



料理教室に行く感覚で 機能訓練もできるデイサービス

料理をレクリエーションに揃えるデイサービスはみられるが、料理教室へ行く感覚で参加し、調理作業が機能訓練として生まれ、ホテル出身シェフのメニューを楽しめる……。そんな珍しいサービスを提供するのが「なないろクッキングスタジオ」(株式会社 SOYOKAZE)。3店舗の1つ、自由が丘での様子を紹介する。

取材・文 白取 芳樹

しらとり・よしき 編集者として各種出版物の制作、ライターとして食支援を中心に介護関連の取材・執筆に従事。

キラキラした雰囲気楽しく。 なないろクッキングスタジオ

照明やオープン、ボウルやフライ返しなどの調理器具には、赤、オレンジ、黄色の暖色系や、黄緑などのビタミンカラーが使われ、部屋の中央には調理台がU字状に配置されている。デイサービスというよりも、きれいな料理教室といった雰囲気があふれる。「家とは違う、テーマパークのようなキラキラした雰囲気

気のなかで楽しく過ごしてもらえればと考えてこうしています」、と施設を運営する(株)SOYOKAZE事業統括部長の神永美佐子さんはいう。

朝9:15分頃から利用者がしだいに来所してくる。バイタルサインのチェック後はテーブルを囲んでのおしゃべりタイム。「この時間が大切」と神永さん。言葉を発することで唾液が出て嚥下にもよいですし、作業や食事への気持ちの準備になります」。

そして作業開始。さばのカレー、ミートソースパスタとスープ、ガーリックライスと海藻サラダ、デザート、パンといった具合に、おおよそメニューごとにグループに分かれての作業。「料理がスムーズにできる方、メインを担当して完成させられる方、切る作業や盛り付けに比重を置いた方、ご利用者同士の相性、前回した作業との兼ね合いなどを踏まえて班は決めます」と調理師で専属シェフの山本奈々さんは話す。椅子に座ってや、車椅子での作業もOK。

認知症だが手続き記憶^{*1}で調理の動作は覚えているという女性の利用者が多いが、タマネギやニンジンのみじん切り、ズッキーニの角切りなど食材を

手際よく切っていく。パスタのミートソースを作っている班で「ローリエが入っていますね」と話しかけると、「後で取るのよ」。カレー作りの班で「おいそうですね」には、「味見してみます?」と小皿に入れて渡してくれた。別の班で角切りの野菜数種を炒めている男性に「何を作っているんですか?」と聞くと、「なんだっけ?」。男性がスタッフに聞くと、ガーリックライスの具だった。パン作り班では、片麻痺のある利用者が座りながら左手でパン生地を伸ばしたり丸めたり。

「水飲みませんか?」。利用者の女性がカップに入った水を渡してくれた。「料理中に水分を摂るのも忘れる方がいるので、飲むようお勧めしているんです」(神永さん)。

最初はスタッフが作業の説明をするが「作業はすべて利用者」(神永さん)。盛り付けもスタッフの説明後、利用者がすべてこなしていく。

そして、テーブルを囲みみんなで食事を楽しみ、それから片づけ。同デイは午前と午後の2回転制で、午前はその場で食べ、午後は作ったものを夕食用に持ち帰るスタイル。メニューは同じ

お話を聞いた人



神永美佐子さん

株式会社SOYOKAZE事業統括部長。出版社、介護ベンチャー企業、外食産業などを経て、2014年にユニマツグループ入社(現職)。「なないろクッキングスタジオ」に企画立案、プランニング、運営など立ち上げから携わる。



山本奈々さん

調理師、介護福祉士。「なないろクッキングスタジオ自由が丘」の専属シェフ。外資系ホテルのレストランに7年ほど勤め、和洋中と幅広いジャンルの調理に従事。その経験を活かして2018年より現職。