

食を通じ地域づくり

配食サービスを通じて在宅高齢者の生活を支える仙台市の市民団体「食事サービスネットワークみやぎ」は5日、食の支援を切り口にした市民参加型の地域づくりを考えるフォーラムを市内で開いた。地域で手作り弁当の配達や会食会を続ける市民ら約100人が参加した。

仙台・配食サービスフォーラム



食を切り口に、市民参加型の在宅福祉について考えたフォーラム。仙台市青葉区内

見守りなど在宅高齢者 支援

食事サービスを展開する全国個人・団体の連絡組織「全国老人給食協力会」の平野覚治専務理事は、単身、または夫婦だけの世帯が増え、低栄養状態の高齢者が多くなっている現状を報告。一方で「配食団体はボランティアが60、70代と高齢化し、担い手と利用者の不足に悩んでいる」と課題を挙げた。

障害者の就労を支援している「ポッケの森」(太白区)の相談支援専門員星野幸さんは、ホームレスや生活保護受給者が生産した無農薬野菜を仕入れて調理し、食事を届けている取り組みを紹介。「障害があっても高齢でも、食を通して社会参加できる可能性を探っている」と話した。

「食事サービスネットワーク」

「クみやぎ」は資金繰りに苦慮しながら地域で活動していた団体が1996年に連携組織をつくり、市に助成を働き掛けて活動の幅を広げてきた。現在は7団体計300人のボランティアが年間13万8300食を配食し、高齢者の安否確認や集いの場開設などをしている。

事務局を担当するNPO法人「あかねグループ」の清水福子理事長は「どの団体も、自分が高齢になった時に利用したいサービスを地域でつくることを取っても元気がいられない。この流れをさらに広げたい」と話した。

4月の改正介護保険法施行に伴い、配食や高齢者の見守りなどの生活支援サービスは、介護予防とともに市町村が判断して総合的に提供できる仕組みに変わった。民間業者の参入も進んでおり、仙台市は本年度内に新制度にのった基準を作り、2016年度に事業者を公募する方針を示している。

「生活様式の貧しさ」注意

ほど大きく、年間所得が「150万円、200万円」を下回ると急増していた。これは生活保護基準より高い所得水準

状態に気をケアを行う会社「オーナー総研」
都玉各、ネ使ッて家、タを専に、気や問は、関たが、えたが、は「十分

料理のヒント

牛肉のエスニック風サラダ

- 主な材料(2人分) 牛肉(薄切り)とレタス各50g、紫玉ネギとレモン1/2個、ミニトマト8個、香辛子パック、ニンニク1かけ、赤唐辛子2本、ナンプラー、トウバンジャン。
- 作り方 ①レモンの搾りにナンプラーとトウバンジャン各大きじゆを加え混ぜる。熱湯に牛肉を1枚ずつ広げながら入れてゆで、水気を切って食べやすい長さに切る。②玉ネギは薄切りにして塩少々をまぶし、もんで水洗いし水気を絞る。③レタスは食べやすくちぎり、ミニトマトはたを落とし半分切る。④香根を落とし2センチ長さに切る。⑤フライパンにサラダ油小じゆとみじん切りにしたニンニクを入れて火に掛け、香が出たら種を除いて小口切にした赤唐辛子を加え炒める。⑥火を止めた⑥に①を加え⑧ポウルに②③④⑤を入れ⑦である。
- ④⑤⑥⑦⑧
① 1人分20分、塩分0.5g