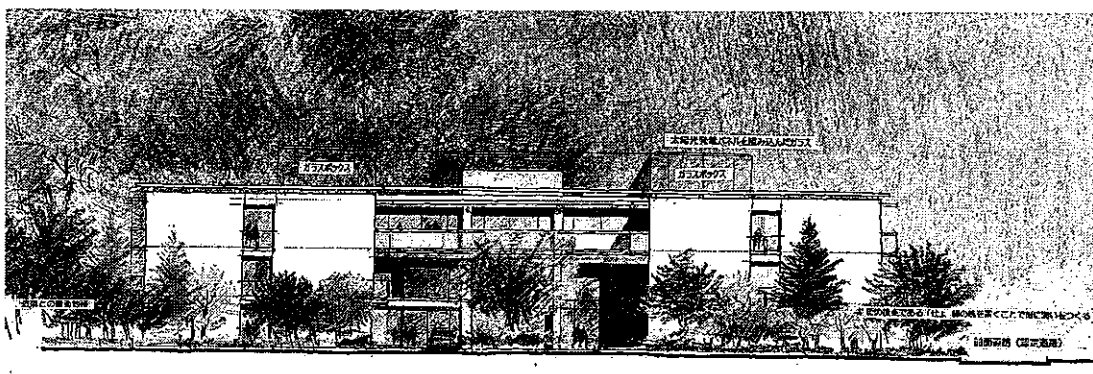


医療・介護・住まい・食が連携

コスト削減・マンパワー不足の解消など 将来見据え多彩なアイデア

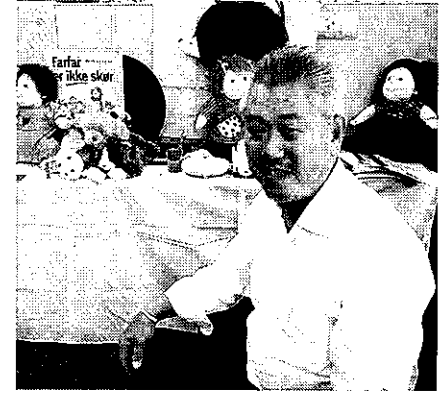
タムラプランニング・アライアンス

高齢者住宅に関するコンサルティングを手掛けるタムラプランニング&オペレーティング（東京都千代田区、田村明孝社長）は「高齢者施設・住宅ビジネスEXPO」に「タムラプランニング・アライアンス」と共同出展し、「2025年のあるべき高齢者住宅の姿」をコンセプトとする「スマートエルトリアーリング」モデル（写真）を提案する。テーマに、①介護従事者のマンパワー不足の解消②運営事業者のコスト削減③居住者の自己選択の自由を掲げ、従来にないアイデアを盛り込んだ。パネルなどの展示を通じて世に問うとともに早期の具現化を目指す。



「2025年のあるべき高齢者住宅の姿」を提案

「タムラプランニング」ア事業に取組むグループを上げられた。コンサルティングだけでなく、計画の立案・設計・施工・運営、リニューアルに至る一連の業務を連携して行うことが目的。アライアンスメンバーは現在、シニア業界に強みを持つ企業や医療法人など43事業者が名を連ねている。今回の展示は、13年4月にアライアンスメンバー32事業者で立ち上げた『スマートエルトリアーリング』プロジェクトによるもの。プロジェクトメンバーは、①食事②入浴③介護サポート④健康増進・維持⑤ハード環境づくり⑥エネルギーのターミナル期に入ったとき7つの分科会に分かれて1年にわたって議論し、住まいづくりの方針や設計プランをまとめた。



田村社長。背後にあるのはスウェーデンの企業がデザインした認知症高齢者向けの人形など

田村明孝社長に聞く

「スマートエルトリアーリング」プロジェクトを立ち上げた背景は、「当社では16年前から北欧のスウェーデンとデンマークの各都市の高齢者住宅を視察するツアーを実施し、既に34回を数える。両国とも税金で高齢者福祉を提供しているが、2050年には、勤労世代所得の100%を

集めるカフエレストランや入居者が自炊するため、食材を販売する売店を設けた。田村社長は「地域の農作物などを取り入れて地産地消を進め、地域との融合を図っていきたい」と話す。また、地下にはワインセラーや思いつきの品物の保管場所なども用意した。

「2025年モデル」は、地下1階・地上3階建て、総戸数70戸で、東京都大田区に建設することを想定している。入居者は、要支援または自立に近い80歳前後。生活

者住宅を視察するツアーを実施し、既に34回を数える。両国とも税金で高齢者福祉を提供しているが、2050年には、勤労世代所得の100%を

入居者の自己選択については、「いつでもどこでも、だれとでも」をキリ、さらに認知症ケアが

「団塊世代が75歳になる2025年に向けて高齢者住宅は大きな転換を迫られる。従来の高齢者住宅と異なる団塊世代の嗜好とは何か▽マンパワー不

税で徴収しないと破たんするとの推計があり、高齢者住宅のコストを抑えるためのシステムやハイテクの導入などが盛んに議論されている。日本も同様な状況にあるが、危

足を補完する方法▽コスト削減を視座に議論を重ねた。国交省や厚労省が定める地域包括ケアシステムの導入がポイントになりえるか。

在宅介護の地域依存に限界

「議論のテーマは、高齢者住宅の資源を地域で活用すべきと考えた。従来の有老人ホームは閉鎖的で、入居者のためのサービスが主だったが、これからは地域に開かれるべきだろう。結果的に拠

北欧に比べて乏しい危機感

「それを明確に目指した提案ではないが、高齢者が多い一方、一人で生活して夜間にトイレにいったり、転倒して骨折して住めなくなったり、家族が介護のために仕事を辞めたり、マイ

「医療機関によるサ高住を増えているが課題は、病院から退院を促された末期がん患者の受け皿としてや透析患者向けサ高住が既にあり、こうした取組みは賛成だ。ただし、病室の延長線上と捉え、人の暮らしや住まいという発想が切り離されていく傾向があり、そこが課題だろう。サ高住の原点は住宅であり、メリットは暮らしの場であること。それを踏まえて、医療と介護、住宅事業者が垣根なく議論できる風通しのない関係を構築し、住まいで看取りをできるまでのサービスを連携して提供することが理想だ」と熊谷氏は「現在、高齢者向けの食事は在宅配食が主流になりつつあるが、利用者が点在しているため非効率な面がある」と指摘する。その点で「Cooking Labo」はコスト面の課題解消に挑戦した提案であり、政府が進める地域包括ケアシステムやコンパクトシティ構想にも活用されるだけに限界が

未来型食のステージ “Cooking Labo”で 自由喫食を提案

LEOC



熊谷淳氏

タムラプランニング・アライアンスの食事分科会のリーダー企業、LEOC（東京都千代田区）は、まったく新しい食の

提案「未来型食のステージCooking Labo」は、介護食や嚥下食に対応した厨房と食卓、カフェ、ショーケースを展示パネルを設置した高齢者住宅内のスペース。同社の熊谷淳・上席執行役員は、「コンビニ惣菜店、飲食店など、街の中で食を担っている機能を凝縮し、高齢者住宅の中心に集めたイメージ」と説明し、「地域コミュニティに転換することで、団塊世代のニーズに答える。エトとして運営できれば」



あるべき高齢者食とはイメージ

「Cooking Labo」は、介護食や嚥下食に対応した厨房と食卓、カフェ、ショーケースを展示パネルを設置した高齢者住宅内のスペース。同社の熊谷淳・上席執行役員は、「コンビニ惣菜店、飲食店など、街の中で食を担っている機能を凝縮し、高齢者住宅の中心に集めたイメージ」と説明し、「地域コミュニティに転換することで、団塊世代のニーズに答える。エトとして運営できれば」

「Cooking Labo」は、介護食や嚥下食に対応した厨房と食卓、カフェ、ショーケースを展示パネルを設置した高齢者住宅内のスペース。同社の熊谷淳・上席執行役員は、「コンビニ惣菜店、飲食店など、街の中で食を担っている機能を凝縮し、高齢者住宅の中心に集めたイメージ」と説明し、「地域コミュニティに転換することで、団塊世代のニーズに答える。エトとして運営できれば」

「在宅介護の地域依存に限界」という課題を指摘する。熊谷氏は「現在、高齢者向けの食事は在宅配食が主流になりつつあるが、利用者が点在しているため非効率な面がある」と指摘する。その点で「Cooking Labo」はコスト面の課題解消に挑戦した提案であり、政府が進める地域包括ケアシステムやコンパクトシティ構想にも活用されるだけに限界が

「在宅介護の地域依存に限界」という課題を指摘する。熊谷氏は「現在、高齢者向けの食事は在宅配食が主流になりつつあるが、利用者が点在しているため非効率な面がある」と指摘する。その点で「Cooking Labo」はコスト面の課題解消に挑戦した提案であり、政府が進める地域包括ケアシステムやコンパクトシティ構想にも活用されるだけに限界が

「在宅介護の地域依存に限界」という課題を指摘する。熊谷氏は「現在、高齢者向けの食事は在宅配食が主流になりつつあるが、利用者が点在しているため非効率な面がある」と指摘する。その点で「Cooking Labo」はコスト面の課題解消に挑戦した提案であり、政府が進める地域包括ケアシステムやコンパクトシティ構想にも活用されるだけに限界が

「Cooking Labo」は、介護食や嚥下食に対応した厨房と食卓、カフェ、ショーケースを展示パネルを設置した高齢者住宅内のスペース。同社の熊谷淳・上席執行役員は、「コンビニ惣菜店、飲食店など、街の中で食を担っている機能を凝縮し、高齢者住宅の中心に集めたイメージ」と説明し、「地域コミュニティに転換することで、団塊世代のニーズに答える。エトとして運営できれば」