

重度認知症デイケアでのおやつ作り

門司松ヶ江病院 老人デイケア



門司松ヶ江病院の重度認知症デイケア(以下、デイケア)は、介護保険制度ではなく医療保険制度でデイケアを行っています。認知症による周辺症状があり、精神科医による診断を受け、認知症自立度Mランクと判定された方を対象にしています。利用者の平均年齢は八十・二歳です。デイケアでは、専門治療スタッフが、医師の治療計画に基づいた作業活動を積極的に取り入れ、活動は約二十種類あり、毎日ご利用されても飽きないような工夫をしています。今回は、昨年九月よりはじめた、おやつ作りについてご紹介いたします。

おやつ作りへの挑戦

はじめたきっかけは、「最近はおやつ作りばかりで、料理をしなくなつたのよ」「昔はよく子どもにお菓子を作ってあげていたの……」「料理はしたいけど片づけが大変だからしないほしい」と、家族にいわれたの」など、ご利用者との何気ない会話からでした。

高齢になると、手順が理解できなかつたり、火の取り扱いが危険ということから、徐々に料理をす

る機会が減っていると感じました。ということなら、わたしたちが一緒に行くことで、長年やられてきたことを自然と思ひ出し、少しの支援で料理を作つて楽しむことができないのではないかと考え、管理栄養士と相談し、デイケアで食べているおやつの手作りを行うことにしました。

どら焼き作り

おやつ作りで目標にしたのは、失われた自信の回復や達成感を得

ていただくこと、生活の質の向上、楽しみを見出していただくことです。くわえて、情緒の安定、人間関係の再構築という取り組みに組んでいます。

おやつ作りは、当日ご利用している方から希望を募り、割烹着に着替えていただくことから始まります。割烹着に着替えることで昔を思い出すことにも繋がります。

参加者の多くは女性です。手慣れた様子で身に着けられる方がほとんどで、お互いに割烹着の紐を





結びあい、笑顔をみせてください
ます。その後、管理栄養士もくわ
わり、手順の説明をボードに書
き、工程毎に分かれて取り組ん
でいただきます。ご利用者に理解
していただきやすいように、ボード
にまとめて書いておくことで、参
加者がいつでも手順を確認できる
ようにしています。

第1回目目の「どら焼き作り」で
は、生地作り、生地を焼く、あん

この成形、生地に挟むの4工程を
グループ毎に分かれて行いまし
た。「どら焼き作り」のなかで、
一番の山場は、焼いた生地を裏返
す工程です。

ある参加者の方は、昔は痛くな
かった肩も上がりにくくなって
いるため、少し不自由そうにされ
ていましたが、固唾を飲んで周りの
皆さんが見守るなかで、上手く焼
くことができました。見守ってい
た参加者の方々からも歓声が沸き
起こりました。最初は興味がなさ
そうな気配だった男性陣までも匂
いに誘われたのか、気になってい
る様子でした。出来上がったどら
焼きは、おやつ時間に皆でいた
だきました。皆さん美味しそうに
食べられていたのが、とても印象
的でした。

生きがいをみつけて いただくために

実際におやつ作りをデイケアに
取り入れたことで、「手作りだ

と、とてもおいしい」「みんな
で相談しながら作るのが楽しい」
「昔を思い出す」といった感想が
聞かれ、はじめは声かけに、し
しぶ参加されていた方も、声をか
けると、すぐ割烹着をつけて準備
してくださるようになりました。
出来上がったおやつにも、次回へ
の課題をみつけ、「もう少しふん
わりさせたいね」「卵を増やして
みたらどう？」などと利用者の皆
さんからのアドバイスまでいた
けるようになりました。

おやつ作りを通じて、在宅生活
では実際にできないこともデイケ
アでなら楽しんで行えるという体
験をしていただけることで、認知
症になり、生活しづらくなっ
てきている方たちの楽しみや、生
きがいにつながっているのでは
ないかと思えます。

今後も認知症の方に少し支援を
することで、生きがいや喜びに
繋がるように、利用者様からの
希望を真摯に受け入れ、活動の
幅を広げていきたいと思えます。

