

介護福祉士養成校における食事介助教育の現状と課題

介護福祉科Ⅱ部

阪口栄・赤間純子・酒井峻介・橙智徳

要約

本研究では、介護福祉士養成校における食事介助教育をテーマに取り上げている。介護福祉士・介護学生を対象とした研究調査に比べると、教員を対象とした食事に関する研究調査が少ない。そこで、200校の養成校教員を対象としたアンケート調査を実施したところ、食事領域の教育内容が他領域に比べ、省略されていることが明らかとなった。残された課題として、教育現場の意見が組み込まれた教科書の見直し、専門職の協力、誤嚥や窒息の対応力の向上などが挙げられた。さらに、学生自身の食生活の指摘、教員の経管栄養の指導力など、ハード・ソフト両面の課題が挙げられた。その他、教員の食事介助教育への意見を集約し、介護研究としてここに記す。

キーワード：介護福祉士・介護福祉士養成校教員・食事介助

【目的】

私たちは介護福祉士を養成する過程で食事の介護に関する学習量が少ないのではないかと疑問を抱いた。この事に関してはこれまでに、介護現場では介護福祉士による食事に関するアセスメントが十分に行われていないという研究成果が得られている。図1は2012年東京大学社会科学研究所が行った「介護の仕事と能力に関するアンケート」のデータである。全国の介護施設に勤める「介護福祉士」415名のうち、「食事のアセスメントを的確にできる」と回答したのは36.1%、4割を満たしていない。それに対して残りの「うまくアセスメントできない」「アセスメントの経験はない」「アセスメントの経験はない」という回答が合計69.5%、約7割となった。

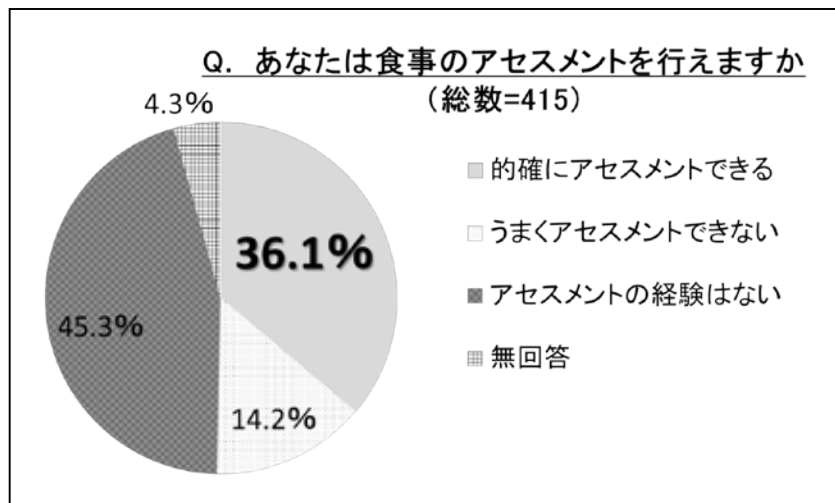


図1 「介護の仕事と能力に関するアンケート」(東京大学社会科学研究所 2012年)

この調査から、介護福祉士による介護現場での食事ケアのアセスメントが十分に行われていないことが明らかとなった。東京大学社会科学研究所は考察の中で、介護福祉士が日々の業務の中で主体的に介護技術を学ぶ機会が乏しいこと。また、資格を習得する課程で食事介助の意義や方法を学ぶ機会が少ないことを述べている。

一方、この現状に対する問題は現在、未解決のままであり、これを解決するために今回の研究に踏み至った。介護福祉士や介護学生を対象とした研究調査に比べると、養成校教員を対象とした調査がほとんど無かったことから、以下の2点の研究目的が浮かび上がった。

- ①現在、養成校教員が展開している食事介助教育の現状を整理する。
- ②質の高い食事介助技術やアセスメントを学ぶべき場の課題を明らかにする。

【仮説】

- ①複数ある介護領域の中でも、食事に関する内容が不足している現状がある。
- ②教材・備品・設備の不備、予算・時間数の不足による課題が存在している。

【方法】

対 象：介護福祉士 2～4 年制養成課程の授業を担当されている教員

方 法：アンケート用紙を郵送配布・郵送回収

期 間：平成 26 年 5 月 30 日～平成 26 年 7 月 1 日

分析方法：《量的データ》単純集計及び統計処理
《質的データ》分類整理後、カテゴリー分類

倫理的配慮：集計に際してはプライバシーに十分配慮し、個人名や学校名が推定できるような項目は公表しないこと。また、研究成果は卒業研究発表会にて公表後、研究論文集に掲載することを文書にて説明。

【結果】

《配布総数》200 票 《有効配布数》200 票

《回収総数》176 票（回収率 88.0%）

(1) 回答者の属性

図 2-1 は回答者の性別、図 2-2 は回答者が有する福祉・医療分野の資格を表したものである。176 名の回答者の属性は、男性が 39.8%（70 人）、女性が 60.2%（106 人）であった。また、回答者が有する資格では、介護福祉士が 136 人、介護支援専門員が 58 人、看護師が 36 人、社会福祉士が 26 人、社会福祉主事が 14 人、その他（保育士・保健師・栄養士・教員免許）が 24 人となっている。

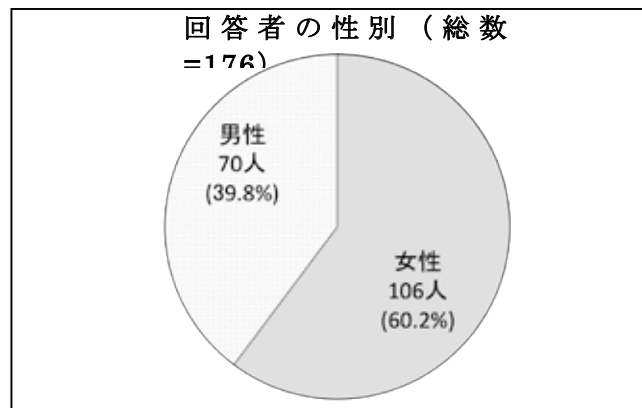


図 2-1 回答者の性別

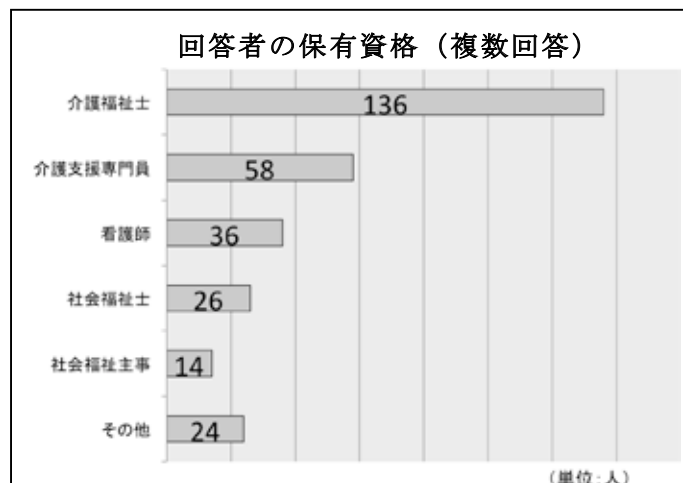


図 2-2 回答者の保有資格

(2) 使用教科書について

図3は食事領域と関連深い「生活支援技術」と「こころとからだのしくみ」の2科目の教科書について満足しているかどうかを尋ねた結果を表したものである。最も多かった回答は「満足していない」の59.1% (104人) が最も多く、「満足している」が38.6% (68人)、無回答が2.3% (4人) となっている。

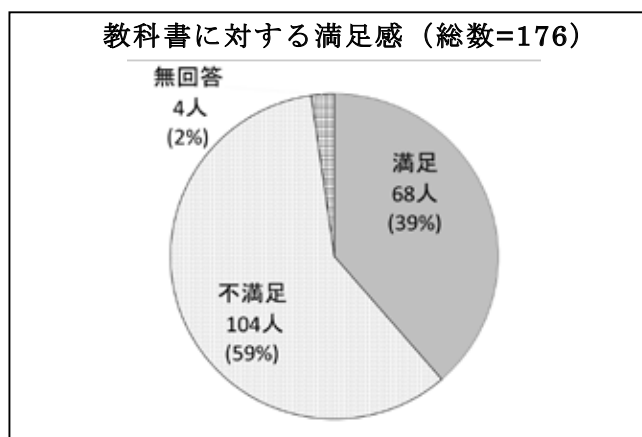


図3 教科書に対する満足感

満足している理由として、「授業カリキュラムとリンクしている。」「写真やイラストが多い。」「事例が活用しやすい。」「具体的に解りやすい説明。」「シンプルにまとまっている。」「使い慣れている。」「アセスメントの指標がある。」などの回答が挙げられた。

一方、満足していない理由として、「写真・図がわかりにくい。」「図や絵が不適切。」「文字数が多く、学生のレベルに合っていない。」「DVD が付属していない。」「実技の内容が薄く、偏っている。」「新しい介護技術がない。」「筆者の主観が強く、根拠が不明確。」「介護現場に合わない内容。」などの回答が挙げられた。

(3) 介護技術科目の授業内容について

図4は生活支援技術のカリキュラムに指定されている12項目の介護技術について、それぞれどの程度重視して指導しているかについて尋ねた結果を表したものである。「特に詳しく指導している」「ほぼ詳しく指導している」の回答が最も多かった科目は、「移乗」が52.8% (93人)、次に多かったのが「移動」の52.3% (92人) で、次いで「排泄」の51.1% (90人)、「着脱」の49.4% (87人) となっている。回答が最も少なかった科目は「終末期」の34.1% (60人)、次に少なかったのが「食事」の34.7% (61人)、次いで「整容」の42.0% (74人) となっている。

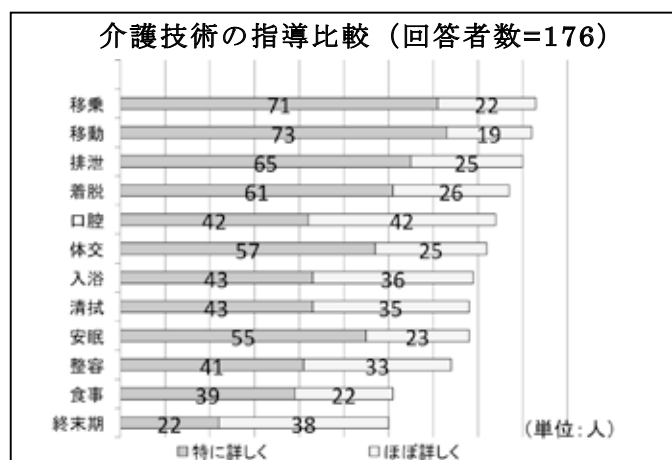


図4 介護技術の指導比較

(4) 食事介助の授業内容について

図 5-1 は食事介助の実技演習の実施状況について尋ねた結果を表したものである。最も多かった回答は「実施したがさらに時間をかけたい」の 59.1% (104 人)、次に多かったのが「十分時間をかけて実施できた」の 27.3% (48 人)、次いで「実施したい・検討中」の 11.4% (20 人)、無回答が 2.3% (4 人) となっている。

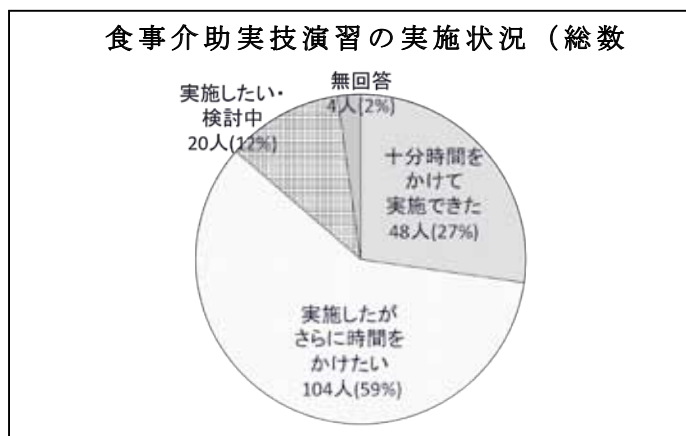


図 5-1 食事介助実技演習の実施状況

具体的な実施内容として、「座位、臥位姿勢での介助。」「片麻痺の介助。」「とろみ水分の作り方。」「誤嚥・窒息対応。」「アイマスク、自助具の活用。」「調理実習。」「口腔ケア演習。」など教科書に記載されている基本的な介護技術については全ての回答者が実施していると回答している。

少数ではあるが、「学生が持参した昼食を活用し、経費や手間を削減している。」「メーカーの協力による演習。」「社会福祉協議会の協力による食事会を実施。」「事例を基にした献立の作成。」「買い物、調理、環境整備までの一連計画。」といった回答もみられた。

図 5-2 は実施による学生への効果を尋ねた結果を表したものである。最も多かった回答は「姿勢への配慮」が 144 人、次に多かったのが「ベッド上での介助」の 106 人、次いで「食卓の環境づくり」の 102 人となっている。それに対して、「自助具活用」や「誤嚥対応」に関する回答は少なかった。

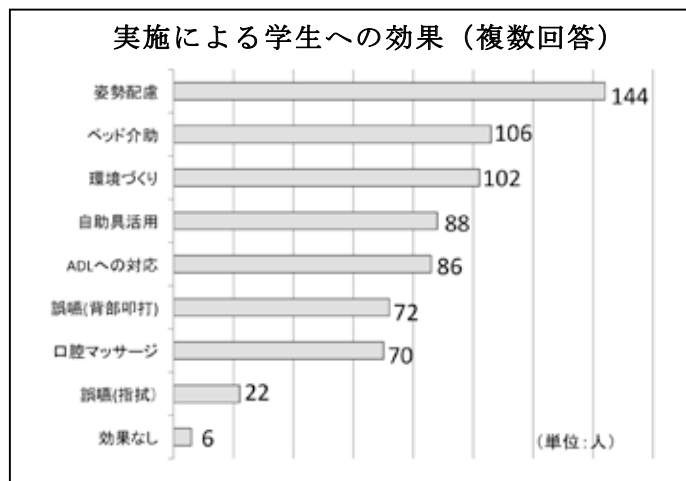


図 5-2 実施による学生への効果

図 5-3 は実技演習の実施の妨げとなる要素を尋ねた結果を表したものである。最も多かった回答は「手間がかかる」の 38 人、次に多かったのが「時間がない」の 30 人、次いで「設備が不十分」「指導に不安」「人員不足」の 20 人となっている。

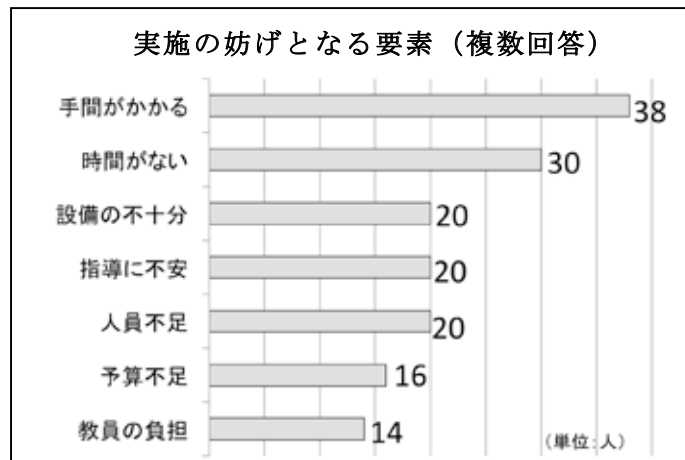


図 5-3 実施の妨げとなる要素

食事領域の実技演習に関する記述では、「本当に時間が足りない。」「理論には時間をかけられているが、演習に関しては不十分。」「もう少し予算をかけたい。」「新しい自助具を揃えることが困難。」「手間・予算はかかるが、絶対に行う必要がある。」など、時間・予算不足を指摘するもの。「対象がクラスメイトなので、緊張感がない。」「誤嚥、窒息のリスクが学生に伝わらない。」「死につながることもある介助であるため、楽しさだけでは終われない。」「学校での教育に限界がある。」など、授業の展開を指摘するもの。「教員の力量にも原因がある。」「栄養士・言語聴覚士・調理師など専門職の協力が必要。」など、教員の負担を指摘する回答が挙げられた。

(5) 食事領域のアセスメントについて

図 6 はカリキュラムに組み込まれている食事のアセスメントを指導することについて尋ねた結果を表したものである。ニーズが高い項目に着目すると、「近隣施設の事例を対象にしたい」が 84.9% (141 人)、「良い指導書が欲しい」が 83.7% (139 人)、「言語聴覚士・栄養士の協力が必要」が 65.7% (109 人) となっている。

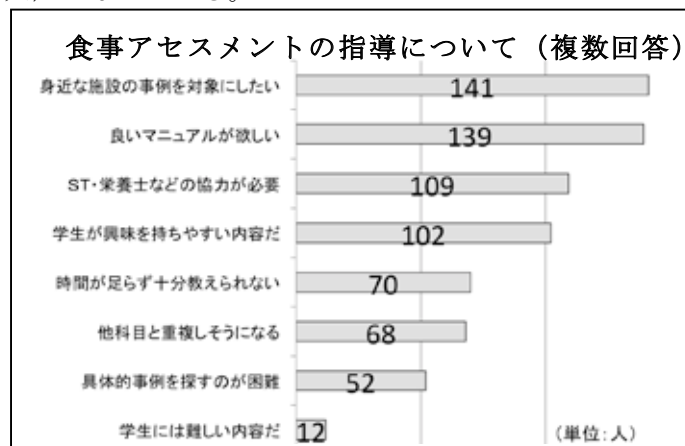


図 6 食事アセスメントの指導について

(6) 自由回答

食事領域に関する教育の必要性や手法に関する自由回答では、「もっと実践を増やしたい領域である。」 「教員も『自分だったら…』『自分の親だったら…』と視点を変えて指導するべき。」 「重複内容は省略することもあるが、」 あえて重ねて教えるべき部分もある。「教員の胃ろうや腸ろうといった経管栄養に対する考え方や支援のスキルが低い。」 など、授業の手法を指摘するもの。「学校での学習内容は少ないが、実習では初日から食事介助を行うことが多い。」 「学校での学習と実習先の方針に差がある。」 「全量摂取が介護者の良い仕事という考えが実習施設に根づいている。」 など、施設実習に関するもの。「食事を一日三食摂らない者や、個食や孤食の学生が多く、食への関心が薄い。」 「学生自身が食への関心を持たなければ、高齢者の食事を考えるのは難しい。」 「食事に対する教育の時期が少ない。」 など学生の食生活を指摘するもの。「今回のアンケートにより、ヒントになったことがたくさんあるので再検討したい。」 「このアンケートが、授業内容を見直す良い機会になった。」 など研究に関する回答が挙げられた。

【考察】

現在の介護福祉士養成校における食事介助教育には様々な課題が残されているのが現状である。社会全体では少子高齢化対策が重要な課題と言える。また、後期高齢者増加により重度要介護者が急激に増加してきている。在宅介護・施設介護を問わず、咀嚼・嚥下が困難な高齢者が増えることが想定される今こそ、要介護者の食事ニーズに応えられる人材の育成が急務である。

本研究では養成校教員がアンケートの設問内容に関心を示したことが起因しているからなのか、アンケート調査の回収率が非常に高かった。今回の調査データが全ての養成校に当てはまるとは言えないが、養成校の現状・課題を把握することができた。しかし、現段階では課題を解消するための方法が不明確である。養成校における食事介助教育の課題解消方法を明らかにするためには、教育現場に対するヒアリング調査を行うことも必要であると考えている。

【結論】

(1) 養成校の現状

現在の養成校では基本的な食事介助の演習は実施されているが、食事の領域の教育内容は他の領域に比べると省略されており、学校教員のもっと時間や予算をかけたいという考えと大きな差があるという結果が得られた。

(2) 残された課題

課題として、教育現場の意見が組み込まれた教科書の実現や、言語聴覚士や栄養士をはじめとする専門職の協力、誤嚥や窒息の対応力の向上が挙げられた。さらに、学生自身の食生活改善や食育の充実、教員の胃瘻をはじめとする経管栄養の指導力の指摘など、ハード・ソフト両面の課題が明らかになった。

以上の調査結果から、仮説1・2はともに肯定されるものの、仮説2については授業の手法、教員の知識、実習、学生の食生活などの人的要素も含んだ、幅広い課題が生じていることが明らかとなった。

【参考文献】

- 1) 「介護の仕事と能力に関するアンケート」
東京大学社会科学研究所 2012年 (<http://web.iss.u-tokyo.ac.jp/jinzai/7-7.pdf>)
- 2) 水上幸代「介護福祉士養成教育の課題～国家資格化を省みて～」
熊本学園大学社会関係学会 2011年
(<http://www3.kumagaku.ac.jp/srs/pfd2/13-1/13-1-75.pdf>)
- 3) 「介護福祉士養成課程における教育内容等の見直しについて」
厚生労働省ホームページ 福祉・介護-福祉一般 2006年
(<http://www.mhlw.go.jp/bunya/seikatsuhogo/dl/shakai-kaigo-yousei02.pdf>)