

1 工程@1円～知的障害者の労働現場

20： 食べる

千葉 晃央

割れない皿

「施設」が行う福祉サービスに対する古典的批判として、施設病(ホスピタリズム)がある。ホスピタリズム(Hospitalism)とは、乳幼児期に長期に親から離され、施設等に入所した場合に表れてくる情緒的な障害や身体的な発育の遅れなどである。同一人物との独占的愛着関係におけるコミュニケーションから精神的、言語的、情緒的、安全的に様々なものを獲得し成長することが疎外されることが要因とされる。その具体的な原因といわれるものの一つが施設での「食事」といわれてきた。

落としても割れることのないプラスチック等の食器を使い、テーブルにすでに配膳された食堂に行き、大勢で食べる。この典型的な福祉施設での光景。こうした日常では、家庭の環境での食事場面と比べると、失われているものが存在する。調理をしているときの匂いや音、視覚的風景、配膳の苦勞など、五感で得るものは限られてしまう。

皿の重さを感じ、割れないように力を加減するように気を付ける。どのようにして片付け、どのように食器を洗い、片付ける時にどういう手順でするとよいのか。画一

的な食器は、人を個人として扱わず、没個性化される。その人が使う箸、コップ、お茶碗など家庭に当たり前にあるものはなく、自分の居場所という証しにもならない。

そうした割れない食器は使わない、自分で食事を盛りつける、自分専用のお箸を用意する、食事に希望のメニューを取り入れる等、福祉の施設では様々な工夫をしてきた。

好き嫌いをどう扱うか？

メニューといえば、よくある初歩的な迷いがある。利用者が食材、メニューを食べないという時に「好き嫌いをしない！」と伝えるのか、「好き嫌いぐらい誰でもあるから、ある程度はいいんじゃない」とするのがいいのかである。これは対象とする方の年齢も重要なポイントであろう。大人が対象であれば、後者がベースだろうし、児童期ならば前者の対応も織り交ぜながら(もう少しソフトにね)になることが多いだろう。そして更に、「苦手なだけ」とか、「アレルギー反応があるために摂取しない」ということもある。そういった複雑な情報をどう扱うのか、どう接するののかは慎重で丁

寧な対応が求められる（もちろんアレルギー反応がある食材は取り除きます）。

具体的なこととして、苦手で食べられないメニューに代替えのメニューの準備をするか否か…？そんなことも些細ではあるが、毎食注意を払って日々を過ごしている。

それには、これまでの試行錯誤とご本人（時には家族）とのやり取りの経過があって、初めて一定の対応を導くことができる。また、辿り着いた結果が、人それぞれ微妙に異なることもある。「こっちの人はこう」で、「あっちの人はこう」（笑）とか、この一人ひとりの違いが大きくなると、施設という集団生活のなかで他の利用者の眼もあるので、そのバランス感覚も施設には求められる。

より利用者の満足度や趣向に沿ったものにしようと2つのメニューから選択する方式も、よく推奨され、現在も実際にしている施設にも出会う。調理の方は、メニューを2種類準備し、食数も配慮して考えなくてはならず、コストも手間もかかってしまう側面はあるだろう。それでもなお利用者の食事に関する喜びを大切にするために採用しているのである。

おいしさをあきらめない！

あらかじめ配膳されたものは当たり前だが冷たくなる。麺類はのびる。そのため、温かいものが食べられるようおかずを盛り付けた皿にラップをしてくださったり、その場でお鍋からお皿によそってくれたりすることで、温かいままに食べられるように配慮されることもある。そうすることで麺

類なども含めて、随分おいしくいただくことが多い。

食事でも口腔内の状況、身体状況等によって、細かく刻むことにも、対応している。先日伺った施設では刻んだもの（刻み食といいます）はどうしてもペースト状になってしまい、何を食べているかわからなくなるので、刻んだものを再度緩やかに固形化する技術を開発し、多くの利用者に喜ばれていた。しかし、今度はしっかり噛んで食べられるような状態に体が回復しても、緩やかな固形化の食事を希望して困惑することもあるというお話も伺った。食事は嚥下や歯など口腔内の状況の変化など、様々な条件に左右されている。



食事場面を「売る」

ここ数年、私のまわりでは自分の事業所・施設で調理員を雇い、自前で食事を提供しているところは減っている。食中毒などのリスクを手放したい施設は業者に外部委託をする道を選ぶようになった。新規の事業所では一般の配達弁当業者にしてもらっているところも多い。

以前、「自前」でしていたところは調理場、調理器具、食器等もそろっているため調理の場は提供して、外部の給食業者に入ってもらうかたちでしている。

「自前」の時代は、これまで述べたように経過を共にした直接雇用の調理スタッフと一緒に福祉的視点も共有してきた。自前であるので調理員の交代も少なく、そうして協力して取り組んできたからこそ、できたことがあった。そのあたりが外部に委託することで一気に失われる危険にも直面している。

ある日突然、食器がプラスチック製になったり（陶器等は調理の方にとって洗うのが重い!）、利用者さんが「かわいそう」という観点で制限している限度を超えて提供したり、利用者の調理スタッフへの態度が丁寧かどうか?だったり、それらの結果として、調理員がその利用者さんを気に入る、気に入らないで調理員が利用者個々に接していたり…。なかなか施設としてコントロールが難しい局面もある。「リスクも手放した」と同時に、大事なことも手放していた! となりかねない危機である。

どう食べるのか?

そもそも利用者数十人が一緒に、みんなで食べる必要があるのか?というところもある。みんなで食べるとそこでのトラブルも起こりうる。時間帯をずらしたり、部屋を分けていたりして食べていることも多い。そもそも、みんなで一斉に食べることも誰の満足か?という問いもある。同じところで働く友を「同じ釜の飯を食う」といわ表現で長く言われても来たが一般社会ですらそういう雰囲気ではない。「一緒に飲みにもいかない」といわれて久しいのが昨今の仕事上の付き合いである。

スイスなどの福祉施設の状況を聴くと、昼食時職員は職員だけで食べている話をよく聞く。スタッフは外に食べに行くこともあるし、一旦家に帰って食べてくるという話しはよく聞こえて来る。私がみてきた日本の施設での食事の風景も、そういった世界の中で様々なやり方がある中での一端であることを踏まえなくてはならない。さまざまな可能性を自由に考えておく必要も一方でなければ「食事」という楽しみが失われかねないと感じている。(写真:橋本総子)

BACK ISSUES

- 通勤 19 2014年12月
- クスリの作用、人の作用 18 2014年9月
- 倫理観でかたづけられる暴力 17 2014年6月
- 触れる 16 2014年3月
- 対談企画「教育と福祉の連携を模索する」2014年3月
- 情報の格差 15 2013年12月
- 20年前のノートから 14 2013年9月
- そうじのねらい 13 2013年6月
- 個別化の暗部 12 2013年3月
- グループワークの視点 11 2012年12月
- 実習生がやってきた! 10 2012年9月
- 月曜日のせいやな 9 2012年6月
- 所得を決める福祉職? 8 2012年3月
- 世界とつながる社会福祉現場 7 2011年12月
- この現場へのたどり着き方 6 2011年9月
- 障害を持つ友達と過ごすとは? 巻末座談会
2011年9月
- 旅行がない! 5 2011年6月
- 職員の脳内回路 4 2011年3月
- たかがガムテープ、されどガムテープ 3
2010年12月
- 利用者が仕事上の戦友 2 2010年9月
- 障害者自立支援法で不景気に!? 1 2010年6月