



厚労省、2040年の社会保障の議論を開始 重点課題に医療・介護の生産性向上

2040年は「団塊ジュニア世代」が65歳を超えていくタイミング。日本は高齢者の急増から現役世代の急減へと局面が大きく変わっていく。国はこの過渡期を施策のターゲットとして明確に位置づけることに決めた。

目指すは「より長く元気に活躍できる社会」

厚労省はこの日の改革本部で、これから検討を進めていくうえで軸となる最も重要なテーマとして、

- 多様な就労・社会参加の環境整備
- 健康寿命の延伸
- 医療・介護、福祉サービスの生産性の向上
- 給付と負担の見直しなどによる社会保障の持続可能性の確保

の4つをあげた。これらは相互に関連が深い。それぞれを追求して良い循環を生み出すことで、「誰もがより長く元気に活躍できる社会」を目指すとしている。

介護事業所における生産性向上推進事業

平成31年度要求額 18.3億円【推進枠】(3.2億円)

※平成29年度補正予算 2.9億円

1 目的

- 「新しい経済政策パッケージ」では、「2020年までの3年間を生産性革命・集中投資期間とし、あらゆる施策を総動員すること」とされている。また、「骨太の方針2018」では「人手不足の中でのサービス確保に向けた医療・介護等の分野における生産性向上を図るための取組を進める」とされており、上記目標達成に向け、本事業により介護分野における生産性向上を推進する。

2 事業内容

- (1) 介護事業所の生産性向上に向けた事業所の自主的な取組の促進
 - ・生産性向上ガイドラインの活用、WEBの活用や事業者団体等を通じた自己点検等を実施
- (2) モデルとなる事業所において経営効率化等に向けた具体的取組を展開し、アウトカムを測定
- (3) 上記(2)のアウトカムを踏まえ、生産性向上ガイドライン(第2弾)を作成
- (4) 上記(2)の効果的な取組を全国ブロック単位の研修会等を通じて、全国での実践につなげる

3 実施主体

- 国(民間団体等への委託を想定)



【介護事業所における業務改善等の視点】



個々の視点において、アウトカムを測定し、経営の効率化につなげる

2040年を展望し、誰もがより長く元気に活躍できる社会の実現

- 団塊ジュニア世代が高齢者となる2040年を見通すと、現役世代(担い手)の減少が最大の課題。一方、近年、高齢者の「若返り」が見られ、就業率が上昇するなど高齢者像が大きく変化。
- 国民誰もがより長く元気に活躍できるよう、全世代型社会保障の構築に向けて、厚生労働省に「2040年を展望した社会保障・働き方改革本部」(本部長:厚生労働大臣)を立ち上げ、引き続き、給付と負担の見直し等による社会保障の持続可能性の確保を進めるとともに、以下の取組を推進。
 - ① 雇用・年金制度改革等
 - ② 健康寿命延伸プラン
 - ③ 医療・福祉サービス改革プラン

※2018年9月22日閣議決定(9/22)厚生労働大臣官邸資料を一部改定

多様な就労・社会参加

- 【雇用・年金制度改革等】
- 更新高齢者雇用機会への拡大に向けた環境整備
 - 就職氷河期世代の就職支援・職業的自立促進の強化
 - 中途採用の拡大
 - 年金受給開始年齢の柔軟化、被用者保険の適用拡大、私的年金(Dollar for Dollar)等の拡充
 - 地域共生・地域の支え合い

健康寿命の延伸

- 【健康寿命延伸プラン】
- ※健康を目標に測定
- 2040年の健康寿命延伸に向けた目標と2025年までの工程表
 - ①健康無関心層へのアプローチの強化、②地域・保険者間の格差の解消により、以下の3分野を中心に、取組を推進
 - ・次世代を含めたすべての人の健やかな生活環境形成等
 - ・疾病予防・重症化予防
 - ・介護予防・フレイル対策、認知症予防

医療・福祉サービス改革

- 【医療・福祉サービス改革プラン】
- ※健康を目標に測定
- 2040年の生産性向上に向けた目標と2025年までの工程表
 - 以下の4つのアプローチにより、取組を推進
 - ・ロボット・AI・ICT等の実用化推進、データヘルス改革
 - ・タスクシフティングを担う人材の育成、シニア人材の活用推進
 - ・組織マネジメント改革
 - ・経営の大規模化・協働化

人口減少を踏まえた社会保障改革の方向性は、

- 健康寿命の延伸
- 医療・福祉サービス改革
- 多様な就労・社会参加の促進

○ 給付と負担の見直し

外国人材の活用や少子化の克服が、今後のキーポイントとなってきます。



★ きのこクイズ ★

答えはページ下段にあります

- ① 毒きのこの見分け方は？ A: たてに避けると食べられる B: 色が派手 C: 匂いが良い D: 見分け
- ② 世界中のきのこの1年間の消費量は？ A: 8トン B: 8万トン C: 800万トン D: 8000万トン
- ③ まつたけが生える場所は？ A: アカマツ B: クロマツ C: カラマツ D: トドマツ
- ④ シメジの種類にないものはどれ？ A: ブナシメジ B: ハルシメジ C: アキシメジ D: ホンシメジ
- ⑤ 袋のままのえのきの賞味期限は？ A: 1日 B: 2~3日 C: 1週間 D: 2週間

簡単

レシピ

秋はキノコが美味しい♡エリンギの食感◎、バター風味◎
エリンギとほうれん草のガリ бата醤油炒め

【材料】3~4人分

エリンギ・・・2本(60g)
ほうれん草・・・1把(170g)
バター・・・10g
醤油・・・小さじ2
にんにく・・・チューブ2cm
塩胡椒・・・少々
サラダ油・・・大さじ1/2



- ① エリンギは長ければ半分に切り、縦薄切りにする。
② ほうれん草は大きめのボールに水を張り、振り洗った後、塩を加えたたっぷりの熱湯で3分下茹でする。
③ 3分後お湯からザルにあげ、ボールも使い流水にさらしたら、水気を絞って、ほうれん草を4-5cm長さに切る。
④ フライパンに油を熱したら、ニンニクを投入し、香りが出るまで炒める。
⑤ エリンギを炒め、火が通ったら、ほうれん草とバター、醤油、塩胡椒も加え、一緒に軽く炒める。
⑥ 調味料が具材と馴染んで、絡まったら完成です。



★おいしくなるコツ★

ほうれん草はシャキシャキ感が残ってる方が美味しいので、軽く炒める程度がベストです。

♡ 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宮城野

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

TEL 388-8221 FAX 388-8222



【ホームページ】



脳トレクイズの答え:

- ①D:見分け方はない②C:800万トン③A:アカマツ④C: アキシメジ⑤B:2~3日