



### 国によって異なる海外の介護事情



現在、世界的に医療技術が進歩してきたことにより、介護を必要とする人の絶対数が増えています。日本はトップクラスの長寿大国とされ、より質の高い効率的な介護対策が、国家的に急務です。高齢化問題に直面している国は日本だけではなく、同じように介護政策に追われている国もあれば、さまざまな工夫のもと介護問題を解消している国もあります。諸外国における介護政策について見てみましょう。

#### スウェーデン

福祉大国と呼ばれるスウェーデンは、国が積極的に介護サービスを提供しています。その歴史は1970年代まで遡り、早期から高齢者福祉が実践されてきたことがわかります。国が計画的に介護政策を実行しており、特に地方自治体であるコミュンを中心に、在宅介護のサービスや訪問ケアサービスが充実しています。このため、ホームヘルパーの公的地位は安定し、多くの高齢者が住み慣れた自宅で生き生きと生活しています。

#### デンマーク

寝たきり患者がほとんどいないとされる北欧のデンマーク。高齢化率が15%を超え、高齢者福祉は非常に発達しており、高齢化対策のモデル国として話題に挙がっています。デンマークでは特別養護老人ホームのような『プライエム』が多数存在していますが、現在は新規建設を禁止し、在宅介護を重視する方向に転換しています。デンマークでは、訪問介護スタッフが必要なときに何度でも無料で訪問します。高齢者の自己決定や今ある能力を活性化することを重要視し、市や病院が責任をもって適切な住居・治療を提供する義務が課されています。

#### イギリス

イギリスは公的年金の支給額が低いため、それを是正するための年金の繰下げ制度が設けられています。国民ひとりひとりが元気に働くことを支援し、老後のための経済的な基盤づくりをサポートしています。ここでもやはり在宅ケアを重視する対策が進んでおり、民間会社が地方自治体から委託されてサービスを提供することによって、ホームヘルプやデイセンター、ソーシャルワーク、配食サービス、福祉用具の提供、移送サービス、リフォームなどといった多様なサービスの質を高めています。

#### アメリカ

アメリカは、高齢者の割合は10%を超える程度に留まっています。しかし、ベビーブーム世代の高齢化が始まり、高齢化対策に関心が集まっています。アメリカには日本の介護保険制度のような公的制度がないので、民間の保険に加入している人など、一部の人が施設を利用している状況です。また、低年収の人を対象に、食事や身体ケア、ハウスキーピングが受けられる「サポート付き住居」があります。高齢者の多くが自宅に住み続けることを希望しており、高齢者が住みやすい住宅の整備に向けて動き始めています。

#### ドイツ

高齢化率が2割を超えているドイツは、少子化の進行もあり、日本と似たような厳しい状況下に置かれています。そのため世界で初めて社会保険の仕組みを作り出し、介護保険を導入した国でもあります。ドイツの介護制度は「在宅介護優先」の方針がとられており、日本で転換を目指している「地域包括ケアシステム」の手本とも言われています。

#### まとめ

高齢化の進行レベルや財政状況によって異なりますが、おおむね諸外国においては次の傾向です。

●在宅ケアを中心とした介護制度 ●介護予防への取り組み

世界的な介護の流れを受けて、果たして日本はどのような介護対策に臨むのでしょうか。

今後の日本の対策にぜひ注目です。



# 全国お雑煮マップ



毎年お正月になると当たり前のように食べられる、お雑煮。日本のお正月の定番料理です。お餅の形や汁の風味、具材など、お雑煮の種類も地域での違いが大きく個性的。地域色豊かな全国のお雑煮を、見比べてみましょう。

都道府県	具材
香森県（八戸）	くじら・大根・にんじん・ごぼう・じゃがいも
岩手県	鶏肉・大根・にんじん・ごぼう・凍り豆腐・せり・いくら・〈クルミダシ〉
秋田県（男鹿半島）	ごぼう・長ねぎ・わかめなどの海藻
山形県	わらび・こんにゃく・厚揚げまたは油揚げ
宮城県	凍り豆腐・ずいき・ごぼう・大根・にんじん・焼きはぜ・せり・いくら
福島県	豆豉・にんじん・しいたけ・里芋・キクラゲ・糸こんにゃく
茨城県（常陸大田）	豆腐
千葉県（房総）	いもぎ海苔
東京都	鶏肉・かまぼこ・小松菜・柚子・海苔
新潟県（新潟市）	鮭・いくら・にんじん・大根・かまぼこ
長野県（松本）	塩ぶり・にんじん・大根・小松菜
富山県	真いわしのつみれ・昆布・なると・にんじん・ごぼう・白ねぎ
富山県（黒部地域）	いなだ・にんじん・ごぼう・白ねぎ・こんにゃく・焼豆腐・醤油いくら・柚子
石川県（野々市市）	細ねぎ
福井県	鶏肉・小かぶ
愛知県（尾張地方）	もち菜（小松菜などで代用する場合も）
京都府	里芋・大根・金時にんじん
奈良県	大根・にんじん・里芋・豆腐・削り節・（きなこ）
三重県（中勢地域）	大根・里芋
兵庫県（姫路）	焼き穴子・大根・にんじん・里芋・三つ葉・柚子
岡山県	薄貝・穴子・ぶり・かまぼこ・大根・にんじん・ほうれん草・百合根
広島県	カキ・大根・にんじん・水菜・せり・かまぼこ・ぶり・はまぐり・穴子・鶏肉
鳥取県	小豆
香川県	大根・金時にんじん・アオサ
愛媛県（大洲）	焼干しアユ・大根・しいたけ・豆腐・水菜・かまぼこ・小ねぎ
福岡県（博多）	かつお菜・ぶり・大根・にんじん・しいたけ・柚子
長崎県（島原）	鶏肉・魚・白菜・大根・にんじん・ごぼう・れんこん・かまぼこ・凍り豆腐・しいたけ・春菊など多様
熊本県（山鹿など）	鶏肉・かぶ・にんじん・れんこん・里芋・納豆
鹿児島県（薩摩）	えび・里芋・にんじん・しいたけ・小松菜・豆もやし
鹿児島県（奄美）	塩豚・白菜・なると・柚子

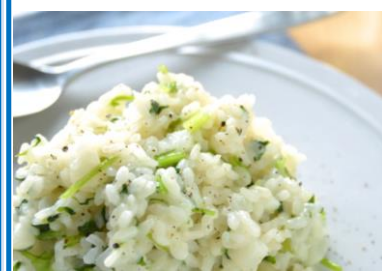


## 春の七草アレンジ～春の七草リゾット



### 材料(2人分)

- 米.....150g 春の七草セット.....1パック(カブと大根で約120g、葉で25gくらい)
- ブイヨン.....350cc(お湯にコンソメ1個を溶かしたもの)
- 粉チーズ.....大さじ3
- オリーブオイル.....大さじ1
- 塩.....小さじ1/3～1/2
- 胡椒.....好きなだけ



### 作り方♪

- ① 大根とカブは皮をむき、1cm角に切る。葉の部分と七草の他の葉も1cm幅くらいに刻む。
- ② ブイヨンを温めておく。
- ③ 鍋にオリーブオイルを熱し、弱めの中火で米を炒める。(米は洗わずに使う)。
- ④ 全体に油がまわり、透明になってきたら(米をさわると熱いくらい)、カブと大根の実の部分とブイヨンを加え、10分間弱火～弱めの中火で煮る。(飛び跳ねることがあるので注意！煮る間、ブイヨンは2～3回に分けて加える)。
- ⑤ 10分程煮たら葉の部分を加え、米がちょうどよい固さになるまで2～3分煮て、粉チーズと塩を加え混ぜる。最後に胡椒をふる。

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吉成

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

TEL 278-5739 FAX 278-5789



【ホームページ】