

5-9

演題	笑顔あふれる「にぎり寿司レク」の取り組み
副題	～食形態に合わせ握った大好きな寿司を楽しむ～

法人名	社会福祉法人 三光会
施設名	特別養護老人ホーム 大野北誠心園

発表者名 (職種)	近 正英 栄養士	都道府県	神奈川県
共同発表者		住所	相模原市中央区東淵野辺 5-24-13
共同発表者		TEL	042-758-7733
共同発表者		FAX	042-758-7737
共同発表者		メールアドレス	sankokai_ohnokita@festa.ocn.ne.jp
共同発表者		URL	http://www.sankokai.com

今回の発表施設 またはサービスの 概要	特別養護老人ホーム大野北誠心園 神奈川県相模原市中央区東淵野辺 5-24-13 ユニット型特養 130床、ショートステイ ユニット型 10床
---------------------------	--

研究の目的、PR ポイント

お寿司の好きな利用者が多くいたため、好きなものを好きなだけ食べてほしいという思いから、お寿司屋さんを呼ぶのではなく、利用者の状態、顔を知っている職員が、調理してにぎるところから見ていただく。ユニットのキッチンをお寿司屋さんのカウンターに設定し雰囲気を感じていただく。利用者と一緒に会話を楽しみながらにぎることをしていきたい。そうして、普段、食事が進まない方々にも大好きな寿司をおなか一杯食べていただきたい。

取り組んだ課題

いつもの食事では食が進まない方でも、お寿司は人気ナンバーワン、しかも圧倒的な人気なため、たくさん召し上がってほしいと強く思ったために取り組みを開始しました。生活の中で楽しみにしている食事を時々外食に行くような気分で非日常を感じてもらいたい、そんな思いが契機です。

具体的な取り組み

- 新鮮なものを食べていただくために仕入れ、(ミナミマグロ・本マグロの皮つきブロック購入)、仕込み、調理。すし酢、シャリ作り。
- お寿司屋さんの雰囲気を味わってほしいため、ユニットをお寿司屋さんのカウンターにする。
- ネタやメニューを習字で書き展示(写真)
一般的なネタ、本マグロ、アトランティックサーモン、カツオ、ブリ、真鯛、カジキ、いなり、玉子、ネギトロ巻き、季節の鮮魚、さんま炙り寿司、あん肝軍艦巻き、ポン酢ジュレなど
- 普通のにぎり、手まり寿司(シャリ5g)の二種類を用意し、嚥下などにも配慮して行う。生魚禁の方の対応も行う。
- おかわり有り、食べ放題。無理なく。早食い危険のため、見守り強化。
- コロナで面会に来られないご家族に寿司と利用者の笑顔を写真に撮りお手紙で送付。
施設内にも掲示し、見学に来られた方などに取り組みをお伝えしている。

活動の成果と評価

お寿司の人気は高く、寿司レクを行った後の満足度は非常に高い。普段、お粥を食べている方もお寿司だとむせることなく問題なく呑み込んでいる。好きなものを食べられる機能はあるため定期的に行っていききたい。

今後の課題

現在、ソフト食や魚が苦手な人などにも食べられる食材(いなりずしや野菜など)で対応しているが、経管栄養などで口から食べられない方などに香りなどで楽しんでいただけるような取り組みなど必要でないかと考えている。
また、今まではコロナで法人内の他施設にまでは行えていなかったが、今後は他施設へ出張し実施できる機会を作っていきたい。
今後も多くの方に喜んでいただけるようにしていきたい。