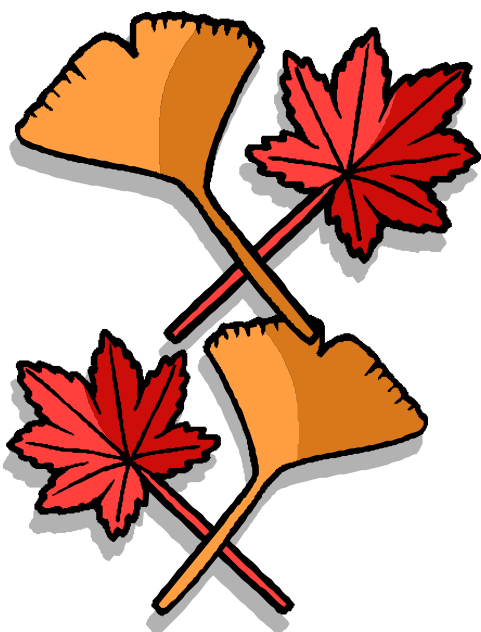


高齢者ヘルパー 就業事例集

Vol. 8



名古屋市高齢者就業支援センター

名古屋市昭和区御器所通3丁目12番地の1

TEL: 842-4691 FAX: 842-4894

ホームページ: <http://www.bes-c.com/>

力強くて、よく気がつく、安心感のある男性ヘルパー

たなか じゅんこう
田中 淳晃さん

所属 = 大栄総合管理株式会社 きららファミリーサポートサービス

主な仕事の内容 = 外出介助と室内の移動介助

ホームヘルパーをはじめた動機 = 100歳近い父親の面倒を奥様がみていたため、自分も介護に挑戦してみたいと思った。

ヘルパーを始めて5年

田中さんは、介護保険制度開始の年に、ホームヘルパー2級の資格を取得しました。その後、現在の事業所で、ホームヘルパーとして働いています。

口数の少ない田中さんですが、長く続けられる秘訣を聞くと、「特にないが、安全第一で利用者さんのペースに合わせて、そして、自分も無理のないように、ヘルパーの仕事をしています。」と、にこやかに答えてくれました。事業所の方に、無理のない働き方を理解し、協力していただくことも長続きのために欠かせない様子です。

時代を共有する利用者とヘルパーの相互理解

利用者の山田さんは、田中さんの働きぶりについて、「経験豊富で、気が付くし、いろんなことを知っている。そして、力がいい。だから安心できる。」と、田中さんのことを大変信頼しています。山田さんの奥様もお2人のこの様子を見て、安心して田中さんにお仕事を任せているそうです。

きららファミリーサポートサービスの企画で、万博や北海道旅行へ行ったりして、積極的に外出を楽しむ山田さん夫妻と、走ることが趣味で力強いヘルパーの田中さんとは、利用者とサービス提供者の関係ですが、年齢が近いことで経験や共有する文化が多く、お互いの立場や心情を尊重し合うことができている様子を感じられました。



左からヘルパーの田中さん、利用者の山田さん、山田さんの奥様（利用者宅にて）

社会に貢献できて、外に出ることができるだけでもありがたい

また、田中さんは「今までヘルパーの仕事で、辛いとか、大変だと思ったこともない。体が続くまではこの仕事をしたい。元気なうちは、家でテレビを見ているだけの生活は耐えられない。だから、社会に貢献できて、外に出ることができるだけでもありがたいと思っている。」と話します。

田中さんに今後の抱負を聞いてみると、「特に抱負というものはないが、ヘルパーの仕事は長く続けていきたい。少しでも社会参加できたらと思う。」と。

高齢者がやりがいをもって働き、メリハリのある生活を長く続けられるヘルパーが増えることを期待したいと、今回のインタビューで感じました。

謙虚な姿勢で仕事を学ぶヘルパー

たかの
高野 稔さん
みのる

所属 = 特定非営利活動法人 介護サービスさくら

主な仕事の内容 = 福祉用具のレンタル・販売、移送サービス

ホームヘルパーをはじめた動機 = 定年退職後、何かを始めたみたいと思った。現在の高齢社会は身に迫る思いがあり、興味があり、ホームヘルパーの勉強がしたいと応募した。

昨年7月にホームヘルパー2級の資格を取得した高野さんは、朝10時頃まで、移送サービスを行い、その後は、福祉用具のレンタル・販売の仕事をする毎日です。

高野さんは、ヘルパー2級を取得後、「福祉用具専門相談員」として、介護支援専門員や利用者さんの家族とも話し合いをしています。そして、利用者さんに合う福祉用具のコーディネートをするために、福祉用具を探したり、福祉用具の納入・引き上げをしたり、契約書の作成から解約の手続き等、仕事は多岐にわたります。

利用者さんのご自宅を訪問するときは、なるべく時間に余裕をもって、利用者さんやご家族の方とのコミュニケーションを大切にしよう心がけているそうです。

利用者さんのお宅を訪問し、レンタル商品の交換をする様子取材させていただきました。

利用者さんのご要望は、現在使用している車椅子より、軽量なものにして、介護しやすく、利用者さんも乗り心地の良いというものでした。利用者さんとは昨年ベッドのサイドレールのレンタルを始めたことがきっかけで、他の福祉用具のレンタルや購入にも高野さんが携わっています。

ご家族の方は、「高野さんは、心が優しいし、話をしやすい。人との接し方がうまく、相手の話を良く聞いてくれるので、大変信頼しています。」と、高野さんの人柄が気に入っている様子です。

それに対して、照れくさそうに高野さんは「僕もはじめの頃はわからないこともあったけれど、実際に介護をしているご家族の方のほうが、知識や技術をお持ちのことが多く、このように利用者さんやご家族の方と接する機会を通して、勉強させてもらっています。」と答えてくれました。このような謙虚さが、利用者さんや家族の方の心をひきつけ、いい仕事につながっているようです。

高野さんは、「今、力をいれている福祉用具のレンタル・販売をもっと拡大させたい。そのために、現在の利用者さんとの信頼関係はもちろん、介護支援専門員をはじめとする福祉に携わる人との信頼関係を大切にしていきたい。」と、今後の目標を話してくれました。



今回引き上げた車椅子を車に積み高野さん
体力も必要な仕事です

ヘルパー2級養成講習 講師の声

名古屋市高齢者就業支援センターのホームヘルパー2級養成講習では、規定の130時間以外に、独自に「調理実習」、「先輩ヘルパーから学ぶ」そして「就業面接会」を行っております。今回はそのうちの「調理実習」の講師に、調理実習でのアドバイスや受講生などについて率直な意見を聞かせていただきました。

今回インタビューさせていただいた講師と講習内容

講師：株式会社ダイエツケア
管理栄養士 竹内義政 先生
科目：調理実習
ヘルパーに必要な基本的な調理の仕方を学びます。



調理実習の様子

講師から受講生に伝えたいポイント

- 1 計量する訳
初めて調理する料理は、必ず計量して調理して、舌メーター(舌で味を確かめる)をきちんと憶えること。
- 2 バランスの良い調理に心がけること
 - ・高齢者に合うように食材の切り方の工夫
 - ・野菜は多めに(温野菜にすると摂取しやすい) + 主菜(肉または魚) + 汁物
- 3 見た目にも美しい食事に心がけること
盛り付けに工夫を。器の並べ方もルールにのっとり。

講師と受講生の様子(高齢者就業支援センターから見て)

講師の竹内先生は、上記のポイント以外にも、『「食」は「人を良くする事」であり、何も考えていないのは餌のようなもので、動物と同じです。ホームヘルパーは利用者さんに食事を提供することも多く、利用者の一番楽しみなものの一つでもある。』と毎回お話をされています。

厳しいけれど、辛口なユーモアが楽しい竹内先生ですが、受講生は先生のお話と調理方法を学ぼうと必死で、あっという間に調理実習の時間が過ぎていくようです。長年料理をやってきた人が、厳しく教えてもらえる調理実習をすることは滅多にありません。受講生の中には、長年主婦をやってきて、調理が自己流になっている事が多いようです。このような機会に先生にゲキをとばされながらも、基本に立ち返り、楽しく調理することで、ホームヘルパーとしての働くことを意識した調理(「実践的な調理」)をすることができたらと思います。