

すなやま・けんいち

株式会社ゆう建築設計代表取締役。建築設計と企画を一体的に行う「建築企画」のバイオニア。関西を中心に80を超える医療・介護施設の設計を手がけ、近年では医療法人等を対象とした高齢者住宅事業のセミナーを各地で展開している。1972年、SANT-LUC DE TOURNAI 建築学校(ベルギー)留学。75年、京都大学工学部建築系学科修士課程修了。81年、ゆう建築設計設立。著書に、「医療・介護・建築関係者のための高齢者の住まい事業企画の手引き」(学芸出版社)等
http://www.eusekai.co.jp/
E-mail:sunayama@eusekai.co.jp

高齢者住宅の事業性を高める「設計VE」

モノ



一体的な認識で工夫が求められる
高齢者住宅の「料理」「介護」「建築」

砂山憲一 株式会社ゆう建築設計代表取締役



写真1 洗面キッチン



写真2 木目の洗面キッチン



写真3 見守りを考慮したL型の食堂

高齢者の日常で介助が必要となる行為としては「排泄」「入浴」「食事」などが挙げられます。

「排泄」や「入浴」については、介助の仕方だけではなく、トイレの形態、浴槽の種類など建築側からかなり検討が進んでいます。ところが食事に関しては、建築からの工夫はあまりなされていないと言っています。

体の変化に対応できない「料理」と「食事」

住まいで営まれる行為で、「食事」は「料理」と一体となっています。ところが「料理」は、体が不自由になる高齢者にとって、最初に放棄する行為と言えます。一方、「食事」は高齢者にとって、日常生活のなかでも楽しみを伴う重要な行為であり、要介護度が高くなっても、続けられます。

一般住宅では「料理」と「食事」はそれぞれキッチンとダイニングで行われます。ワンルームマンションではキッチンとダイニングはありませんが、流しと食卓テーブルが置かれ、「料理」と「食事」に対応します。高齢者住宅でも、比較的元素な方を対象とした施設は当然

居室に流しと食卓テーブルが置かれます。ところが要介護度が高くなるにつれて、料理をする道具は不要のものとなってきます。この「料理」や「食事」の変化に対応できる有効な仕組みはありません。自分で食事をつくり食べることに、他人に食事の用意を頼み食べるこの間には大きな断絶があるだけです。食事に関しては「可変」という概念はありません。そこで高齢者住宅は、居室にキッチンを持ったタイプと、持たないタイプに大きく分かれてしまっています。

食堂での食事 個室での食事

「料理」を放棄した高齢者がそれぞれの居室で食事を取るとは、多大なサービスを必要とするため、必然的に共用の食堂で集まって食事することになります。それぞれの居室では、原則食事をしない生活スタイルが要介護度の高い高齢者住宅での特徴となります。

しかし、「料理」や居室内での「食事」を放棄した場合でも、おやつを食べたり紅茶を飲んだりといった飲食行為は行われています。居室内に炊事ができる簡易設備がある

ことは、実は捨てがたいことなのです。そこで私たちは、流し台がある居室と、全くない居室の中間の設備として、「洗面キッチン」をつくっています。

洗面キッチン

これはユニット型特養の設計のなかで生まれてきたアイデアです。ユニット型特養では、居室内で料理をすることはありません。したがって、当初は居室内に洗面台を設計したのですが、訪問された家族の方がお茶を沸かしたり、少し元気な方はご自分で湯呑を洗ったりできたほうが良いというご希望がありました。でもそのために、洗面台とミニキッチンを居室内に設置するのは、コスト的にもスペースからみても無駄が多くなります。その答えとして提案したのが「洗面キッチン」です。洗面台は必ず要りませんから、そこでキッチンの要素を加味できればよいのです。

この洗面キッチンはカタログには掲載されていませんが、最近では大手メーカーも製品化しています。写真1はタカラスタンダード製です。

かけ、見守りが必要

- ②直接的な食事介助が不要な方でも、嚥下、詰まりなどの事故への見守りが必要
- ③全介助でも、1人のスタッフが複数人に対する介助が可能
- ④食事準備や後片づけなども一体的に行える

このような食事介助をスムーズに行うための建築的検討も必要となります。

- ①各居室から食堂までの生活動線・介護動線の検討
- ②複数の全介助高齢者に食事介助がしやすいテーブル配置
- ③見守りがしやすい食堂配置

一方、入居者にとっては、食事は「自分の好きな時間に」「自分の好きな場所で」「自分の好きなものを」食べるのが理想です。介護が必要になればなるほど、この要求に添えるのが難しくなりますが、要介護度の高い特養でも「好きな時間に」を実現しているところも多く出てきています。

高齢者の食事は建築的には単独で対応できることは少ないのですが、料理・介護・建築が一体となつて、さらに工夫が重ねられていく分野です。

介助のしやすさが食堂の形態を決める

一方、集まって食事をする食堂

ステンレス製の「洗面キッチン」を使用して出てきた問題は、このシンクで洗面することに違和感を持つ方がおられたことです。高齢の世代では、昔は洗面台そのものがなく、流しで顔も洗っていたこともあり、抵抗はないということでしたが、若い世代ではこのステンレスシンクでは顔が洗いにくいという意見も出ました。

この欠点を解消するために、人造大理石を採用し、インテリア性を高めるためにカウンタートップを木目調とするものを特注でつくることもあります。

①食事介助は、重度要介護高齢者を対象とした全介助ではなく、軽度要介護高齢者であっても、声

では、介助のしやすさが一番の問題となります。ユニット型特養のように入居人数が少ない場合はあまり問題となりませんが、元氣な方が比較的多い高齢者住宅でも前記のような問題は顕在化しません。しかし、これから増加する要介護度の高くなった高齢者住宅においては、食堂における介助を具体的に考え、これに沿った建築設計を行わなければなりません。食堂におけるスタッフ配置や業務イメージの確定が重要となるのです。食事介助は入浴やトイレ介助と異なり、次のような特徴があります。