

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.eusekkei.co.jp/
E-mail:sunayama@eusekkei.co.jp

多様化する特養 建築から新たな可能性を探る

モノ



つくり方、運搬方法の多様化で暮らしを左右するキッチン設計

砂山憲一 株式会社ゆう建築設計代表取締役

今回は、特養で重要な役割を果たすキッチン、特に4種類の食事提供方法を検証報告します。

変化してきたユニット内キッチン

共同生活室で検討しなければいけないのは、キッチンをどのように位置づけるかということです。ユニット型特養がつけられ始めた頃は、このユニット内キッチンではできるだけ家庭の雰囲気に近い、「元気なお年寄りがお手伝いできるような」という前提で設計しました。

また、行政側の指導も病院で使われるような温冷配膳車は大型かつ危険であり、家庭的な雰囲気壊すという理由で、「ユニット内に入れてはいけない」というものまでありました。その後、食事のつくり方、運搬方法も選択肢が増え、その施設の考え方にあった方法を検討できるようになってい

食事提供方法の多様化

入居者への食事の提供は、一般的に施設全体を対象にした主厨房と、ユニット内のキッチンで作業



ユニットケアワゴン



リーバースーモポート

士の配置やユニット内キッチンの保健所許可の問題が生じます。

調理タイプの選択

これら4種類をユニット内での作業を多い順に並べると、「ユニット調理タイプ」「ホテルパンタイプ」「皿盛タイプ」「トレイメーカータイプ」となります。それぞれの調理タイプで、コストや雰囲気の違いがあるので、特養設計における大切な検討項目となります。

を分担して行われます。現在その方法は4種類に分かれます。

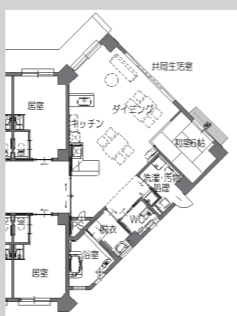
4種類のユニット食事提供方法

①皿盛タイプ

主厨房で個別の皿への盛り付けまで行い、ユニットケアワゴンでユニットまで運びます。ユニットケアワゴンは温める部分と冷やす部分に分かれ、温冷で運べるようになっていきます。ユニット内での盛り付けは行いません。御飯、味噌汁などはユニット内キッチンで準備される場合もあります。食器は下膳カートで主厨房へ運ばれ、洗浄保管されます。入居者の状況に応じて、個別の料理の提供が容易にできるのが特徴です。

②ホテルパンタイプ

主厨房よりホテルパンで調理済み食材をユニットに運び、ユニット内キッチンでお皿に盛りつけます。リーバースーモポート(温冷保管庫)で運ぶ場合が多いです。御飯、味噌汁などはユニット内キッチンで準備される場合が多く、食器は下膳カートで主厨房へ運ばれ、洗浄保管されます。ユニット内で盛り付けをするため、家庭に



ユニット内キッチンの例
入居者も食事準備に参加しやすいレイアウト



ユニット内キッチンの例
カウンターを広く取り配膳しやすくなっている



温冷配膳車

増える皿盛タイプの食事提供方法

この4種類の対応で最近増えてきているのが「皿盛タイプ」です。これは、主厨房でお皿までの配膳

近い雰囲気を出しやすいのが特徴です。個別食が増えると、スタッフの負担が増え対応が難しくなります。

③トレイメーカータイプ

主厨房でトレイに各人の食事がセットされ、温冷配膳車でユニットへ運ばれます。ユニット内ではトレイが配られるだけで、配膳作業は行われません。ユニット内のスタッフの作業が一番少ないタイプです。ユニット内で配膳作業が行われないため、家庭的な雰囲気は出しにくいとも言われます。治療食など個人別の食事の用意がしやすいタイプです。

④ユニット調理タイプ(委託タイプ、自営タイプ)

主厨房で下処理まで行い、ユニット内キッチンで加熱、配膳を行います。食器は主厨房で洗浄保管を行います。家庭と同じ食事準備風景となります。ユニットキッチンでの調理を委託する場合と、自営の場合があり、委託する場合は、他の3タイプに比べて委託費はおおよそ2割高くなります。自営の場合は、スタッフの負担が大きくなり多くの場合スタッフ人数の増加が必要とされます。また、栄養

を終えるので、ユニット内でのスタッフの間がかららないのと、特別食が増えても主厨房の栄養士の管理のもと、盛り付けまで行えるのが特徴です。主厨房で皿盛まで行つて、ユニット内で暖かい食事を提供できるようになった要因は、ユニットケアワゴンが開発されたことに加え、徐々に価格が下がってきたことなどです。それまでは、主厨房で皿盛ですると温冷配膳車に入れなければ運べなかったのですが、10人用のユニットケア施設専用が開発された製品のおかげでこの方式の採用が増加傾向にあります。

キッチンが食事提供方法に合わせて設計

ユニット内キッチンは当然のように、この食事提供方法を決めてからの設計となります。どの方法を採用しても、ユニット内キッチンには共同生活室の中心に位置することが多く、食事や日中過ごす場所の雰囲気をつくる大きな要素となっています。食事、おやつを提供するという機能だけでなく、いかに雰囲気をつくり出すかがキッチン設計において重要です。