



【ご参考情報：次期報酬改定の動向について】

★ 財政健全化の美名の下、財務省サイドからの強いプレッシャーもあって、今回の介護報酬改定は、マイナス改定間違いなしと、多くの識者が予想する中、いざ、蓋を開けてみると、プラス0.54%と、実に六年ぶりのプラス改定となりました。一旦、胸をなでおろす向きも、あるやもしれません。しかしながら、多くの方がご認識のとおり、今なお最強官庁と呼ばれる財務省サイドが、このまま引き下がることはない、と考えた方がよさそうです。以下の事情から、次期改定は、マイナス改定に十分なり得ます。この点を念頭に、今回のプラス改定は、いわばモラトリアムと認識して、この三年間で、次期改定に備える足腰を鍛えるという意味において、本当に大事な三年間となります。

- ① 結果的には、さらなるマイナス改定はサービスの質の低下をもたらす等の、介護事業者側の切なる声と総選挙における「介護離職ゼロ」の公約が、財務省サイドの要求を一旦は後退させた体裁にはなっています。
- ② しかしながら、財政制度等審議会が当時、強固に主張していた、「介護人材の処遇改善に満年度には給付費プラス約1,100億円程度が、先行して充当されており、この先行実施分を勘案して報酬改定を検討すべき」という主張を、完全撤回した、という訳でもございません。先に厚く支払った分を、回収するという考え方が残っていると思われます。
- ③ さらに、今回の「結果的」プラス改定は、医療介護同時改定がもたらしたものともいえます。つまり、同時改定であることで、薬価調整によって、社会保障費の伸びを5,000億円程度に抑制できた結果とも言われています。医療側へのシワ寄せで、介護側が、負担を免れた、という見方もあるのです。次回は、W改定ではありませんので、このような調整は行われないと考えた方がよさそうです。

★ 上記のような観点からマイナスの方向で既に議論は始まっているとも見られます。この国の財政健全化施策の在り方を検討する機関として、財政制度等審議会の中の、財政制度分科会というのがありますが、その会において、4月11、25日には、社会保障費抑制のための改革案が早速に上程されているのです。その方向性としては、以下の三点であり、この視点をもとに8つの施策が提案されています。

- ① 制度の持続可能性を踏まえた保険給付範囲としていくか(共助の対象は何か)
- ② 必要な保険給付をできるだけ効率的に提供する(公定価格と提供体制)
- ③ 高齢化や人口減少の中でも持続可能な制度としていく(給付と負担のバランス)

すなわち8つの施策とは、

- ① 居宅介護支援に利用者負担を設ける。
- ② 要介護1・2の軽度者への生活支援サービスについても地域支援事業に移行させる。
- ③ 老人保健施設、介護療養病床、介護医療院の多床室の室料相当額の基本サービス額からの除外。
- ④ 自立支援・重度化防止等に資する施策を評価し、保険者機能強化のためにインセンティブを活用する。
- ⑤ 保険者によるケアプランチェックと利用者の状態像に応じたサービス内容・利用回数の標準化。
- ⑥ 在宅サービスの総量規制・公募制などにより自治体がコントロールする仕組みの導入。
- ⑦ 介護サービス事業者の経営の効率化・安定化、人材確保、サービスの質の向上のため、介護サービスの経営主体の統合・再編を促す。
- ⑧ 介護サービスの利用者負担を原則2割とするなど、段階的に引き上げていく。

これまでの改革に示された施策の中にその前兆とみられる動きはありましたが、さらに踏み込んで社会保障費の抑制をしていこうという強い意志が窺われます。いずれも、利用者負担増、サービス利用頻度抑制等を企図していると言えます。これに対して相当の反発も予想されますが、今後どのような形で着地するか情報収集に努めるとともに、この三年間をどう過ごすかが、事業者に問われています。

- ① カタツムリの殻はいつからある? A: 生まれた瞬間から B: 生誕1週間後 C: 生誕2週間後
- ② 日本のジューンブライドの由来は? A: 日本古来の6月の神事 B: 企業戦略 C: ギリシャ神話
- ③ 「紫陽花」の漢字はいつから使用? A: 平安時代 B: 江戸時代 C: 明治時代
- ④ テルテル坊主のモデルは? A: 美少年 B: 比叡山の小僧 C: 少女
- ⑤ 6月の第3日曜日は何の日? A: 父の日 B: 祖父の日 C: 曾孫の日

簡単レシピ!

～簡単に出来る電子レンジ料理～

あさりとキャベツのレンジ蒸し

【材料】4人分

- ♥ あさり……400g ♥ きゃべつ(ザク切り)……300g ♥ ベーコン(幅1cm)……60g
♥ にんにく(みじん切り)……5g ♥ 白ワイン ……大匙2 ♥ 鶏がらスープの素……小匙1

- ① あさらは頭が少し出るくらいまで薄い塩水(分量外)の中に入れ、アルミホイルでふたをして冷暗所に置いて砂出しをします。

こすり洗いをして殻の汚れを落とし、水気を切っておきます。

- ② 耐熱ボウルにすべての材料を入れ、ふんわりとラップをかけ、加熱してください。

[レンジ500W 約10分]



- ③ 全体をよく混ぜ、器に盛り付けて完成♪

ラップをかけて加熱することで、水分の蒸発を防ぎながら、あさにしっかりと火を通ことができます。ここがポイントです!!

これから暑い季節がやってきます。火を使わない調理方法で暑さ対策?! 皆さんも、電子レンジライフを満喫してはいかがでしょうか。

♡ お気軽にお立ち寄りください♡

やさしい手仙台ケアセンター泉中央

ホームページ <http://www.yasashiite-sendai.jp>

TEL 346-0873 FAX 346-0874



【ホームページ】

