

## ★目次★

京都府との要望懇談会  
ホームヘルパーのお役立ち情報  
研修会の報告  
北部研修会

## 京都府との要望懇談会実施

2月26日(木) どもみらい館において、京都府との要望懇談会を行いました。京都府からは高齢者支援課、介護保険事業課、障害者支援課の各課よりご担当者の方にご出席いただき、京ホ連幹事より、今年度提出した要望内容について、現場での意見を伝えました。

今年度は7つの項目について要望を行いました。中でも①人材確保と定着に向けた取り組み、②サービス提供責任者への支援と充実、③専門性・スキルアップ向上のための支援、④通院等乗降介助・院内での通院介助(継続課題)を中心に意見交換を行いました。また、その他、介護報酬改定に伴って、利用者への影響として懸念されることを現場の声として伝えました。

### ●京都府からの全体的な説明

- 福祉・介護の仕事は収入が少なく、従事者の大変な状況については理解をしている。制度・施策の動きに大きく影響されているため、京都府としては制度・施策に対する根幹部分について改善をしてもらうよう国には毎年要望している。
- 21年度当初予算は、京都府“温め”予算として昨年度より3%増の予算案。弱い立場の人達や中小零細企業等に対する支援策を盛り込んでいる。
- 京都府として「介護・福祉サービス人材確保プラン」を昨年12月に策定。この中で、「人材確保のための人材プラットフォーム構想」を目指し、「人材確保プラットフォームの構築」「研修ネットワークの構築」を行うこととしている。

●各項目についての京都府からの回答主旨は、別紙「京都府との要望懇談会の概要」をご参照ください。

●昨年12月に京都府が策定した「介護・福祉サービス人材確保プラン」の内容は、京都府のホームページからダウンロードできます。(府民から寄せられたパブリックコメントに対する京都府としての考え方も掲載されています。)

<http://www.pref.kyoto.jp/kaigo-jigyo/1213316804869.html>

●今年度の要望事項では、京都府として具体的に取り組んでいただきたいことをあげ、担当課の方と意見交換を行いました。

中でも、継続事項の通院等乗降介助、院内介助について、担当課より「介護保険制度でも適用できるようになっている。原則は、やむを得ない理由で、ケアプランに基づき、保険者の判断により実施が可能になっている」と、昨年より具体的な考え方を聞くことができました。

●毎年実施しているこうした京都府との要望懇談の積み重ねは重要な取り組みでもあります。次年度の要望懇談会に向けて、現場で起こっている様々な問題や課題、また利用者の声や何よりも現場の第一線で活動するヘルパーの声を伝えていけるような中身を検討していきます。

## ホームヘルパーのお役立ち情報

このコーナーは京ホ連幹事から生活援助の場面でのお役立ち情報やちょっとした工夫でヘルパーの活動場が便利になっていること、また事業所内での取り組みなどをご紹介します。

### ≪お役立ち情報 その1≫

#### ～簡単に出来る チーズケーキのご紹介～

簡単に、おいしいチーズケーキが作れます。是非、お試しください。

#### ♡ 材料 ♡

クリームチーズ… 1箱  
ホイップ … 1箱  
砂糖 … 80g(お好みでプラスしてください)  
小麦粉 … 20g  
卵 … 3個

#### ♡ 作り方 ♡

材料を全てをミキサーに1～2分程度かける。  
オーブン160度で30分程度焼き上げる。  
(オーブンの機種によって、焼き上がりが違うので、温度調整はしてください)  
出来上がり～

情報提供: 嵯峨根千恵美さん(京ホ連幹事)  
ヘルパーステーション真愛(舞鶴市)

### ≪お役立ち情報 その2≫

#### ～春の野菜を使ったメニューのご紹介～

#### ♪ 鮭菜の花ミックスマックスサラダ ♪

菜の花1束(茹でて2等分し、しっかり水気を絞る)

ミックスマックス 40g(粗く叩いて砕く)

マヨネーズ: 大さじ3 / 粒マスタード: 大さじ1 / 塩コショウ少々

菜の花のほろ苦さとミックスマックスの食感がビールにとってもあいますよ。

#### ♪ 失敗のないワケグリのあら煮 ♪

ワケグリのあら…500g(さつと熱湯に通す)

しいたけ4個(斜め2等分する)

長ねぎ1本(3cm長に切り素焼き)

水1カップ / 市販のうなぎのタレ150cc / 生姜2片(スライス) / 鷹の爪1本(種を取り輪切り なくてもOK)

菜の花1/3(茹でる)

#### 作り方

- ① フライパンが大きい鍋に水、うなぎのタレ、生姜を加えて火にかける。
- ② 煮立ったら、霜降りをしたワケグリのあら、しいたけ、鷹の爪を加えてクッキングシートなどで落とし蓋をして、強火で煮込みます。途中、何回か煮汁を書けながら煮ます。
- ③ 煮汁がなくなってきたら、素焼きにしたねぎを加えて蓋を取って煮絡めて行きましょう。しっかり照りができるように仕上げて出来上がり! 菜の花を添えて春らしく、青味があるといいですね。

ワケグリのあらのお湯で1回霜降り(湯通し)すると臭みがなくなります。

#### ♪ キャベツとソーセージのポトフ ♪

材料(24cmの土鍋1個分)

キャベツ1/2個 / ウィンナーソーセージ8本

こぶ(1×10cm)1枚 / コーン缶(粒)1缶

塩、薄口醤油 各適宜

粒マスタード・ケチャップ(お好みで)

#### 作り方

- ① ソーセージに包丁目を入れ、キャベツは芯を残して、4等分のくし型に切る。
- ② 土鍋にこぶと水3カップを入れて中火にかけ、沸騰したら①を入れる。
- ③ 再沸騰したら蓋をして火を弱め、5分ほど煮て引からおろし、蓋をしたまま鍋敷ごとバスタオルで包んで20分置く。

④ ③にコーンを入れて温め直し、塩と薄口醤油でスープの味を調える。食べるときに、好みで粒マスタードやケチャップを添える。

コツ 1・・・煮込んでいる間にキャベツがバラバラにならないよう芯も残す。保温料理だから芯にも味がしみこんでおいしいですよ!

コツ 2・・・ポトフなのにこぼだしをとるのは意外かもしれませんが、うまみ成分が出るので、化学調味料が要りません。

コツ 3・・・熱した土鍋をまるごとバスタオルで包み込んで保温調理!!

情報提供:宮本明香(京ホ連副会長)  
大山崎町社会福祉協議会(大山崎町)

---

## 北部研修会開催報告

---

今年度、初の試みとして、北部地域の会員、会員事業所を対象に高齢期の精神疾患を有する方への援助方法について理解を深め、援助者であるヘルパー自身のメンタルヘルスについて学習し、今後のサービス提供に役立てていくことを目的に開催しました。

研修開催日の2月17日(火)は、会場である宮津市福祉センター周辺は大雪でした。北部地域で激しく雪が降る中、遅刻や欠席される方もなく、綾部市以北の各地域から参加いただきました。(参加者31名)

### ◇講義・グループワーク

高齢期の精神疾患の代表である「うつ病」について、特徴的な3つの事例を紹介しながら、①高齢期のうつ病の特徴、②援助の基本、③援助者自身のストレスについてお話いただきました。

講師である家原敏彰さん(京都府丹後保健所福祉室専門幹 精神保健福祉相談員)は、アセスメント、中でも高齢者それぞれの歴史や、その人がどのような人生を歩んでこられ、今現在があるのかを総合的に生活歴をみていくことが重要であると話されていました。

丹後地域で、精神保健福祉相談員として活動され、事例をもとにした講義は、参加したヘルパーの方々にとっては、自分が訪問している利用者を頭に浮かべながら支援のあり方を考えることがで

きたようです。

グループワークでは、「対象者とのコミュニケーションをすすめるために工夫していること」をテーマにポストイットを使っての課題整理を行いながら、いろいろな所属から集まった様々な経験年数の参加者同士が意見交換を行いました。

### ◇参加者からの感想

講義編：利用者宅に訪問したら、今日の話の思い出しながら援助に入ろうなど、考えさせられることが多かった。気持ちが楽になった。人間関係についても参考になった。／気軽に精神科を受診してください、という言葉が大切にしたいです。／ヘルパーの中で、うつ病になりかけた方もおられ、大変勉強になりました。

グループワーク編：同じ悩みや思いを持っておられる方が多く、共感をいただきました。／たくさん話が聞けて、初心に戻るではないですが、改めて考えさせられることが多かった。／ヘルパー経験の長い人達の話の聞けて、学ぶことが多い時間を過ごせた。

雪が降ったこの日、ヘルパーの多くの皆さんはマスク装着で風邪の予防対策万全でした。



(北部研修会グループワークの様子)



(ポストイットで整理した内容を報告)

## サービス提供責任者向け研修会

### 開催します

年度末業務がいろいろと忙しい時期ではありますが、今年度の京ホ連の研修事業の最後として標記研修会を開催します。

19日(金)まで参加申込み受付を延長しますので、是非ともご参加ください。今後のサービス提供に役立てていくことはもちろん、いろいろな地域のサービス提供責任者の方々と現場で課題となっていること等、問題解決に向けて情報交換を行いましょう。

◇日時◇ 3月25日(水) 13:00(受付開始)～17:00

◇会場◇ こどもみらい館 4階第1研修室  
(京都市中京区)

◇内容◇

13:30～15:00 講義

「介護報酬改定とヘルパーに与える影響について～働きがいのある職場環境作りから考える～」

15:15～16:30 グループワーク

「働きがいのある職場環境をめざして～サービス提供責任者に求められるもの～」

16:30 まとめ

17:00 閉会・アンケート記入

◇講師◇

中部学院大学 人間福祉学部

講師 新井康友氏

立命館大学大学院修了(社会学修士)。特別養護老人ホームで介護職員、生活相談員、訪問介護事業所でホームヘルパーとして勤務。

2008年4月に中部学院大学に着任。専門は老人福祉論。

今回の研修では、ホームヘルプサービスを取り巻く動向を踏まえ、働きがいのある職場環境づくりを進めていく面から、サービス提供責任者に求められる役割等を学習し、今後のサービス提供に役立てていくことを目的に開催します。

詳細については、すでに送付している開催要綱を

ご参照ください。

### ★ 京ホ連事務局からのお知らせ ★

#### 次年度の事業について

●平成21年度は新たな役員体制がスタートします。現在、現幹事を中心として、新しい幹事候補者の調整を行っています。現幹事からは「当初、役員の依頼があったときには、大変に思ったが、情報交換などができてよかった。勉強になりました。」と2年間の感想を話しておられました。

●6月に総会及び全体研修会を開催いたします。全体研修会の内容等詳細が決まりしだい、お知らせいたします。総会には、一人でも多くの会員の参加をよろしく願います。

●年度末に開催する「サービス提供責任者向け研修会」の当日の概要については、次年度発行のニュースでお知らせいたします。

●次年度実施する研修等で取り上げて欲しいテーマ、また京ホ連ニュースに掲載して欲しい内容等ありましたら、事務局までご意見をお寄せください。

会員の身近に感じられる組織運営を目指して事業を展開していきます。

#### ★編集後記★

今年度は、次期介護報酬改定に向けての意見集約を行う中、介護保険制度のもと、現場で起こっている様々な問題等を改めて感じた一年でした。

現場の声を集約し、利用者にとって、また第一線で活躍するヘルパーの方々にとって、よりよい制度になるよう取り組んでいかなければならないと思います。

京都府ホームヘルパー連絡協議会事務局

〒604-0874 京都市竹屋町通烏丸東入清水町 375

京都府社会福祉協議会内

TEL075-252-6295 FAX075-252-6311