

# ナイスケアだより

第113号

令和3年10月発行

コロナウイルス第5波がようやく収まってきましたが、今回は在宅で生活する場にも大きな影響がありました。

家族が外部から感染し、利用者も同様に感染してしまうなどのケースがありました。ケアマネジャーの団体の話し合いの場でもそのような声が聞かれ、ホームヘルパーやデイサービスの事業所が対応できなく、ケアプランの維持ができなかったなどの話もありました。

新宿区でも医療や介護関係者、行政などの協力体制で第6波に向けての会議や準備が進められています。その中の課題の一つとして、在宅の方が感染し自宅で療養した際に治療が最優先とはなりませんが、生活を継続する上で食事、排泄、整容などの支援も重要となります。生活支援が家族で賄える場合は良いですが、認知症の方や老々介護、一人暮らしなど難しい場合は介護、生活の支援が必要となります。介護サービスは人手不足の中、感染予防に対する知識は医療職より乏しく、感染予防の道具も充実していない現状があります。さらに医療系サービスには陽性者、濃厚接触者に対応した際のプラスアルファの報酬や準備する道具を含めインセンティブがありますが介護系サービスには、ほとんどない状況です。

当社としては感染予防対策を継続し、陽性者や濃厚接触者が出た場合でもサービスに支障がないように対応を検討しています。実際の現場で対応をする介護職員に対して何らかのインセンティブがあるように行政としても検討をお願いしたいところです。第6波がこの冬に来て、介護サービスが支障なく継続し提供できるよう気を引き締めて対応をしていきたいです。



有限会社ナイスケア 代表取締役 塩川 隆史

## ～秋刀魚～

秋と言えば、『味覚の秋』や『馬肥ゆる秋』などと言われるほど美味しい食べ物が数々あります。私は毎年この時期になるとサンマを食べます。サンマの内臓が大好きです。

サンマは内臓も美味しく食べられる事で有名ですが、なぜサンマの内臓が美味しく食べられるのかと言うと、サンマには胃が無いからなのです。魚には『無胃魚』と呼ばれる胃を持たない種類の魚がいます。イワシ・鮎・ワカサギなどです。

胃が無いため、消化から排泄するまでの時間は数十分だそうです。サンマ漁が行われるのは夜間。基本的にサンマは日中にプランクトンなどのエサを食べ、夜間はエサを食べないので、私達が食べるサンマの内臓は空っぽなのです。だから内臓が美味しいのです。

ここ数年サンマの漁獲量が減っています。様々な要因がありますが、一つに温暖化があげられます。最近ではサンマが『庶民な魚』から『高級魚』になりつつあります。

是非旬の秋の味覚を味わってみてはいかがでしょうか。

木島 英子