

平成26年度三原市県立広島大学研究開発助成事業  
研究開発課題報告会

三原市の有機活用の食材による  
在宅治療食配食サービス  
システムの定着化と評価

2015年11月6日(金)  
県立広島大学  
保健福祉学部看護学科  
准教授 水馬 朋子

# 1 平成26年度 研究課題

「三原市の有機活用の食材による在宅治療  
食配食サービスシステムの定着化と評価」

**地域の健康づくり**

★腎疾患患者を対象とした配食サービス

★三原市の有機活用の食材を活用

**農業の活性化**

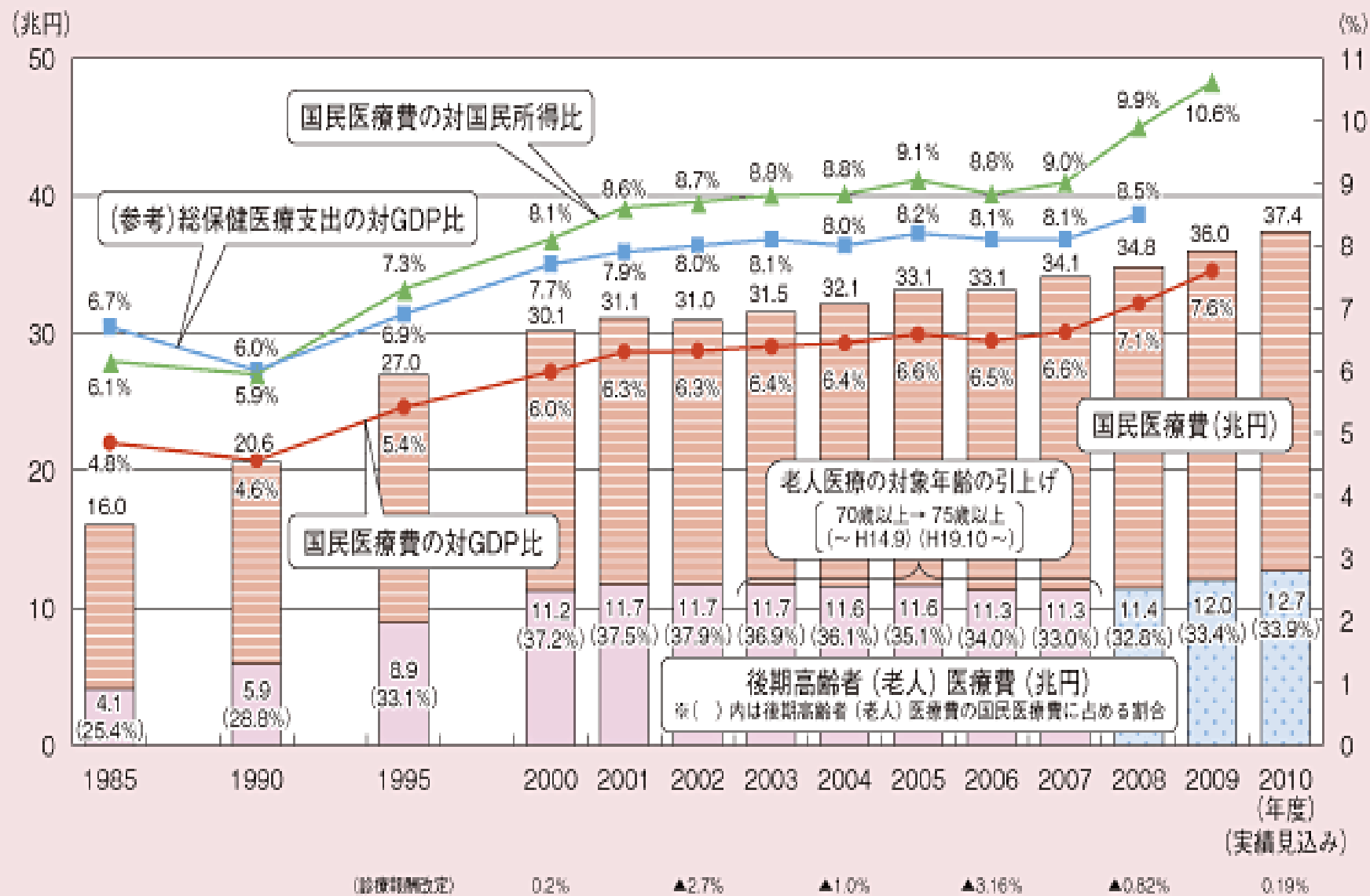
**起業の推進**

**障害者雇用の推進**

## 2 研究課題の背景

- 団塊の世代が75歳以上となる**2025年**へ向けて、高齢者が尊厳を持ちながら、重度な要介護状態となっても、**住み慣れた地域**で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、国は、**住まい、医療、介護、予防、生活支援**が、日常生活の場で一体的に提供できる地域での体制(**地域包括ケアシステム**)づくりを推進している。

図1 医療費の動向



出典: 平成24年版 高齢社会白書, 内閣府

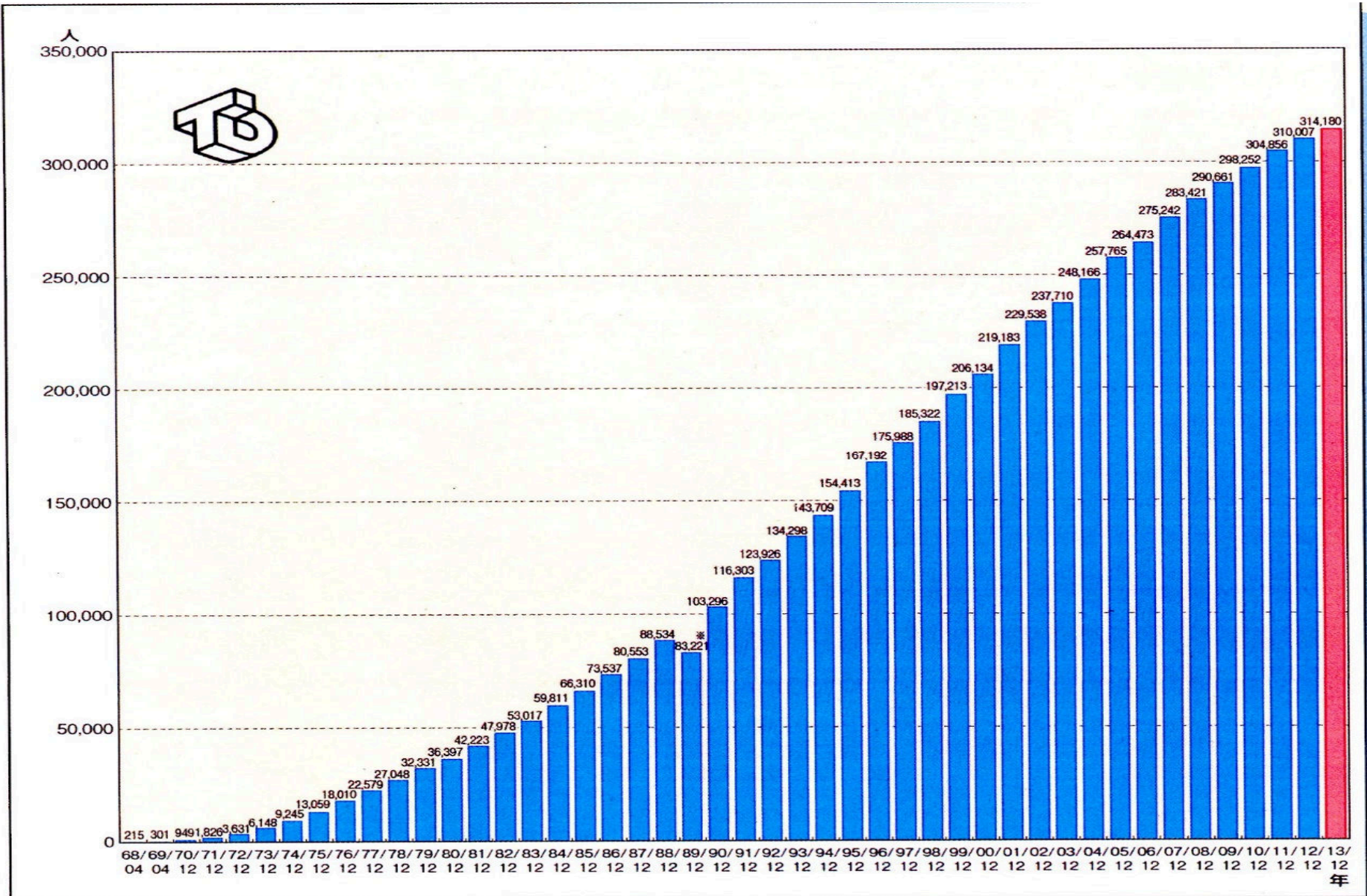


図2 慢性透析患者数の推移

出典：日本透析医学会HP

# 我が国の主要な死因（平成24年）

順位	死因（上位10疾患）	死亡率（人口10万対）
1位	悪性新生物	286.4
2位	心疾患	157.7
3位	肺炎	98.3
4位	脳血管疾患	96.5
5位	老衰	48.2
6位	不慮の事故	32.4
7位	自殺	21.0
<u>8位</u>	<u>腎不全</u>	<u>19.9</u>
9位	慢性閉塞性肺疾患	13.0
10位	肝疾患	12.7

## 平成25年死因別死亡者数(保健所・市町別・保健医療圏)

	全国	広島県	三原市
総数(人)	1, 268, 432 (100. 0)	29, 561 (100. 0)	1, 219 (100. 0)
①悪性新生物	364724 (28. 8%)	8, 166 (27. 6%)	331 (27. 2%)
②心疾患 ※高血圧性除く	196, 721 (15. 5%)	4, 925 (16. 7%)	202 (16. 6%)
③肺炎	122, 880 (9. 7%)	2, 950 (10. 0%)	131 (10. 7%)
④脳血管疾患	118, 286 (9. 3%)	2, 624 (8. 9%)	127 (10. 4%)
腎不全	25, 074 (2. 0%)	615 (2. 1%)	33 (2. 7%)

## 2 研究課題の背景 -2

- 三原市では、すでに民間事業所に委託した高齢者を対象とした配食サービスを実施している。一方、専門的知識が必要な治療食は対象としていない。地域では、治療食の配食サービスも必要とされている。
- 農業振興の視点から、付加価値の高い有機活用の食材を用いた配食サービスを提供することが求められる。

⇒平成25年度の試行による高い地域ニーズ



### 3 研究目的

- 三原市の有機活用の食材を利用した、在宅療養者治療食の配食サービスシステムの構築及び評価を行い、配食サービスシステムの定着化を図る。

# 4 研究の方法

## (1) 研究対象者

三原市内在住の腎臓病療養者 約30名  
(医師会協力の下, 対象者の拡大)

## (2) 研究方法

利用者実態調査: 自記式調査票

配食サービスの効果研究: 半構成的面接法

臨床における研究: 臨床データの分析

### (3) 内容

- ① 三原市内広域における腎臓病療養者の実態把握
- ② 三原市の有機活用の食材を利用した、在宅療養者の治療食の配食サービスの試行：対象拡大後の評価⇒医療費削減
- ③ 三原市の有機食材を活用した、在宅療養者の治療食の配食サービスシステムの定着化の検討

# 研究における在宅配食サービスシステム

主治医から紹介

概要説明

事前訪問

説明内容：  
研究参加の説明  
届け日  
弁当の種類 等

お弁当の  
お届け開始

安否確認

配食員が  
栄養士・調理師の真心の  
こもった弁当を届ける。  
利用者様の笑顔を確認して、弁当  
を渡す。

配達

献立

栄養士が  
利用者様の健康を考え、  
旬の食材・調理法に気を配った  
献立とする。

調理

調理師が  
食材の柔らかさ・色彩に  
配慮して調理・盛付し、  
美味しいお弁当に仕上げる。

関係者検討会

事業の評価・見直し

管理栄養士・保健師  
訪問指導

生活実態の応じた食事指導

### (3) 倫理的配慮

- 研究の目的や方法については事前に口頭で説明し、協力の得られた者のみを対象とする。
- 研究結果の表示において、得られた情報についてプライバシーは厳守し、集計において個人が特定できないように配慮すること、得られた情報は本研究以外では使用しないこと、さらに研究承諾後もいつでも研究への協力を断ることができることを書面で説明し、調査協力の同意を得る。

# 5 結果

## (1)配食弁当



## (2) 臨床データ

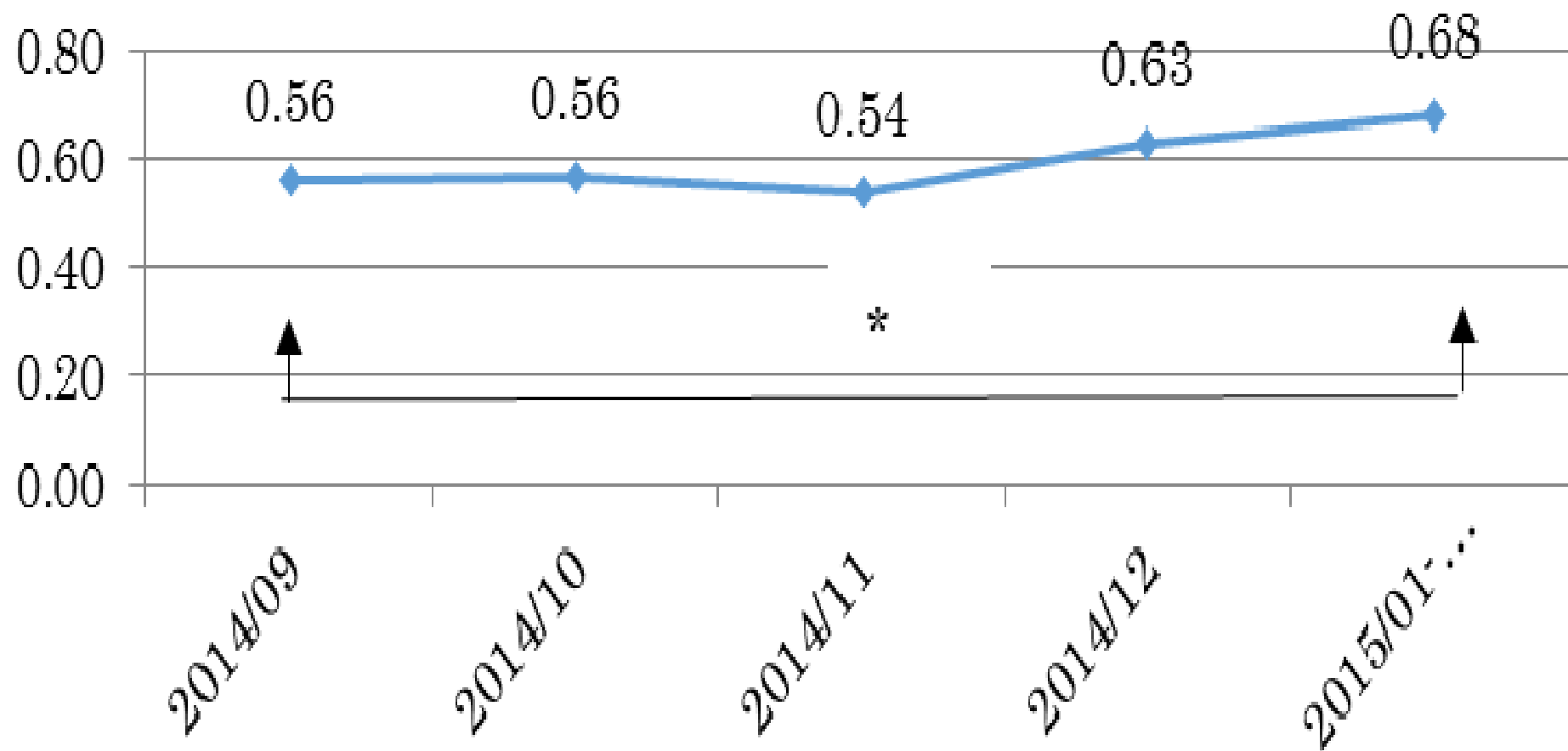
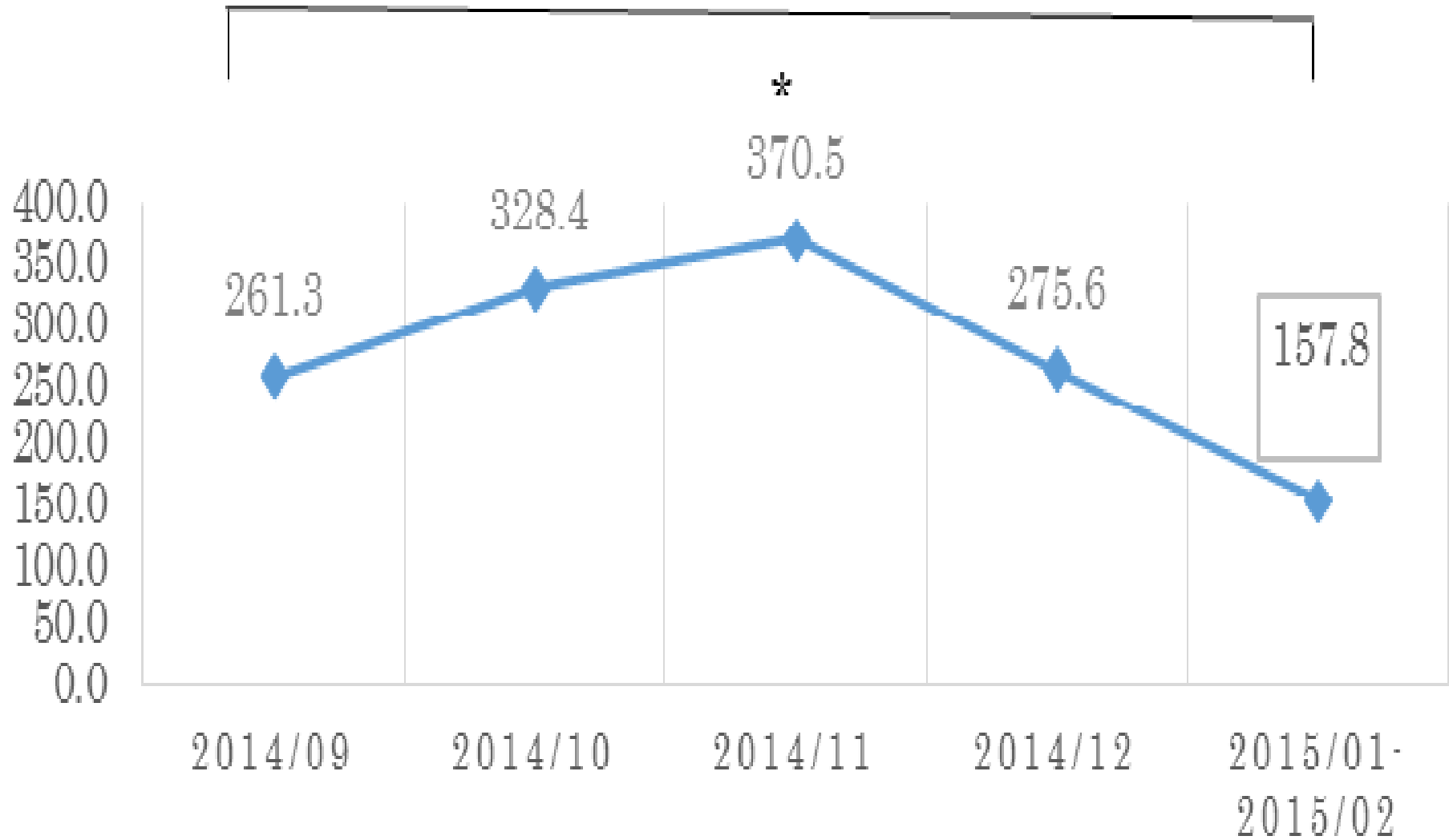


図1 1/クレアチニン ( n = 25 )

# 尿蛋白/口(平均值)变化 2014-2015

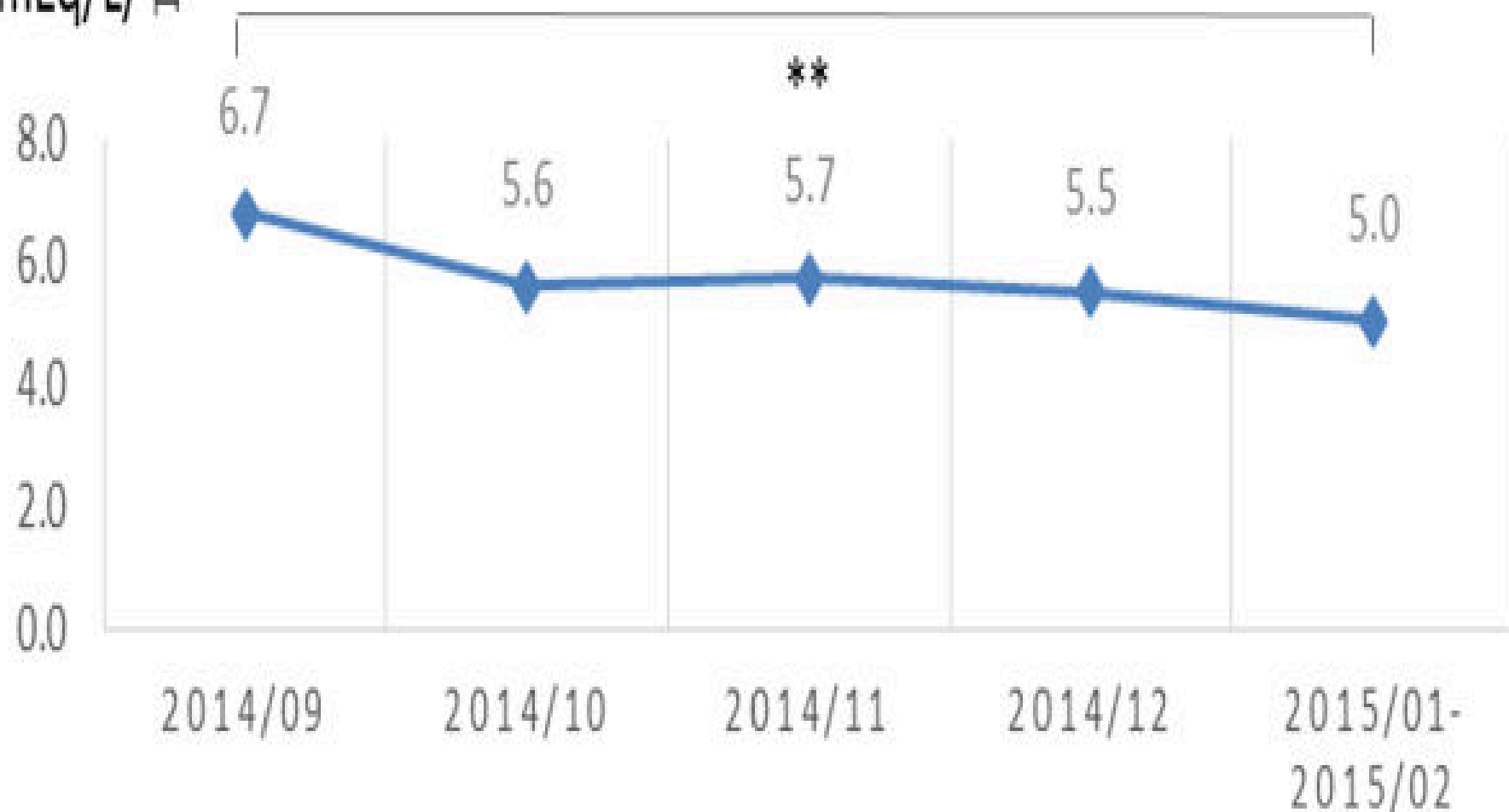
g/日





# カリウム/日(平均値)変化 2014-2015

mEq/L/日



## 6 成果

- 病院と在宅分野が連携し、在宅療養者の治療食の継続的支援体制の多様化
- 有機活用農法の推進
- 有機活用の農家と配食サービス事業との多角的連携
- 配食サービス事業所の起業
- 障害者雇用の場の確保と推進
- 農業＝医療＝サービス事業との協働
- 市役所の健診内容の向上への波及

## 7 成果の事業化への提案

- 有機活用農家の育成と多角的経営の提案
- 在宅におけるの配食サービス事業の起業

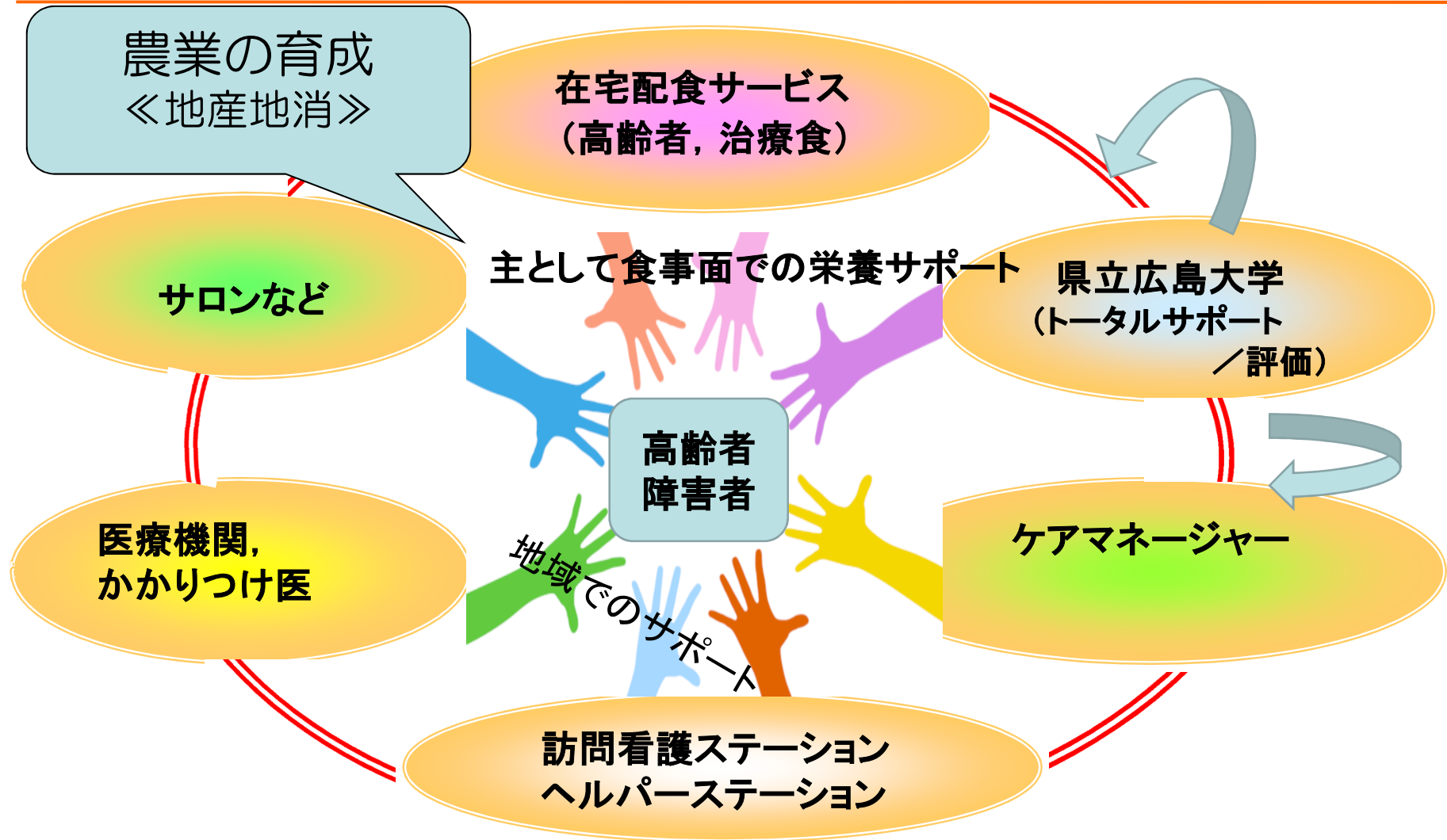
# NPO法人ちゃんくすの起業と 地域活動



障害者就労移行支援事業所  
**「本町ごはん はらのすけ」**



～住み慣れた地域で、在宅で、最後まで美味しい食事を楽しもう～



在宅配食サービスを中心に、地域全体で高齢者・障害者をサポートする  
ヘルスケアサービスの創出を目指す

# 2025年の地域包括ケアシステムの姿

