



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

「食べる喜びを伝えたい」言語聴覚士 野田鉄男さん

の だ て つ お (三日月町)

野田さんは市内で唯一、言語聴覚士として訪問看護での指導を行っています。「言語聴覚士」とは、上手く話せないなどの言語障害や声が出にくいなどの音声障害、食べ物を上手に噛めない、飲み込めないなどの嚥下障害の方にリハビリや指導、アドバイスを行うリハビリテーションの専門家です。

最近では高齢者の食べること（嚥下障害）に悩む方が多く、訪問時には、咀嚼や飲み込みの訓練、基礎的な体力の向上や食材の提案など飲食に関する全般を担います。

「家庭によって状況は異なるため、普段生活する場所でリハビリを行うことで、よりその人に合った訓練ができます」と在宅での必要性を熱く語ります。指導を受け、「もう食べられないと諦めていたのに、食べれるようになった」など利用者から喜びの声も挙がっています。

しかし、必要とはされているものの、まだまだ認知不足が課題だそうです。「飲み込む力というのはすぐにはなくなりません。食べたいという気持ちが少しでもあるなら、改善の余地はあると思います。もっと活用してもらって、食べる喜びを感じていただきたいですね。そのためのお手伝いをしていきたいです」と語ります。

元気に、自分らしく過ごすためにも、在宅医療を活用してみたいはかがでしょうか。



在宅医療を利用したい場合は、かかりつけ医、ケアマネージャー、または在宅医療相談窓口にご相談ください。

医療法人 ロコモディカル 江口病院
訪問看護ステーション三日月 ☎73・8053

旬の食材
de
**お手軽
レシピ**

今月の料理

「枝豆しらすごはん」

材 料 (4人分) 1人分→328kcal

● 枝豆 (ゆで) …… 60g	● だし昆布 …… 3g
● しらす干し …… 12g	
● うす揚げ …… 20g	● 薄口醤油 … 大さじ 2
● 米 …… 2合	※ ● みりん …… 大さじ 1.5
● 水 …… 360ml	● 酒 …… 大さじ 2

枝豆には、良質なたんぱく質、食物繊維、鉄分などが豊富に含まれているよ。



作り方

- 1 うす揚げは油抜きし、細切りにしておく。米は洗って、炊飯器に分量の水を入れてセットしておく。
- 2 炊飯器に※の調味料を加え混ぜ、その上にしらす干し、うす揚げ、だし昆布を乗せてごはんを炊く。
- 3 炊き上がったたら昆布を取り出し、枝豆を加え、軽く混ぜたら完成！



ワンポイントアドバイス

枝豆はごはんが炊きあがってから入れ、出来あがりはあまり混ぜすぎないようにしましょう！

健康増進課 ☎37・6106

小城市広報「さくら」 次号の8月号は7月17日発行です。

発行／小城市 編集／総務課

〒845-8511 佐賀県小城市三日月町長神田 2312 番地 2

TEL 0952・37・6111 (代表) FAX 0952・37・6163

E-mail info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成27年5月31日現在 (前月比)

人口／45,829人(-17) 世帯数／15,746世帯(-6)

人口の内訳 男性／21,652人(+1) 女性／24,177人(-18)



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。