

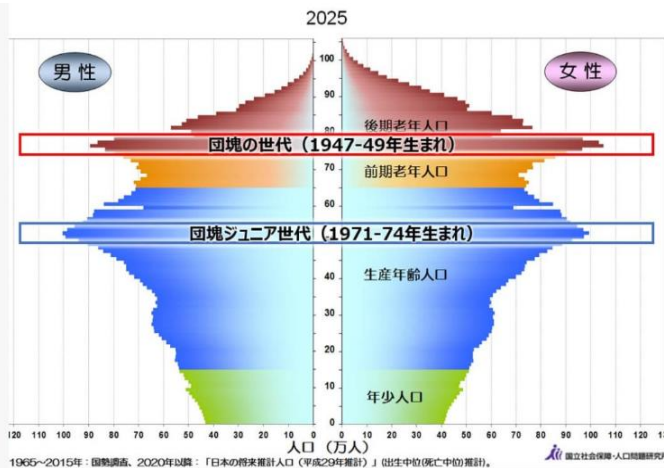


目前に迫る2025年問題

2025年、いわゆる「団塊の世代」800万人全員が75歳以上、つまり後期高齢者となります。2025年問題とは、超高齢社会が訪れることで生じるさまざまな影響のことを言います。

団塊の世代は、第1次ベビーブームの時期に生まれ、さまざまな分野で日本の成長を牽引してきました。この世代が75歳以上を迎えることで、総人口1億2257万人のうち、後期高齢者の人口が2,180万人に達します。

2025年問題が与える影響とは？



2025年問題の社会的影響の一つが、医療費や介護費の増大。またそれに伴う現役世代の負担の増大です。後期高齢者の一人当たりの年間医療費は、75歳未満では平均22万2000円ですが、75歳以上は93万9000円とおよそ4倍※1、介護費も後期高齢者は大きく膨れ上がります。これまで社会を支えてきた世代が今度は支えられる側に回ることによって、年金なども含めた社会保障給付費全体を予算ベースで見ると、2018年の約121兆円から2025年度には約140～141兆円になると推計されています※2。

一方、医療・介護・年金を合わせたサラリーマンの保険料率は、2025年度には31%に増えると見込まれ※3、現役世代の負担をいかに軽減するかも大きな課題となります。

※1 厚生労働省「平成30年度 医療費の動向」

※2 財務省「将来の社会保障給付金の見通し」

※3 健康保険組合連合会「今、必要な医療保険の重点施策－2022年危機に向けた健保連の提案－」(2019年9月9日)

第四条

国民は、自ら要介護状態となることを予防するため、加齢に伴って生ずる心身の変化を自覚して常に健康の保持増進に努めるとともに、要介護状態となった場合においても、進んでリハビリテーションその他の適切な保健医療サービス及び福祉サービスを利用することにより、その有する能力の維持向上に努めるものとする。

介護に与える影響とは？

現代の日本においては長寿化が進む中で、アクティブシニアという言葉もあるように、高齢でもまだまだ元気な人はいますが、男性女性共に75歳という年齢は平均寿命と健康寿命の節目を迎えるタイミングになっています。

つまり、健康寿命が終わってから平均寿命までの約10年間、なんらかの介護が必要な期間があります。

2025年前後には、団塊の世代800万人が75歳以上になることで、介護を必要とする人(＝高齢者)と介護を支えていく人(＝介護人材)の需給バランスが大きく崩れる恐れがあることから、介護が必要になった場合に、介護保険制度を使いたくても介護サービスの担い手がいない、という状況が起こりかねないともいわれています。

特に現在、心配されているのが「認知症患者」の急増という問題です。

2025年には、認知症高齢者の人数はおよそ700万人に達すると予想されています。

実際に65歳以上の高齢者のうち、認知症で自宅以外での日常生活に支障をきたす恐れがあるとされる日常生活自立度Ⅱ以上の高齢者は、2010年で280万人だったのに対し、2025年には470万人へと急増するとも予想されています。この認知症患者の急増は、病気の患者とは異なる意味で、医療、介護、地域や家族を圧迫するものになります。その為介護難民問題が深刻になってきます。またこれからの介護職には限られたマンパワー等の中で、高齢者のより良いケア体制を構築するために、医師、看護師等の他職種とも連携しつつ、「地域全体で高齢者を支える」という姿勢がこれまで以上に求められてくるでしょう。

3月の雑学・豆知識クイズ♪

第1問

「アホウドリ」の名前の由来はなんでしょう？

- ① アホーと鳴くから ② 人間にすぐつかまるから ③ アホみたいな顔をしているから
④ 阿波踊りみたいに踊っているように飛ぶから

答えはページ下段にあります

第2問

お茶漬の素に入っている「あられ」には、何の意味があるでしょうか？

- ① 湿気予防のため ② 食感が良いから ③ 香りが良いから ④ 色合いのため

第3問

「シルバー人材センター」など、高齢者を表す色というイメージがある「銀(シルバー)」。

高齢者を指す言葉として定着した由来は何でしょうか？

- ① 銀座 ② 優先席 ③ 銀歯 ④ 白髪

第4問

ことわざの「急がば回れ」の語源となったのはどこでしょうか？

- ① 富士山 ② 鳥取砂丘 ③ 清水寺 ④ 琵琶湖

簡単レシピ！

小松菜と厚揚げのそぼろ炒め

作り方♪

ごま油の風味香るそぼろあんが食欲をそそる味わい
15分で出来上がり！

材料(2人分)

小松菜(150g) 人参(40g) 厚揚げ(150g) サラダ油(大さじ2/1)
ひき肉(100g) 白ごま(適宜) ごま油(大さじ2/1)
<A> 醤油(大さじ3) みりん(1と1/2) おろしにんにく(小さじ1/2)
 片栗粉(小さじ1/2) 水(小さじ1/2)



- (1) 小松菜は3~4cm長さに切り、にんじんは拍子木切りにする。厚揚げは大きめのひと口大に切る。
(2) フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、ひき肉を入れてほぐしながら炒める。
色が変わってきたらにんじん、厚揚げを加え、炒め合わせて火を通す。
(3) (A)を加えて全体を炒め合わせ、(B)でとろみをつける。仕上げに白ごまをふり、ごま油をまわしかける。

♡ 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

〒989-3204 仙台市青葉区南吉成6-3-9 OSビル1階

TEL:022-278-5739 FAX:022-278-5789

<https://www.yasashite-sendai.jp/>



【ホームページ】

【問1】②人間にすぐつかまるから 【問2】①湿気予防のため 【問3】②優先席 【問4】琵琶湖