

「働く×キッチン×リハビリ」機能訓練プログラム

～機能訓練中の有償ボランティアでレストランに出す料理を作る～

藤沢市鵠沼海岸

カルチャースクール 亀吉 (NPO 法人シニアライフセラピー研究所)

所長 木村 由香

1 はじめに

「カルチャースクール 亀吉」は、2007 年、神奈川県初のカルチャー型デイサービスとしてスタートした。自分たちが将来行きたいと思える場、すなわち利用者さんが輝くための舞台としてのデイサービスを実現すべく、以下の3つのコンセプトを掲げ、機能訓練のあり方を模索してきた。

(1) 生活リハビリテーション

日常生活の中で、多くの能力を自然に使えるよう機能訓練を行うこと。

(2) 遊びリテーション

楽しさ、面白さ、かっこよさ、興味深さといった「こころ」を刺激することで、自然と「からだ」も動いてしまうことを意識した機能訓練を行うこと。

(3) つながりゼーション

デイサービスを通じて社会とのつながり・広がりを実現できる場を提供すること。人の役に立つ活動をするために集い、互いを思いやることを学び、もって地域福祉の推進を図る。

これら3つのコンセプトを一つに融合させ、利用者が社会の一員として活躍できるデイサービスのあり方を模索し、「働く×キッチン×リハビリ」機能訓練プログラムの始動に至った。

2 取組の紹介 — 「働く×キッチン×リハビリ」機能訓練プログラム

2018年6月、当デイサービスの運営法人によるレストラン「かめキッチン」オープンにあわせ、「働く×キッチン×リハビリ」機能訓練プログラムをスタートさせた。内容は以下の通り。

- (1) 利用者さんは、機能訓練の中で1時間程度キッチンに立ち、数品の料理を作る(約50人分)。
- (2) 作った料理は、当デイサービス運営法人が経営するビュッフェ形式レストラン「かめキッチン」に提供する。
- (3) 「かめキッチン」では、提供された料理をランチビュッフェとして一般のお客様に提供する。
- (4) 利用者さんの働き(料理を作る)は、有償ボランティアとなる。利用者には、ボランティア活動に対する謝金が、「かめキッチン」の利益から分配される。



当デイサービスの取組では、1) 利用者が有償ボランティアとして働き、労働に対する謝金を得ること、2) 利用者が包丁を持ち料理を行うこと、3) その料理が同建物内のレストランで一般の客に実際にふるまわれること、の3点において特に他に類を見ない内容と言える。デイサービスには食品衛生管理者を配置し食品衛生法上の規定を満たしている。また、メニューは利用者さんたち自らがアイデアを出しており、経験を活かした家庭の味となっている。一部利用者さんは、当日近隣のスーパーへ足りない食材を買いに行く等、料理以外の日常動作も組み込んでいいる。

始動以降、行政からの視察、各種マスメディアからの取材依頼が多数寄せられている。報道では、タウンニュース、J:COM 湘南、TOKYO MX といったローカルメディアのみならず、日本経済新聞、テレビ朝日などにも取り上げられ、広く社会における本取組の注目度の高さが伺える。

3 考察

(1) 生活リハビリテーションとしての効果

利用者さんは、料理中、1 時間程度の立ち仕事をこなす。始動以降、利用者は料理の質とスピードが着々と向上している。中には、認知症によって料理を作ったことをすぐに忘れてしまう利用者さんもいる。しかし、状態の如何を問わず、何事かを「成し遂げた」という感覚は残っており、利用者さんたちのこれまで以上に非常に生き生きとした笑顔が見られている。

(2) 遊びリテーションとしての効果

メニューを考えること、家庭では危ないと止められる料理ができること、そしてその料理が一般の客にふるまわれること。これらに対し利用者さんからあげられる感想は「楽しい」である。楽しさあってこそ、機能訓練（料理）に前向きに取り組んでいると言える。

(3) つながりゼーションとしての効果

利用者さん同士が協力しあい、会話を交わしながら料理を進める。手の空いた者は、仕事はないかと様子をうかがう。また、料理を「誰かのために作る」ことにやりがいを感じるなどの感想が寄せられている。料理を通して、社会とつながり、仲間とつながる結果となっている。

4 おわりに

デイサービスの利用者さんたちもまた、紛れもなく地域の、社会の一員である。この新たな取り組みによって、利用者さんは「機能訓練を通して」社会とつながり、社会に広がることができる。利用者さんが有償ボランティアとして働くという形態もまた、重視すべき点である。「やりがいのある仕事がしたい」「その働きへの対価もできればほしい」——このような意識は、社会においてはごく普通のことである。その夢を形にしていくことこそが、我々の使命と考える。

さらに、料理をふるまわれるお客様たちからは、デイサービスの利用者さんが料理を作ることに対して「生き生きとしていて素敵だと思う」「将来もしも自分が利用者となった場合、このようなデイサービスがあるのはとても心強く安心できる」といった感想が寄せられている。

このように、「働く×キッチン×リハビリ」機能訓練プログラムは、利用者さんたちの機能訓練に寄与するだけでなく、地域福祉においても重要な役割を担うものと言える。さらに、認知症や機能障害を持つ方々が作った料理をお金を払って食べる、という経験を経て、地域住民の高齢社会に対する意識は、より穏やかなで柔軟な方向へと変化するのではないだろうか。

誰もが幸せに暮らせる地域づくりのため、本プログラムを通してこれからも努力していきたい。