にSの食事を6ヵ月間利用した高齢者に、調査開始時と6ヵ月後に同一の質問を行い、その変化によって効果を測定した。1997年4月から9月において、市の食事サービス新規申請者39名のうち、調査に承諾し、開始時と6ヵ月後に調査を行うことのできた15名(単身世帯11名、夫婦世帯4名)が対象となっている。調査対象者において、間食の回数が減り、老研式活動能力指標²⁾のうち、社会的自立が向上した。さらに心理的なQOL評価尺度^{3) 4)}のうち、心理的安定(有意確率 $p < 0.01$)と満足感(有意確率 $p < 0.1$)が向上していることが明らかになった。ほぼ一日おきに配食サービスを利用することで「生活の安心感」が高まったことが示唆された(図5-2)。

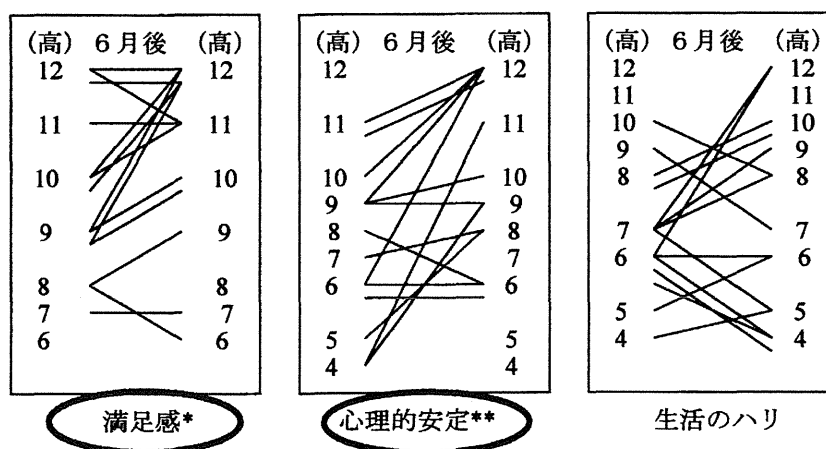


図5-2. 心理的安定をもたらす週3回の配食サービスの効果

出典：野村知子ら(2001)「配食サービスの効果に関する研究」日本老年社会学会大会
論文集

3. 定期的な会食は「生活のハリ」を高める

会食サービスが生活の質に与える影響について調査したのは 1997 年のことである。国庫補助が開始される 1990 年代前半において、会食サービスは回数が少なく「ふれあいを目的とした 2 次的サービス」として、回数の多い配食サービスと比較して低く評価されていた⁵⁾。しかし、週 1 回の会食サービスに、最初まっすぐだった背中が丸みをおびてくるまで長期にわたり参加し続けている高齢者の姿をみ続ける中、配食サービスとは異なる効果があるのではないかと、その思いを募らせていた。

東京都 C 市が小学校の余裕教室を高齢者施設として活用した「ふれあい給食」の利用者に対して、先の配食サービスと同様な調査を行った⁶⁾。学校給食を高齢者が集まって、また時には児童と共に食べることをメインにしたプログラムであり、利用条件は 70 歳以上で、高齢者のみ世帯か日中一人暮らしで、送迎がなくても利用できることである。利用できるのは決められた曜日の週 1 回。始めてこの活動に参加し、6 ヶ月間利用し続けた 10 名（単身世帯 9 名、同居世帯 1 名）が調査対象となった。プログラムは、会食だけでなく、室内楽を児童と一緒に観賞したり、利用者が主体的にプログラムリーダーを務める、月 1 回は栄養士や保健婦による保健福祉に関連した話を聞くという内容であるため、会食サービスというよりミニデイサービスといった方が適切である。

活動評価であるが、老研式活動能力指標²⁾は、初回の自立度が高く、介入後の 2 回目もほぼ同様の成績を維持していたので（平均 12.5→12.2）、対比群を設けていない今回の実験デザインでは効果を測定できなかった。一方、介入前後の比較で効果が認められたのは、2 つの評価である。一つは、野口祐二（1991）⁷⁾によるソーシャルサポートの評価における「友人におけるソーシャルサポート」得点である。平均値が 3.9 から 4.8 に向上し、ウィルコクソン検定により $p < 0.1$ の水準で有意差が認められた。さらに、心理的な QOL 評価尺度⁶⁾では、「生活のハリ」の次限がウィルコクソン検定により $p < 0.1$ の水準で有意差が認められた。この尺度を開発した一人である長嶋紀一氏は「将来に目標があることが高齢者の幸福感に大きな役割を果たす」という。毎週 1 回の決まった曜日に、通ってくることを参加者が楽しみにしていることが明らかとなった。楽しみに待つ 1 日が定期的であれば、その他の日もその日に参加できるように体調を整えるという生活目標ができ、健康維持への効果が期待できる。

4. 長期にわたり回数多く利用した高齢者の健康状態の低下を食い止めていた

1) 配食サービスが、加齢による身体機能の低下を抑制する

NPO 法人すずらんの配食サービス利用者 154 名を対象に、初回調査は 1998 年に追跡調査は 2007 年に行った。この団体は、調布ゆうあい福祉公社と同様に、質が高く栄養価の整った手づくりの食事を届けている。身体機能の得点は、厚生労働省が用いている日常生活の自立度を得点化したものを用いた。図 5-4 に示すように、配食サービスを週 5 回以上利用し続けた人は、日常生活得点が、開始時は 2.29 点であったが、

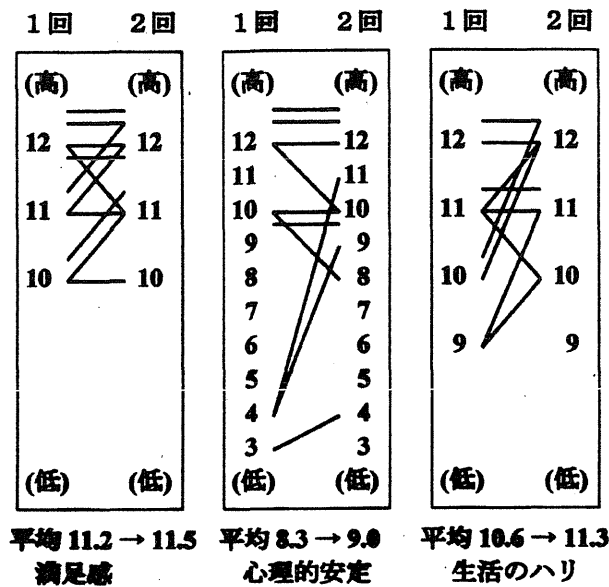


図5-3. 生活のハリをもたらす週1回の会食サービスの効果

出典：野村知子（2000）「小学校余裕教室の高齢者福祉施設への転用効果に関する研究－調布市染地小学校における『ふれあい給食』事業の評価－」日本都市計画学会学術研究論文集

4. 長期にわたり回数多く利用した高齢者の健康状態の低下を食い止めていた

1) 配食サービスが、加齢による身体機能の低下を抑制する

NPO 法人すずらんの配食サービス利用者 154 名を対象に、初回調査は 1998 年に追跡調査は 2007 年に行った。この団体は、調布ゆうあい福祉公社と同様に、質が高く栄養価の整った手づくりの食事を届けている。身体機能の得点は、厚生労働省が用いている日常生活の自立度を得点化したものを用いた。図 5-4 に示すように、配食サービスを週 5 回以上利用し続けた人は、日常生活得点が、開始時は 2.29 点であったが、9 年後は 2.75 点と身体機能の低下は進んでいるが、その程度は緩やかである、一方、週 4 回以下の利用を継続した人は、開始時は 1.17 点であったが、9 年後は 3.61 点と点数の増加の程度は著しいことが示されている。繰り返しの分散分析を用いて、年齢、性別、経済の影響を調整した上で検定を行ったところ、p 値が 0.09 で、10%の水準であるが、有意差が確認されている。配食の利用回数が週 5 回以上の人は、関係条件を調整した上でも、週 4 回以下の人よりも身体状況を低下させない可能性が高いことが明らかとなった。

2) 配食サービスが、余命の増進と身体機能低下を抑制する

配食サービス利用者 154 名を対象に、初回調査は 1998 年に追跡調査は 2007 年に行った。調査対象は、補注の 3 と同様に、NPO 法人すずらんの配食サービス利用者である。多項ロジスティック回帰分析を用い、9 年後の「自立」を基準とした場合、配食サービスの利用回数が 1 回増すごとに「要支援」に関しては 0.66 倍（有意確率：p = 0.09）、「死亡」

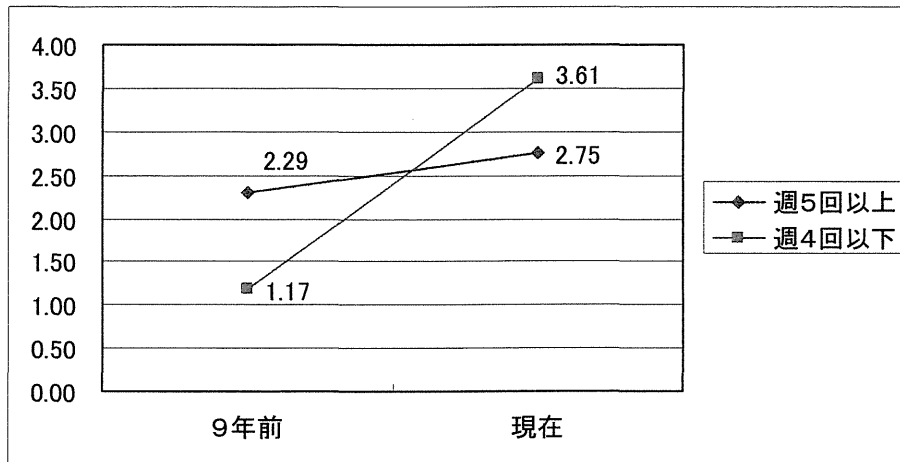


図5-4. 配食サービスが加齢による身体機能の低下を抑制

出典：野村知子（2006）「第4章 配食サービスの効果」「すずらんガーデン利用者と地域高齢者との健康づくりを目的とした交流会事業報告書—食をとおした在宅支援の効果」,pp.72-73,NPO 法人すずらん

に関しては0.62倍（有意確率： $p=0.05$ ）その確率を低下させた。図5-5に示されるように、利用回数が増える程、要支援になる確率と死亡する確率が下がることを意味している。この関係は、性、年齢、家族形態、初回調査時点での「自立度」、市の補助制度の利用有無の影響を調整し、取り除いた後の結果である。このように、配食サービスを回数多く利用することが、地域在宅高齢者の自立度の低下を妨げると共に余命を延伸することで健康づくりに効果をもたらすことが明らかにされた。

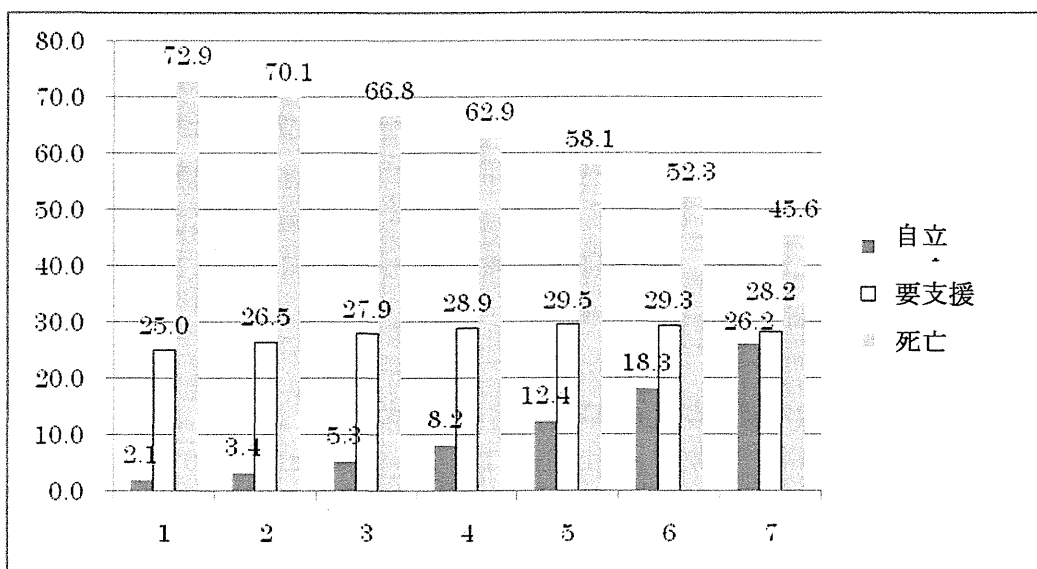


図5-5. 配食サービスが健康寿命に及ぼす影響

出典：野村知子・杉澤秀博ら（2008）「配食サービスが高齢者の余命・日常生活自立度に与える影響に関する研究－9年間の追跡調査から」vol.30-2,p.262,日本老年社会科学会

5. まとめ

2009年に視察を行ったスウェーデンでも民間配食の導入が進められていたが、「(スウェーデンの)社会庁では高齢者の食事サービスに対して調査を行ったが、パック入りの食事は自治体にとってはホームヘルプの時間を効率化する一方、高齢者からは味気ないという声もあることが指摘された」(斎藤ら⁸⁾)と紹介されている。食事の中味まで立ち入らなければ判断ができないが、「味気ない」という高齢者の声が、他の国からも伝えられている。上記の利用者からの評価調査が示すように、自宅での生活を強いられ、不自由な生活を送る高齢者にとって、「手づくりの食事」がどんなに在宅生活を豊かにするか、が明らかにされたことは大きい。これは、調布ゆうあい福祉公社に限らず、全国の住民参加型食事サービス団体が、これまで活動の中で培ってきた「手づくりの食事」の価値が明らかにされたことでもある。

民間配食が急速に普及する中、住民参加型食事サービスはその目的と展開方法を再確認する時期を迎えている。その存在意義を「支え合えるコミュニティづくり」におくことで、その独自性を貫くことができると思われる。

資料出典

- 1) 野村知子・高橋恵美子・加藤登志雄・長嶋紀一：配食サービスの効果に関する研究，日本老年社会科学会大会論文集，225（2001）
- 2) 小谷野亘・柴田博・中里克治ほか：地域老人における活動能力の測定－老研式活動能力指標の開発－，日本公衆衛生雑誌 34，637-641（1990）
- 3) 石原治・内藤佳津雄・長嶋紀一：主観的尺度に基づく心理的な側面を中心とした QOL 評価表作成の試み，老年社会科学 14，43-51（1992）
- 4) 萱場一則・長嶋紀一・斎藤宗靖ほか：循環器病治療における Quality of Life 評価法の開発，日循誌 23(2)，89-96（1990）
- 5) 全国社会福祉協議会：生活援助型食事サービス運営マニュアル，全国社会福祉協議会，10（1992）
- 6) 野村知子：小学校余裕教室の高齢者福祉施設への転用効果に関する研究－調布市染地小学校における『ふれあい給食』事業の評価－，日本都市計画学会学術研究論文集，835-840（2000）
- 7) 野口祐二：高齢者のソーシャルサポーターその概念と測定－，社会老年学 34，89-105（1991）
- 8) 斎藤弥生・吉岡洋子「スウェーデンの『友人活動』と高齢者の福祉ボランティア」食を通した自立支援検討委員会「食を通した自立支援マニュアル検討報告書」,p.171,2002.3.

第Ⅱ部 事例から学ぶ住民参加型食事サービスの進め方

第1章	対象事例の紹介と利用者条件	90
第2章	調理・献立	99
第3章	衛生	111
第4章	活動	116
第5章	経営	126
第6章	配達	130
第7章	安否確認	150

第1章 対象事例の特徴

はじめに

マニュアルの必要性は、その団体のニーズによる。福祉公社のように、専従の職員がいて、調理の協力会員と配達の協力会員を導き、質の高い配達を行うという団体や、積み木のように、月1回以上でも参加できる200名のボランティアを対象に、一定の質も食事を提供する場合などは、マニュアルは必要なツールとなる。一方で、参加者が固定されていたり、よく内容を知るメンバーが毎回参加する場合は、マニュアルはあまり必要とされないかもしれない。

しかし、マニュアルという形で活動内容の細部が見える形であることで、自分たちの活動を見直し、改善させる個所を見つけていくことが出来る。特に、業者配食の普及から、住民参加型食事サービスはその存在意義が強く問われ、また無償のボランティアを厭わない中高年の主婦層から、共働き世帯で家に包丁もない、有償活動でないという若い層へと担い手層が移る中で、活動のスタイルを見直さざるを得ない時期に来ている。このような時、マニュアルという形で、やり方を学び合えることは、意味ある試みと思われる。

今回対象とし、情報を提供していただいた7団体は、次のようである。

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">① NPO 法人 あかねグループ (以下、あかね)② NPO 法人 友一友 (以下、友一友)③ NPO 法人 加多厨 (以下、加多厨)④ NPO 法人 積み木 (以下、積み木)⑤ 赤とんぼ⑥ 甲府・食事サービスをすすめる会 (以下、甲府)⑦ 公益財団法人 調布ゆうあい福祉公社 (以下、福祉公社) |
|--|

今回対象とさせていただいた7団体の特徴は、次のようである。

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">① 活動歴が長く、長く活動を続けていくノウハウをもっている。② 組織形態が多様である。NPO 法人が4団体、住民活動団体が2団体、公益財団法人が1団体である。行政委託をうけている活動も含んでいる。③ 厨房は、専用厨房と公共施設厨房の両方のタイプが存在し、各々の状況に応じた検討を行うことができる。④ 提供回数は、365日1日2食を提供しているのは、福祉公社、あかね、友一友の3団体である(あかねは日曜日の夕食はなし)。加多厨も週6回の活動をしており、住民参加型といっても毎日型のサービスを提供している団体が多く含まれている。積み木は週5回、赤とんぼと甲府は週3回の活動を行っている。⑤ 1回の提供食数(最大)は、100食以上が、5団体あり、住民参加型といえ、大量調理を行っている団体が多い。積み木は65食、赤とんぼは94食である。 |
|---|

1. 活動の概要

1) 食事サービスに関する特徴

食事サービスに関する各団体の特徴は次のようにあげられる。

- ・活動歴は、全ての団体が15年以上であり、最長はあかねの29年、最短は、赤とんぼの15年である。長く活動を続けていくノウハウをもっている。
- ・組織形態は、NPO 法人が4団体、住民活動団体が2団体、公社が1団体である。
- ・行政委託をうけているのは、あかねと友一友の2団体である。
- ・厨房は、専用厨房を所持しているのが、調布ゆうあい福祉公社（以下、福祉公社）、あかね、友一友、加多厨、甲府・食事サービスをすすめる会（以下、甲府）の5団体である。甲府は市の廃園になった保育園の厨房と隣接する二部屋を無料で借り受けている。積み木と赤とんぼは、公共施設の料理講習室を使っている。
- ・提供回数は、365日1日2食を提供しているのは、福祉公社、あかね、友一友の3団体である（あかねは日曜日の夕食はなし）。加多厨も週6回の活動をしており、住民参加型といっても毎日型のサービスを提供している団体が多く含まれている。積み木は週5回、赤とんぼと甲府は週3回の活動を行っている。
- ・1回の提供食数（最大）は、100食以上が、福祉公社、あかね、友一友、加多厨、甲府の5団体であり、住民参加型といえ、大量調理を行っている団体が多い。積み木は65食、赤とんぼは94食である。
- ・配食サービスの利用者数は、多い順に、加多厨415名、あかね250名、福祉公社180名、友一友150名、甲府122名、積み木111名、赤とんぼ72名である。
- ・利用者にたいして年会費をとり、会員制を敷いているのは、福祉公社、あかね、加多厨、甲府の4団体である。
- ・担い手数は、多い順に、積み木226名、福祉公社110名、甲府106名、あかね71名、友一友59名、赤とんぼ38名、加多厨22名である。積み木は、多くの人数で分担してかかわっていること、加多厨は少数精鋭で大量調理を行っていることがわかる。
- ・活動の目的は、記述されたものには差異があるが、インタビューの中で、全団体が、「自分たちが参加する事で住みやすいまちを創っていきたい」という共通の思いを確認することができた。
- ・また、あかねが、食中毒で活動停止になる不測の事態に備えたりリスクマネジメントを行っていた。

2) 活動のしくみに関する特徴

各団体の特徴は次のようである。

- ・行政とのかかわりは、市の委託をうけているのが、あかねと友一友。補助金をうけているのが、福祉公社、加多厨、積み木、赤とんぼである。甲府のみが、拠点を借りている以外に資金的援助は受けていない。